

Mappa del Sapore

Wine&Food 2018



Bordano, Buja, Chiusaforte, Forgaria nel Friuli, Gemona del Friuli, Moggio Udinese, Montenars, Nimis, Osoppo, Resiutta, Tarcento, Tolmezzo, Trasaghis, Venzone, Verzegnis, Villa Santina.

www.mappadelsapore.it

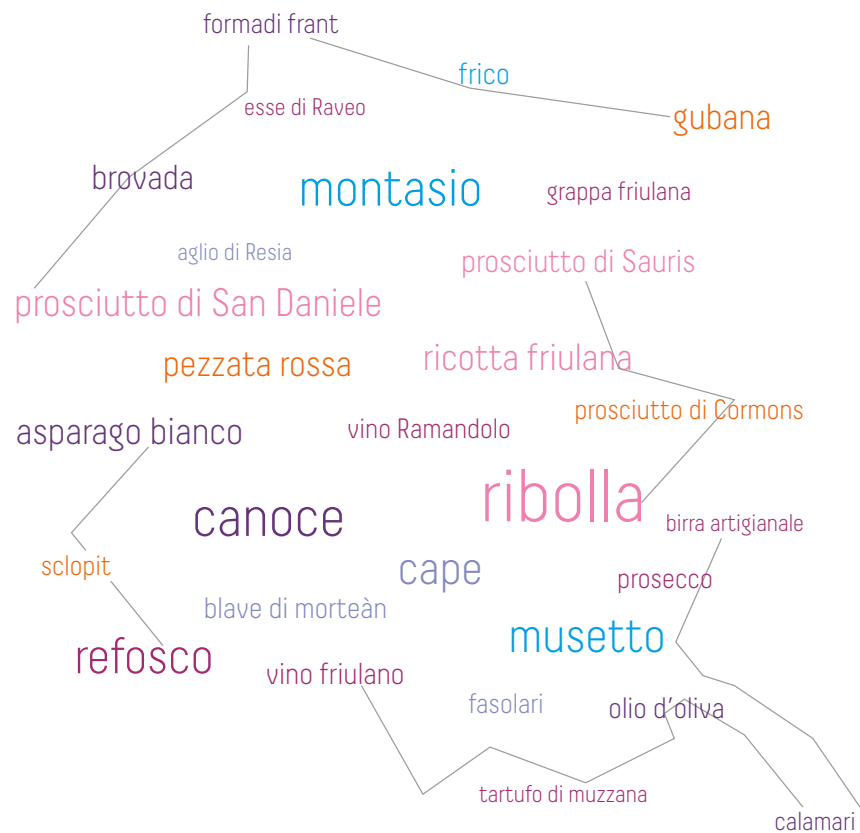
Mappa del Sapore

Wine&Food 2018



Bordano, Buja, Chiusaforte, Forgaria nel Friuli, Gemona del Friuli, Moggio Udinese, Montenars, Nimis, Osoppo, Resiutta, Tarcento, Tolmezzo, Trasaghis, Venzone, Verzegnis, Villa Santina.

www.mappadelsapore.it



"La mia storia d'amore con l'Italia passa inevitabilmente dal Friuli, una terra unica – ancora per molti versi incontaminata - che la mia famiglia, in quanto esuli istriani, ha scelto come luogo d'adozione. Sono anni che, attraverso i nostri ristoranti, cerchiamo di farla conoscere e penso che nessuno al mondo abbia stappato più bottiglie di Friulano o affettato più prosciutto di San Daniele di me. Scopritela, non ve ne pentirete."

"Meine Liebesgeschichte mit Italien beginnt offensichtlich in Friaul, ein einzigartiger Ort, der zum größten Teil unberührt bleibt. Meine Familie, obwohl von istrischer Herkunft, ernannte den Friaul zu ihrer Wahlheimat. Seit Jahren haben wir an unsere Kunden den Friaul und seine Weine durch unsere Restaurants eingeführt und ich glaube nicht, dass jemand in der Welt hat mehr Flaschen Friulano geöffnet, oder mehr Prosciutto di San Daniele, aufgeschitten hat, als ich. Entdecken sie den Friaul, Sie werden es nicht bereuen."

"My love story with Italy obviously begins in Friuli, a unique place that remains for the most part untouched. My family, although Istrian in origin, chose Friuli as their adopted home. For years we have introduced our customers to Friuli and its wines through our restaurants, and I don't think anyone in the world has opened more bottles of Friulano or sliced more Prosciutto di San Daniele than I have. Discover Friuli, you won't regret it."

Joe Bastianich



Mapa del Sapore

Il Friuli offre vini e prodotti gastronomici che raccontano la storia della nostra terra. Diffondere la cultura del territorio è la missione dei nostri osti, ristoratori, cuochi, vignaioli, prosciuttieri e casari tra tradizione e innovazione. La missione è far conoscere i nostri tesori: vino friulano, ribolla, refosco, birra artigianale, cape, canoce, calamari, fasolari, prosciutto di San Daniele, pezzata rossa, montasio, formadi frant, ricotta friulana, frico, gubana, olio d'oliva, brovada, musetto, sclopit... offriamo e chiediamo il meglio.

Der Friaul bietet Weine und gastronomische Produkte, die die Geschichte unseres Landes erzählen. Zur Verbreitung der Kultur unseres Landes und der Mission unserer Gastgeber, Gastronomen, Köche, Winzer, Schinkenhersteller und Käsermacher zwischen Tradition und Innovation. Die Mission ist, unsere Schätze bekannt zu machen: Weine: Friulano, Ribolla, Refosco, Craft Biere, cape (Muscheln), canoce (Garnelen), calamari (Tintenfisch), fasolari (Herzmuscheln), San Daniele Schinken, Pezzata rossa (Rind), Montasio (Käsesorte), formadi frant (Käsesorte), friaulischer Ricotta, Frico (Käse-Kartoffel-Fladen), gubana (Kuchen), Olivenöl, brovada (ein Rübengericht), musetto (Wurstsorte), sclupit (wilde Kräuter)... wir bieten und fordern das Beste.

Friuli offers wines and gastronomic products that tell the story of our land. To spread the culture of our territory and the mission of our hosts, restaurateurs, cooks, vinedressers, ham producers and cheese makers amid tradition and innovation. The mission is to make our treasures known: Vino Friulano, Ribolla, Refosco, craft beers, cape (shellfishes), canoce (mantis shrimps), calamari (squids), fasolari (bivalve molluscs), San Daniele ham, pezzata rossa (beef), montasio (a cheese), formadi frant (a cheese), Friulian ricotta, frico (potato and cheese-based fry), gubana (cake), olive oil, brovada (a turnip dish), musetto (a sausage), sclupit (a wild herb)... we offer and demand the best.

a cura di

Alessandro Tollon
alessandro.tollon@tiscali.it

Enrico Accettola
enrico@accettola.it

Un territorio da vivere ed esplorare



Sportland

Nel cuore del Friuli Venezia Giulia c'è un territorio dedicato allo sport, che propone infinite opportunità a chi cerca una vacanza in movimento, alla scoperta della natura.

Un mondo da esplorare, capace di emozionarvi con storia, sapori, cultura e tradizioni.

Una terra dalle caratteristiche uniche: le cornici rocciose delle falesie, le acque limpide di fiumi e laghi, boschi con i loro sentieri, la vista mozzafiato dalle alture. Immagini che restano impresse nella mente e nel cuore. Una natura da scoprire, un compendio di panorami e colori straordinari rendono il Friuli Venezia Giulia una regione di cui innamorarsi prima con gli occhi e poi con il cuore.


Dove emozione e natura si fondono assieme in un'infinità di suggestioni che permettono di rendere momenti dedicati allo sport indimenticabili, traghettandoli verso emozioni uniche e avventure irripetibili. Dove è facile star bene, coinvolgendo tutti gli aspetti dell'essere umano e della qualità della vita per rendere il benessere un'esperienza autentica in tutte le sue forme. Storia e cultura si incontrano in un territorio capace di armonizzare culture diverse tra loro creando un caleidoscopio di tradizioni, storia e architettura, frutto di una regione che è stata teatro principale nei momenti cruciali degli avvenimenti contemporanei.

Durante l'anno nei palcoscenici più suggestivi di paesi e borghi caratteristici vanno in scena eventi, spettacoli, manifestazioni sportive, fiere e rievocazioni storiche che rappresentano occasioni uniche per scoprire usi e tradizioni di un territorio meravigliosamente sorprendente.






Un insieme di sapori e aromi tipici, che cambiano con il passare delle stagioni e che confluiscono secondo la tradizione in cibi e vini rinomati in tutto il mondo, rendendo il proprio viaggio in Friuli Venezia Giulia un'esperienza di vero benessere.

