

*i sapori,
i profumi
indelebili nel tempo*

Itinerari gastronomici
della Pedemontana Pordenonese

**DAL 23 SETTEMBRE
AL 25 NOVEMBRE 2016**



Ristoranti Calendario

Venerdì 23 settembre

Antica Osteria Molassa

Andreis - Tel. 340 8288551

Venerdì 30 settembre

Ristorante La Torre

Spilimbergo - Tel. 0427 50555

Venerdì 7 ottobre

Antica Locanda Palazzo d'Attimis

Maniago - Tel. 335 5279130

Venerdì 14 ottobre

Ristorante La Stella

Meduno - Tel. 0427 86124

Venerdì 21 ottobre

Officina dei Sapori da Ivana e Secondo

Loc. Manazzons di Pinzano al T. - Tel. 0432 950003

Venerdì 28 ottobre

Ristorante Gelindo dei Magredi

Vivaro - Tel. 0427 97037

Venerdì 4 novembre

Ristorante Al Belvedere

Sequals - Tel. 0427 93016

Venerdì 11 novembre

Ristorante Ai Cacciatori

Cavasso Nuovo - Tel. 0427 777800

Venerdì 18 novembre

Ristorante Osteria da Afro

Spilimbergo - Tel. 0427 2264

Venerdì 25 novembre

Ristorante Alla Casasola

Maniago - Tel. 0427 540228 - 349 3059578

La quota di partecipazione per ciascuna serata è fissata in **€ 35,00 a persona**.

Tutte le serate inizieranno alle ore 20.00.

Si raccomanda la prenotazione e la puntualità.

Bosco d'autunno

antipasti

Tagliere di salumi artigianali
e formaggio di malga a km 0
servito con marmellate (di nostra produzione),
porcini sott'olio, frittata del giorno
con fonduta di formaggi e pistacchi

primi

Zuppetta di fagioli freschi e *formai salât*
Maltagliati di castagne
con porcini, Peta croccante e latteria 36 mesi
Gnocchi di zucca al tartufo e ricotta affumicata
del Piancavallo

secondi

Spezzatino di selvaggina
con polenta integrale e porcini grigliati

dolci

Crostata della Molassa

Vini Cantina Rauscedo

Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

Antica Osteria Molassa - Andreis

Prenotazioni 340 8288551

venerdì 23 settembre



Andreis  Antica Osteria Molassa

D'acqua, d'aria e di terra

Spilimbergo  La Torre

antipasti

Frico morbido
con la Regina di San Daniele

primi

Risotto
con le quaglie e riduzione di Refosco

secondi

Anatra
con porcini e polenta al rosmarino

dolci

Sformatino di Gubana
con gelato allo Slivovitz

Vini Cantina Rauscedo

Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

La Torre - Spilimbergo
Prenotazioni 0427 50555



venerdì 30 settembre

Il tempo delle mele

aperitivo di benvenuto

Sidro di mele, succo di mela, verdure e mele in tempura

antipasti

Carpaccio di bufalotto fumè su misticanza di verdure e mela Zeuka di Rodda

Tortino di melanzane gratinato, pomodoro, basilico e mela *chei dal cordon*

primi

Ravioli al Montasio e polenta in guazzetto di porcini e mela *chei dal poç*

secondi

Scapino di vitello confit con mele *Salvadis*, griglia di erbe aromatiche e pomme de terre

dolci

Strudel di mele Regina, Paradiso e Ruggine dorato con crema zabaione al Calvados e ciambelline di mele Cavilla fritte

Vini Cantina Rauscedo

Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

Antica Locanda Palazzo d'Attimis - Maniago

Prenotazioni 335 5279130

Maniago Antica Locanda

venerdì 7 ottobre



Cena nel tempo

La Stella  Meduno

antipasti

Salame e polenta brustulada

formai dal cit con gelatina di mele autoctone

Trippa e fagioli

primi

Gnocchi di zucca al ragù di piccione

secondi

Gallo in *tecia* al profumo di grappa

Formaggio *vecio*

dolci

Torta alle mele di *rusin*

Vini Cantina Rauscedo

Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

La Stella - Meduno

Prenotazioni 0427 86124



venerdì 14 ottobre

Rosse foglie del tardivo

antipasti

Insalata di radicchio tardivo
con cicciole e scaglie di Brazzacco stravecchio

Tardivo in ceppo marinato

primi

Ravioli al cuore di tardivo

secondi

Filetto di maiale lardellato
con crema e sfoglia tardiva

dolce

Millefoglie ai frutti di bosco

Vini Cantina Rauscedo

Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

Ivana e Secondo - Loc. Manazzons
di Pinzano al Tagliamento
Prenotazioni 0432 950003

