

2014



Invito a Pranzo
nelle Valli del Natisone

VABILO NA KOSILO

EINLADUNG ZUM SCHMAUS

INVITATION TO LUNCH



Se camminando lungo un sentiero vedeste le orme di una donna, seguitele. Quei passi leggeri amano i luoghi nascosti, quelli che profumano di foglie e di vento. Poi le sue tracce spariranno. Non provate a cercarla. Lei è una krivapeta e ha i piedi al contrario: invece di raggiungerla ve ne sarete allontanati e vi sarete persi in mezzo ai colori autunnali delle Valli del Natisone. Ad accogliervi e a farvi ritrovare il cammino ci saremo noi, i ristoratori dell'INVITO A PRANZO 2014, manifestazione gastronomica che da 23 anni porta in tavola i cibi della tradizione per condividerli con gli esploratori di boschi, di gusti e di sogni. Vi aspettiamo!



Ko se sprehajate po stezi, če opazite ženske stopinje, sledite jim. Tisti lahkotni koraki ljubijo skrite kraje, tiste, ki imajo vonj po listju in vetru. Potem bodo sledi izginile, a ne jih iskati. To so stopinje krivapete, ki ima narobe obrnjena stopala, zato namesto, da bi se ji približali se boste od nje oddaljili. In se boste znašli sredi čudovitih jesenskih barv Nadiških dolin. Sprejeli vas bomo in pokazali vam pravo pot mi gostinci, ki sodelujemo na VABILU NA KOSILO 2014. Na tej kulinarčni prireditvi že 23 let vam ponujamo dobrote iz krajevne tradicije, ker jih želimo deliti s popotniki, ki ljubijo odkrivanje gozdov, okusov in sanj. Vas pričakujemo!



Sollten Sie beim Wandern durch Wald und Wiesen die Fusstapfen einer Frau entdecken, so folgen Sie ihnen. Jene leichten Schritte moegen versteckte Winkel, die nach Laub und Wind duften. Und ploetzlich loesen sich diese Spuren auf! Versuchen Sie ja nicht, sie ausfindig zu machen! Sie ist eine Krivapeta und schreitet zu Fuss gegenlaeufig voran, so dass Sie ihr nicht begegnen, sondern sich von ihr nur entfernen koennen - und im Nu stehen Sie inmitten der herbstlichen Farbenpracht der Natisone-Taeler verloren da. Doch wir Gastwirte der EINLADUNG ZUM SCHMAUS 2014 – einer seit 23 Jahren bestehenden gastronomischen Veranstaltung – werden Sie in Empfang nehmen und auf den richtigen Weg zurueckfuehren. Unsere Natur- und Gaumenfreunde werden dann mit Koestlichkeiten aus unserer traditionsreichen Kueche reichlich verwoehnt. Zum Wohl!



If, walking along a path, you see the footprints of a woman, follow them. Though light, those steps love hidden places with the scent of leaves and the wind. Then the traces disappear. Don't try to search for her. She is a magical krivapeta and her feet face backwards: instead of moving towards her you have gone further away and you are lost in the midst of the fall colours of the Natisone Valleys. We will be there to welcome you and help you regain your path: we are the restaurants of the INVITATION TO LUNCH 2014, a culinary event in which for over 23 years we have shared our traditional cuisine with the explorers of forests, flavours and dreams. We are waiting for you!

la manifestazione avrà luogo

da sabato **27 settembre** a lunedì **8 dicembre**

I menù proposti sono disponibili *esclusivamente su prenotazione* e possono subire delle modifiche dovute alla reperibilità degli ingredienti. *In tutti i locali sarà possibile gustare la gubana e gli strucchi, dolci tipici delle Valli del Natisone*.
Per informazioni:
www.invitoapranzo.it  [invito a pranzo.](https://www.facebook.com/invitoapranzo)



Trattoria Ai Colli di Spessa Via Cormons 7 -Spessa di Cividale

Chiuso il lunedì pomeriggio - Tel. +39 0432 716107 / +39 340 8122947

Osteria Al Colovrat Fraz. Clabuzzaro 8/A - Drenchia

Chiuso il mercoledì -Tel. +39 0432 721104

Trattoria Al Giro Di Boa Fraz. Ponte San Quirino - Cividale del Friuli

Aperto venerdì, sabato e domenica - Tel. +39 0432 701688

Albergo Ristorante Al Vescovo Via Capolouogo 67 - Pulfero

Chiuso il mercoledì - Tel. +39 0432 726375

Osteria All'Antica Fraz. Cras 125 - Pulfero

Aperto venerdì, sabato e domenica - Tel +39 0432 709052

Trattoria Alla Cascata Fraz. Clodig 28 - Grimacco

Chiuso il venerdì - Tel. +39 0432 725034

Trattoria Alla Posta Fraz. Clodig 22 - Grimacco

Chiuso il martedì e il mercoledì - Tel. +39 0432 725000

Albergo Trattoria Alla Trota Via Specognis 9 - Pulfero

Chiuso il lunedì - Tel./fax +39 0432 726006

Gastaldia D'Antro Via Antro 179 - Pulfero

Chiuso il lunedì e il martedì - Tel. +39 0432 709247

Trattoria Da NA.TI Fraz. Osgnetto 60 - San Leonardo

Chiuso il lunedì pomeriggio - Tel. +39 0432 723553

Trattoria Da Walter Fraz. Altana 26 - San Leonardo

Chiuso il giovedì - Tel. +39 0432 723321

Agriturismo La Casa Delle Rondini Fraz. Dughe 14 - Stregna

Apertura a cena: venerdì, sabato, domenica e lunedì

a pranzo: sabato e domenica. - Tel. +39 0432 724177

Trattoria Le Querce Via del Klančič 5 - S. Pietro al Natisone

Chiuso il martedì - Tel. +39 0432 727665

Agriturismo Monte Del Re Fraz. Clenia 35/b - San Pietro al Natisone

Aperto il venerdì sera, sabato e domenica - Tel. +39 0432 1486617/ +39 333 5888670

