

Ristoratori	Vignaioli e distillatori
<p>AB Osteria Contemporanea</p> <p>Ai Fiori</p> <p>Al Gallo</p> <p>Al Grop</p> <p>Al Paradiso</p> <p>Al Ponte</p> <p>All'Androna</p> <p>Caffetteria Torinese</p> <p>Campielo</p> <p>Carnia</p> <p>Costantini</p> <p>Da Nando</p> <p>Da Toni</p> <p>Enoteca di Buttrio</p> <p>La Subida</p> <p>La Taverna</p> <p>La Torre</p> <p>Lokanda Devetak</p> <p>Mondschein</p> <p>San Michele</p> <p>Vitello d'Oro</p>	<p>Albino Armani</p> <p>Castello di Spessa</p> <p>Dario Coos</p> <p>Di Lenardo</p> <p>Edi Keber</p> <p>Ermacora</p> <p>Eugenio Collavini</p> <p>Forchir</p> <p>Gradis'ciutta</p> <p>Jermann</p> <p>Livio Felluga</p> <p>Livon</p> <p>Marco Felluga</p> <p>Nero Magis</p> <p>Petrussa</p> <p>Picech</p> <p>Ronco delle Betulle</p> <p>Sirch</p> <p>Venica & Venica</p> <p>Vistorta</p> <p>Zidarich</p> <p>Nonino Distillatori</p>

1 > AB Osteria Contemporanea

Lavariano /UD

Tartelletta salata, caponata di verdure e stracchino di Lavariano. [ⓘ]

Ermacora Friulano / *Doc Friuli-Colli orientali*

Il dolce Tartufi al cocco.

2 > Ai Fiori

Trieste

Lollipop di baccalà e patata friulana con composta di Cavasso.

Jermann Capo Martino / *IGT Venezia Giulia*

Il dolce Curd di pesca di Fiumicello, crumble al rafano.

3 > Al Gallo

Pordenone

Sembra ma non è: Bao, illusione di tonno, maionese all'aglio nero. [ⓘ]

Ronco delle Betulle Friulano Bio / *Doc Friuli-Colli orientali*

Il dolce Perle di melone al Porto.

4 > Al Paradiso

Paradiso di Pocenia /UD

Petto d'anatra alle ciliegie. [ⓘ]

Dario Coos Schioppettino / *Doc Friuli-Colli orientali*

Il dolce Bavarese alle mandorle, mousse al cioccolato fondente, ganache all'olio di oliva, gel di capperi e lime crumble al gruè di cacao.

5 > Al Ponte

Gradisca d'Isonzo /GO

Gnocchetti di ciliegie, cannella e burro nocciola.

Marco Felluga Molamatta / *Doc Collio*

Il dolce Crostatina frangipane mandorle e albicocche.

6 > All'Androna

Grado /GO

"Calamaro Royal" ripieno di olive, capperi su spinacino e burro fuso con crostone di pane.

Picech Pinot bianco 2022 / *Doc Collio*

Il dolce Granita Irish coffee (Oro caffè, Nonino barrique, panna).

7 > Caffetteria Torinese

Palmanova /UD

Cavolfiori, patate, fossa di Sirk, tartufo nero, bagigi italiani cotti in forno a legna. [ⓘ]

Robert Princic Gradis'ciutta Malvasia / *Doc Collio*

Il dolce Lemon curd, caprese, geleè al lampone.

8 > Carnia

Venezzone /UD

Terrina di verdure e mozzarella, zuppetta di pomodoro e grissino al sesamo. [ⓘ]

Di Lenardo Gossip Pinot grigio / *Doc Friuli*

Il dolce Frolla di mele e frutta secca con salsa alla vaniglia.

9 > Costantini

Collalto di Tarcento /UD

Sembra un pomodoro... con crumble alle olive. [ⓘ]

Vistorta Conte Brandolini D'Adda Pinot grigio ramato / *Doc Friuli*

Il dolce Brownie al cioccolato e cremoso al pistacchio con salsa di lamponi.

10 > Da Nando

Mortegliano /UD

Il cervo nel bosco tra mirtilli e pini.

Albino Armani Podere Terre di Plovia Valeriano Piligrin / *IGT Venezia Giulia*

Il dolce Frutta in stecco.

11 > La Taverna

Colloredo di Monte Albano /UD

Magatello di vitello con crumble Oro caffè Guatemala e la nostra salsa tonnata. [ⓘ]

Zidarich Vitovska / *Doc Carso*

Il dolce Riso al latte con lavanda e melone.

12 > La Torre

Spilimbergo /PN

Bom Bom di baccalà mantecato, maionese di carote e carbone di olive.

Eugenio Collavini Broy / *Doc Collio*

Il dolce Cremoso alle rose e sambuco.

13 > Lokanda Devetak

San Michele del Carso /GO

La quaglia in giardino (petto di quaglia alla pancetta e ragù di verdure dell'azienda agricola Devetak Sara).

Petrussa Schioppettino di Prepotto / *Doc Friuli-Colli orientali*

Il dolce Brownies.

14 > San Michele

Fagagna /UD

Bottoni di pasta all'uovo farciti di burro di malga montato, brodo di crostacei e spaghetti di cetriolo.