Manazzons  Ivana e Secondo

venerdì 21 ottobre



Sapori di zucca

Vivaro  Gelindo dei Magredi

antipasti

Strudel di zucca
con noci, uvetta e spuma di ricotta fumé

primi

Crema di zucca
con crostini e speck croccante

Crespella gratinata
con zucca, ricotta e Pitina

secondi

Coniglio disossato e farcito
con zucca e porri

dolci

Golosessi di fine pasto

Vini Cantina Rauscedo

Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

Gelindo dei Magredi - Vivaro

Prenotazioni 0427 97037



venerdì 28 ottobre

Autunno, tempo di castagne

antipasti

Strudel di radicchio, castagne
e ricotta di capra

primi

Vellutata di castagne, farro e rosmarino

Ravioloni di castagna e polvere di
cipolla rossa Val Cosa

secondi

Frico alle castagne
con polenta di castagne

Patate saltate e misticanza di insalate

dolci

Monte Bianco

Vini Cantina Rauscedo

Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

Al Belvedere - Sequals

Prenotazioni 0427 93016

venerdì 4 novembre



Sequals  Al Belvedere

Di boschi e cortili

antipasti

Prosciutto di cinghiale
cun radic cu li fricis

primi

Tortelli
con la fagianella e gialletti

secondi

Tagliata d'oca
con melograno e cipolla rossa
di Cavasso Nuovo con i suoi contorni

dolci

Semifreddo di vaniglia
con zabaglione caldo e cioccolata

Vini Cantina Rauscedo

Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

Ai Cacciatori - Cavasso Nuovo
Prenotazioni 0427 777800



venerdì 11 novembre

Profumo del bosco

antipasti

Insalata di porcini
con misticanza e Montasio

primi

Crema di patate e porcini
Tagliatelle
con chiodini e formaggio *frant*

secondi

Coniglio ai funghi gialetti
con polenta

dolci

Dolce della casa

Vini Cantina Rauscedo

Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

Osteria da Afro - Spilimbergo

Prenotazioni 0427 2264

Spilimbergo  Osteria da Afro

venerdì 18 novembre



Alla scoperta della Pitina

Maniago  Alla Casasola

antipasti

Involtini di zucchine
con mousse di Pitina

primi

Gnocchi di rape rosse farciti di Pitina
su morbido del Friuli e ricotta affumicata

secondi

Involtini di maiale ripieni
con erbe di campo e Pitina
accompagnati da dadolata di verdure

dolci

Torta di mele e Pitina

Vini Cantina Rauscedo

Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

Alla Casasola - Maniago

Prenotazioni 0427 540228 - 349 3059578

venerdì 25 novembre



**Itinerari gastronomici
della Pedemontana Pordenonese**

*De Gustibus:
assaggi d'autunno*

SERATA DEGUSTAZIONE

**con i ristoratori partecipanti alla
rassegna gastronomica**

Vini della Cantina Rauscedo
Ribolla Gialla, Sauvignon, Cabernet Franc

La quota di partecipazione € 20,00

Antica Locanda Palazzo d'Attimis - Maniago
Prenotazioni 335 5279130

lunedì 5 dicembre

COME ARRIVARE...

Antica Osteria Molassa

Andreis - Tel. 340 8288551
www.lamolassa.it

Ristorante La Torre

Spilimbergo - Tel. 0427 50555
www.ristorantelatorre.net

Antica Locanda Palazzo d'Attimis

Maniago - Tel. 335 5279130
info@fvgusto.it

Ristorante La Stella

Meduno - Tel. 0427 86124
ristorantelastella@gmail.com

Officina dei Sapori da Ivana e Secondo

Loc. Manazzons di Pinzano al T. - Tel. 0432 950003
www.trattoriaivanaesecondo.com



Ristorante Gelindo dei Magredi

Vivaro - Tel. 0427 97037
www.gelindo.it

Ristorante Al Belvedere

Sequals - Tel. 0427 93016
www.albelvedere.it

Ristorante Ai Cacciatori

Cavasso Nuovo - Tel. 0427 777800
trattoriaicacciatori@email.it

Ristorante Osteria da Afro

Spilimbergo - Tel. 0427 2264
www.osteriadaafro.net

Ristorante Alla Casasola

Maniago - Tel. 0427 540228 - 349 3059578
[www.casolamaniago.it](http://www.casasolamaniago.it)





MANIAGO Città delle Coltellerie



Città di
Maniago
Città delle
Coltellerie



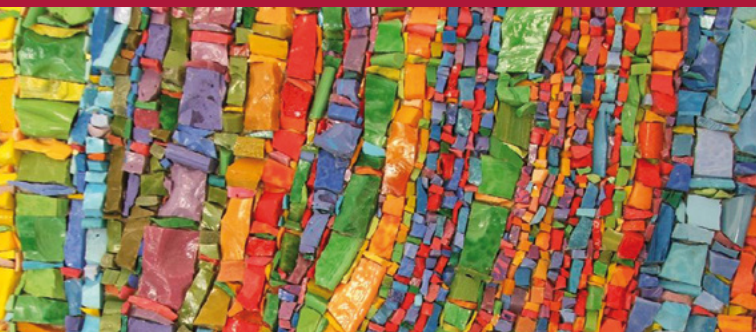
Le eccellenze dell'artigianato
e dell'enogastronomia nella
Pedemontana Pordenonese

SPLIMBERGO



Città di
Spilimbergo

SPLIMBERGO Città del Mosaico



Itinerari gastronomici della Pedemontana Pordenonese

Evento promosso



ASCOM-Confcommercio Maniago e Spilimbergo

In collaborazione con



CANTINA
RAUSEDO