

*Piccola trattoria SAN MAURO*

*Venerdì 14 ottobre ore 20.30*

# *La Zucca si trasforma*

*.....non sempre a mezzanotte !!!*

*'Zùf di Zucca con crema al formaggio Montasio  
e Pancetta Fresca croccante*

*Gnocchi di Zucca al cucchiaino saltati al burro fuso nostrano,  
Spek, Mele e Mirtilli*

*Tortellone Casareccio variegato alla Zucca e Rape Rosse  
ripieno all'Anatra*

*Filetto di Maiale lardellato saltato al coriandolo su puera di  
Zucca e profumo di Rafano fresco*

*Flan di Cioccolato con cuore di Zucca  
e Composta di uve di Refosco*

# OSTERIA ALLE RISORGIVE

VIA DELLE ACACIE 2 CODROIPO  
33033 UDINE TEL 04320904491

**-Antipasto**

**Crostino di Baccalà mantecato.**

**-Primo**

**Minestrone nostrano di orzo e fagioli.**

**-Secondo**

**Baccalà battuto nei Mulini Zoratto, in umido alla friulana con polenta  
con Cipolle bianche e Patate gratinate al Montasio.**

**-Dolce**

**Crostata casareccia di Ermellins.**

**-Vini**

**Refosco della Cantina di Codroipo.**

**e**

**Friulano dei Colli Orientali Albana di Prepotto.**

**-Acqua e Caffè.**

**Euro 35,00 a testa.**

**TELEFONARE PER PRENOTARE AL 0432 904491  
CHIUSO IL LUNEDI'**

# “OSTERIA DELLA RIBOLLA”

Corno di Rosazzo - Via Forum Julii 2  
Tel. 0432 759753

## “FRIUL PAR GUST”

### LA PERA ... Tira su !

---

*Sfere di pera e ricotta parmigiano e mandorle*

*Fagottino di pasta filo con pere e noci, con salsa al Brie.*

*Cubo di Mortadella rosolata, su carpaccio di pera  
e gelatina alla Ribolla.*

*Tortelli con pera e “Montasio” su ragù di salsiccia.*

*Quaglietta rosolata, rosetta di musetto con mostarda alle pere,  
polenta umida e crema di carote all’anice stellato.*

*Pera speziata al Merlot, con quenelle di mascarpone al profumo  
di vaniglia e cannella.*

**Prezzo promozionale di 35 Euro** , vini abbinati e bevande, compresi.

# TRATTORIA DA PRIMO

Via Udine, 14  
33050 Pozzuolo del Friuli (UD)

## “FRIUL PAR GUST”

### LA FRUTTA - “STUZZICANDO DOLCE E SALATO”

Sfogliatina di mele con crema di Montasio e pancetta  
croccante

\*\*\*

Risotto al Gorgonzola con dadolata di pere e noci Pecan  
Pappardelle con lamelle di Speck di Sauris e brunoise di mela

\*\*\*

Filetto di maiale all'Armagnac con uvetta passa e pinoli

\*\*\*

Crème Brulée alla lavanda

Euro **35,00** - vini e bevande comprese

Gradita la prenotazione: Tel. **0432 669014**



26 ottobre 2011

## “La Maialata Menù”

Guancialino di maialino affumicato  
Con misticanza di verdure  
Sauvignon

Orzotto allo Schioppettino  
Lasagnetta di Porro Patate Salsiccia  
Friulano

Maialta con purè di finocchi  
Schioppettino

Strudel di uva fragola  
Friulano



Vini dell'Azienda Vinicola Marini Valerio

VALERIO  
*Marini*  
VITICOLTORE IN PREPOTTO

## Menù degustazione

### FriulVeryGust ....

Acqua gassata e naturale

Vini in degustazione delle  
aziende vitivinicole del Borgo  
di Clauiano

Ariis  
Borgo Claudius  
Foffani

Ventaglio di formaggi friulani  
con marmellate casarecce  
(uva fragola bianca, pesche  
nostrane, susine e pomodori  
verdi) del Parco Principessa  
Mafalda di Savoia.

Crostino con polenta  
abbrustolita e musetto.

Zuppa di farro con fagioli e  
crostini.

Maialino braciato in crosta di  
pane al farro, speziato alle  
erbe, con crema tartufata e  
radicchio alla pancetta.

Strudel campagnolo,  
spolverato con farina di farro,  
farcito alla confettura di mela  
cotogna.

