

2017

VABILO NA KOSILO / EINLADUNG ZUM SCHMAUS / INVITATION TO LUNCH

*Invito a pranzo*  
nelle Valli del Natisone

**DAL 06 OTTOBRE  
AL 10 DICEMBRE**





*Invito a Pranzo*  
nelle Valli del Natisone

nediške Pro Loco  
Valli del Natisone doline

VALLI DEL  
NATISONE  
NATURALMENTE AUTENTICHE

*Invito a Pranzo*  
nelle Valli del Natisone

**DAL 06 OTTOBRE  
AL 10 DICEMBRE**

Dalla "A" di antipasti fino alla "Ž" di Žličnjaki, qui anche i menù parlano di storia! Quella storia che puoi ritrovare poi con una bella gita nella grotta della regina Vida a San Giovanni d'Antro, sulle trincee della prima guerra mondiale, nelle chiesette votive o al santuario di Castelmonte. Sulle nostre tavole si ritrovano ingredienti genuini e una sapienza gastronomica

antica e ricca di sapore, l'energia e la forza degli ottimi vini dei Colli Orientali, la schietta accoglienza di un sorriso ospitale e un caldo clima familiare, prodotti naturali e genuini di queste montagne, dalla cacciagione fino ai profumi del bosco autunnale. **La tavola è imbandita... il vostro posto è pronto... raccomandata la prenotazione, per prepararvi la migliore accoglienza!**

La manifestazione avrà luogo da venerdì 06 ottobre a domenica 10 dicembre 2017

I menù sono disponibili su prenotazione nelle giornate di venerdì, sabato e domenica e possono subire variazioni dovute alla reperibilità delle materie prime. **I prezzi si intendono bevande escluse.**

**In tutti i locali sarà possibile gustare la gubana e gli strucchi, dolci tipici delle Valli del Natisone.**

**f** [invitoapranzo](http://invitoapranzo.com)  
[www.invitoapranzo.it](http://www.invitoapranzo.it)  
Cell. +39 339 8403196  
segreteria@nediskedoline.it

 Frazione Clenia, 35/B - San Pietro al Natisone (UD)  
Tel. +39 0432 1486617 - Cell. +39 335 5888670  
info@agriturismomontedelre.it - www.agriturismomontedelre.it



 Aperto venerdì, sabato e domenica. Menù disponibile su prenotazione

## Menù di ottobre

06 ottobre/06 novembre

- ANTIPASTI**
- Flan di zucca con crema al Montasio
  - Crostino con il nostro lardo alle erbe
- PRIMI**
- Zuppa di cipolla
  - Gnocchi al ragù di selvaggina
- SECONDI**
- Arrotolato di coniglio nostrano ai funghi di bosco con polenta
  - Tortino di patate con saporito delle Valli e bietole
- DOLCI**
- Cuor di Gubana artigianale
  - Crema Catalana all'arancia

## Menù di novembre

10 novembre/10 dicembre

- ANTIPASTI**
- Fazzoletto sfogliato al radicchio di Treviso
  - Sandwich di polenta con funghi del bosco e salsiccia nostrana
- PRIMI**
- Vellutata di Topinambur con speck croccante
  - Pappardelle al cavolo bianco e nero
- SECONDI**
- Goulash di maiale alla paprika con polenta
  - Involtini di verza alla ricotta e Aglio Orsino
- DOLCI**
- Strucchi lessi
  - Crostata di cachi e amaretti

**CI TROVATE...** lungo la strada che porta al Matajur, poco prima dell'abitato di Clenia. Narra un'antica leggenda che l'etimologia della nostra frazione sia legata alla ricerca di un tesoro. "Kle ne je" significa: "Qui non c'è". Il tesoro che invece qui troverete per davvero 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 da noi prodotti con la massima cura. E se tornerete nel cuore di dicembre, conserveremo per voi un magico nocino.