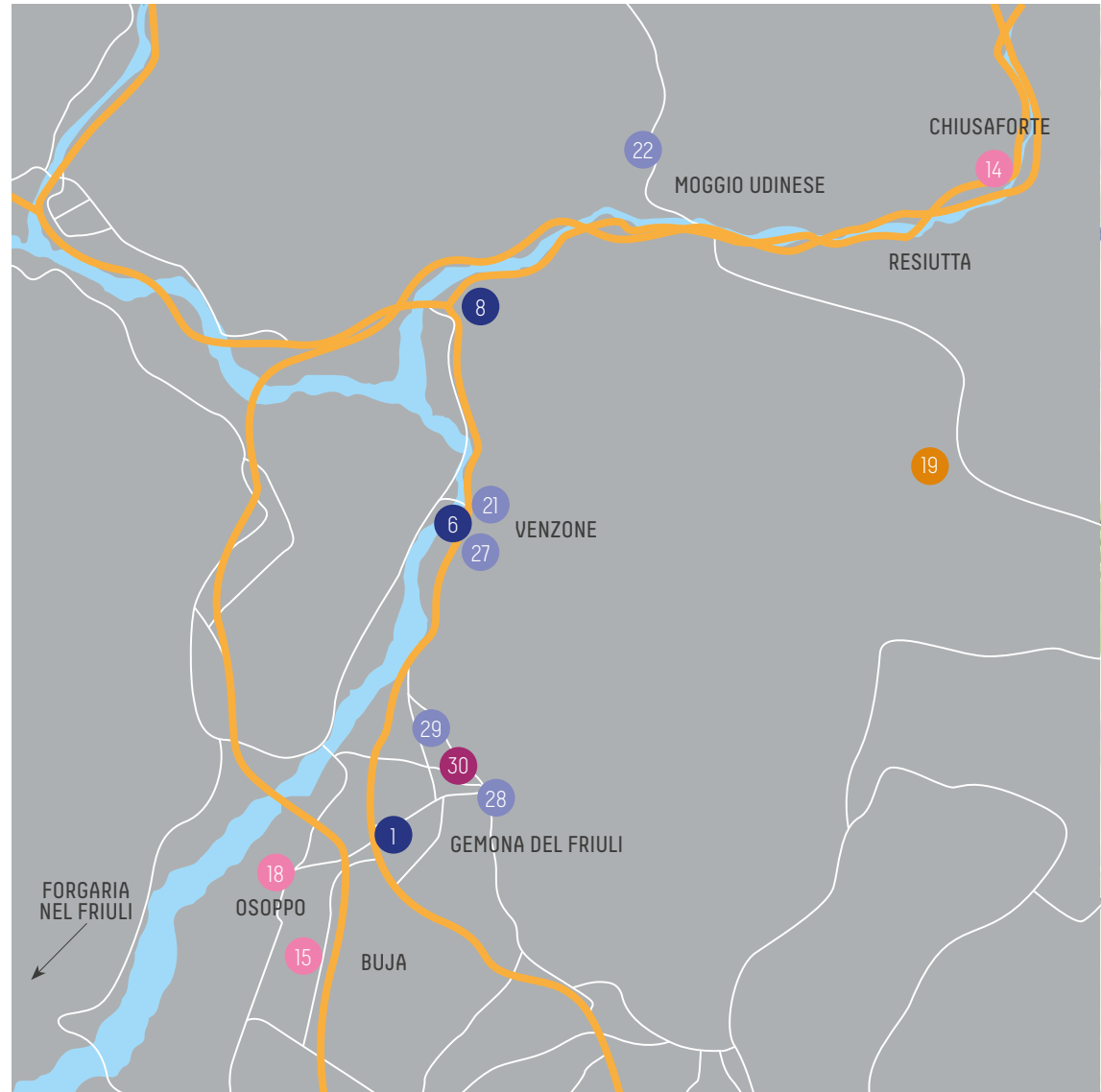
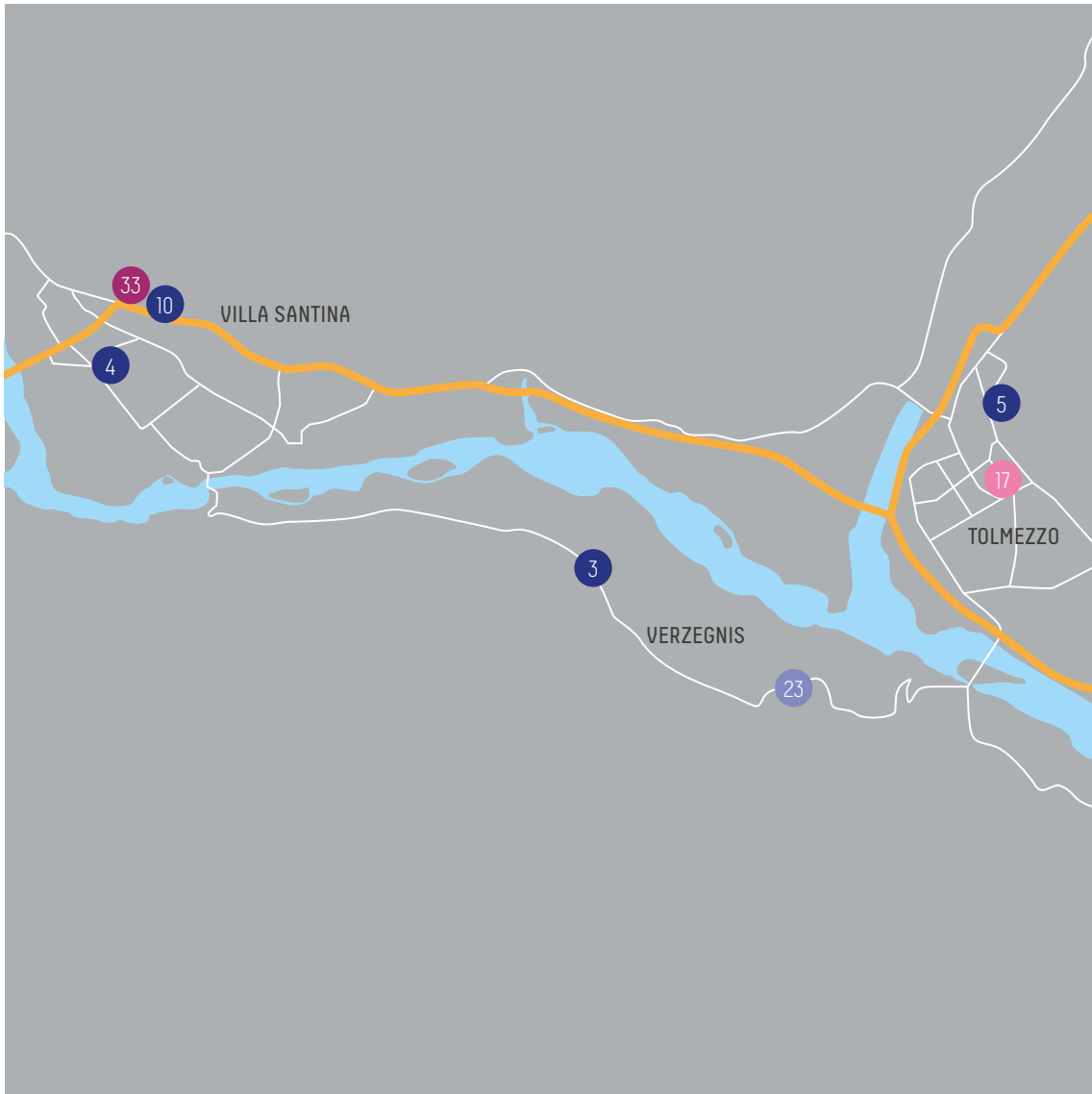


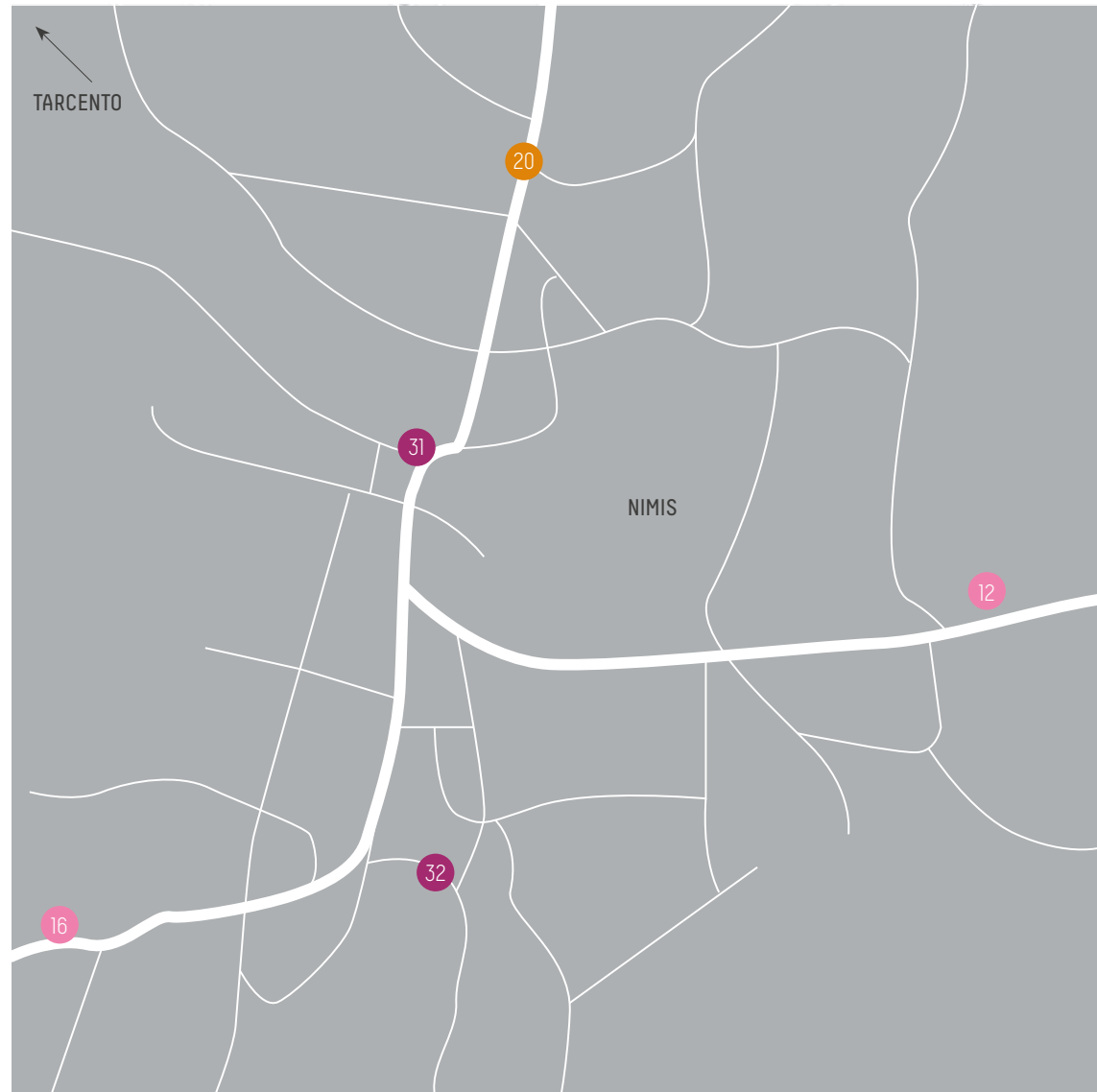
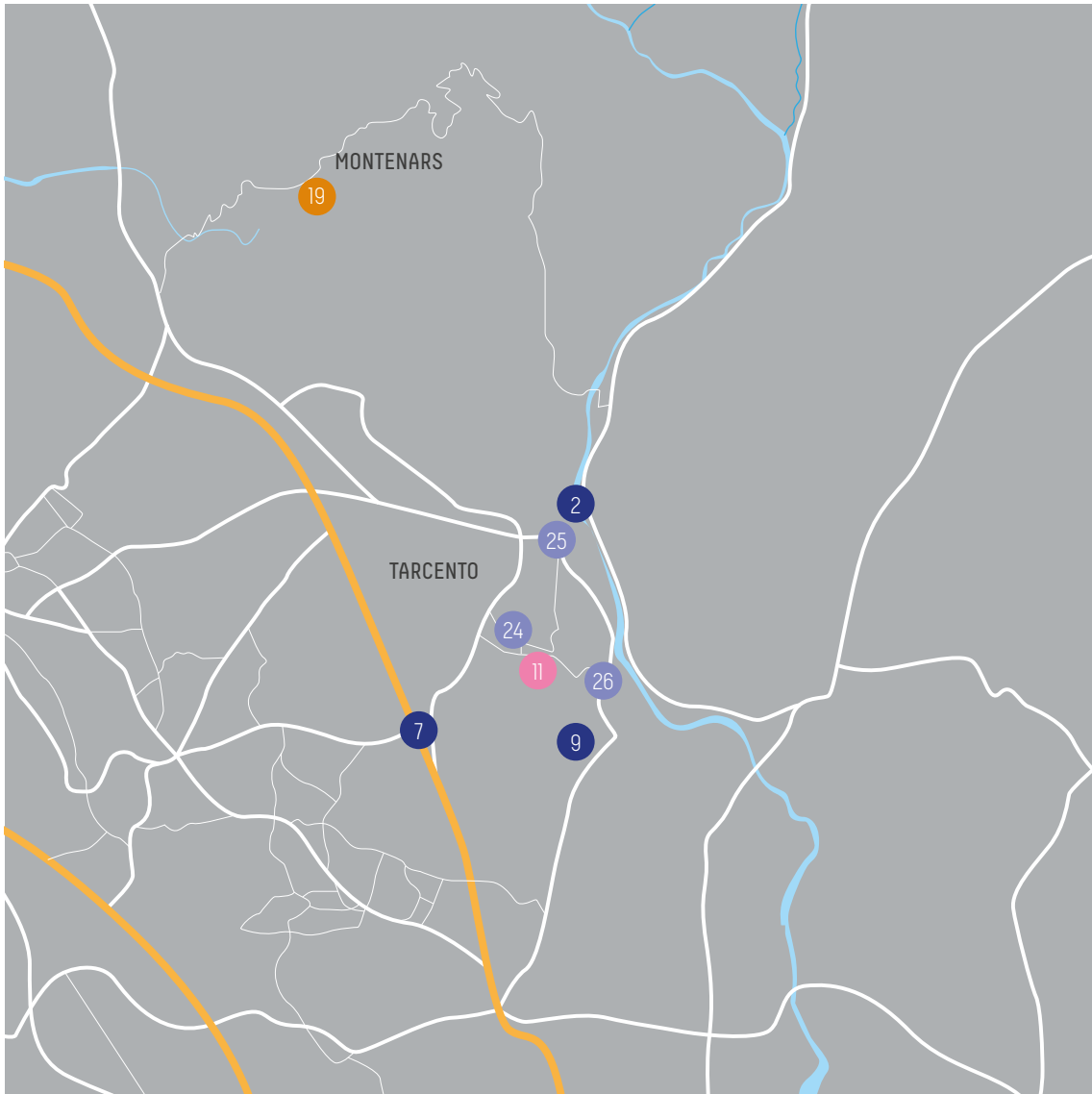
Legenda · Legend

