

"ALLE VALANGHE"

TRATTORIA IN NIMIS, FRA TRADIZIONE E CREATIVITA'

La prestigiosa targa di "Locale storico" ,all'ingresso ,testimonia all'ospite che questa trattoria da oltre un secolo è impegnata seriamente con una proposta gastronomica *tipicamente friulana* ,arricchita dalla disponibilità di prodotti dell'agricoltura locale ,dagli allevamenti ai vigneti.



L'insegna storica (ora : Trattoria *Alle Valanghe*)

Siamo a Nimis , terra dove il mondo contadino è protagonista da sempre ed in cui l'enologia ha la sua massima espressione nella denominazione d'origine garantita (DOCG) del famoso **Ramandolo** .

Tra le trattorie delle "Valli del Torre" "**ALLE VALANGHE**" riunisce il meglio di una cucina casalinga, semplice e gustosa , proposta e rivisitata con appassionata professionalità e genuina creatività da **Marco e Sandra** .



Marco e Sandra

Una tradizione radicata nelle pietre e nella storia del locale, nato come osteria oltre un secolo fa grazie all' artista e pittore **Titta Gori** ed impreziosita dalla vicina e suggestiva presenza della millenaria Pieve dei Santi Gervasio e Protasio .



La Trattoria *Alle Valanghe* e la Pieve

Per un lungo periodo la trattoria fu gestita da **Liviana Cussigh**, mamma di Sandra ,

Il giardino , con pergolato di glicine ideale per pranzi e cene all'aperto col bel tempo , da primavera ad autunno inoltrato , la sapiente ristrutturazione dell' edificio in pietra incorniciato da pergola d'uva , l'angolo d'entrata a tutto legno , il caminetto e la calda accoglienza danno la sensazione di trovarsi in famiglia !

Sandra e Marco accompagnano l'ospite con il sorriso nella scelta dei sapori che spaziano da quelli tradizionali delle "Valli del Torre" , collaudati in una lunga esperienza , a proposte innovative frutto di una continua ricerca ed aggiornamento.

Fra gli **antipasti** troviamo il meglio dell'arte della norcineria artigianale, insaccati, prosciutti crudi o cotti con kren.

Diversi i formaggi, di varia stagionatura e provenienza.

Tra i **primi** spiccano gnocchi di patate, pasticci di stagione (splendido quello con zucchine, provola e speck!), strigoli con radicchio trevigiano ed altro ancora.



Frico di patate

Fra i **secondi** immancabile è il frico di patate, cinghiale o cervo in salmì (e altra selvaggina di stagione), la grigliata mista di carni, la classica portata con fettine di manzo, bracirole di maiale, spiedini misti carni-verdure, petti di pollo, costa e salsiccia di maiale, ma anche fiorentina, costate di Angus, Galizia, Scottona piemontese e filetto di Limousine con lardo di Patanegra, bracirole di vitello e di maiale, salsiccia, tagliate di manzo e di pollo e collo di maiale allo spiedo.



Costata di manzo di Galizia

Non manca la tagliata di tonno su letto di misticanza (datterino ed olive taggiasche) .



Grigliata mista di carne

Per i **dolci** l'imbarazzo della scelta : oltre al "Tiramisù", panna e creme cotte con gusti vari, budino al gianduia e mandorle, cialda con gelato alla vaniglia e mirtilli caldi etc. .

Ben fornita, ovviamente, la cantina . Spazia dai **vini** da vitigni autoctoni (Tocai) Friulano e Refosco a vari Merlot e Cabernet ed altri , sia

regionali che nazionali ; per chiudere in bellezza non deve mancare una degustazione del grande **Ramandolo** , perla dell'enologia di Nimis e dei Colli Orientali del Friuli !



Le colline di Ramandolo

La cucina è in grado di soddisfare al meglio la clientela vegetariana e celiaca.

TRATTORIA ALLE VALANGHE

33045 Nimis (Ud)

Via San Gervasio, 29

tel. 0432 797404

trattoriavalanghe@libero.it

ampio giardino esterno - wifi libero

ampi parcheggio esterno

carte di credito (tutte tranne american express)

orari: 10,30 - 15,00 / 18,30 - 24,00

chiuso il lunedì