 Frazione Iainich, Località Trivio (1 Km dal Santuario di Castelmonte) San Leonardo (UD)  
Tel. +39 0432 723549 - Cell. +39 392 2831085 / +39 340 4101033  
info@locandaaltrivio.com - www.locandaaltrivio.com

 Chiuso il lunedì e il martedì

## Menù di ottobre

06 ottobre/06 novembre

- ANTIPASTI**
- Tagliere di salumi e formaggi della Locanda
  - Cestino di frico con porcini
- PRIMI**
- Orzotto al radicchio di Treviso e salsiccia
  - Tagliatelle ai porcini
- SECONDI**
- Guancia di maiale al Cabernet
  - Frittata alle erbe
- CONTORNI**
- Contorni misti di stagione
- DOLCE**
- Gubana
  - Crostata della Nonna

## Menù di novembre

10 novembre/10 dicembre

- ANTIPASTI**
- Tortino di zucca e Montasio
  - Strudel al salame e castagne
- PRIMI**
- Gnocchi di zucca al burro e ricotta affumicata
  - Fagottini verze e salsiccia
- SECONDI**
- Costicine di maiale al forno
  - Frico con cipolla
- CONTORNI**
- Contorni misti di stagione
- DOLCI**
- Strudel di mele
  - Palaćinke alla marmellata

**CI TROVATE...** a circa 1 km dal Santuario di Castelmonte. Giungere alla Locanda al Trivio è semplice. Andarsene, di meno.

**VI OFFRIAMO...** una struttura in una natura rispettata dove gli ospiti che arrivano nelle verdi Valli del Natisone si rilassano, ammirano il paesaggio... e subito si fanno incantare dai profumi della nostra cucina. Inizia così un ristoro che non vuole interruzioni. La Locanda al Trivio dispone anche di un albergo (\*\*\*) , luogo ideale per una vacanza in totale relax in mezzo al verde della natura. Le camere, ampie e luminose, sono dotate di ogni confort e di terrazza con spettacolare vista panoramica sulle vallate e montagne circostanti.

## Agriturismo LA CASA DELLE RONDINI

3 | 25,00 €

 Frazione Dughe, 14 - Stregna (UD)  
Tel. +39 0432 724177

 Disponibile, su prenotazione, nelle giornate di sabato e domenica.  
Menù adattabile ai gusti dei più piccini



### Menù di ottobre

06 ottobre/06 novembre

- ANTIPASTI** • Salumi e formaggi di propria produzione, accompagnati dal buon pane fatto in casa e stuzzichini di stagione
- INTERMEZZO** • Assaggio di "Zupa Malonova"
- BIS DI PRIMI** • Tagliatelle della casa ai funghi  
• Farro con verza e salsiccia
- SECONDO** • Spezzatin-speziato con polenta e contorni cotti e crudi
- DOLCE** • Torta di ricotta con gelatina ai fiori di sambuco  
• Struki kuhani

### Menù di novembre

10 novembre/10 dicembre

- ANTIPASTI** • Salumi e formaggi di propria produzione, accompagnati dal buon pane fatto in casa e stuzzichini di stagione
- INTERMEZZO** • Assaggio di crema di castagne
- BIS DI PRIMI** • Sformato di finocchi e montasio  
• Žličnjaci con ozvjerki
- SECONDO** • Močjlo di salsiccia con polenta e Štakanje
- DOLCE** • Strudel di mela Seuka  
• Struki kuhani

**CI TROVATE...** nella Terra di Castagne, a Stregna, piccolo comune delle Valli del Natisone dove la bellezza di una natura incontaminata e la tranquillità delle sue borgate vi regaleranno momenti di autentico relax.

**VI OFFRIAMO...** una cucina genuina, attenta e rispettosa delle ricette della tradizione, seguendo la stagionalità degli ingredienti. L'ampio terrazzo panoramico farà da cornice regalandovi una suggestiva vista sulla vallata. Nelle vicinanze, una passeggiata poco impegnativa vi condurrà al Parco dei Castagni con un nuovissimo sentiero tematico.