-  tipologia di locale
Lokaltyp
type of facility
-  orario apertura
Öffnungszeiten
opening hours
-  turno di riposo
Ruhetag
closing day
-  prezzo
Preis
price
-  numero coperti
Anzahl der Gedecke
number of place settings
-  pagamento con carta di credito
Kreditkarten werden akzeptiert
credit cards accepted
-  prenotazione
Reservierung
reservation
-  giardino esterno
Außenbereich Garten
external Garden
-  copertura Wi-Fi
Wi-Fi
Wi-Fi
-  accesso consentito agli animali
Haustiere willkommen
pets welcome
-  locale climatizzato
Klimatisiert
air-conditioned
-  alloggio
Zimmer
accomodation
-  locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
parking available
-  biker Friendly
Biker Friendly
biker Friendly

Indice · Index

-  **RISTORANTE**
RESTAURANT
- 1 Al Fungo
- 2 Al Mulin Vieri
- 3 Antica Osteria Stella D'Oro
- 4 Al Laghetto
- 5 Bar Trattoria Carnia
- 6 Caffè Vecchio
- 7 Costantini
- 8 Hotel Ristorante Carnia
- 9 Osteria di Villafredda
- 10 Vecchia Osteria Cimenti
-  **TRATTORIA**
TAVERN
- 11 Al Gjal Blanc
- 12 Alle Valanghe
- 13 Antica Trattoria 'Da Gaspar'
- 14 Antica Trattoria F.lli Martina
- 15 Antica Trattoria Le Betulle
- 16 Lis Campanelis
- 17 Trattoria Al Borgat
- 18 Trattoria Da Min
-  **AGRITURISMO**
HOLIDAY FARM
- 19 Al Tulin
- 20 I Comelli
-  **OSTERIA CON CUCINA**
OSTERIA WITH KITCHEN
- 21 Affittacamere Al Fogolar
- 22 Agli Artisti
- 23 Al Fogolar
- 24 Osteria Al Falconiere
- 25 Osteria Alla Speranza
- 26 Osteria Grill D'Oro
- 27 Osteria Marcurele
- 28 Osteria Pan & Salam
- 29 Osteria Rive Grande
-  **ENOTECA**
WINE BAR
- 30 Al Nazionale
- 31 Al Posto Giusto
- 32 Enoteca Alla Vite
- 33 Rap Di Ue





1

Al Fungo

Rustico
Rustikal
Rustic



10.00 > 15.00
18.00 > 24.00



25/35



250



di **PAOLO CASTELLARIN** via Taboga, 20_Gemona del Friuli (UD)
Tel. +39 0432 980039
www.alfungo.it **E-mail:** info@alfungo.it **f** Al Fungo Ristorante

Dal 1974 la famiglia Castellarin gestisce con gusto l'ambiente curandone ogni aspetto. Rinnovato completamente nel 1992 il ristorante è seguito, nei menu che variano a seconda della stagione, dal gestore Paolo e dallo Chef Roberto che sapranno soddisfare ogni vostra richiesta enogastronomica.

I NOSTRI PIATTI. Gnocchi di zucca, carne alla griglia e allo spiedo, piatto della tradizione al fungo.
I NOSTRI VINI. Regionali (Collio, Colli Orientali etc), italiani, esteri.

Familie Castellarin leitet das 1992 vollständig renovierte Lokal seit 1974 und ist auf jedes Detail in dem geschmackvollen Ambiente bedacht. Betreiber Paolo und Küchenchef Roberto erfüllen Ihnen mit einer Speisekarte, die je nach Jahreszeit variiert, jeden kulinarischen Wunsch.
UNSERE GERICHTE. Kürbis-Gnocchi, Grillfleisch und Fleisch vom Spieß, traditionelles Gericht „Al Fungo“.
UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.), italienische und ausländische.

The Castellarin family has run the restaurant and overseen every aspect of its operation since 1974. In a restaurant fully renovated in 1992, manager Paolo and Chef Roberto offer a menu that varies with the seasons and is sure to satisfy the most demanding customers.

OUR DISHES. Pumpkin gnocchi, meats grilled or cooked on a spit over the fire, "Al Fungo's" traditional specialty.

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.), italian, international.

lunedì
Montag
Monday



2

Al Mulin Vieri

di **PIERO, VALERIA E MICHELE ANDREANI** via dei Molini, 10_Tarcento (UD)
 Tel. +39 0432 785076
 E-mail: mulinvieri@alice.it, [f al mulin vieri](#)

Storico
 Traditionell
 Traditional



12.00 > 15.00
 19.00 > 22.00



25/40



100



no American Express



CLOSED

*lunedì e martedì
 Montag und Dienstag
 Monday and Tuesday*

Da 40 anni la famiglia Andreani gestisce il ristorante Mulin Vieri, vecchio mulino, sulle rive del Torre, tra tradizione ed eleganza. Dal fogolar alle sale in stile al terrazzo sul torrente, la suggestione è contornata a una cucina locale di qualità, di pesce e tipica friulana. Locale storico, meta di importanti personaggi della cultura, dello sport, del giornalismo e della politica.

I NOSTRI PIATTI. Piatti di stagione, lumache alla tarcentina, pasta fatta in casa.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

Seit 40 Jahren leitet Familie Andreani das Restaurant Mulin Vieri, eine alte Mühle am Flussufer des Torre. Der Fogolar, die stilvollen Säle und die Terrasse am Fluss mischen gelungen Tradition und Eleganz und bilden einen malerischen Rahmen für eine erlesene regionale Küche mit friaulischen Spezialitäten und Fischgerichten. Historisches Lokal, Ziel wichtiger Persönlichkeiten aus Kultur, Sport, Journalismus und Politik.

UNSERE GERICHTE. Saisonale Gerichte, Schnecken nach Tarcento-Art, hausgemachte Pasta.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

The Andreani family has been operating the Mulin Vieri restaurant in an old mill on the banks of the Torre River for 40 years, combining tradition with elegance. From the "fogolar" or hearth to the old-fashioned dining rooms and the riverside patio, an atmospheric setting for enjoying top quality local cuisine, including fish and traditional dishes of Friuli. A historic restaurant frequented by prominent figures in the worlds of culture, sports, journalism and politics.

OUR DISHES. Seasonal dishes, snails "alla tarcentina", home-made pasta.

OUR WINES. Regional, italian and international.



3

Antica Osteria Stella D'Oro

di **F.LLI MARZONA E SARA PASCHINI**, via Tolmezzo, 6_Verzegnis (UD)

Tel. +39 0433 2699

E-mail: info@marzona.net  Stella d'Oro

Storico
Traditionell
Traditional



12.00 > 14.00
19.30 > 21.30



30/40



43



CLOSED

Nella verde vallata di Verzegnis, a pochi chilometri da Tolmezzo, trovate la storica osteria "Stella d'Oro", già sede dell'alto comando Cosacco in Carnia durante la seconda guerra mondiale. Il ristorante, locale storico della regione, conserva un fogolâr carnico di fine 1600 unico nel suo genere. Nell'accogliente sala e nella suggestiva taverna potete gustare i piatti della tradizione e non. **I NOSTRI PIATTI.** La cucina stagionalmente propone: i Cjarsons, i Ravioli alle erbe, i "Blecs" alla selvaggina, il pasticcio al "Radic di mont". Esempi di primi piatti le cui paste sono fatte rigorosamente in casa, e con parte degli ingredienti a Km 0. **I NOSTRI VINI.** Regionali (Collio, Colli Orientali etc), italiani.

Im grünen Verzegnis-Tal, wenige Kilometer von Tolmezzo, liegt die historische Osteria „Goldener Stern“, im Zweiten Weltkrieg Sitz des Hauptkommandos der Kosaken in Karnien. Das Restaurant, ein altes Lokal der Region, bewahrt einen einzigartigen karnischen Fogolâr aus dem späten 17. Jahrhundert. Im gemütlichen Saal und der zauberhaften Taverne können Sie traditionelle Gerichte und andere Leckerbissen kosten.

UNSERE GERICHTE. Cjarsons, „Blecs“-Nudeln, Auflauf mit „Radic di mont“ (Bergradicchio).

UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.) und italienische.

"Stella d'Oro" is a historic inn located in the World War II premises of the Cossack high command in Carnia, situated in the green valley of Verzegnis only a few kilometres from Tolmezzo.

This historic local inn features a unique late 17th century traditional Carnia hearth, known as a "fogolâr". The cosy dining room and traditional inn serve traditional and new dishes.

OUR DISHES. Cjarsons, "Blecs", "pasticcio al Radic di mont".

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.), italian.

domenica sera e lunedì
Sonntagabend und Montag
Sunday evening and Monday



4

Al Laghetto

di **BARBARA MICHELUTTI** via Laghetto, 10_Villa Santina (UD)
 Tel. +39 0433 74394_Cell.+39 340 1970449
 E-mail: michelutti.barbara@libero.it  [bar ristorante al laghetto](#)

Tipico
 Charakteristisch
 Characteristic



10.00 > 22.00



15/25



110



CLOSED

Il ristorante si trova nella verde pineta nel parco intercollinare delle colline carniche, in una cornice suggestiva con un laghetto di pesca sportiva e un maneggio. Locale rustico con una sala spaziosa per banchetti e cerimonie, adatto anche per pranzi e cene in famiglia o tra amici, con angolo ludico per i più piccoli. Offre cucina tipica e non solo, frico, gnocchi, pane e dolci fatti in casa, grigliate di carne e, nelle serate a tema, pesce.

I NOSTRI PIATTI. Piatti carnici, calamari, selvaggina.

I NOSTRI VINI. Regionali.

Das Restaurant liegt im grünen Pinienwald im Park des karnischen Hügellandes in einem malerischen Rahmen mit kleinem Angelsee und Reitmanege. Rustikales Lokal mit großem Saal für Bankette und Feierlichkeiten, auch für Mittag- und Abendessen mit der Familie oder Freunden geeignet, mit Spielecke für die kleinen Gäste. Das Angebot umfasst typische Küche und andere Köstlichkeiten, Frico, Gnocchi, hausgemachte/s Brot und Desserts, Grillfleisch und an Themenabenden Fisch.

UNSERE GERICHTE. Karnische Gerichte, Tintenfisch, Wildbret.

UNSERE WEINE. Aus der Region.

A restaurant in a pine grove set among the hills of Carnia, in a beautiful park with a pond for sports fishing and riding-grounds. The rustic inn has a big hall that is perfect for ceremonial banquets, but also for dining with friends and family, including a children's play corner.

The restaurant serves traditional dishes and more: frico, gnocchi, home-baked bread and desserts, grilled meats, and seafood on certain evenings.

OUR DISHES. Traditional dishes of Carnia, calamari, wild game.

OUR WINES. Regional.

*lunedì e martedì sera
 Montag und Dienstag Abend
 Monday and Tuesday evening*



5

Bar Trattoria Carnia

di **FRANCO GEROMETTA E C.** via della Vittoria, 6_Tolmezzo (UD)

Tel. +39 0433 2542

E-mail: ristorantecarnia@libero.it

Tipico
Charakteristisch
Characteristic



12.00 > 14.30
19.00 > 22.00



25-30



100



no American Express



CLOSED

Il ristorante Carnia nasce negli anni '60 quando i tre fratelli Scarsini Modesto, Luca e Giobatta decisero di aprire un loro locale che in poco tempo diventò il punto di ritrovo di tutta quella Carnia operaia e contadina grazie ad una ospitalità e genuinità inconfondibili. L'arte della ristorazione è di famiglia fin dal 1850 e siamo oggi alla quarta generazione, ma non si è perso spirito volto alla tradizione ed alla semplicità, con un costante impegno al miglioramento.

I NOSTRI PIATTI. Cjalsons, frico e selvaggina.

I NOSTRI VINI. Regionali.