Caffè



**“Dogana Vecchia”**  
☆☆☆

**HOTEL RISTORANTE PIZZERIA  
BIRRERIA GELATERIA**  
33050 Trivignano Udinese (UD)  
Loc. Dogana Vecchia, 1 • SS Triestina, 1  
Tel. e Fax +39 0432 99 94 90/09  
www.doganavecchia.it  
doganavecchia@doganavecchia.it



Icons: ❄️ 🍷 📺 ♿ 🚶 🌲 📶 🏠 🚫 🅕

REMANZACCO  
*Tavernetta*  
FRIULVERYGUST...  
SALA DELLE FESTE

DOMENICA 30 OTTOBRE 2011 DALLE 20,00

*Menù*  
*Magiche Evasioni "Gamberi e Melograno"*

*Accoglienza e Aperitivo in Centrosala*  
*Bollicine Millesimate Gusto Morandini*  
Fiori di Zucca croccanti con Code di Gambero e Frant  
Varietà al cucchiaino di Gamberetti e Semi di Melograno  
*a Tavola*

Vellutata di Novelle con tuffo di Gamberi in mantello affumicato

*Ribolla Gialla "Ronco Scagnè"*  
Reale di casa con polpa di Gambero e polvere di Melograno  
su specchio di Riso Venere e salsa allo Zafferano

*Chardonnay "Ronco Scagnè"*  
Gamberoni ai Mirtilli Rossi e chicche di Melograno  
su letto di Pomodorini in confit e Crocchetta Saracena

*Folie Blanc "Ronco Scagnè"*  
"Dolce Pensiero"  
Tiramisù agli Amaretti su salsa al Caffè e Mascarpone  
con variegatura di Melograno caramellato

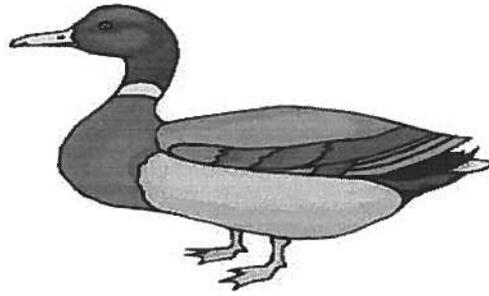
*Ramandolo elegante di Casa Morandini*  
Caffè

*"I Legni Roverè" Acquariti stagionate in Barrigue*  
*Distillerie Bepi Tosolini*  
Vini Az. Agricola

Ronco Scagnè  
Centrosala

€. 35,00 tutto compreso, è necessaria la prenotazione

# Menù dell' Anatra



Venerdì 4 Novembre 2011

Spumante Extra Dry Triutti Alessandro

## *Aperitivi*

Ventagli di Frico

Verdure in Pastella

Ribolla Gialla Buri in Mont

## *Antipasti*

Petto d'Anatra al Balsamico

Insalatina alla Julienne d' Anatra e Montasio

Friulano Triutti Alessandro

## *Primi*

Risotto all' Anatra e Misticanze di Bosco

Gnocchi di Zucca in Salsa d' Anatra e Ricotta di Malga

Cabernet Buri in Mont

## *Secondi*

Tagliata d' Anatra alla Rucola

Patate Dorate

Cuori di Radicchio al Gratèn

Verduzzo Buri in Mont

Semifreddo al Torrone

Caffè e Digestivo

# AGRITURISMO “ IL VAGABONDO ”

Via Beltrame, 18 - loc. Caminetto  
33042 Buttrio (UD)

## “FRIUL PAR GUST”

### L' OCA DI CORTILE ... FINISCE IN PENTOLA !

Speck d' Oca e Patè con pan brioches

\*\*\*

Taglierini fatti in casa al ragù d' Oca

Zuppa di patate, oca e porcini

\*\*\*

Oca al Timo con polenta

\*\*\*

Mela alla cannella e crema inglese

**Vini abbinati alle portate**

**Caffè**

Euro **35,00**, bevande e caffè compresi

Gradita la prenotazione: Tel. **0432 673811**

In occasione di *Friul Par Gust*  
Giovedì 10 NOVEMBRE 2011 ore 20,00

il ristorante *Al Monastero* Vi invita a

## **Il tempo delle ...MELE!!!**

*invito a scoprire la cucina più autentica e genuina.  
per gustare i sapori e i profumi dei prodotti locali di stagione  
accompagnati dai migliori vini autoctoni del Friuli!!!*



### *Aperitivo*

Noaltris extra dry e piccoli Benvenuti!!!

### *Antipasti*

Carne Salata di Limousine "Bergamasco"  
Con Mela Seuka e Sedano Rapa aromatizzato all'aceto di Mele

Strudel di Mele Golden Montasio e Speck  
*Vino Abbinato Ribolla Gialla*

### *Primo Piatto*

Orzotto mantecato alla Salsiccia nostrana  
con crema di Mele bianche  
*Vino Abbinato Friulano*

### *Secondo Piatto*

Filettino di Maiale in crosta di D'Osvaldo  
con perle di Mele e Salvia  
Tortino di Patate, Renette e Semi di Sesamo  
*Vino Abbinato Schioppettino*

### *Dessert*

Soffice di Imperatore e Uvetta con crema di Vaniglia  
*Vino Abbinato Verduzzo friulano*

*Le Mele Alto Natisone sono prodotte dall'Az.Agr. Pussini Aldo di Lasiz  
Vini abbinati Az. Agr. "La Buse dal Lôf" di Michele Pavan  
Colli Orientali del Friuli*



**La serata sarà accompagnata dal Giornalista, Agronomo ed Enologo  
dott. CLAUDIO FABBRO**