## Osteria al COLOVRAT

4 | 23,00 €

 Frazione Clabuzzaro, 8/A - Drenchia (UD)  
Tel. +39 0432 721104

 Menù disponibile su prenotazione venerdì a cena, sabato e domenica non stop fino ad esaurimento pietanze

### Menù di ottobre e novembre

06 ottobre/10 dicembre

- ANTIPASTI** • Fantasie di montagna
- PRIMI** • Tris d'autunno, in alternativa la Zuppa del giorno
- SECONDI** • Spezzato alle erbe con polenta e tocio, in alternativa Bollito della Galaverna  
• Frico
- CONTORNI** • Contorni di stagione  
• Štakanje
- DOLCI** • Dolci sorprese



**CI TROVATE...** da Cividale seguendo la segnaletica "sulle tracce della Grande Guerra" potete arrivare fino a noi, a Clabuzzaro, 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 ALLA CASCATA

5 | 25,00 €

 Frazione Clodig, 28 - Grimacco (UD)  
Tel. +39 0432 725034 - Cell. +39 333 9146788  
Facebook: Bar Trattoria Alla Cascata

 Chiuso venerdì. Menù disponibile tutti i giorni su prenotazione. Sprovvisi di bancomat



### Menù di ottobre e novembre

06 ottobre/10 dicembre

**ANTIPASTI**

- Polentina morbida con caciotta locale aromatizzata
- Soppresa di casa
- Strudel salato rustico

**PRIMI**

- Zuppa di castagne e porcini
- Blekj al profumo di bosco
- Gnocchi di susina saltati al burro e cannella con semi di papavero

**SECONDI**

- Guancetta di maiale alla mela Seuka e noci
- Bocconcini di selvaggina con polenta

**CONTORNI**

- Štakanje con cime di rapa
- Chiodini al prezzemolo
- Kapus rosso in insalata

**DOLCI**

- Strucchi lessi
- Torta morbida di frutta
- Frittelle di castagne

**CI TROVATE...** il grazioso locale si trova a 15 minuti da Cividale, seguendo la Valle del Rio Cosizza fino a Clodig, da cui è possibile raggiungere il Matajur, verso Drenchia a passo Solarie o ancora verso il Santuario di Castelmonte. Il locale riserva ai propri clienti una tradizionale sala con un antico Fogolâr da dove si può ammirare la visuale della Cascata che scorre nella valle immersa dai 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 al GIRO DI BOA

6 | 25,00 €

 Via Valli Natisone, 176 - Frazione Ponte San Quirino, Cividale del Friuli (UD)  
Tel. +39 0432 701688

 Aperto venerdì, sabato e domenica. Gradita prenotazione

### Menù di ottobre e novembre

06 ottobre/10 dicembre

**ANTIPASTI**

- Involtino saltato di radicchio e pancetta
- Ricotta con salsa di erbe aromatiche
- Speck con zucchine in agrodolce

**PRIMI**

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

**SECONDI**

- Selvaggina con polenta
- Roast-beef allo schioppettino con funghi porcini

**CONTORNI**

- Fagioli in padella
- Štakanje

**DOLCI**

- Gubana delle Valli del Natisone
- Crostata di mele



**CI TROVATE...** a Ponte San 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 San 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.

## Trattoria ALLA POSTA

7 | 25,00 €

 Frazione Clodig, 22 - Grimacco (UD)  
Tel. +39 0432 725000

 Chiuso martedì, mercoledì e domenica sera. Menù disponibile sabato a cena e domenica a pranzo su prenotazione obbligatoria. Eventualmente altre giornate da concordare. Menù bambini a 10 euro. Sprovvisi di bancomat



### Menù di ottobre

06 ottobre/06 novembre

- ANTIPASTI**
- Crostino di sasika e domača skuta
  - Tocio furbo, polenta (o starin) e verdure in agrodolce
- PRIMI**
- Brisa fino a disponibilità della zucca locale
  - Ventaglio con porcini
  - Gnocchi di mirtillo
- SECONDI**
- Cinghiale e filetto di maiale con spugnole
- CONTORNI**
- Štakanje e fagioli
  - Štakanje e insalata di fagioli con ozvirki
- DOLCI**
- Strucchi lessi o gubana
  - Strudel di zucca

### Menù di novembre

10 novembre/10 dicembre

- ANTIPASTI**
- Stuzzichini della casa
  - Polenta žganci con salsiccia
  - Puszana alla maggiorana e cannella
- PRIMI**
- Zuppa di castagne e porcini
  - Ventaglio con radicchio
  - Gnocchi di pere e curcuma al formadi Frant
- SECONDI**
- Cinghiale o cervo
  - Guancialino di maiale
- CONTORNI**
- Štakanje e brovada
- DOLCI**
- Strucchi lessi o gubana
  - Strudel di mele locali