Das Restaurant Carnia entstand in den 1960er-Jahren, als die drei Brüder Modesto, Luca und Giobatta Scarsini beschlossen, ein eigenes Lokal zu eröffnen, und wurde dank einzigartiger Gastlichkeit und naturreinen Speisen alsbald zum Treffpunkt der karnischen Arbeiter und Bauern. Die Kunst der Gastronomie liegt seit 1850 in der Familie, wir betreiben sie heute in der vierten Generation. Dabei bewahren wir den Geist der Tradition und Einfachheit und bemühen uns zugleich ständig um Verbesserung.

UNSERE GERICHTE. Cjalsons, Frico und Wildbret.

UNSERE WEINE. Aus der Region.

The three Scarsini brothers, Modesto, Luca and Giobatta, opened Trattoria Carnia in the 1960s, and it quickly became a gathering-place for workers and farmers of the Carnia area thanks to its unique, genuine hospitality. The family has run a restaurant since 1850, and today the fourth generation is in charge, but they have not lost their original spirit of tradition and simplicity, constantly striving to improve.

OUR DISHES. Cjalsons, frico and wild game.

OUR WINES. Regional.

domenica
Sonntag
Sunday



6

Caffè Vecchio

di **MAURO MADRASSI** via Mistruzzi, 2_Venzone (UD)
 Tel. +39 0432 985011

Storico
 Traditionell
 Traditional



08.30 > 24.00



25/40



Dal 1945 situato in uno dei borghi più belli d'Italia, il Caffè Vecchio ha una storia da ben tre generazioni. Oggi Mauro propone una cucina tradizionale italiana, con paste ripiene fatte in casa e carni alla brace nel "fogolar". La madre spagnola arrivata a Venzone negli anni '60 ha introdotto come piatto spagnolo la Paella, e tuttora viene proposta su prenotazione.

I NOSTRI PIATTI. Filetto steccato di maiale con slivovitz, fiorentina su prenotazione, ravioli integrali con polenta e formadi frant.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani.

Seit 1945 liegt in einem der schönsten Dörfer Italiens das Caffè Vecchio, dessen Geschichte drei Generationen überspannt. Heute bietet Mauro eine traditionelle italienische Küche mit hausgemachten gefüllten Nudeln und auf dem „Fogolar“ gegrillten Fleisch. Die von seiner spanischen Mutter, die in den 1960er-Jahren nach Venzone (Peuscheldorf) kam, eingeführte Paella gibt es nach wie vor bei vorheriger Reservierung.

UNSERE GERICHTE. Gespicktes Schweinefilet mit Sliwowitz, Steak Florentiner Art bei vorheriger Reservierung, Vollkorn-Ravioli mit Polenta und Formadi Frant (Käsesorte).

UNSERE WEINE. Regionale und italienische.

Located in one of Italy's most beautiful towns since 1945, Caffè Vecchio has a history going back three generations. Today, Mauro serves traditional Italian cuisine, including home-made fresh filled pasta and meat roasted over the "fogolar", the open hearth. His mother came to Venzone from Spain in the 60s, introducing Paella, still available with advance reservations.

OUR DISHES. Roast pork tenderloin with lard and slivovitz plum brandy, Florentine steaks (with reservations), whole-grain ravioli with polenta and formadi frant cheese.

OUR WINES. Regional, italian.

martedì
 Dienstag
 Tuesday



7

Costantini

di **ELIGIO E PIO COSTANTINI** via Pontebbana, 12_Collalto, Tarcento (UD)

Tel. +39 0432 792372

www.albergocostantini.com **E-mail:** prenotazioni@albergocostantini.com

Tipico
Charakteristisch
Characteristic



12.00 > 14.30
19.00 > 22.00



30



35 + 150



L'arte della ristorazione da tre generazioni.

Che si tratti di un pranzo di lavoro tra colleghi o di una cena tra amici o in famiglia, il ristorante Costantini è il luogo perfetto per condividere a tavola autentiche emozioni di gusto.

Nelle eleganti e accoglienti sale, il piacere comincia nel momento in cui si apre la "gran carta" e si iniziano a pregustare i profumi e i sapori del territorio. Ad ogni piatto è possibile abbinare il vino ideale, anche al calice, scelto da una carta con oltre 600 etichette.

I NOSTRI PIATTI. Tartara di manzo, cjalsons, lombo di capriolo in salsa di Refosco.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

Die Kunst der Gastronomie über drei Generationen. Ob Geschäftsessen mit Kollegen oder Abendessen mit der Familie oder Freunden: Das Restaurant Costantini ist der perfekte Ort für Gaumengenüsse in netter Gesellschaft. In den eleganten, gemütlichen Sälen beginnt der Genuss beim Öffnen der „großen Speisekarte“, die die Aromen und Geschmacksnuancen der Region erahnen lässt. Zu jedem Gericht kann der ideale Wein, auch glasweise, aus einer Karte mit über 600 Etiketten gewählt werden.

UNSERE GERICHTE. Rindstatar, Cjarsons, Rehlende in Refosco-Weinsauce.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

The art of fine dining, for three generations. Whether it's a business lunch or a dinner with friends and family, Ristorante Costantini is the perfect place for sharing the experience of authentic flavours around the table. In its cosy, elegant dining rooms, the enjoyment begins as soon as you open the menu and anticipate the local flavours and aromas. Each dish has an ideal wine pairing, and wines may also be ordered by the glass, from a selection of more than 600 labels.

OUR DISHES. Steak tartare, cjarsons, loin of roebuck in Refosco wine sauce.

OUR WINES. Regional, italian and international.

*domenica sera e lunedì
Sonntagabend und Montag
Sunday evening and Monday*



8

Hotel Ristorante Carnia

di **LIVIO TREPPO** via Canal del Ferro, 28_Stazione Carnia, Venzone (UD)

Tel. +39 0432 978013

www.hotelcarnia.it **E-mail:** info@hotelcarnia.it

Tipico
Charakteristisch
Characteristic



12.00 > 14.30
19.30 > 22.00



30/45



100



A 5 km dal borgo medievale di Venzone, si trova l'Hotel Ristorante Carnia. Alla famiglia Treppo sta molto a cuore l'atmosfera della tavola, la qualità costante nell'accoglienza e il servizio curato in un ambiente rilassante ed informale. La cucina del ristorante è basata sulla tradizione ma la carta offre, oltre a ricette che provengono dal nostro territorio, anche una scelta curata di piatti genuini, nel rispetto di una cucina stagionale radicata nella tradizione italiana. Inoltre, si possono trovare anche sfiziosi piatti di pesce.

I NOSTRI PIATTI. Maltagliati con guanciale affumicato e "formadi frant", tavolozza di pesce, tartare di manzo condita davanti al cliente.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

Das Hotel Ristorante Carnia liegt 5 km vom mittelalterlichen Ort Venzone (Peuscheldorf) entfernt. Der Familie Treppo liegen Tischatmosphäre, Qualität, Empfang und ausgezeichneter Service in einem entspannenden, informellen Ambiente sehr am Herzen. Die traditionsbewusste Küche des Restaurants wartet mit Rezepten aus unserer Region auf. Die Karte bietet ferner eine Auswahl an naturreinen Gerichten im Zeichen einer in der italienischen Tradition verwurzelten und saisonalen Küche. Außerdem kann man hier ausgezeichnete Fischspezialitäten genießen.

UNSERE GERICHTE. „Maltagliati“-Nudeln mit geräuchertem Speck aus der Schweinebacke und „Formadi Frant“ (Käsesorte), Meeres-Vorspeisenteller, Rindstatar, am Tisch angemacht.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

Hotel Ristorante Carnia is located 5 km from the medieval hamlet of Venzone. The Treppo family takes great care with the atmosphere at the table and the quality of their hospitality and service in a relaxing, informal setting. The restaurant's cuisine centres around traditional dishes, but in addition to local recipes, the menu includes a refined selection of wholesome dishes featuring seasonal ingredients rooted in the Italian tradition and fanciful seafood dishes.

OUR DISHES. Maltagliati with smoked pork cheek and "formadi frant" cheese, seafood platter, beef tartare dressed at the table.

OUR WINES. Regional, italian and international.



9

Osteria di Villafredda

di **LUCA E BARBARA BRAIDOT**_ via Luigi Liruti, 7_Loneriaccio di Tarcento (UD)

Tel. +39 0432 792153

www.villafredda.com **E-mail:** info@villafredda.com **f** [osteria di villafredda](#)

Rustico
Rustikal
Rustic



12.00 > 15.00
19.00 > 22.00



25/35



100



CLOSED

In una vecchia casa contadina del 1690 l'osteria mantiene la tradizione culinaria in un'atmosfera d'altri tempi dove, nei mesi invernali, è sempre acceso il fogolar e l'accoglienza ha un valore importante. Nel borgo medioevale di Villafredda matrimoni ed eventi diventano suggestivi.

I NOSTRI PIATTI. Cjarsons di Villafredda, filettino di maiale aromatizzato alle erbe, strudel con gelato alla cannella.

I NOSTRI VINI. Regionali (Collio, Colli Orientali etc), italiani, esteri.

In einem alten Bauernhaus aus dem Jahr 1690 bewahrt die Osteria die kulinarische Tradition in einer Atmosphäre guter alter Zeiten, wo der Fogolar in den Wintermonaten stets brennt und Gastlichkeit hohen Wert besitzt. Der mittelalterliche Ort Villafredda ist der ideale Rahmen für zauberhafte Hochzeiten und Events.

UNSERE GERICHTE. Cjarsons aus Villafredda, mit Kräutern gewürztes Schweinefilet, Strudel mit Zimteis.

UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.), italienische und ausländische.

In an old farmhouse dating back to 1690, this inn maintains local culinary traditions in an atmosphere of days gone by, where the fire is always lit in winter and hospitality is the key. The medieval hamlet of Villafredda is an ideal setting for weddings and special events.

OUR DISHES. Cjarsons di Villafredda, pork tenderloin flavoured with herbs, strudel with cinnamon ice cream.

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.), italian, international.

*domenica sera e lunedì
Sonntagabend und Montag
Sunday evening and Monday*



10 Vecchia Osteria Cimenti

Storico / Informale
Traditionell / Informell
Traditional / Informal



di **MARIO CHIEMENTIN** via Cesare Battisti, 1_Villa Santina (UD)

Tel. +39 0433 748053

www.albergocimenti.it **E-mail:** info@albergocimenti.it

07.00 > 23.00



25/30



60



CLOSED

Il ristorante punta a riscoprire i gusti del passato attraverso i piatti che lo chef propone partendo da prodotti di primissima qualità sapientemente elaborati per far ritrovare anche in tavola l'atmosfera dell'ambiente montano che ci circonda. Tra le proposte si ricordano i cjarsons, le paste fatte in casa, la polenta e frico, la selvaggina, i funghi, i salumi, i formaggi e le ricotte di malga e tanto altro. Tutto questo è accompagnato dall'ampia scelta dei vini della nostra enoteca.

I NOSTRI PIATTI. Cjarsons, piatti di stagione, affettati e formaggi tipici.

I NOSTRI VINI. Regionali (Collio, Colli Orientali etc).

Ziel des Restaurants ist es, den Geschmack der Vergangenheit durch erlesene Gerichte, die der Küchenchef aus hochwertigen Produkten gekonnt zubereitet, neu zu entdecken, um auch bei Tisch die Atmosphäre der umliegenden Bergwelt zu spüren. Auf der Karte finden sich Cjarsons, hausgemachte Pasta, Polenta und Frico, Wildbret, Pilze, Wurstwaren, Käse, Alm-Ricotta und vieles mehr. Dazu können Sie edle Tropfen aus der großen Auswahl unserer Vinothek genießen.

UNSERE GERICHTE. Cjarsons, saisonale Gerichte, typische Wurst- und Käsesorten.

UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.).