Rifugio Solarie Loc. Casoni Solarie-Drenchia

Aperto venerdì, sabato e domenica - +39 346 3922001

Ristoro Stara Baba Fraz. Clenia 27 - San Pietro al Natisone

Chiuso il lunedì e il martedì -Tel. +39 0432 727373

Trattoria Ai Colli Di Spessa

Via Cormons 7 – Spessa di Cividale
Tel. +39 340 8122947 / +39 0432 716107
www.trattoriaaicollidispessa.com
aicolli@trattoriaaicollidispessa.com
Chiuso il lunedì pomeriggio

menù

Antipasti:

Sopressa con porcini sott'olio
Salame di selvaggina con radicchio rosso
Involtino speck e prugne pastellato
Bocconcini polenta e salsiccia
Tortino zucca e patate
Frittelle alle erbe di montagna

Primi:

Cannelloni con castagne e noci
Gnocchi di formaggi e verdure
Crema di porri e Montasio

Menù a degustazione 23,00 €
bevande escluse.
Menù disponibile tutti i giorni su
prenotazione fino al 22 dicembre.

Secondi:

Coniglio con cipollotti e castagne
Cocottine di anatra e patate
Capriolo al ginepro con polenta
Verze in padella

Dolci:

Torta di Giacomina
Tortino di mais
Gubana e strucchi



Ci trovate... a Spessa, proprio là dove la pianura friulana lascia lo spazio ai dolci rilievi dei Colli Orientali, famosi in tutto il mondo per le loro eccellenze vitivinicole. Ma la nostra posizione non delude nemmeno gli amanti della natura (con i bellissimi percorsi nel Bosco Romagno), della storia e dell'arte (con la superba Città Ducale, Cividale del Friuli, culla della civiltà Longobarda e del Patriarcato di Aquileia, riconosciuta patrimonio mondiale dell'Unesco).

Vi offriamo... Da noi ritroverete l'antica atmosfera del tempo in cui la taverna era il punto di ritrovo per tutta la comunità. E anche nel vostro piatto, grazie ad un variegato menù, ritroverete antiche pietanze e nuove proposte legate a genuini ingredienti che i Colli Orientali del Friuli offrono con generosità. E nel bel mezzo di una zona di eccelsi vitigni Doc, grandi vini coroneranno la vostra esperienza gustativa.

Osteria Al Colovrat

Fraz. Clabuzzaro 8/A – Drenchia
Tel. +39 0432 721104
Chiuso il mercoledì

Menù a 22,00 € bevande escluse.
Il menù verrà proposto il sabato a pranzo e cena, domenica non stop fino ad esaurimento alimenti.
È gradita la prenotazione.

menù

Primi:

Minestra orzo e fagioli
o tris d'autunno

Secondi:

Piatto di bollito della galaverna
o stinco di maiale
o frico con patate
o faraona in umido

Contorni:

Tutti i secondi piatti saranno accompagnati da polenta-štakanje-verdure cotte di stagione

Dolci:

Le nostre crostate alla frutta
Torta Monte Nero



Ci trovate... da Cividale seguendo la segnaletica "sulle tracce della Grande Guerra" potete arrivare fino a noi e in pochi minuti si può accedere comodamente alla nuova via che ci collega con Tolmino e Caporetto.

Vi offriamo... un ambiente rustico, con ampio terrazzo panoramico sulla valle dello Judrio. Da qui, in caso di bel tempo, è possibile persino intravedere il mare in lontananza. La cucina è tipicamente casalinga e propone ricette rivisitate che rimarcano gusti e sapori tradizionali dell'arco alpino orientale.



Trattoria Al Giro Di Boa

Via Valli Natisone 98 - Fraz. Ponte S. Quirino, Cividale del Friuli
Tel. +39 0432 701688
Aperto venerdì, sabato e domenica

Menù a degustazione 25,00 €
bevande escluse.
È gradita la prenotazione.

menù

Antipasti:

Involentino saltato di radicchio e pancetta
Ricotta con erbe aromatiche
Speck con zucchine in agrodolce

Primi:

Gnocchi di castagne con funghi porcini
Palačinka di farina integrale con porro e speck
Chicche di zucca con ricotta affumicata

Secondi:

Roastbeef allo Schioppettino con funghi porcini
Selvaggina con polenta

Contorni:

Fagioli in padella
Štakanje

Dolci:

Gubana delle Valli del Natisone
Crostata di mele



Ci trovate... a Ponte S. Quirino, proprio nel punto dove si aprono a ventaglio le quattro convalle del Natisone.

Vi offriamo... La trattoria, affacciata sulla splendida forra del fiume Natisone, là dove le sue acque cristalline si mescolano con quelle dei torrenti Alberone, Cosizza ed Erbezzo, in prossimità del ponte che ne collega le due sponde in località Ponte S. Quirino, dà il benvenuto da oltre un secolo a chi entra nelle Valli. L'accogliente gestione dei padroni di casa offre una cucina curata e casalinga, con piatti della tradizione e nuovi sapori, seguendo le stagioni.