Venica & Venica Pinot bianco Tàlis / *Doc Collio*

Il dolce Rotolino con ricotta di bufala, mirtilli fermentati e croccante di mandorle.

15 > Vitello D'Oro

Udine

Dal mare, del Norcino ... Musetto al Kamado, tartara di gamberi al basilico, crema di rafano e finocchio marino. [ⓘ]

Livon Braide Alte / *IGT Venezia Giulia*

Il dolce Tiramisù 2023.

16 > Alla Luna

Gorizia

La jota estiva.

Edi Keber Collio Bianco / *Doc Collio*

17 > Casa Valcellina

Montereale Valcellina /PN

Petto d'anatra con mousse di sedano rapa e gelè di lamponi.

Forchir Pinot nero / *Doc Friuli*

18 > Da Alvisè

Sutrio /UD

Guancia di manzo con purè di sedano rapa.

Magis Nero Magis / *Doc Friuli-Colli orientali*

19 > Raviolo Factory

Villa Santina /UD

Il frico nel raviolo. [ⓘ]

Sirch Chardonnay Cladrecis / *Doc Friuli-Colli orientali*

20 > Tavernetta al Castello di Spessa

Capriva del Friuli /GO

Focaccia del Patto ai semi di zucca, fondente al saporito delle Valli, galletti e fiori di zucchine.

Castello di Spessa Rassauer Friulano / *Doc Collio*

Il dolce Morbido e croccante al cioccolato e ciliegie nostrane.

21 > Tre Merli

Trieste

Raviolacci con cozze e scarola su crema Parmantier e mandorle tostate.

Livio Felluga Pinot grigio Curubella / *Doc Friuli-Colli orientali*

di Spessa

Nella splendida cornice del Castello di Spessa



Castello

cucineranno davanti a Voi gli chefs di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, assieme a quelli emergenti dei loro Ristoranti Amici.

22 > Eugenio Collavini

Corno di Rosazzo /UD

Ribolla gialla Spumante Brut Millesimato

23 > Prosciuttificio Dok Dall'Ava

San Daniele /UD

San Daniele Dok Dall'Ava 18 mesi.

Nebrokok 36 mesi.

Eugenio Collavini

Ribolla gialla Spumante Brut Millesimato

24 > Friul Trota

San Daniele /UD

Guanciali di trota.

Fil Rosè.

Eugenio Collavini

Ribolla gialla Spumante Brut Millesimato

25 > Jolanda de Colò

Palmanova /UD

Ostriche de Bretagne JDC Utah Beach.

Eugenio Collavini

Ribolla gialla Spumante Brut Millesimato

26 > Valle del Lovo

Carlino /UD

Branzino d'estate: acqua montata di anguria e tartare di branzino.

Eugenio Collavini

Ribolla gialla Spumante Brut Millesimato

27 > Latteria di Cividale e delle valli del Natisone

Cividale del Friuli /UD

Perla in saor, assaggio della tradizione.

Eugenio Collavini

Ribolla gialla Spumante Brut Millesimato

28 > Azienda agricola Sara Devetak

San Michele del Carso /GO

Le verdure e la pancetta di Sara.

29 > Rizzo Bistrot & Caffè

Tarcento /UD

Baguette, panbrioche con noci, panbrioche con albicocche, pane tumminia con lievito madre al sale e semi di sesamo.

Panettone.

Caprese nera con rum, tiramisù cake, dolce mandoriso.

Dario Coos

Ramandolo il Longhino / Docg Ramandolo

30 > Pasticceria Mosaico-Cocambo

Aquileia /UD

Dolce Aquileia. Frolla di farro con ripieno di noci caramellate, miele, uvetta abbinata ad una salsa all'olivello spinoso.

Dario Coos

Ramandolo il Longhino / Docg Ramandolo

31 > Pasticceria De Giorgio

Carpaccio /UD

Dolcetto di Carpaccio alle mandorle.

Rivisitazione della lingua di gatto.

Bavarese al cioccolato con meringa all'italiana.

Dario Coos

Ramandolo il Longhino / Docg Ramandolo

32 > L'Antica ricetta

Cormòns /GO

Gubana artigianale.

SanZuan Elisir di noci

33 > Oro Caffè

Tavagnacco /UD

L'anima sofisticata e profumata del 100% Arabica Rose e la dolcezza del nostro caffè Biologico. Gli amanti del caffè freddo scelgano FREEZE: il caffè 100% Arabica estratto a freddo, senza glutine e conservanti, piacevole e dissetante; 100% Arabica Rose; Freeze.

34 > Nonino Distillatori

Percoto /UD

L'Aperitivo e l'Amaro Quintessentia®, Grappa Nonino Monovitigno® e Riserva. In purezza e fantastici cocktails!



Le Eccellenze dell'Agroalimentare:

I Partner Tecnici:



CAMERA DI COMMERCIO PORDENONE-UDINE

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo.fvg.it



Castello di Spessa

In un luogo pieno di storia, tanta innovazione:

«l'evento più atteso della cucina d'autore».

Mercoledì 5 luglio
Duemilaventitè.