

i sapori, i profumi indelebili nel tempo

ITINERARI GASTRONOMICI VALLI PORDENONESI

L'autunno in tavola

**DAL 20 OTTOBRE
AL 30 NOVEMBRE 2017**



Ristoranti Calendario

venerdì 20 ottobre
Ristorante Osteria da Afro
SPILIMBERGO - Tel. 0427 2264

venerdì 27 ottobre
Ristorante Gelindo dei Magredi
VIVARO - Tel. 0427 97037

giovedì 2 novembre
Ristorante Alla Casasola
MANIAGO - Tel. 0427 540228 - 349 3059578

venerdì 3 novembre
Antica Osteria Il Favri
RAUSCEDO di San Giorgio della R. - Tel. 0427 94043

giovedì 9 novembre
Officina dei Sapori da Ivana e Secondo
Loc. MANAZZONS di Pinzano al T. - Tel. 0432 950003

giovedì 16 novembre
Antica Locanda Palazzo d'Attimis
MANIAGO - Tel. 0427 72449 - 335 5279130

venerdì 17 novembre
Ristorante Al Belvedere
SEQUALS - Tel. 0427 93016

venerdì 24 novembre
Ristorante Parco Vittoria
MANIAGO - Tel. 0427 71432

Giovedì 30 novembre
Ristorante Al Giardino
FANNA - Tel. 0427 77178

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.

venerdì 20 ottobre

RISTORANTE OSTERIA DA AFRO - Spilimbergo

Profumo di funghi

antipasti

Carpaccio di fassona con porcini e Montasio

primi

Lasagnette con finferli
Risotto con zucca e Pitina

secondi

Faraona ripiena con funghi galletti e porcini

dolci

Bavarese con frutti di bosco

Selezione vini dalla nostra cantina



venerdì 27 ottobre

RISTORANTE GELINDO DEI MAGREDI - Vivaro

Sapori di zucca

antipasti

Misticanza d'insalate con meletta, melograno, noci e speck di anitra

primi

Raviolo di farina integrale ripieno di lumache, sedano rapa e funghi chiodini
Zuppa di porri con crostini

secondi

Coniglio in fricasea con zucca e scalogni

dolci

Budino di zucca con crema all'anice stellato

Vini selezione della casa



giovedì 2 novembre

RISTORANTE ALLA CASASOLA - Maniago

Dolcezza d'autunno

Calice di benvenuto con stuzzichino

antipasti

Fiore di cipolla di Cavasso
e crema di formaggio verde di Pradis

primi

Canederli di funghi su crema di vecchio di Marsure

secondi

Petto d'oca *in saor* di cipolla di Cavasso
con purea di sedano rapa

dolci

Torta di noci e cioccolato bianco

Vini selezione della casa



venerdì 3 novembre

ANTICA OSTERIA IL FAVRI - Rauscedo

Dai boschi ai cortili

Aperitivo di benvenuto

antipasti

Toc in braide con mosaico di zucca
e Pitina croccante all'aceto

primi

Orzotto mantecato con cipolla di Cavasso,
mele antiche e stravecchio di Pradis

secondi

Guancetta di maiale in umido con purea di patate

dolci

Torta di mele con gelato di zucca

Vini selezione della casa



giovedì 9 novembre



OFFICINA DEI SAPORI IVANA E SECONDO - Manazzons

Colori e profumi intensi

Aperitivo di benvenuto

antipasti

Insalata di tardivo con guancia affumicata e stravecchio di Brazzacco

primi

Risotto al pepe rosa e timo, con riduzione di Refosco e cosciette di quaglia

secondi

Guancia di maiale ai funghi porcini

dolci

Millefoglie scomposta ai frutti di bosco

Vini selezione della casa

venerdì 17 novembre



RISTORANTE AL BELVEDERE - Sequals

Il tempo delle mele

Mele fritte

antipasto

insalata di mele, capucci, noci e Montasio

primi

Gnocchi ripieni alle mele e briciole dolci

secondi

Cinghiale con le mele senapate patate e misticanza

dolci

Sorbetto di mele verdi e calvados
Tartatin di mele

Vini selezione della casa

giovedì 30 novembre



RISTORANTE AL GIARDINO - Fanna

Tempo di castagne

antipasti

Millefoglie di polenta con porcini e patate con salsa al blu Ramandolo

primi

Zuppetta di orzo e castagne con pancetta croccante e crostini al rosmarino

secondi

Coniglio "Dei Rusighins" allo spiedo con polenta di Fanna abbrustolita e zucca al forno

dolci

Mousse di castagne con coulis di cachi

Vini selezione della casa

giovedì 16 novembre



ANTICA LOCANDA PALAZZO D'ATTIMIS - Maniago

L'odor di bosco e sottobosco

antipasti

Flan di zucca, fonduta al Frant, salvia in tempura

primi

Gnocchi di barbabietole rosse con ragout d'anatra al Porto

secondi

Medaglione di cervo con tortino di castagne

dolci

Mousse ai fichi con brownies ai pinoli e uvetta
Caffè, digestivo

Selezione vini dalla nostra cantina

venerdì 24 novembre



RISTORANTE PARCO VITTORIA - Maniago

Il fiume e la terra

Buffet di Benvenuto

antipasti

Salmone affumicato da noi e aglio nero
Gran Lardo profumato
Carpaccio di toro alla Vittorio Emanuele

primi

Risotto con sedano rapa e guancialetti

secondi

Capocollo con patate e cipolla di Cavasso

dolci

Mousse di castagne e Porto Rosso
Caffè

Vini selezione della casa

Le Valli Pordenonesi

**Valcellina, Val Cimoliana, Val Vajont,
Val Colvera, Val Tramontina,
Val Cosa, Val d'Arzino**

Territorio che si estende tra i fiumi Livenza e Tagliamento nella parte montana della provincia di Pordenone. Il territorio, accarezzato da sei bellissimi torrenti-fiumi che danno nome alle omonime vallate (**Cellina, Meduna, Colvera, Cosa e Arzino**) è caratterizzato dalle aree protette del Parco Naturale delle **Dolomiti Friulane** e dei **Magredi**, ambito di tutela ambientale e Zona di Protezione Speciale per l'avifauna. Le cittadine più importanti sono **Maniago**, famosa per le storiche coltellerie e servita da una comoda rete viaria e **Spilimbergo**, un borgo medioevale, riferimento mondiale per il mosaico. Il resto degli abitati è un grazioso collage di piccoli borghi, annoverati tra i più belli d'Italia. **Offrono una tradizione enogastronomica rinomata a livello internazionale.**



MANIAGO Città delle Coltellerie



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



SPILIMBERGO Città del Mosaico



Itinerari gastronomici Valli Pordenonesi
Evento promosso



ASCOM-Confcommercio Maniago e Spilimbergo

In collaborazione con CANTINA RAUSEDO