**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.

## Trattoria al VESCOVO

8 | 29,00 €

 Via Capoluogo, 67 - Pulfero (UD)  
Tel. +39 0432 726375  
info@alvescovo.com

 Chiuso martedì sera e mercoledì. Il menù, disponibile tutti i giorni su prenotazione, è soggetto a variazioni dovute alla reperibilità dei prodotti

### Menù di ottobre e novembre

06 ottobre/10 dicembre

- ANTIPASTI**
- Polentina di grano saraceno con ricotta fresca, mela Seuka e Kren
- PRIMI (TRIS)**
- Zuppa di castagne
  - Zlicnijaki di zucca al burro dorato e ricotta affumicata
  - Bleki ai funghi porcini
- SECONDI**
- Coniglio alle erbe aromatiche
  - Bocconcini di cinghiale speziato con marmellata ai mirtilli
  - Petto d'anatra all'aceto balsamico
- CONTORNI**
- Štakanje
  - Stufato di verze
- DOLCI**
- Tiramisù alle castagne
  - Strudel alle mele e cannella
  - Torta di ricotta e pere
  - Strucchi lessi al burro dorato, zucchero e cannella
  - Biscottini di Casa Skof



**CI TROVATE...** vi aspettiamo nella nostra Casa Skof, sul fiume Natisone, per farvi conoscere i sapori e le ricette delle Valli, terra di confine.

**VI OFFRIAMO...** piatti semplici dai sapori antichi. Un'aperitivo davanti al camino acceso sarà il nostro benvenuto. Famiglia Domenis.

## Trattoria GASTALDIA D'ANTRO

9 | 30,00 €

-  Via Antro, 179 - Pulfero (UD)  
Tel. +39 0432 709247  
info@gastaldiadantro.it - www.gastaldiadantro.it
-  Chiuso lunedì e martedì



### Menù di ottobre e novembre

06 ottobre/10 dicembre

- 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.

10 | 25,00 €

-  Frazione Osgnetto, 60 - San Leonardo (UD)  
Tel. +39 0432 723553 - Cell. +39 349 0683787

 Chiuso lunedì pomeriggio. Menù proposto solo su prenotazione sabato e domenica.  
È preferibile prenotare con almeno due giorni di anticipo.

### Menù di ottobre e novembre

06 ottobre/10 dicembre

- ANTIPASTI** • Tortino di polenta ai funghi porcini con crema al Montasio  
• Salame con cipolla e aceto su letto di polentina morbida
- PRIMI** • Zuppa della casa nella scodella di pane  
• Gnocchetti fatti in casa con crema al gorgonzola e noci  
• Maltagliati al sapore di selvaggina
- SECONDI** • Selvaggina con polenta (può variare tra capriolo e cinghiale)  
• Musèt accompagnato con brovada
- CONTORNI** • Stacalza  
• Verdure di stagione
- DOLCI** • Strudel di mele fatto in casa  
• Snite (fritelle di pane)



**CI TROVATE...** a Osgnetto, poche centinaia di metri fuori Scrutto, lungo la strada che porta a Drenchia. A due passi dal torrente Cosizza, ci riconoscete dall'ampio parcheggio con un abete nel centro.

**VI OFFRIAMO...** un ritorno alle origini. Da quattro anni Natascha e Tiziano hanno ripreso in gestione il locale storico di famiglia continuando a proporre piatti tipici delle Valli del Natisone. Un esempio? La selvaggina e la carne alla brace. La cucina e la griglia sono il regno del cuoco Tiziano. Il locale, rustico e accogliente, ha un parcheggio grande e ci sono anche giochi per i bambini.

 Frazione Altana, 26 - San Leonardo (UD)  
Tel. +39 0432 723321 - Cell. +39 349 7235652

 Chiuso giovedì. Menù disponibile solo su prenotazione

## Menù di ottobre

06 ottobre/06 novembre

- ANTIPASTI**
- Soppresa e zucchine agrodolci
  - Tortino di verdure su salsa al Montasio
- PRIMI**
- Crema di porcini e castagne
  - Crespella con radicchio rosso
- SECONDI**
- Frico
  - Selvaggina in umido con funghi e polenta
- CONTORNI**
- Štakanje
  - Verdure crude
- DOLCI**
- Gubana
  - Mousse di castagne