A restaurant for rediscovering the flavours of the past, with dishes the chef makes from top quality ingredients, skilfully prepared to bring the atmosphere of the mountains onto the table. The menu includes cjarsons, home-made pasta, polenta and frico, wild game, mushrooms, cured meats, mountain cheeses and ricotta, and much more. All accompanied by a vast choice of wines from our cellars.

OUR DISHES. Cjarsons, seasonal dishes, traditional cured meats and cheeses.

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.).

*lunedì
Montag
Monday*



11

Al Gjal Blanc

di ANNA TURRINI_via V. Alfieri, 18_Segnacco-Tarcento (UD)

Tel. +39 0432 793260

www.algjalblanc.com_E-mail: anna@algjalblanc.com  al gjal blanc

Storico
Traditionell
Traditional



11.30 > 14.30
18.30 > 22.00



25/30



30



no American Express



CLOSED

Il locale si presenta con un pergolato di edera centenaria sulla terrazza estiva, nella sala interna è dotato di un caminetto sempre acceso, accogliente e dallo stile rustico. Offre calore, armonia e ricerca di prodotti del territorio.

I NOSTRI PIATTI. Salumi e formaggi del territorio, primi e secondi piatti della tradizione familiare della titolare, dolci fatti in casa.

I NOSTRI VINI. Regionali del territorio.

Das gemütliche Lokal in rustikalem Stil wartet auf der Sommerterrasse mit hundertjähriger efeuamrankter Laube auf; im inneren Saal erschafft ein stets brennender Kamin ein warmes, harmonisches Ambiente; die Küche zeichnet sich durch die konstante Suche nach regionalen Produkten aus.

UNSERE GERICHTE. Regionale Wurst- und Käsesorten, Pasta-Gerichte und Hauptgerichte aus der Familientradition des Inhabers, hausgemachte Desserts.

UNSERE WEINE. Regionale Gebietsweine.

A cosy, rustic inn with an ivy-covered outdoor patio; the fire is always lit in the hearth for a cosy, warm atmosphere; the menu features local products in season.

OUR DISHES. Traditional local cured meats and cheeses, the owner's family specialities, home-made desserts.

OUR WINES. Regional local wines.

martedì
Dienstag
Tuesday



12

Alle Valanghe

di **MARCO MANZOCCO** _via S. Gervasio, 29_Nimis (UD)

Tel. +39 0432 797404

E-mail: trattoriaavalanghe@libero.it [f](https://www.facebook.com/trattorieallevalghe) [trattorie alle valanghe](https://www.facebook.com/trattorieallevalghe)

Storico
Traditionell
Traditional



10.30 > 15.30
18.30 > 24.00



15/30



85



no American Express



Adiacente alla millenaria pieve dei santi S. Gervasio e S. Protasio. Nello storico edificio, con pergolato centenario, tutto è curato nei particolari. La proposta gastronomica è friulana ed è legata alla stagionalità dei prodotti. La scelta delle carni proposte è frutto di un'attenta selezione delle migliori manze nostrane ed estere, scelta dei tagli e sapiente frollatura.

I NOSTRI PIATTI. Filetto di manzo con lardo di patanegra, frico di patate, costate e fiorentine, griglia mista.

I NOSTRI VINI. Regionali (Collio, Colli Orientali etc), italiani.

Neben der tausend Jahre alten Pfarrkirche St. Gervasius und St. Protasius. Im historischen Gebäude mit hundertjähriger Laube ist alles bis ins Detail gepflegt. Das gastronomische Angebot mit friaulischen Gerichten ist an saisonale Produkte gebunden. Die sorgfältig ausgewählten und gut abgehangenen Fleischstücke stammen von den besten italienischen und ausländischen Färsen.

UNSERE GERICHTE. Rinderfilet mit Speck vom Schwarfußschwein, Frico mit Kartoffeln, Rumpsteak und Steak Florentiner Art.

UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.) und italienische.

Next to the thousand-year-old chapel of saints Gervasio and Protasio. An ancient ivy-covered building where everything is carefully studied for diners' pleasure. The menu features the dishes of Friuli and fresh ingredients in season. We serve the best local and international beef, selecting the best cuts, skilfully tenderised.

OUR DISHES. Fillet of beef with patanegra lard, potato frico, ribs and Florentine steaks.

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.), italian.

lunedì
Montag
Monday

CLOSED



13

Antica Trattoria 'Da Gaspar'

di **GABRIELLA E VALENTINA BOEZIO** _via Gaspar, 1_Tarcento (UD)

Tel. +39 0432 785950

www.trattoriadagaspar.com _E-mail: trattoria.dagaspar@gmail.com [f](#) Antica Trattoria 'da Gaspar'

Tipico
Charakteristisch
Characteristic



12.00 > 14.30
19.00 > 22.30



30/35



50



no American Express



Sede di un antico mulino, la struttura ha mantenuto negli anni il sapore rustico di un tempo, arricchito da tocchi moderni ed eleganti portati da Valentina che con cura e devozione si occupa della sala e dei clienti. I piatti rispettano la stagionalità ed i sapori della tradizione. In cucina, Gabriella, segue con cura ed amore le ricette tramandate dai nonni in modo tale da offrire ai clienti piatti sempre gustosi.

I NOSTRI PIATTI. Cjalcons dolci di Cabilia, costa con la verza, rosa di Gorizia con le cicciole.

I NOSTRI VINI. Regionali (Collio, Colli Orientali etc), italiani.

Die Struktur, eine alte Mühle, hat den rustikalen Stil alter Zeiten bewahrt, den Valentina, die sich hingebungsvoll um den Saal und die Kunden kümmert, um moderne und elegante Elemente bereichert hat. Saisonale Gerichte mit traditionellen Geschmacksnuancen. In der Küche befolgt Gabriella sorgfältig und liebevoll die überlieferten Rezepte ihrer Großeltern und verwöhnt die Kunden mit köstlichen Speisen.

UNSERE GERICHTE. Süße Cjalcons aus Cabilia, Rippchen mit Wirsing, Winterradicchio „Rosa di Gorizia“ mit Grammeln.

UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.) und italienische.

A restaurant located in a former mill preserving the rustic flavours of days gone by, with an elegant modern touch added by Valentina, who serves customers in the dining room with great care and devotion. The menu reflects the seasons and the flavours of tradition.

In the kitchen, Gabriella lovingly oversees the preparation of recipes handed down by her grandparents, treating diners to wonderful flavours.

OUR DISHES. Sweet cjalcons of Cabilia, ribs with cabbage, and rosa di gorizia, a local variety of chicory served with pork fat.

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.), italian.

lunedì e martedì, prima settimana di gennaio, tutto luglio
Montag und Dienstag, erste Januarwoche, ganzer Juli
Monday and Tuesday, first week of January, all of July

CLOSED



14

Antica Trattoria F.lli Martina

di **ROBERTO MARTINA**, via Roma, 38_Chiusaforte (UD)

Tel. +39 0433 52161

www.albergomartina.it **E-mail:** info@albergomartina.it **f** 1866antica trattoria fratelli martina

Locanda avviata il 5 febbraio del 1866 dai fratelli Giuseppe e Valentino Martina, sul finire del Regno Lombardo-Veneto, prima della Terza guerra di indipendenza. Le prime notizie compaiono a giugno del 1880 sul Giornale di Udine e il primo cliente a lasciare una traccia fino ai nostri giorni è il glottologo Theodor Gartner. Nel primo dopoguerra il Martina è tra i ristoranti più noti della zona, recensito anche da Chino Ermacora in "Vino all'Ombra". È ora gestita dal trisnipote dei fondatori e nel focolare è conservato il cjavedal di famiglia datato 1727.

I NOSTRI PIATTI. Piatti tipici, pane e pasta fatti in casa, selvaggina e griglia.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

Die Brüder Giuseppe und Valentino Martina gründeten die Trattoria am 5.2.1866, zum Ende des Königreichs Lombardo-Venetien und vor dem Dritten Unabhängigkeitskrieg. Erste Nachrichten erschienen im Juni 1880 im Giornale di Udine und Sprachforscher Theodor Gartner hinterließ als erster Kunde eine bis heute reichende Spur. Nach dem Ersten Weltkrieg war sie eines der bekanntesten Restaurants der Umgebung und Chino Ermacora rezensierte sie in der Zeitschrift „Vino all'Ombra“. Heute leitet sie der Urenkel der Gründer und im Fogolar ist der „Cjavedal“ (typischer friaulischer Kaminbock) der Familie aus dem Jahr 1727 immer noch erhalten.

UNSERE GERICHTE. Typische Gerichte, hausgemachte/s Brot und Pasta, Wildbret und Grillfleisch.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

An inn opened on February 5, 1866 by brothers Giuseppe and Valentino Martina, towards the end of the Kingdom of Lombardy-Veneto, just before the third war of independence. It is first mentioned in an Udine newspaper in June 1880, and the first client whose identity is still known to us today was glottologist Theodor Gartner. After the First World War Martina became one of the best-known restaurants in the area, reviewed by Chino Ermacora in "Vino all'Ombra". It is now run by the great-great grandson of the founders, and on the hearth is the family's "cjavedal", a typical fire-dog from Friuli, dated 1727.

OUR DISHES. Traditional dishes, home-made bread and pasta, wild game and grilled meats.

OUR WINES. Regional, italian and international.

dal lunedì al giovedì (in agosto sempre aperti)

von Montag bis Donnerstag (immer im August geöffnet)

from Monday to Thursday (in August always open)

Elegante / Storico / Tipico
Elegantes / Traditionell / Charakteristisch
Elegant / Traditional / Characteristic

12.00 > 15.00

19.00 > 22.00

15/25

46



15

Antica Trattoria Le Betulle

di **ROBERTO**_Loc. Casali Leoncini, 12_Buja (UD)

Tel. +39 0432 975836

E-mail: anticalebetulle@icloud.com  [antica le betulle](#)

Vecchia casa contadina ristrutturata e adibita a ristorante, immersa nel verde con vicinanza alla pista ciclabile Alpe Adria circa 400 mt ed alle maggiori arterie stradali (autostrada a 1 km). Possiede un grande parco con giardino per passare piacevoli giornate e pranzare all'aperto.

I NOSTRI PIATTI. Selezioni varie di manzo alla griglia, paste fatte in casa con prodotti di stagione, insaccati e prosciutti della zona e non, selezione di vini nazionali ed esteri.

I NOSTRI VINI. Regionali (Collio, Colli Orientali etc.).

Ein altes Bauernhaus, renoviert und in ein Restaurant verwandelt, mitten im Grünen, nahe am Alpe-Adria-Radweg (etwa 400 Meter) und unweit von den Hauptverkehrsadern (1 km zur Autobahn). Im zugehörigen großen Park mit Garten kann man angenehme Tage verbringen und im Freien essen.

UNSERE GERICHTE. Große Auswahl an gegrilltem Rindfleisch, hausgemachter Pasta mit saisonalen Produkten, Wurst und Schinken der Region und von außerhalb, italienischen und ausländischen Weinen.

UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.).

An old farmhouse renovated and converted into a restaurant, surrounded by greenery only 400 metres from the Alpe Adria cycling path and from major roads (1 km from the motorway). Large garden for enjoying lunch outdoors.

OUR DISHES. Various cuts of grilled beef, home-made pasta served with fresh produce in season, a selection of hams and salamis made locally and in other parts of Italy, Italian and international wine list.

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.).

*lunedì e martedì sera
Montag und Dienstag Abend
Monday and Tuesday evening*

Tipico
Charakteristisch
Characteristic



11.00 > 14.30
18.30 > 22.00



30/40



45



no American Express



16

Lis Campanelis

Tipico / Informale
 Charakteristisch / Informell
 Characteristic / Informal



12.00 > 15.00
 17.00 > 22.00



15/25



150



di **FAM. BERTONI** via Tarcento, 8_Nimis (UD)

Tel. +39 0432 790042

www.liscampanelis.com **E-mail:** info@liscampanelis.com [f lis campanelis](https://www.facebook.com/liscampanelis)

La trattoria Lis Campanelis è un ambiente accogliente e familiare, gestito dalla famiglia Bertoni dal '92 questo progetto culinario è famoso per la sua carne alla griglia, ma non mancano i piatti della tradizione, sia come primi che come secondi, sempre seguendo la stagionalità della produzione locale. Adatto anche per grossi gruppi.