Albergo Ristorante Al Vescovo

Via Capolouogo 67 – Pulfero
Tel. +39 0432 726375
info@alvescovo.com
Chiuso il mercoledì

Menù a 25,00 € bevande escluse.
Disponibile tutta la settimana su
prenotazione.

menù

Antipasti:

Polentina di grano saraceno con ricotta fresca,
mela e kren

Primi:

Zuppa di castagne
o žličnjaki di zucca al burro dorato e ricotta
affumicata
o gnocchi di susine alla cannella
o bleki ai funghi porcini o chiodini

Secondi:

Stufato di coniglio con polenta
o filettini di maiale allo speck
o filetto di trota con alloro

Contorni:

Štakanje
Verze in padella

Dolci:

Strudel di mele
o struki lessi con cannella e zucchero
o mousse alle castagne



Ci trovate... La famiglia Domenis vi aspetta a Pulfero, a Casa Skof, casa storica con giardino ombreggiato da ippocastani secolari sul fiume Natisone.

Vi offriamo... Cultura del territorio e tradizione vi offrono piatti semplici dai sapori antichi. Un caminetto acceso sarà per voi un caloroso benvenuto.



Osteria All' Antica

Fraz. Cras 125 - Pulfero
Tel. + 39 0432 709052
www.osteriallantica.it
osteriallantica@hotmail.it
Aperto venerdì, sabato e domenica

Menù a degustazione 22,00 €
bevande escluse.
Disponibilità su prenotazione.

menù

Antipasti:

Crostino di crema di porro e salsiccia
Strudel saporito alla zucca
Frittatina alla cipolla

Primi:

Orzotto ai porcini

Secondi:

Bocconcini di cinghiale e polenta

Dolci:

Strudel di mela seuka



Ci trovate... a 10 minuti da Cividale, due km dopo San Pietro al Natisone. Passato l'abitato di Tiglio girate a sinistra sulla riva destra del Natisone, poi ancora a sinistra a Cras di Pulfero.

Vi offriamo... la creatività in cucina nel rispetto degli ingredienti del territorio, alla ricerca dei prodotti migliori: dalle farine alle carni, ai formaggi, ai funghi locali, senza tralasciare la tradizione. Riccardo e Barbara vi aspettano con i loro piatti: pasta, ravioli, pane e dolci fatti in casa. Il tutto con accoglienza e garbo, in un locale storico a picco sul fiume.

Trattoria Alla Cascata

Fraz. Clodig 28 – Grimacco
Tel. +39 0432 725034
Chiuso il venerdì

Menù a degustazione 25,00 € bevande escluse.
Il menù è disponibile tutti i giorni su prenotazione.
Dal 15 dicembre si potrà degustare il menù alla mela seuka su prenotazione.

menù

Antipasti:

Involentino ripieno di ricotta nostrana alle noci
Polentina morbida con porcini prezzemolati
Sopressa nostrana

Primi:

Zuppa di funghi porcini e castagne
Gnocchi di susina con burro fuso e semi di papavero
Pasta casereccia con funghi alla boscaiola

Secondi:

Bocconcini di selvaggina al ginepro con polenta
Arrostino di tacchino ai sapori di mela e castagne



Contorni:

Verze al tegame
Štokja con ciccioli
Chiodini prezzemolati

Dolci (a scelta):

Strudel di mele
Strucchi lessi
Torta rustica
Palačinka ripiena

Ci trovate... Da Clodig, posto nell'alta valle del torrente Cosizza, si possono raggiungere facilmente le località più panoramiche delle Valli del Natisone. Il locale riserva ai propri clienti una tradizionale sala con un antico fogolâr. Da qui potete ammirare la magnifica visuale su una cascata che scorre nella valle immersa nei bei colori dell'autunno.

Vi offriamo... La Trattoria alla Cascata si presenta attraverso un'accogliente gestione familiare. Le specialità che offre la cucina vengono preparate secondo le stagioni e seguendo le antiche ricette. Vi aspettiamo con la speranza di soddisfare il vostro palato, accompagnando i nostri piatti con i vini dei Colli Orientali.

Trattoria Alla Posta

Fraz. Clodig 22 – Grimacco
Tel. +39 0432 725000
Chiuso il martedì e il mercoledì

Menù a degustazione 25,00 € bevande escluse, soggetto a variazioni settimanali. Disponibilità su prenotazione venerdì e sabato sera, domenica alle ore 13. Sono previsti incontri domenicali a tema: funghi e patate, zucca, marmellate e grappe. 8 dicembre: giornata della mela seuka con menù dedicato.

menù

Antipasti:

Stuzzichini della casa
Žganci di bramata con salsiccia puscana alla maggiorana e cannella

Primi:

Zuppa di castagne e porcini
Ventaglio di radicchio
Buje di pere o riso di montagna

Secondi:

Cinghiale o cervo con štakanje
Filetto di maiale al dragoncello
Guancialino di maiale con mele e cappuccio rosso o brovada

Dolci:

Strudel
Dolce salato con mousse
Gubana
Strucchi lessi (su prenotazione)



Ci trovate... a Clodig, nell'alta valle del torrente Cosizza.

Vi offriamo... “Ad un certo punto avevo davanti una scodella con una zuppa. Quando il primo cucchiaino ha iniziato ad andare giù ho fatto un balzo: era talmente buona che ho avuto paura!” Questo è il racconto di un'artista imbattutasi per la prima volta nell'arte culinaria di Maria. Coloro che salgono a Topolò per realizzare i loro progetti, fin dalla prima edizione, hanno una fermata alla quale non possono e non vogliono rinunciare. La fermata, come nei tempi antichi, è proprio “Alla Posta”, a Clodig di Grimacco; lì Maria Gilda Primosis ha il suo regno. Per gli artisti della Postaja è un mito, è la naturale prosecuzione del paese Topolò, delle sue suggestioni.