## Menù di novembre

10 novembre/10 dicembre

- ANTIPASTI**
- Strudel salato di porri
  - Tagliere di salumi
- PRIMI**
- Minestra di brovada
  - Gnocchi di patate con salsiccia e castagne
- SECONDI**
- Frico
  - Spezzato di cervo con polenta
- CONTORNI**
- Verza in padella
  - Verdure crude
- DOLCI**
- Gubana
  - Palačinka

**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.



 Via Commons, 7 - Spessa di Cividale (UD)  
Tel. +39 0432 716107 - Cell. +39 340 8122947  
ritamariacucit@hotmail.it - www.trattoriaaicollidispessa.com

 Menù su prenotazione ed è disponibile da martedì a domenica fino al 20 dicembre 2017.

## Menù di ottobre e novembre

06 ottobre/10 dicembre

- ANTIPASTI**
- Salame di cinghiale con salvia fritta
  - Involtino con lardo e radicchio rosso
  - Involtino alla zucca e cipolla caramellate
  - Toc' in Braide
  - Creme di farina
- PRIMI**
- Gnocchi di ricotta con salvia e cannella
  - Tagliatelle caserecce con ragù d'oca
  - Minestra di castagne e funghi
- SECONDI**
- Arrosto di capriolo con mele Seuka
  - Purcit in padiele con Štakanje
  - Polenta con ciccioli e salsiccia
- DOLCI**
- Mele cotte ripiene
  - Strucchi
  - Torta di castagne



**CI TROVATE...** a Spessa, ai piedi dei 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 l'antica Cividale del Friuli, culla della civiltà longobarda e del Patriarcato di Aquileia, patrimonio mondiale dell'Unesco).

**VI OFFRIAMO...** l'antica atmosfera del tempo in cui la taverna era il punto di ritrovo per tutta la comunità. Grazie a un variegato menù abbinato ai rinomati vini locali, ritroverete antiche pietanze e nuove proposte legate a genuini ingredienti.

# Trattoria AL BUONGUSTAIO

13 | 25,00 €

📍 Via Merso di Sotto, 22 - San Leonardo (UD)  
Cell. +39 349 3936234 / +39 338 6787101  
serena.cantarutti@yahoo.it / Facebook: Al Buongustaio

🕒 Chiuso il martedì



## Menù di ottobre

06 ottobre/06 novembre

- ANTIPASTI** • Polentina tenera con salame al balsamico
- PRIMI** • Maltagliati fatti in casa ai funghi porcini  
• Zuppa di cipolle con crostone di pane
- SECONDI** • Costicine di maiale con verza  
• Selvaggina con polenta
- CONTORNI** • Contorni di stagione
- DOLCI** • Dolce della casa

## Menù di novembre

10 novembre/10 dicembre

- ANTIPASTI** • Roast-beef all'inglese con funghi
- PRIMI** • Gnocchi fatti in casa al raguttino d'anatra  
• Vellutata di zucca
- SECONDI** • Goulash con patate  
• Filettino di maiale avvolto nello speck con spinaci
- CONTORNI** • Contorni di stagione
- DOLCI** • Dolce della casa

**CI TROVATE...** in un piccolo paesino dall'atmosfera semplice e solare, prima di San Leonardo e ad un passo da Cividale.

**VI OFFRIAMO...** verrete accolti in un locale rustico ma curato a gestione familiare, che si caratterizza per la genuinità dei prodotti offerti e per la tradizione e la passione con cui le pietanze vengono preparate.

# Trattoria LE VALLI

14 | 25,00 €

📍 Località Ponte San Quirino, 7 - San Pietro al Natisone (UD)  
Tel. +39 0432 727687 - Cell. +39 338 7155620

🕒 Chiuso il lunedì sera. Menù disponibile venerdì sera. Sabato e domenica a pranzo su prenotazione

## Menù di ottobre

06 ottobre/06 novembre

- ANTIPASTI** • Antipasto di selvaggina
- PRIMI (TRIS)** • Tagliatelle con porcini  
• Gnocchi di patate al cinghiale  
• Strozzapreti con formaggi e noci
- SECONDI** • Cinghiale con polenta  
• Costicine con crauti
- CONTORNI** • Patate in tecia o mista
- DOLCE** • Palačinka del Ciccio

## Menù di novembre

10 novembre/10 dicembre

- ANTIPASTI** • Antipasto della casa
- PRIMI** • Pasta e fagioli  
• Orecchiette al radicchio e salsiccia  
• Tagliatelle con porcini
- SECONDI** • Brovada e musèt  
• Filettini di maiale con porcini
- CONTORNI** • A scelta
- DOLCI** • Gubana  
• Palačinka  
• Semifreddi

**CI TROVATE...** da Cividale verso San Pietro al Natisone, subito dopo il Ponte San Quirino.

**VI OFFRIAMO...** una trattoria semplice e accogliente, con cucina casalinga dove poter gustare i piatti tipici delle Valli.