I NOSTRI PIATTI. Grigliate, selvaggina, frico.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani.

Die Trattoria Lis Campanelis ist ein gemütliches und familiäres Ambiente und wird seit 1992 von der Familie Bertoni geleitet. Dieses kulinarische Projekt ist berühmt für das Fleisch vom Grill, doch es fehlt auch nicht an traditionellen Gerichten, darunter Pasta und Hauptspeisen, die sich stets an saisonalen heimischen Produktion inspirieren.

Auch für größere Gruppen geeignet.

UNSERE GERICHTE. Gerichte vom Grill, Wildbret, Frico.

UNSERE WEINE. Regionale und italienische.

Trattoria Lis Campanelis is a cosy, family-run restaurant which has been operated by the Bertoni family since 1992. Renowned for its grilled meats, the restaurant also features plenty of traditional dishes, both first courses and main courses, made with local produce in season. Large groups can be accommodated.

OUR DISHES. Grilled meats, wild game, frico.

OUR WINES. Regional, italian.

giovedì
 Donnerstag
 Thursday



17

Trattoria Al Borgat

di **ALFIO MONAI**, piazza Mazzini, 7/b, Tolmezzo (UD)

Tel. +39 0433 40372

 al borgat

Storico
Traditionell
Traditional



10.30 > 14.00
17.00 > 21.00



30



30+60



Nella zona più ricca di storia, nel centro di Tolmezzo, il signor Monai ha saputo ravvivare l'antico sentimento del passato ristrutturando una delle più caratteristiche locande tolmezzine con pezzi di alto pregio. Un ritrovo curato, caldo ed accogliente per pochi intimi buongustai che si troveranno ad ordinare pietanze che seguono il ciclo naturale delle stagioni su particolari menù in legno. Cucina povera, esclusiva e raffinata che come un "Taaaaaaaasc" (che in lingua cronica significa "taci") vi lascerà senza parole.

I NOSTRI PIATTI. Gnocchi di mela cotogna, sformato di crespelle ai funghi porcini, cervo alle bacche di ginepro.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani.

Im geschichtsträchtigen Winkel, im Zentrum von Tolmezzo, hat Herr Monai durch die edle Renovierung eines der charakteristischsten Gasthäuser der Stadt das Gefühl guter alter Zeiten neu belebt. Ein gepflegter und gemütlicher Treffpunkt im kleinen Kreis für Feinschmecker, die aus besonderen Speisekarten aus Holz Gerichte wählen können, die dem natürlichen Kreislauf der Jahreszeiten folgen. Die einfache und zugleich exklusive und raffinierte Küche wird Sie wie ein „Taaaaaaaasc“ („Schweig!“ im karnischen Dialekt) sprachlos machen.

UNSERE GERICHTE. Quittengnocchi, Crespelle-Auflauf mit Steinpilzen, Hirsch mit Wacholderbeeren.

UNSERE WEINE. Regionale und italienische.

In an area packed with history, Mr Monai has brought back the atmosphere of days gone by, renovating a characteristic inn in the centre of Tolmezzo with valuable antiques. A warm, cosy refuge with an intimate atmosphere where gourmets can order dishes featuring seasonal ingredients from an unusual wooden menu. This exclusive, refined version of traditional peasant cooking will leave you speechless.

OUR DISHES. Crabapple gnocchi, crepes with porcini mushrooms, venison with juniper berries.

OUR WINES. Regional, italian.

domenica
Sonntag
Sunday

CLOSED



18

Trattoria Da Min

Informale
Informell
Informal



09.30 > 15.30
17.30 > 22.30



20/25



50



CLOSED

di LA FRIULANA SERVICE SRL_viale Volontari Della Liberta, 3_ Osoppo (UD)

Cell. +39 327 065 1001

www.trattoriadamin-osoppo.it_E-mail: paola.gmarcu33zi@gmail.com [trattoria da min](#)

La trattoria nasce dalla volontà di portare in tavola i sapori inconfondibili della tradizione, una cucina di confine che vi proponiamo di scoprire in un ambiente altrettanto tipico intriso di quella convivialità propria delle nostre osterie. Su prenotazione cene a tema di carne e pesce.

I NOSTRI PIATTI. Frico di patate, baccalà, trippe, spiedone.

I NOSTRI VINI. Regionali.

Das Restaurant ist Frucht des Wunsches, die unvergleichlichen Geschmacksnuancen der Tradition aufzutischen und Sie eine „Grenzküche“ in einem ebenso typischen, von der Geselligkeit unserer Gaststätten erfüllten Ambiente entdecken zu lassen. Bei vorheriger Reservierung Themenabendessen mit Fleisch und Fisch.

UNSERE GERICHTE. Frico (Käsefladen) mit Kartoffeln, Stockfisch, Kutteln, großer Spieß.

UNSERE WEINE. Aus der Region.

A trattoria established to bring the unique flavours of the local tradition onto the table, the cuisine of a borderland served in a traditional atmosphere with all the conviviality of a traditional inn. Theme dinners featuring meat or seafood available with reservations.

OUR DISHES. Potato “frico”, salt cod, tripe, meat roast on the spit.

OUR WINES. Regional.

domenica
Sonntag
Sunday



19

Al Tulin

di **ENNIO COLOMBA** _via Borgo Isola, 51_Montenars (UD)

Cell. +39 340 2274311

www.altulin.com **E-mail:** info@altulin.com [f agriturismo al tulin](#)

Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Ve/Sa; Fr/Sa; Sa/Su 18.00 > 24.00
Do; So; Su 11.00 > 24.00



15/25



100



CLOSED

L'arte di fare il formaggio e la passione per la terra e la natura, rendono l'azienda agricola Colomba Ennio una realtà unica nel suo genere. Il minicaseificio aziendale garantisce al cliente la possibilità di gustare ed acquistare un prodotto realmente "a km zero"! Nell'agriturismo "Al Tulin" di Montenars l'attività di ristorazione viene svolta nei weekend da metà settembre a fine giugno. Nei mesi da giugno a settembre, i capi vengono monticati presso la Malga Confin, dove tutti i giorni, ad orario continuato, è possibile degustare prodotti caseari tipici e pernottare.

I NOSTRI PIATTI. Frico friabile e di patate, gnocchi di castagne, gulasch.

I NOSTRI VINI. Regionali.

Die Kunst der Käseherstellung und die Leidenschaft für Land und Natur machen den landwirtschaftlichen Betrieb Colomba Ennio einzigartig in seiner Art. Die kleine Käserei gewährleistet dem Kunden die Möglichkeit, ein echtes „0 km“-Erzeugnis zu kosten und zu kaufen! Der Agrotourismusbetrieb „Al Tulin“ in Montenars betreibt die Gaststättentätigkeit von Mitte September bis Ende Juni an den Wochenenden. Von Juni bis September wird das Vieh zur Malga Confin (Confin-Alm) aufgetrieben. Man kann dort jeden Tag durchgehend typische und Molkereiprodukte kosten und übernachten.

UNSERE GERICHTE. Knuspriger Frico und Frico mit Kartoffeln, Kastanien-Gnocchi, Gulasch.

UNSERE WEINE. Aus der Region.

The art of cheese-making and a passion for the earth and nature make Colomba Ennio a unique farm. The estate has its own miniature dairy, where customers can sample and purchase truly "zero km" cheeses! "Al Tulin" is a farm holiday establishment in Montenars that serves meals on weekends only from the middle of September until the end of June. Between June and September the animals graze their summer pastures at Malga Confin, where visitors can sample cheeses and other traditional dishes at any time of day, and even stay overnight.

OUR DISHES. Crumbly and potato frico, chestnut gnocchi, goulash.

OUR WINES. Regional.

lunedì e giovedì, malga chiusa in inverno

Montag und Donnerstag, Hütte im Winter geschlossen
Monday and Thursday, Alpine hut closed in winter



20

I Comelli

Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Gi/Ve; Th/Fr; Do/Fr 17.00 > 24.00
Sa/Do; Sa/Su; Sa/Sa 11.00 > 24.00



15/25



85



di **FAM. COMELLI**_Jargo Armando Diaz, 8_Nimis (UD)

Tel. +39 0432 790685

www.icomelli.com **E-mail:** info@icomelli.com [f](#) [agriturismo i comelli](#)

L'intera famiglia Comelli si dedica con amore all'agriturismo e a quello che sta a monte, la scelta dei prodotti del territorio e la cura nella preparazione di piatti della tradizione ne sono prova. Ambiente tipico ed ospitale vi farà riscoprire antichi sapori. I vini sono di loro produzione, possibilità di visite alla cantina.

I NOSTRI PIATTI. Verdure in agrodolce, gnocchi di pane con speck, salame all'aceto.

I NOSTRI VINI. Regionali.

Die gesamte Familie Comelli widmet sich mit Liebe dem Agrotourismusbetrieb und allem, was diesem vorgelagert ist. Die Auswahl der lokalen Produkte und die sorgfältige Zubereitung der traditionellen Gerichte sind ein Beweis dafür. In diesem typischen und gastlichen Ambiente können Sie althergebrachte Geschmacksnuancen neu entdecken. Weine aus ihrer Produktion, Möglichkeit der Kellereibesichtigung.

UNSERE GERICHTE. Süß-sauer eingelegtes Gemüse, Brot-Gnocchi mit Speck, Salami mit Essig.

UNSERE WEINE. Aus der Region.

The entire Comelli family works on the farm and in the farm holiday establishment, making traditional dishes with carefully selected local produce. Rediscover the flavours of tradition in a cosy, hospitable setting. They make their own wines, and offer tours of their wine cellar.

OUR DISHES. Sweet and sour vegetables, bread gnocchi with bacon, salami in vinegar.

OUR WINES. Regional.

lunedì, martedì e mercoledì
Monday, Tuesday and Wednesday
Montag, Dienstag und Mittwoch



21

Affittacamere Al Fogolar

di **GIANFRANCA CORADAZZI** via A. Bidernuccio, 8_Venzone (UD)

Tel. +39 0432 985164

f *affittacamere al fogolar*

Storico
Traditionell
Traditional



06.00 > 23.00



10/15



40



CLOSED

Affittacamere e osteria situata nello storico palazzo Marpillero, a due passi dal centro storico di Venzone. È la soluzione ideale per coloro che cercano tranquillità e ristoro, punto di partenza ideale, per raggiungere le attrazioni che la regione offre dalle montagne al mare.

I NOSTRI PIATTI. Affettati e formaggi del territorio, ricche colazioni, piatti della tradizione su prenotazione.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani.

Zimmervermietung und Gaststätte im historischen Palazzo Marpillero, nur einen Katzensprung von der Altstadt von Venzone (Peuscheldorf) entfernt. Ideale Lösung für alle, die Ruhe und Stärkung suchen, und perfekter Ausgangspunkt für Ausflüge zu den Sehenswürdigkeiten der Region, von den Bergen bis zum Meer.

UNSERE GERICHTE. Regionale Wurst- und Käsesorten, reichhaltiges Frühstück, traditionelle Gerichte bei vorheriger Reservierung.

UNSERE WEINE. Regionale und italienische.

Guesthouse and inn in the historic Palazzo Marpillero, only minutes away from the old centre of Venzone. The perfect place for those in search of a peaceful, quiet place and a good meal; the ideal base for exploring the region's attractions, from the mountains to the sea.

OUR DISHES. Local cheeses and cured meats, a big breakfast, traditional local dishes available with reservations.

