

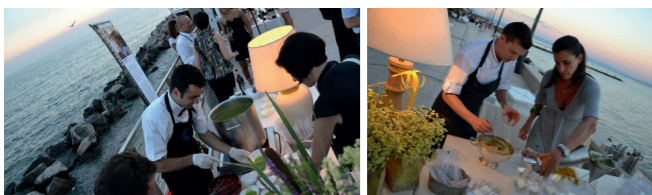


Al Bagatto  
Al Gallo  
Al Grop  
Al Lido  
Al Paradiso  
Al Ponte  
All'Androna  
Campiello  
Carnia  
Costantini  
Da Nando  
Da Toni  
Ilija  
Là di Moret  
La Primula  
La Subida  
La Taverna  
Lokanda Devetak  
Sale e Pepe  
Vitello d'Oro

## Affacciati al tramonto... sulla passeggiata a mare di Grado

Lungomare Nazario Sauro  
alle spalle del Municipio

**Mercoledì 27 luglio 2016 alle ore 20.00**  
L'orchestra dei "solisti del gusto"  
di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori  
presenta il "Concerto del gusto" della  
stagione estiva 2016.








- > 19 Chef che cucineranno davanti al pubblico altrettanti piatti ispirandosi alle sinfonie d'estate.
- > 22 Tra vignaioli e distillatori.
- > 15 Artigiani del gusto.

L'apertura dei ristoranti di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è prevista per le ore 20.00.




\_ **L'entrata sarà consentita fino alle 21.00.**  
\_ È gradito l'abito elegante  
\_ Costo della cena 55,00 a persona.

### « Ristoranti »

- 1 Al Bagatto**  
Il giardino zen  
  
**Venica & Venica**  
Pinot Bianco / *Collio*  
  
*Il dolce*  
Anguria e sangria
- 2 Al Gallo**  
Anello di calamaro ripieno con brunoise di melanzana e pomodori S. Marzano  
  
**Eugenio Collavini**  
Ribolla Gialla / *Collio*  
  
*Il dolce*  
Pina-colada ice-cream
- 3 Al Grop**  
Orzotto ai legumi con pomodorini confit e basilico  
  
**Castello di Spessa**  
Friulano / *Collio*  
  
*Il dolce*  
Mousse ai cioccolati
- 4 Al Lido**  
Pesce spada marinato con pepe rosa  
  
**Livon**  
Sauvignon / *Collio*  
  
*Il dolce*  
Krapfen mignon assortiti
- 5 Al Paradiso**  
Trotta affumicata con mousse di cetriolo, aneto e le sue uova  
  
**Livio Felluga**  
Chardonnay / *Friuli-Colli orientali*  
  
*Il dolce*  
Biancomangiare

- 6 Al Ponte**  
Composta di pomodori San Marzano, scampi e bufala soffiata  
  
**Sirch**  
Cladrecis Bianco / *Friuli-Colli orientali*  
  
*Il dolce*  
Cremino con limoni di Sorrento e nocciole
- 7 All'Androna**  
Risotto al cefalo in "boreto" con la sua bottarga e profumo di lime  
  
**Petrussa**  
Schioppettino / *Friuli-Colli orientali*  
  
*Il dolce*  
Crêpe suzette all'Osiris
- 8 Campiello**  
Carpaccio di tonno e salsa di capperi  
  
**Vistorta**  
Vistorta Rosso / *Friuli-Grave*  
  
*Il dolce*  
Pesca e pesca
- 9 Carnia**  
Arrostino freddo di coniglio con ciliegino al basilico  
  
**Forchir**  
Pinot Nero / *Friuli-Grave*  
  
*Il dolce*  
Cremoso alla vaniglia con pesche caramellate
- 10 Costantini**  
Raviolo verde ripieno ai frutti di mare  
  
**Marco Felluga - Russiz Superiore**  
Pinot Bianco / *Collio*  
  
*Il dolce*  
Sorbetto al mojito  


### « Ristoranti »

- 11 Da Nando**  
Il maiale trova il filetto e il tartufo di Muzzana  
  
**Villa Parens**  
Pinot Nero / *Collio*  
  
*Il dolce*  
Sorbetto americano
- 12 Da Nando**  
La polenta condita e i porcini  
  
**Castello di Buttrio**  
Merlot / *Friuli-Colli orientali*  
  
*Il dolce*  
La sfoglia, la fragola e la crema
- 13 Da Toni**  
Zuppa di purè di piselli con code di gambero e profumo di aneto  
  
**Ermacora**  
Pinot Bianco / *Friuli-Colli orientali*  
  
*Il dolce*  
Crostatina con frutta di bosco del Zarnic
- 14 Ilija**  
Orzotto con spinaci della montagna con spuma di ricotta affumicata  
  
**Jermann**  
Vintage Tunina / *Collio*  
  
*Il dolce*  
Strudel nostro 2016
- 15 Là di Moret**  
Lo sgombro e le sue erbe lattofermentato  
  
**Ronco delle Betulle**  
Vanessa / *Friuli-Colli orientali*  
  
*Il dolce*  
L'albicoccola
- 16 La Subida**  
Il vitello a pascolo nella laguna di Grado  
  
**Zidarich**  
Vitovska / *Carso*  
  
*Il dolce*  
Il sambuco
- 17 La Taverna**  
Il tonno tonnato e il Wasabi  
  
**La Viarte**  
Ribolla Gialla / *Friuli-Colli orientali*  
  
*Il dolce*  
La pesca di Fiumicello
- 18 Lokanda Devetak**  
Gelato al Lustrik (sedano selvatico) con pinzimonio all'olio del Carso e craker di lievito madre  
  