Albergo Trattoria Alla Trota

Via Specognis 9 – Pulfero
Tel./Fax +39 0432 726006
www.allatrota.com - info@allatrota.com
Chiuso il lunedì

Menù a degustazione 25,00 € bevande escluse. Disponibilità sabato e domenica su prenotazione.

menù

Antipasti:

Antipasto della “nonna”

Primi:

Gnocchi di patate all'aglio orsino
Crema di castagne e funghi

Secondi:

Bocconcini di selvaggina al ginepro con polenta gialla e funghi
Brovada e muset

Contorni:

Štakanje

Frutta:

Mele delle Valli

Dolci:

Strucchi e gubana con slivovitz



Ci trovate... proprio là dove il Natisone abbandona lo stretto canalone di Stupizza e la valle inizia a farsi più ampia e dolce. Nel piccolo borgo di Specognis c'è un luogo che da ben 100 anni è sinonimo di prelibatezza e calda ospitalità, frutto di una stretta simbiosi col fiume e con il pregiato pesce che lo popola.

Vi offriamo... La sapienza antica portata avanti da tre generazioni di conduzione familiare, fedele alle tradizioni gastronomiche, è la migliore garanzia per i graditi ospiti. Le specialità locali, selvaggina, funghi, trota, pasta fatta in casa, non deludono mai i palati, anche quelli più fini...



Gastaldia D'Antro

Via Antro 179 – Pulfero
Tel. +39 0432 709247
www.gastaldiadantro.it
info@gastaldiadantro.it
Chiuso il lunedì e il martedì

Menù a degustazione 26,00 €
bevande escluse – Il menù verrà
proposto il venerdì, sabato e
domenica; in altre giornate
su prenotazione.

menù

Antipasti:

Antipasto della casa

Primi:

Minestra di San Martino
Crespelle ai funghi

Secondi:

Costicine di maiale in brodo di polenta
Guanciale di manzo con erbe e funghi

Dolci:

Dolci della casa



Ci trovate... proprio sotto la chiesa di San Giovanni d'Antro, dove inizia la strada che, in pochi passi, conduce alla Grotta d'Antro, nella cornice di un edificio del '600, recentemente ristrutturato, dal quale si gode una splendida veduta della valle del Natisone.

Vi offriamo... La Gastaldia d'Antro si presenta con menù stagionali che propongono i prodotti del territorio, cercando di coniugare il gusto della cucina ricercata al piacere dell'ospitalità.

Trattoria Da NA.TI

Fraz. Osgnetto 60 – San Leonardo
Tel. +39 0432 723553
Chiuso il lunedì pomeriggio

Menù a degustazione 25,00 €
bevande escluse – Menù disponibile
venerdì, sabato, domenica solo su
prenotazione fino a fine dicembre
(escluso NATALE e CAPODANNO).

menù

Antipasti:

Tortino ai formaggi con porcini
Assaggio di formaggi freschi e stagionati
con salse nostrane delle Valli del Natisone
Crostino della casa

Primi:

Zuppa di castagne e funghi in "skudela" di pane
Pappardelle fatte in casa al sugo di selvaggina
Batuda con pinza (piatto freddo)

Secondi:

Brovada e muset
Cinghiale o capriolo con polenta
Salame con cipolla e aceto servito su polenta

Contorni:

Štalca della nonna Pia
Patate in teča
Brovada

Dolci:

Strudel di mele
Gubana



Ci trovate... a Osgnetto, lungo la strada che porta a Drenchia, proprio a due passi dal torrente Cosizza e da vari sentieri molto suggestivi. Il locale è circondato da ampio parcheggio e i bambini avranno la possibilità di divertirsi all'aperto con i giochi esterni.

Vi offriamo... un ritorno alle origini. Dopo 13 anni di gestioni alternate, la famiglia Primosig (o meglio Boz), ha ripreso le redini del locale, proponendo di nuovo la griglia alla brace e la polenta di nonna Pia. Grazie ai suoi insegnamenti vi faremo scoprire i piatti tipici delle Valli del Natisone, cercando di soddisfare le esigenze dei clienti al meglio, in un ambiente rustico e accogliente.

Trattoria Da Walter

Fraz. Altana 26 – San Leonardo
Tel. +39 0432 723321
Chiuso il giovedì

Menù a degustazione 25,00 €
bevande escluse. Disponibile tutti i
giorni su prenotazione.

menù

Antipasti:

Tagliere di salumi e verdure sott'olio
Medaglione di zucca in salsa di Montasio.

Primi:

Pasticcio con funghi e salsiccia
Crema di ceci e cicoria
Orzotto con mela e latteria

Secondi:

Frico con porcini
Cervo in salmi con polenta

Contorni:

Contorni di stagione

Dolci:

Gubana
Dolci della casa



Ci trovate... a metà strada tra San Leonardo e Castelmonte, nel paese di Altana, un piccolo borgo situato su un terrazzo naturale che permette la vista di quasi tutte le Valli con il monte Matajur come sfondo. Nelle vicinanze, oltre al Santuario, potrete visitare le chiesette di S. Abramo e S. Nicolò, entrambe immerse nel verde, le cascate di Kot ed uno dei castagni più vecchi delle Valli.

Vi offriamo... La nostra cucina offre piatti preparati prevalentemente con ciò che le aziende agricole locali producono.