OUR WINES. Regional, italian.

giovedì
Donnerstag
Thursday



22

Agli Artisti

Informale
Informell
Informal



09.30 > 14.30
17.30 > 22.00



20/30



40



CLOSED

di DENIS FILAFERRO_piazza Uffici, 9_Moggio Udinese (UD)

Cell. +39 335 7050534

www.osteriaagliartisti.it_E-mail: denisartist@libero.it [agli artisti & la valle degli orsi](#)

Piccolo locale in centro a Moggio Udinese dove troverete un servizio spontaneo e accogliente, cucina curata e creativa dello chef proprietario, artista anche ai fornelli. Durante tutta la stagione estiva le verdure utilizzate provengono dalla propria azienda agricola di montagna. Terrazzo estivo sotto un pergolato di uva. Qui si parla anche tedesco! Adatto a veri buongustai e a chi si vuole bene.

I NOSTRI PIATTI. Cjarsons n. 230, tagliolini neri con gamberoni, agnello della Val Aupa.

I NOSTRI VINI. Regionali.

Kleines gemütliches Lokal im Zentrum von Moggio Udinese mit spontanem Service. Um die gepflegte und kreative Küche kümmert sich der Inhaber und Küchenchef, ein Künstler am Herd. Im Sommer wird das vom eigenen landwirtschaftlichen Betrieb in den Bergen stammende Gemüse verwendet. Sommerterrasse unter zauberhafter Weinlaube. Hier spricht man auch Deutsch! Für echte Feinschmecker und alle, die sich verwöhnen möchten.

UNSERE GERICHTE. Cjarsons Nr. 230, schwarze schmale Bandnudeln mit Riesengarnelen, Lamm aus dem Aupatal.

UNSERE WEINE. Aus der Region.

A small restaurant in the centre of Moggio Udinese known for its spontaneous, hospitable service and the creative cuisine of the chef and proprietor, an artist in the kitchen! In summer, vegetables from the proprietor's own farm in the mountains are served. Dine in the shade of the grapevines on the patio in summer. German spoken! A place for true gourmets who want to treat themselves to the best.

OUR DISHES. Cjarsons no. 230, black tagliolini with prawns, Val Aupa lamb.

OUR WINES. Regional.

*lunedì e martedì
Montag und Dienstag
Monday and Tuesday*



23

Al Fogolar

Rustico
Rustikal
Rustic



12.00 > 14.30
19.00 > 22.00



25



40



di **RENZO TONDO** via Udine, 15_Chiaulis-Verzegnis (UD)

Tel. +39 0433 41025

www.alfogolar.it **E-mail:** info@alfogolar.it **f** Al Fogolar

Ambiente accogliente con il fogolar nella zona osteria e l'antico spolert nella sala da pranzo dove degustare la cucina tipica carnica.

I NOSTRI PIATTI. File e Daspe, cjarsons del Fogolar, coniglio nostrano disossato ripieno.

I NOSTRI VINI. Regionali.

Gemütliches Ambiente mit Fogolar im Gaststättenbereich und altem Spolert im Speisesaal, wo man die typische karnische Küche kosten kann.

UNSERE GERICHTE. „File e Daspe“ (Kartoffel-Käse-Gericht), Cjarsons vom Fogolar, entbeintes und gefülltes italienisches Kaninchen.

UNSERE WEINE. Aus der Region.

A cosy setting featuring a hearth or “fogolar” and an old-fashioned “spolert” stove in the dining area, where diners enjoy the traditional cuisine of Carnia.

OUR DISHES. File e Daspe, Cjarsons del fogolar, deboned and stuffed local rabbit.

OUR WINES. Regional.



24

Osteria Al Falconiere

Tipico / Informale
 Charakteristisch / Informell
 Characteristic / Informal



11.00 > 22.00



20/25



30



di **MARTA BORDIGNON** via G. Urli, 54_Tarcento (UD)
 Tel. +39 0432 784524
 E-mail: osteriaalfalconiere@gmail.com

Nuova giovane gestione per un locale dal fascino montano, caldo ed accogliente. Marta e Consuelo propongono una ricercata selezione di salumi e formaggi; piatti caldi diversi ogni giorno preparati con materie prime scelte accuratamente a livello locale. La carta dei vini spazia dalle eccellenze locali a quelle nazionali, possibilità di degustazione anche a calice. Adatto per tutte le ore.
I NOSTRI PIATTI. Tagliatelle salame fresco e cren, collo di maiale alla piastra, lumache alla friulana.
I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

Neue junge Leitung für ein heimeliges und gemütliches Restaurant mit Bergcharme. Marta und Consuelo bieten eine raffinierte Auswahl an Wurst und Käse an und bereiten jeden Tag andere warme Speisen aus sorgfältig ausgewählten lokalen Rohstoffen zu. Die Weinkarte umfasst regionale und italienische Tropfen, die auch glasweise verkostet werden können. Für alle Tageszeiten geeignet.

UNSERE GERICHTE. Tagliatelle mit frischer Salami und Kren, Schweinehals aus der Grillpfanne, Schnecken nach friaulischer Art.
UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

Young new management for a warm, cosy restaurant in a mountain setting. Marta and Consuelo serve a refined selection of cured meats and cheeses; the menu is different every day, featuring dishes made with carefully selected local ingredients. The wine list ranges from outstanding local wines to famous Italian wines, many of which may be sampled by the glass. Perfect at any time of day.

OUR DISHES. Tagliatelle, fresh salami with horseradish sauce, grilled pork neck, snails served Friuli style.

OUR WINES. Regional, italian and international.

giovedì e domenica sera
 Donnerstag und Sonntag Abend
 Thursday and Sunday evening



25

Alla Speranza

Tipico / Informale
 Charakteristisch / Informell
 Characteristic / Informal



08.00 > 01.00



10/20



40



CLOSED

di MICHELE BOFFITO_via Morgante, 11_Taranto (UD)

Tel. +39 0432 785271

E-mail: antica.osteria.speranza@gmail.com [f](#) osteria alla speranza

L'Osteria offre a pranzo piatti legati alla stagionalità rielaborando con creatività ricette della tradizione regionale. La Speranza diventa anche ritrovo per aperitivi alternativi, informali e di lavoro accompagnati da musica e da una serie di prodotti di prima qualità. A qualsiasi ora è possibile assaporare formaggi, salumi e giardiniera prodotti artigianalmente e con presidio slow food. La scelta dei vini è sempre molto accurata così come la selezione dei cocktail per i quali si sceglie sempre una materia prima che soddisfi piacevolmente i nostri avventori.

I NOSTRI PIATTI. Insalatone, insaccati e formaggi, cucina stagionale del territorio.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani.

Die Osteria Alla Speranza bietet zum Mittagessen saisonale Gerichte, wobei die Rezepte der regionalen Tradition kreativ neu interpretiert werden. Sie ist auch ein beliebter Treffpunkt für informelle, geschäftliche und besondere Aperitifs mit Musik und vielen hochwertigen Produkten. Zu jeder Uhrzeit kann man Käse, Wurst und in Essig eingelegtes Gemüse kosten, die mit einem Presidio-Projekt von Slow Food handwerklich erzeugt werden. Die Weinauswahl ist ebenso wie die Cocktailauswahl stets sehr sorgfältig, dabei werden nur Rohstoffe gewählt, die die Gaumen unserer Gäste zufrieden stellen.

UNSERE GERICHTE. Salatteller, Wurstwaren und Käse, saisonale regionale Küche.

UNSERE WEINE. Regionale und italienische.

The Osteria serves seasonal lunches creatively interpreting traditional local recipes. La Speranza is also a great place to meet for drinks, whether it's an informal gathering of friends or a business appointment, accompanied by music and a selection of top quality snacks. Guests are invited to snack at any time of day on cheeses, cured meats and "giardiniera" vegetable salad made locally in accordance with slow food standards. The wine list is also excellent, as is the selection of cocktails made from top quality ingredients.

OUR DISHES. Salads, cured meats and cheeses, fresh local dishes in season.

OUR WINES. Regional, Italian.

domenica
 Sonntag
 Sunday



26

Osteria Grill D'Oro

Tipico / Informale
 Charakteristisch / Informell
 Characteristic / Informal



07.30 > 23.00



15/25



35 + 130 esterni



CLOSED

di GIOVANNI TASSAN ZANIN_via Tricesimo, 2_Tarcento (UD)

Tel. +39 0432 785679

E-mail: giovanni.tassan@gmail.com [f](#) grill d'oro food and music

Una cucina dove i piatti della tradizione sono passione e ricerca. Il titolare appassionato di musica organizza spesso concerti dal vivo, d'estate anche nel grande spazio esterno, parzialmente coperto. La cottura dei polletti allo spiedo a vista ed il chiosco rendono piacevole e gustosa la visita. Non mancano i giochi per i bimbi e per gli adulti.

I NOSTRI PIATTI. Fonduta bourguignonne e di formaggio, cucina austro ungarica, polletto allo spiedo (estate).

I NOSTRI VINI. Regionali.

Eine Küche, in der die Gerichte der Tradition für Leidenschaft und Forschung stehen. Der Inhaber ist Musikliebhaber und organisiert häufig Live-Konzerte, im Sommer auch im großen, teilweise überdachten Außenbereich. Die einsehbare Zubereitung der Hähnchen am Spieß und der Gazebo machen aus dem Besuch eine angenehme Gaumenfreude. Spiele für kleine und große Gäste.

UNSERE GERICHTE. Fondue Bourguignonne (Fleischfondue) und Käsefondue, ungarisch-österreichische Küche, Hähnchen am Spieß (im Sommer).

UNSERE WEINE. Aus der Region.

A focus on beloved traditional dishes. The owner is a music lover and frequently hosts live concerts, outdoors in summer, in a large partially covered outdoor area. Chicken roasting on the spit and a kiosk make the outdoor area particularly pleasant. There are plenty of games for children and adults alike.

OUR DISHES. Bourguignonne and cheese fondue, Austro-Hungarian cuisine, roast chicken (in summer).

OUR WINES. Regional.

*lunedì e martedì
 Montag und Dienstag
 Monday and Tuesday*



27

Osteria Marcurele

di **MARIA GRAZIA FALESCHINI**_via Roma, 21/_Venzone (UD)
 Cell. +39 340 8935784
www.osteriamarcurele.it_E-mail: info@osteriamarcurele.it

Storico
 Traditionell
 Traditional



11.00 > 14.30
 16.30 > 21.00



15/25



25



CLOSED

*lunedì e martedì
 Montag und Dienstag
 Monday and Tuesday*

Ad accogliere i nostri ospiti uno splendido sottoportico ed il giardino estivo. Un ambiente unico e originale all'interno delle mura della splendida Venzone. Profumi e sapori ormai dimenticati vengono riproposti nei nostri piatti. I prodotti scelti per voi, provengono da piccole aziende friulane che come noi hanno scelto di rispettare la natura e i suoi ritmi. Sapori e profumi che cambiano a seconda delle stagioni, nei ripieni o condimenti a base di erbe spontanee.

I NOSTRI PIATTI. Pasta fatta in casa, salumi e formaggi, piatti di stagione.

I NOSTRI VINI. Regionali.

Auf unsere Gäste warten eine herrliche Laube und ein Gastgarten für den Sommer.

Ein einzigartiges und originelles Ambiente innerhalb der Stadtmauern der herrlichen Stadt Venzone (Peuscheldorf). Vergessene Aromen und Geschmacksnuancen werden in unseren Gerichten neu interpretiert. Die für Sie ausgewählten Produkte stammen aus kleinen friaulischen Betrieben, die wie wir beschlossen haben, die Natur und ihren Kreislauf zu respektieren. Die köstlichen Füllungen und Saucen auf der Basis spontan wachsender Kräuter riechen und schmecken in jeder Jahreszeit anders.

UNSERE GERICHTE. Hausgemachte Pasta, Wurst- und Käsesorten, saisonale Gerichte.

UNSERE WEINE. Aus der Region.

Guests are welcomed under a splendid arcade with a summer garden. A unique, original atmosphere within the walls of the lovely town of Venzone. Rediscover forgotten flavours and aromas, made with ingredients from small producers in Friuli who work with respect for the rhythms of nature, like the restaurant's owners. Flavours and aromas that change with the seasons, with sauces and fillings made with wild herbs.