**Di Lenardo**  
Comemivuo / *Friuli-Grave*  
  
*Il dolce*  
Rafioi
- 19 Sale e Pepe**  
"Andando per malghe e boschi"  
  
**Bastianich**  
Vespa / *Friuli-Colli orientali*  
  
*Il dolce*  
Idea Nonino
- 20 Vitello d'Oro**  
Calamari di pasta fresca con granciporro e cetrioli  
  
**Edi Keber**  
Collio Bianco / *Collio*  
  
*Il dolce*  
Pesche, menta e Malvasia Nonino

« Artigiani del Gusto »

- 21 Eugenio Collavini**  
Ribolla Gialla brut
- 22 Dentevano**  
\_Prosciutto al cartoccio / Salame punta di coltello / Anatra all'arancia
- Eugenio Collavini**  
Ribolla Gialla brut
- 23 Dok Dall'Ava**  
N.10 di San Daniele Dok Dall'Ava 24 mesi / Prosciutto fumato / Grissini col germe di grano **Dall'Ava Bakery**
- Le Monde**  
Rosè brut
- 24 Friultrota**  
La Regina di San Daniele e i suoi gioielli
- Forchir**  
Sauvignon "Soresere" / Friuli-Grave
- 25 Latteria Cividale**  
Stuzzichino di mozzarella e formaggio della tradizione
- Eugenio Collavini**  
Ribolla Gialla brut
- 26 Jolanda de Colò**  
Ostriche selvagge
- Eugenio Collavini**  
Ribolla Gialla brut
- 27 Molino Zoratto 1450**  
Baccalà delle Lofoten battuto col maglio e mantecato con polenta bio cotta sul fuoco a legna
- Eugenio Collavini**  
Ribolla Gialla brut
- 28 Muzzana Amatori Tartufi**  
Il tartufo si racconta
- 29 Il Forno di Rizzo**  
Baguette / Panbrioche con le noci / Pane col lievito madre di grano duro Tumminia / Pane al curry col lievito madre e semi bio / Pane di segale col lievito madre
- 30 Il Forno di Rizzo**  
Mezza estate / Fantasia di mignon
- Marco Felluga - Russiz Superiore**  
Verduzzo / Collio

« Artigiani del Gusto »

- 31 Pasticceria Simeoni**  
Gelo di anguria / Croccante al cacao / Granella al pistacchio / Crema chantilly / Cestino di frolla: mango, caramella e cioccolato
- Marco Felluga - Russiz Superiore**  
Verduzzo / Collio
- 32 Dall'Ava Bakery Maria Vittoria**  
Treccia di gubana / Gubana / Strucchi / Biscotti
- Marco Felluga - Russiz Superiore**  
Verduzzo / Collio
- 33 Scian**  
\_Il gelato mantecato Quintessentia® Nonino con le scorze d'arancia candite  
\_Il caffè bianco "ovvero il cioccolato bianco con caffè Doi Chang di Oro Caffè"  
\_Sbrisolona bagnata con Grappa Nonino Monovitigno® Chardonnay in barriques Limited Edition  
\_Biscotti Sancho
- 34 Aceto Sirk**  
Sorbetto all'aceto Sirk
- 35 Nonino Distillatori**  
APERITIVO NONINO  
**Grappa Nonino 100% distillata con Metodo Artigianale**  
\_ Monovitigno® Chardonnay Barriques, Merlot, Moscato e Prosecco  
\_ Nonino Riserva AnticaCuvée 5 years  
\_ Nonino 41°  
\_ ÒE® Uvabianca  
\_ Amaro Nonino Quintessentia®  
\_ Prunella Mandorlata Nonino
- 36 Oro Caffè**  
\_ Premium Doi Chaang  
Miscela di caffè provenienti da Brasile e Thailandia, bouquet aromatico leggermente speziato.  
\_ 100% Arabica Rose  
Miscela di caffè Etiopia, Guatemala e Santos brasiliano, il profumo ricorda il bocciolo di rosa.  
\_ 100% Arabica Doi Chaang  
Caffè monorigine thailandese fresco leggermente agrumato.
- 37 Snaidero**  
Affettatrici d'Autore
- 38 Cividin Viaggi**  
Il turismo enogastronomico col tasty bus



www.friuliviadeisapori.it



FRIULI VENEZIA GIULIA  
VIA DEI SAPORI



COMUNE  
DI GRADO

Le eccellenze dell'agroalimentare  
e ... dintorni:



e con la partecipazione di:



Affacciati al tramonto...  
sulla passeggiata a mare  
di Grado. Concerto del gusto  
della stagione estiva 2016. Lungomare Nazario Sauro,  
alle spalle del Municipio.  
Mecoledì 27 luglio 2016 alle ore 20.00.

Prenotazioni e info presso:  
**Friuli Venezia Giulia**  
Via dei Sapori  
viale Duodo 5, 33100 Udine  
dal lunedì al venerdì  
dalle 9.00 alle 13.00  
Tel 0432 538752  
Fax 0432 530052  
info@friuliviadeisapori.it

Bastianich  
Castello di Buttrio  
Castello di Spessa  
Di Lenardo  
Edi Keber  
Ermacora  
Eugenio Collavini  
Forchir  
Jermann  
La Viarte  
Le Monde  
Livio Felluga  
Livon  
Marco Felluga  
Petruzza  
Ronco delle Betulle  
Sirch  
Venica & Venica  
Villa Parens  
Vistorta  
Zidarich

« i vignaioli e i distillatori eccellenti »

Nonino Distillatori