Agriturismo La Casa Delle Rondini

Fraz. Dughe 14 – Stregna
Tel. +39 0432 724177
Apertura a cena: venerdì, sabato,
domenica e lunedì;
a pranzo: sabato e domenica.

Menù a degustazione 25,00 €
bevande escluse.
Gradiamo molto le prenotazioni.

menù

Antipasti:

Salumi di propria produzione e formaggio "primo sale" accompagnati dal buon pane fatto in casa

Primi:

Assaggio di crema di castagne
Tagliatelle fantasia ai funghi
Žličnjaki con ocvirki

Secondi:

Frico alla nostra maniera
Arrosto di manzo avvolto nel pane
Contorni crudi e cotti

Dolci:

Štrukli kuhani
Strudel di mela seuka
Sformato caldo al cioccolato



Ci trovate... nella "Terra delle castagne". Da Cividale del Friuli venite nelle Valli del Natisone, seguite le indicazioni per Stregna e da lì proseguite per Tribil Superiore. All'inizio del paese girando a sinistra arriverete da noi, a Dughe. Ed è da un incantevole terrazzo panoramico, affacciato sulla valle, che potrete gustare le nostre pietanze godendovi il tepore del sole nelle belle giornate e la frescura nelle calde serate estive.

Vi offriamo... il calore di un'accoglienza familiare in un ambiente di recente ristrutturazione amorevolmente curato dai proprietari. "Spinti dal desiderio di non voler abbandonare queste nostre terre abbiamo intrapreso questa avventura con lo slancio e la passione di chi è fortemente motivato al recupero delle tradizioni locali ed alla loro salvaguardia. Per noi poter proporre la cucina tradizionale di questi luoghi, così come ci è stata tramandata, rappresenta il valore aggiunto sulla base del quale abbiamo costruito la nostra offerta."

Trattoria Le Querce

Via del Klančič 5 – San Pietro al Natisone
Tel. +39 0432 727665
Chiuso il martedì

Menù a degustazione 25,00 €
bevande escluse. Disponibilità tutti i
giorni su prenotazione.

menù

Antipasti:

Montasio e funghi in soffice cestino di polenta

Primi:

Crema di funghi e castagne con crostini dorati
Gnocchetti di zucca in saporita salsa
di speck e noci
Tortelli ai profumi di montagna

Secondi:

Costicine di maiale in umido su letto di verze
Stufato di carne e fagioli in tegame
Spezzato di cervo alle bacche di ginepro

Dolci:

Torta di castagne e cioccolato
Strudel di mele
Strucchi bolliti



Ci trovate... su un grazioso e panoramico balcone naturale sulle ripide pendici del monte Klančič, il piccolo rilievo che, alle spalle della chiesa di San Pietro, divide la valle del Natisone da quella dell'Alberone.

Vi offriamo... L'autunno è di nuovo qui e noi vi aspettiamo ancora nella nostra casa. Il fuoco scoppiettante nel camino e la grande stufa regalano un'atmosfera calda e familiare alla sala. Nei grandi tegami borbottano zuppe, funghi, fagioli e selvaggina, ingredienti genuini che danno vita a pietanze golose ed abbondanti. Accomodatevi alla nostra tavola dove, avvolti dai profumi della cucina, gusterete i semplici e saporiti piatti preparati con amore dalla nonna.

Agriturismo Monte Del Re

Fraz. Clenia 35/b- San Pietro al Natisone
Tel. + 39 0432 1486617/ +39 333 5888670
info@agriturismomontedelre.it
www. agriturismomontedelre.it
Aperto il venerdì sera, sabato e domenica

Menù a degustazione 24,00 €
bevande escluse.
Gradita la prenotazione.

menù

Antipasti:

Polentina con salsa di cipolle e musetto
Crostini di lardo
Prugna in pancetta arrotolata

Primi:

Fettuccine al carciofo e salsiccia
Gnocchi al ragù d'anatra
Vellutata di zucca

Secondi:

Spezzatino di cinghiale con purea di patate
Stinco di maiale con verdure
Polenta ripiena ai formaggi

Contorni:

Verdure cotte di stagione

Dolci:

Gubana artigianale
Strucchi lessi
Torta di pere e cioccolato



Ci trovate... lungo la strada che porta al Matajur, poco prima dell'abitato di Clenia. Non conta molto se sia vera o meno l'etimologia della nostra frazione, legata all'antica leggenda della ricerca di un tesoro (Kle ne je significa "Qui non c'è"). Quello che sicuramente troverete è un'oasi di pace, dove farsi cullare dalla cucina del nostro agriturismo e dall'affascinante natura circostante.

Vi offriamo... una cucina saporita e generosa, che cerca la resa del palato dell'ospite attraverso la mescolanza di tradizione e ingredienti prodotti da noi, con la massima cura. Per voi, se avrete la pazienza di tornare anche nel cuore di dicembre, conserveremo anche un magico nocino da farvi assaggiare.

Rifugio Solarie

Loc. Casoni Solarie-Drenchia
Tel. +39 346 3922001
kellyiurman@hotmail.it
Aperto venerdì, sabato e domenica

menù

Antipasti:

Cestino di frico con polentina
e cuore di ricotta fresca con porcini
Crostoncino caldo con formaggio di pecora e miele

Primi:

Zuppa di castagne e funghi porcini
Gnocchetti di barbabietola con
crema di gorgonzola e noci
Ravioloni di zucca ai sapori di montagna

Menù a degustazione 30,00 €
bevande incluse (1/2 litro di acqua,
1/4 di vino e un caffè a persona).
Solo su prenotazione.