OUR DISHES. Home-made pasta, cured meats and cheeses, seasonal dishes.

OUR WINES. Regional.



28

Osteria Pan & Salam

Tipico / Informale
 Charakteristisch / Informell
 Characteristic / Informal



08.00 > 24.00



3/15



30



CLOSED

di **SANDY LONDERO**, via G. Bini, 2, Gemona del Friuli (UD)

Tel. +39 0432 892031

E-mail: sandy73@alice.it pan & salam

L'idea è quella di proporre un locale semplice, accogliente e dinamico dove tutti i nostri prodotti sono sempre di altà qualità privilegiando le collaborazioni coi produttori del territorio. Vi aspettiamo ai piedi del castello in centro storico.

I NOSTRI PIATTI. Affettati e formaggi del territorio, insalatone, hamburger gourmet con carni fresche.

I NOSTRI VINI. Regionali (Collio, Colli Orientali etc), italiani.

Die Idee besteht darin, ein einfaches, gemütliches und dynamisches Lokal zu bieten, in dem alle Produkte stets von hoher Qualität sind, wobei bevorzugt mit Erzeugern der Region zusammengearbeitet wird. Wir erwarten Sie am Fuße des Schlosses in der Altstadt.

UNSERE GERICHTE. Aufschnitt und Käse der Region, Salatteller, Gourmet-Hamburger aus frischem Fleisch.

UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.) und italienische.

A simple, cosy, dynamic setting serving top quality local products, with an emphasis on partnerships with local producers. Waiting for you right under the castle in the town centre!

OUR DISHES. Local cheese and cured meats, salads and gourmet hamburgers made with fresh meat.

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.), italian.

lunedì
 Montag
 Monday



29

Osteria Rive Grande

di **DANIELE TURCHETTI** via Rive Grande, 55_Gemona del Friuli (UD)

Tel. +39 0432 972851

f Osteria Rive Grande

Informale
Informell
Informal



10.30 > 15.00
18.00 > 22.30



20



30



Piccola osteria con cucina nel cuore di Gemona che propone piatti tipici friulani e non solo, cucina espressa, locale serio ma non serio ed offre una vasta gamma di vini regionali.

I NOSTRI PIATTI. Carbonara, cjarsons, strudel di mele.

I NOSTRI VINI. Regionali (Collio, Colli Orientali etc), italiani.

Eine kleine Osteria mit Küche im Zentrum von Gemona, die typische friaulische Gerichte und vieles mehr anbietet. Gepflegte schnelle Küche in einem seriösen und zugleich fröhlichen Lokal mit einer großen Auswahl an regionalen Weinen.

UNSERE GERICHTE. Carbonara, Cjarsons, Apfelstrudel.

UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.) und italienische.

A small Osteria in the centre of Gemona serving the traditional cuisine of Friuli and more.

Quick service, earnest but fun service, and a vast selection of regional wines.

OUR DISHES. Carbonara, cjarsons, apple strudel.

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.), italian.

lunedì
Montag
Monday



30

Al Nazionale

Informale / Moderno
Informell / Modern
Informal / Modern



Est/Sum/Som 07.30 > 22.30
Inu/Win/Win 07.30 > 21.00



5/15



30



di **DESIRÈ E IULA DANELUTTI**_piazza Garibaldi, 8_Gemona del Friuli (UD)
Tel. +39 0432 1798437
[f al nazionale](#)

Nel 2015 Desirè e Iula decidono di ridare vita ad un locale di riferimento del centro storico di Gemona, mai riattivato in seguito al sisma del 1976. Si può degustare un ottimo caffè accompagnato da sfiziose brioches, assaggiare salumi e formaggi artigianali affiancati da vini regionali e birra bavarese. Il locale dispone di un'ampia terrazza e vela ombreggiante.

I NOSTRI PIATTI. Taglieri con affettati misti nostrani, panini caldi e tramezzini freschi, insalatone e piatti freddi.

I NOSTRI VINI. Regionali (Collio, Colli Orientali etc.).

Im Jahr 2015 beschlossen Desirè und Lula, ein seit dem Erdbeben im Jahr 1976 geschlossenes historisches Lokal in der Altstadt von Gemona zu neuem Leben zu erwecken. Man kann hier zu Espresso und Cappuccino köstliche Teilchen genießen und zu regionalen Weinen und bayerischem Bier handwerklich hergestellte Wurst- und Käsesorten schlemmen. Das Lokal hat eine große Terrasse mit Sonnensegel.

UNSERE GERICHTE. Platten mit gemischtem italienischem Aufschnitt, warme Sandwichs und frische Tramezzini, Salatteller und kalte Gerichte.

UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.).

In 2015 Desirè and Lula reopened a bar in the centre of Gemona that had been closed since the 1976 earthquake. Serving coffee and croissants, locally made cheeses and cured meats, regional wines and Bavarian beer. The bar has a big shaded patio.

OUR DISHES. Platters of locally made cured meats and cheeses, hot and cold freshly made sandwiches, salads and cold dishes.

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.).



31

Al Posto Giusto

Informale
Informell
Informal



06.00 > 24.00




5/15



50



CLOSED

di **LORENZO RUSSO** via Carducci, 8_Nimis (UD)
Cell. +39 340 9417054
E-mail: alpostogiustonimis@gmail.com  **al posto giusto**

Situato nel cuore del “dolce nord-est” il nostro locale crea un compromesso per chi ricerca un luogo dove trovare l’atmosfera giusta per ogni situazione. Dal bicchiere di vino in compagnia, ai numerosi tipi di birre, cocktails, aperitivi, fino ad arrivare alle colazioni la mattina.

Locale adatto anche a compleanni, feste, buffet, riunioni, pranzi e cene su prenotazione. Possibilità di pernottamento “bed&breakfast” e d’estate vasto spazio esterno con chiosco.

I NOSTRI PIATTI. Stuzzichini, affettati misti, frittiture.

I NOSTRI VINI. Regionali (Collio, Colli Orientali etc.).

Unser im Herzen des „schönen Nordostens“ gelegenes Lokal hat einen optimalen Kompromiss für alle erschaffen, die einen Ort mit der richtigen Atmosphäre für jede Gelegenheit suchen. Vom Glas Wein in netter Gesellschaft über die große Auswahl an Biersorten, Cocktails und Aperitifs bis hin zum köstlichen Frühstück. Das Lokal eignet sich auch für Geburtstage, festliche Anlässe, Buffets, Meetings, Mittag- und Abendessen bei vorheriger Reservierung. Möglichkeit der „Bed & Breakfast“-Übernachtung und im Sommer großer Außenbereich mit Gazebo.

UNSERE GERICHTE. Appetithäppchen, gemischter Aufschnitt, Frittüren.

UNSERE WEINE. Regionale (Anbaugebiete Collio, Colli Orientali usw.).

A bar in the heart of northeast Italy offering the right atmosphere for every occasion. From breakfast to a glass of wine with friends to a vast selection of beers, cocktails and aperitifs. The perfect place for a birthday party or other celebration, a buffet meal or a business meeting; lunch or dinner available with reservations. Bed&breakfast and a big outdoor area with a kiosk in summer.

OUR DISHES. Snacks, cured meats, deep fried dishes.

OUR WINES. Regional (Collio, Colli Orientali etc.).

mercoledì
Mittwoch
Wednesday




32

Enoteca Alla Vite

di SANDRA ZACCOMER_via Manzoni, 17_Nimis (UD)

Tel. +39 0432 797128

www.enotecallavite.com_E-mail: zaccomer.s@libero.it_f [enoteca alla vite](#)

Tipico
Charakteristisch
Characteristic



10.00 > 14.30
17.00 > 01.00



5/10



40



CLOSED

Aperta nel 1983 dalla famiglia Zacommer l'Enoteca Alla Vite soddisfa i palati con degustazioni di vini e distillati accompagnati da selezioni di cioccolato e una vasta scelta di Ramandolo, vino tipico della zona e primo DOCG nazionale. Un'ottima selezione di oli e prodotti tipici. Confezioni regalo tutto l'anno, servizi personalizzati per aziende e privati. Vasto assortimento di grappe, rum, whisky e cognac.

I NOSTRI PIATTI. Salumi e formaggi, prodotti tipici.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

Die 1983 von der Familie Zacommer eröffnete Vinothek Alla Vite verwöhnt die Gaumen mit Verkostungen von Weinen und Branntweinen, zu denen erlesene Schokoladensorten gereicht werden, und einer großen Auswahl an Ramandolo, typischer Wein der Region und erster italienischer mit DOCG-Herkunftsbezeichnung. Eine ausgezeichnete Auswahl an Ölen und typischen Produkten. Ganzjährig Geschenkpackungen, individueller Service für Betriebe und Privatpersonen. Große Grappa-, Rum-, Whisky- und Cognac-Auswahl.

UNSERE GERICHTE. Wurst- und Käsesorten, typische Produkte.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

Opened in 1983 by the Zacommer family, Enoteca Alla Vite is a wine bar for refined palates serving wines and spirits accompanied by a selection of chocolates and a vast choice of Ramandolo: a traditional local wine and the first Italian wine to be given DOCG status. An excellent selection of olive oils and traditional local products. Gift packs available all year round, with customised services for companies and individuals. Vast assortment of grappas, rums, whiskies and cognacs.

OUR DISHES. Cheeses and cured meats, traditional products.

OUR WINES. Regional, italian and international.

martedì
Dienstag
Tuesday



33

Rap Di Ue

Informale
Informell
Informal



di **IGOR FANTINI** via Cesare Battisti, 20_Villa Santina (UD)
Cell. +39 329 8286547
E-mail: fantini.igor.villasantina@gmail.com [f](#) rap di ue

10.00 > 13.00
14.30 > 24.00



Il locale è ritrovo di gente giovane e vivace, offre vini, salumi e formaggi della zona anche da asporto propone anche gustose birre tedesche, il tutto innaffiato da vivacità e simpatia. Unico locale della zona frequentato da bikers e appassionati di motociclismo.

I NOSTRI PIATTI. Salumi e formaggi tipici della zona.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

5/10



Das Lokal, ein Treffpunkt junger und lebhafter Leute, bietet Weine, Wurst und Käse der Region (auch zum Mitnehmen) und erlesene deutsche Biere an. Dazu gibt es stets Herzlichkeit und Fröhlichkeit! Einziges Lokal der Gegend, das von Bikern und Motorradsport-Fans besucht wird.

UNSERE GERICHTE. Typische Wurst- und Käsesorten der Region.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

25



A lively meeting-place for the young, serving wines, cheeses and cured meats made locally, also available for take-out, as well as German beer, with plenty of fun and friendliness. The only bikers' and motorcyclists' bar in town.

OUR DISHES. Traditional local cheeses and cured meats.

OUR WINES. Regional, italian and international.



CLOSED

mercoledì
Mittwoch
Wednesday



Take a look also at:



www.mappadelsapore.it

Per informazioni, adesioni e sponsorizzazioni:

For information, memberships and sponsorships:

Weitere Informationen, Mitgliedschaften und Sponsoring:

Alessandro Tollon

info@mappadelsapore.it

m. +39 348 4918527

Heidi Fiorenzo Barbini

ha collaborato alla realizzazione della Mappa del Sapore "Sportland".

hat zusammengearbeitet für die Mappa dei Sapori "Sportland".

cooperated in the realization of Mappa del Sapore "Sportland".

É vietata la riproduzione anche parziale

di testi e immagini senza il consenso degli autori.

Auch eine teilweise Vervielfältigung von Texten und Bildern ist ohne

schriftliche Zustimmung der Autoren nicht gestattet.

Even partial reproduction of texts and images is forbidden without written

permission of the authors.

Concept
EMPORIO ADV

Progetto grafico
EMPORIO ADV

Stampato a marzo 2018
TIPOGRAFIA MENINI S.N.C.

Sportland è un progetto sostenuto da:



fantoni

