

Sabato 5 Dicembre si terrà una  
**cena su prenotazione** curata dalla  
ProManiago presso il Palazzo d'Atti-  
mis (Piazza Italia, 51) alle ore  
20/20.30.

Sarà realizzata esclusivamente con  
prodotti provenienti dalle aziende  
della *Via dei Saperi e dei Sapori*.

#### MENÙ

Fantasia di affettati  
Toc in braida

Crespella con zucca e mandorle  
Gnocchi al sugo di Pitina

Brasato al Cabernet Franc con  
mousse di sedano rapa

Delizia al cioccolato

Costo: 20 € bevande escluse

#### Per prenotazioni:

328 - 4440457  
334 - 6265917  
340 - 8380536



Comune di Maniago  
Città delle Coltellerie



ASSOCIAZIONE SVILUPPO E TERRITORIO



CONFCOMMERIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM - DELEGAZIONE DI MANIAGO

Associazione  
Pro Maniago

# A spasso con gusto



5.12.2015

Maniago

### **Piazza Sport**

Via Umberto I, 22

PARTNER:

Onelia Pin  
*assaggi di confettura di piccoli frutti, mele antiche, zucca e miele di montagna*

### **Le Strane Delizie**

Piazza Italia, 33

PARTNER:

Azzano Marta  
*degustazione miele biologico*

### **Bar La Dolce Vita**

Via Monti, 5

PARTNER:

Società Agricola Sottosopra  
*crostini di Pan di Jole della Val Tramontina con pecorino stagionato, frant di pecorino, frico di pecorino accompagnati da Merlot e Cabernet Franc di Music in esclusiva, ci sarà lo zafferano di San Quirino*

### **Alla Taverna Da Foresta**

Largo San Carlo

PARTNER:

Azienda Agricola Carusone Sandra  
*propone crostini con Cipolla rossa di Cavasso, formaggio salato e composta di fichi*

### **Glamour Kids**

Piazza Italia, 40

PARTNER:

Apicoltura Avianese  
*degustazione miele*

### **Bar Montenegro**

Piazza Italia, 48

PARTNER:

Macelleria Bier  
*degustazione della Pitina della Valtramontina*

### **Bar Co.Ri.Ca.Ma**

Piazza Nicolò di Maniago, 6

PARTNER:

Antonini Noè  
*in cassetta, propone degustazioni varie di prodotti della Macelleria Antonini Noè, crostini con baccalà della Carmela accompagnati da vino Malvasia*

### **Bar Prisma**

Piazza Italia, 34

PARTNER:

Macelleria Antonini Noè  
*propone tartina con pitina di capra o petuccia di muflone, come piatto: petuccia o pitina, assieme a lonza di maiale e cotto tagliato al coletto, il tutto accompagnato da del vino (Cabernet Franc o Refosco di Scarbolo)*

### **Bar Pizzeria da Mario**

Via Pordenone, 81

PARTNER:

Macelleria Polesel Daniele  
*in cassetta propone vini dell'azienda vinicola Pittaro (Ribolla Gialla spumantizzata, Refosco, Friulano) accompagnati da crostini con pitina e aceto balsamico o con prosciutto cotto affumicato del Monte Jouf e cre*

### **Bar Al Posta**

Via Roma, 47

PARTNER:

Azienda Agricola La Mantova (Barcis)  
*degustazione di Pitina accompagnata da del Cabernet Franc di Cormons*

### **Gelato Giordani**

Via Umberto I, 21

PARTNER:

Macelleria Polesel Daniele  
*propone un sorbetto di gelato alla pitina di camoscio, con aceto balsamico e cioccolato fondente 70%*

### **Bar Relax**

Via della Vittoria, 17

PARTNER:

Società Agricola La Corona Dei Monti  
*propone crostini con ricotta fresca, piatto con formaggio fresco alla piastra, salame, polenta accompagnato da un calice di vino*

### **Pizzeria all'Angolo**

Via Umberto I, 64

PARTNER:

Birrificio La Birra di Meni  
*propone crostini con crema di funghi e Cipolla rossa di Cavasso accompagnati da un calice di vino, oppure crostini di pizza Salasier Come piatto: fettuccine con pitina e pane in cassetta assieme alla Cipolla rossa di Cavasso*

### **Giuma Café**

Piazza Trento, 6

PARTNER:

Mario Costa  
*crostino con gorgonzola al cucchiaino accompagnato da Ribolla Gialla e Prosecco*

### **Bar Da Laura**

Via Roma, 17

*propone crostini con brovada e muset, accompagnati da un calice di vino*

### **Ottica Gortana**

Via Manzoni, 8

PARTNER:

Tenuta Fernanda Cappello  
*degustazione vini della Cantina (Pinot, Sauvignon, Traminer, Refosco dal Peduncolo Rosso) accompagnati da crostini con Salame della macelleria di Antonini Noè*

### **Central Snack Bar**

Via Umberto I, 89

PARTNER:

Cantina Zorzettig  
*degustazione di vini del collio accompagnato da polenta e muset*