Secondi:

Bocconcino di cervo su polenta profumata al timo
Trancio di maialino alla fiamma con štakanje

Dolci:

Strucchi lessi
Torta al cioccolato con noci e nocciole



Ci trovate... sullo splendido scenario del monte Kolovrat, a quota 956m. Da qui si può godere di panorami mozzafiato, immergersi nella natura, respirare profumi di fiori e di erbe e visitare i luoghi dove si è combattuta la Grande Guerra.

Vi offriamo... l'entusiasmo di una scommessa di due giovani, innamorati del loro territorio. La nostra cucina casalinga, servita in un ambiente riscaldato dal calore speciale del caminetto, è frutto degli insegnamenti tramandati dalla nonna e rivitalizzati dalle nostre proposte.

Ristoro Stara Baba

Fraz. Clenia 27-San Pietro al Natisone
Tel. +39 0432 727373
Chiuso il lunedì e il martedì

Menù a degustazione 22,00 €
bevande escluse. Disponibile tutta la
settimana su prenotazione.

menù

Antipasti:

"Friulino" ai porcini con Matajur
Tortina rustica della casa con radicchio rosso e Asin
Frittatina al S. Daniele e crema di zucca

Primi:

Pappardelle al ragù di cinghiale
Orzotto ai porcini

Secondi:

Arrostino saporito ai funghi del bosco e polentina

Dolci:

Strudel di Gubana



Ci trovate... a 10 minuti da Cividale, sulla strada per il fantastico monte Matajur (Stara Baba) in direzione Savogna, in località Clenia.

Vi offriamo... la semplicità dei prodotti buoni e fatti bene, la qualità degli ingredienti per mangiare sano e gustoso seguendo sempre la stagionalità dei prodotti del territorio: dai funghi ai formaggi, ai salumi, alle erbe, al miele, alla frutta selvatica. Un locale accogliente e caldo, un vero ristoro "agreste".

BATUDA: pietanza liquida che si ottiene facendo inacidire naturalmente il latte. Per prepararla si possono utilizzare bottiglie o altri contenitori e una zangola di legno. Si accompagna a pane, polenta o pinza (pinca), castagne lesse o patate condite con la zasika, cioè il lardo fuso con ocvjerki (ciccioli) e conservato nella vescica del suino.

BLEKI: pasta fresca senza uova, fatta in casa e ritagliata a quadretti come dei bleki ovvero straccetti.

BUJE: gnocchi tipo knederl dalle dimensioni di un uovo, fatti con farina di mais condita con lardo e lessati in acqua bollente. Spesso sono serviti con la brovada (kuhnja).

MELA SEUKA/ZEUKA: cultivar autoctona delle Valli del Natisone dal profumo e dall'aroma intenso. Se conservata nella paglia, in luogo fresco, dura fino alla primavera inoltrata e non diventa muka, cioè farinosa. Il suo colore assume varie tonalità di rosso ma esiste anche la mela zeuka bianca, una varietà molto antica e quasi introvabile.

OZVIRKI/OCVJERKI: ritagli di cotenna di maiale fritti nel loro stesso grasso.

PINZA/PINCA: semplice focaccia senza lievito di farina di granoturco o frumento; la prima viene sbriciolata nella batuda e mangiata.

ŠTAKANJE/ŠTOKJA/ŠTAKALCA: contomo simile al puré con patate, foglie di rape (di brovada) e lardo/ocvjerki. Alcuni aggiungono cipolla rosolata e aceto. Al posto delle foglie di rapa si usano, molto frequentemente, i fagiolini.

ŽGANCI: simile ad una polenta. Si ottengono piccoli pallini mescolando sul fuoco farina di mais, acqua e burro fino a farli asciugare.

ŽLIČNJAKI/ ZLIŠNJAKI: gnocchi di acqua e farina fatti con il cucchiaino (il termine sloveno "žlica" indica il cucchiaino).



di Chiabai Silvana

Località Azzida - Via Algida, 43
33049 S.Pietro al Natisone - (UD)

Tel/Fax 0432.727681
info@giudittateresa.com
www.giudittateresa.com



SPECIALITA' TIPICHE

GUBANE E DOLCI
CONFETTURE E MIELE
SIDRO, ACETO E SUCCO DI MELE DELLE VALLI
AGLIO, PATATE E MELE LOCALI
ARTIGIANATO ARTISTICO
VINI DEI COLLI ORIENTALI
FERRAMENTA E UTENSILERIA

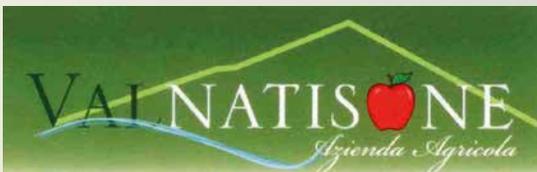
Lieti se vorrete sostare sulle nostre panche sul Natisone, in un posto incantevole degustando affettati friulani e formaggi delle Valli accompagnati da birra e bibite fresche.

PULFERO (di là dal ponte) - VIA CICIGOLIS, 2



Ospitalità nelle Case
in Friuli Venezia Giulia

B & B in Italy
Stretta Jacopo Stellini, 15
33043 Cividale del Friuli (Ud)
Tel/Fax 0432 731854
info@bedandbreakfastfvg.com
www.bedandbreakfastfvg.com



VENDITA MELE • SUCCO • ACETO • PATATE • ORTAGGI

AZ. AGR. VALNATISONE di Pierigh Mauro

Punto vendita aziendale
aperto anche la domenica

Via Lasiz 60 - 33046 Pulfero (UD)
Tel 0432 709106 cell 335 6369150
e-mail: melavalnatisone@tiscali.it

dal 1963
VOGRIG
ALTA PASTICCERIA
DA FORNO



la
GUBANA

Pasticceri in Cividale del Friuli - www.gubana.it
Viale Libertà, 138 - (UD) Friuli - Tel. 0432 730236
E-mail: vogrig@gubana.it
NEGOZIO SEMPRE APERTO



**Albergo Diffuso
Valli del Natisone**

www.albergodiffusovalledelnatisone.it
tel. +39 338 2025905



La Gubana
La bontà delle cose uniche.
della Nonna

Laboratorio artigianale
gubane, strucchi,
e prodotti tipici delle Valli del Natisone

Aperto tutti i giorni anche festivi. Chiuso lunedì.
Fraz. Azzida - San Pietro al Natisone - Tel./Fax 0432 727234



*Gelateria - Caffetteria
Pasticceria Dolce e Salata
Paradiso dei Golosi*

Via F. Musoni, 3 S. Pietro al Natisone
Tel. 0432 727623

ENOVALLI s.n.c

Distribuzione:
Birre/Bibite/Liquori
Succhi di frutta
Acque minerali e curative



DISTRIBUTORE PER IL FRIULI

di SPECOGNA CARLO & C.
Sede: 33046 Pulfero - via Brischis, 131
Dep: Moimacco SS. 54 Udine - Cividale Km. 12
Tel/Fax 0432.722265

*Azienda Agricola
Specogna Giuseppe*



azienda agricola biologica
mele, succo di mele, mele secche, succo di uva
fragola, cachi secchi
nel cuore delle Valli del Natisone

spaccio aziendale: loc. Brischis di Pulfero
cell. 334 8243933 - 339 1875692
email: giuseppe.specogna@yahoo.it
fb: Azienda agricola Specogna Giuseppe

COZZAROLO
VITICOLTORI IN CIVIDALE DEL FRIULI



33043 Cividale del Friuli UD
Loc. Spessa - Via Cormons, 163
tel. 0432 716112
www.cozzarolo.it

Ogni fine settimana dal **28 marzo**
al
2 giugno 2015
la rassegna gastronomica

"Profumi di primavera sul Natisone"

propone in tavola piatti preparati con le erbe selvatiche

TOPOL♥VE
Miele

info@topolove.com
www.topolove.com

Miele Italiano



Azienda agricola di
Marzaro Gabriella
"Angolo di Paradiso"

Vendita e produzione ortaggi

Fraz. Cravero 64 - San Leonardo (Ud)
Tel. 392 9758511
E-mail: az.agricola.gabriella.marzaro@gmail.com

Calendario delle passeggiate:

Venerdì 15 agosto

IL SENTIERO DEL '900

Passeggiare attraverso il secolo breve - Clabuzzaro (Drenchia)

Domenica 14 settembre

INSOLITE PASSEGGIATE.

Tra fiumi, campi, boschi e chiesette votive - S. Pietro al Natisone

Domenica 28 settembre

SOLDATI E POETI

*La dorsale Kolovrat e del Monte KUK tra trincee e riflessioni
Passo Solarie (Drenchia)*

Domenica 5 ottobre

SUI PASSI DI CARLO EMILIO GADDA

Altri monti vedere/altri cieli senza confine - Clodig (Grimacco)

Domenica 19 ottobre

IL SENTIERO DELLE TRE CHIESE

*Salire a Castelmonte significa sempre compiere un pellegrinaggio
Castelmonte (Prepotto)*

Domenica 9 novembre

IL SENTIERO DEGLI INVISIBILI

*Storie di Krivapete, Santi e paesi abbandonati
Osgnetto (San Leonardo)*

Domenica 23 novembre

TOPOLO E IL SENTIERO DEGLI ARTISTI

Topolo (Grimacco)

Inoltre, su prenotazione, è possibile effettuare visite guidate per gruppi nei luoghi di maggiore interesse.

Domenica 7 dicembre

**"GESTI ANTICHI PER UN NUOVO NATALE/STARA
DELA ZA DANAŠNJI BOŽIČ" - MERCATINO DI NATALE**

*San Pietro al Natisone (area centro studi - palestra scuola media
e campo di calcetto, entrambi coperti e riscaldati)*

Lunedì 8 dicembre

Le proposte della Pro Loco

Una vera passione per le Valli del Natisone e per la sua storia alimenta le passeggiate della Pro Loco. In questo senso il centenario della Grande Guerra è un'occasione perché il numero più ampio possibile di persone si avvicini a sondare a fondo quei tragici anni e a scoprire i territori che hanno fatto da scenario al conflitto.

Il sentiero del '900

Il Sentiero del '900 ci introduce nella storia del "secolo breve" che ha profondamente condizionato il destino delle popolazioni delle Valli del Natisone. Imboccando camminamenti e gallerie della Grande Guerra e valicando più volte la cosiddetta Cortina di Ferro si rivivono i tragici avvenimenti del '900 in Benečija in un affascinante percorso che inizia e si conclude a Clabuzzaro (802m).

La passeggiata, che si snoda sul suggestivo fiume Judrio, farà tappa alla caserma dei graniciari, le guardie jugoslave di frontiera, per poi raggiungere il cippo tra Slovenia e Italia ed incontrare le casermette dell'esercito italiano a guardia dell'ex confine.

Insolite passeggiate

Attraversando il borgo più antico di San Pietro si giunge alla Chiesetta di San Quirino, sede dell'Arengo Grande della Slavia per poi approdare alla Chiesetta di San Bartolomeo del XV secolo, una delle più prestigiose tra le 44 chiesette votive delle Valli con il suo altare ligneo e il soffitto in stile gotico fiorito. Camminando per carrareccia tra i campi coltivati, circondati dall'imponenza del Matajur e dal fascino della cava di Vernasso, arriveremo alle pendici del Karkos, da secoli sentinella e difesa da incursioni straniere. Il sentiero lungo il torrente Erbezzo ci condurrà nella Chiesetta di San Silvestro Papa del 1498, set di film recenti, mentre a Glenia potremo ammirare l'antica chiesetta di Sant'Antonio Abate del XIV con il suo zlati oltar ottimamente conservato.

Soldati e poeti

I monti Uplanac (1038 M) Klabuk (1114 m) Trinški Wrh (1136 m) Nagnoj (1192m) della catena del Kolovrat e il Monte Kuk (1249 m) cingono il monumento al primo soldato italiano caduto nel conflitto mondiale proprio sul Kolovrat. Attraverso il sentiero della pace imboccheremo camminamenti e trincee, dove la Grande Guerra, la cosiddetta "disfatta di Caporetto" e le "gesta di Rommel" verranno raccontate alla luce delle recenti riletture storiche ma ascolteremo anche il silenzio dei poeti o il loro grido, come quello del poeta sloveno S.Gregorčič, che con visione profetica 31 anni prima anticipò "l'orrenda bufera".

Sui passi di Carlo Emilio Gadda

"Sverinaz (Clodig) accampamento della 470^a compagnia mitragliatrici - 5 ottobre 1917. Ore 11". Con questo incipit inizia il nostro percorso letterario sulle tracce dello scrittore Carlo Emilio Gadda, tenente volontario degli Alpini durante la Grande Guerra e che il 25 ottobre del 1917 venne fatto prigioniero sul fronte del Krasji Vrh, sopra Caporetto. Clodig, Sverinaz, Trusnje, Kras sono tra le località amate e ricordate dallo scrittore nel suo "Taccuino di Caporetto". Durante la camminata -che toccherà la cima del Planino, i contrafforti dello stesso monte fino ad arrivare al Mulino Tebogatin (m250) passando per il torrente Koderiana- , la poetessa di Topolò Antonella Bukovaz leggerà le parole dello stesso Gadda, facendo acquisire ai posti raccontati dallo scrittore una luce nuova.

Il sentiero delle Tre Chiese

Pennellate di bianco sulla sommità di boschive montagne: così appaiono agli occhi di chi le scorge da lontano le chiese di Castelmonte, di San Nicolò e di San Giovanni. Si parte da quella più famosa: "Santa Maria del Monte", uno dei santuari più antichi e il più esteso di tutto il Patriarcato di Aquileia. Il sentiero, che alterna boschi di faggi e carpini e prati con panorami sulle Prealpi Giulie e sulla Valle dello Judrio, condurrà alla chiesetta di San Nicolò (sec. XIII), dove verranno ricordati alcuni episodi della Prima Guerra Mondiale, e alla Chiesetta di San Giovanni (sec. XV). Dopo questo viaggio nell'arte e nella storia ci immergeremo nella stupenda conca pianeggiante posta a meridione dell'abitato di Tribil Inferiore, nota con il toponimo di Planino, una delle ultime zone nelle Valli del Natisone dove è possibile trovare prati falciati di notevole estensione.

Il sentiero degli Invisibili

Tiziana Perini, ricercatrice della tradizione orale e narratrice, ci condurrà alla scoperta del lato magico e nascosto delle Valli. Superata la passerella sul torrente Cosizza visiteremo la "Banca di Merso", sede dell'arengo e di antiche autonomie per poi giungere al paese abbandonato di Čišnje con voci e volti da evocare. A Cravero entreremo in una delle più belle chiesette votive delle Valli per poi, superato il dorso inclinato di un costone montuoso, salire su una torre campanaria dalla quale si può godere di un bellissimo paesaggio. Sentiremo parlare di figure magiche e leggende, di santi, krivapete e di antichi rituali ancora in vita, il tutto in un contesto naturale di grande forza.

Topolò e il sentiero degli Artisti

Paese all'estremo margine del Friuli, a ridosso della fascia confinaria con la Slovenia e talmente remoto da essere catalogato come "l'ultimo" delle Valli, è stato inserito di recente nella classifica di Geo Saison, che lo giudica tra i dieci borghi più belli d'Italia. La visita parte da Topolò (nel dialetto locale Topolove, cioè pioppeto), teatro ogni prima quindicina di luglio della celebre manifestazione "Stazione di Topolò-Postaja Topolove", animata da artisti di tutto il mondo e che ospita l'aeroporto per soli arrivi, l'ufficio postale per gli Stati di coscienza, le ambasciate, l'Officina Globale della Salute, la Juliova Hiša - la casa degli artisti - la sala d'aspetto per le veglie di poeti e narratori, la biblioteca che colleziona solo i libri del cuore, la Stazione con i suoi orari. La passeggiata proseguirà lungo il "sentiero degli Artisti", punteggiato da numerose installazioni di arte contemporanea, e arriverà fino a passo Brieza, sentiero off-limits durante la guerra fredda.

ASSOCIAZIONE INVITO
PULFERO

nediške Pro Loco
Valli del Natisone **doline**

CON IL CONTRIBUTO DI

COMUNITÀ MONTANA DEL

Torre, Natisone e Collio





Banca di Cividale

Gruppo Banca Popolare di Cividale



Invito a pranzo



WWW.INVITOPRANZO.IT