 Vartacia, bivio Tercimonte sulla strada per il Matajur Savogna (UD)

Tel. +39 0432 714168

Facebook: Vartacia

 Chiuso martedì. Menù disponibile su prenotazione



## Menù di ottobre

06 ottobre/06 novembre

- ANTIPASTI**
- Crostino alle castagne con battuta di lardo
  - Tortino di verza e salsiccia con senapata di zucca
- PRIMI**
- Crema di patate e porcini con dadini di pane alle castagne
  - Blecki con selvaggina
  - Gnocco di pane al Frant su crema di pere
- SECONDI**
- Skutin moč
  - Spezzatino di cervo al vin brulè
- CONTORNI**
- Contorni della casa
- DOLCI**
- Dolci della casa

## Menù di novembre

10 novembre/10 dicembre

- ANTIPASTI**
- Involtino di radicchio tardivo e speck
  - Tris di formaggi con composta di mele e cipolla
  - Tortino di zucca con pancetta croccante
- PRIMI**
- Orzo e fagioli
  - Lasagna ai chiodini
- SECONDI**
- Frico con zucca e speck
  - Brovada e musèt in crosta di pane
- CONTORNI**
- Contorni della casa
- DOLCI**
- Dolci della casa

**CI TROVATE...** sulla strada che porta al Matajur, a 15 minuti da Cividale e ad un passo dal confine sloveno. In una radura immersa nel verde potrete trovare refrigerio in estate ed un posto caldo ed accogliente dopo le escursioni sulla neve.

**VI OFFRIAMO...** gli zličnjaki in tutte le salse, gli affettati con il nostro morbidissimo pane, piatti semplici e genuini con alternative vegetariane ed una particolare predilezione per i prodotti locali.

 Località Cedron - San Pietro al Natisone (UD)

Tel. +39 0432 714172

info@pestrofa.it

 Aperto venerdì, sabato e domenica

## Menù di ottobre e novembre

06 ottobre/10 dicembre

- ANTIPASTI**
- Radicchio col pòc con patate e trota
  - Involtino di verza con trota
- PRIMI**
- Strozzapreti con trota e funghi
  - Gnocchi di pane con trota
- SECONDI**
- Filetto di trota in crosta
  - Filetto di trota con panatura di frutta secca
- CONTORNI**
- Contorni di stagione
- DOLCI**
- Šnite



**CI TROVATE...** a dieci minuti da Cividale, lungo la strada che porta al Matajur. Potete raggiungerci facendovi dondolare dalla caratteristica passerella che attraversa le rive del torrente Alberone, per poi abbandonarvi a un piacevole momento di relax immersi nel verde e nella natura, sulle rive del nostro laghetto.

**VI OFFRIAMO...** prodotti gustosi e semplici, tipici delle nostre Valli. Trote che crescono nel nostro allevamento e un'accoglienza familiare.

## Gli IMMANCABILI APPUNTAMENTI nelle Valli del Natisone



Cogli l'occasione, una volta che sei qui, per scoprire la storia e la magia nascosta in questo incontaminato pezzo di Friuli partecipando alle originali **escursioni organizzate** dalla **Pro Loco Nediške Doline - Valli del Natisone** sugli antichi sentieri: camminerai alla scoperta delle chiesette votive e sui passi delle Krivapete, dei Guziranje, dei Graniciari e di tutti i personaggi unici, mitici e mitologici che hanno abitato e abitano questa incredibile e inconfondibile terra di mezzo, al confine tra Est ed Ovest.



**Il 13 14 15 ottobre vieni a San Pietro al Natisone** per un weekend alla scoperta dei prodotti AQUA, Agricoltura Qualità Ambiente. **"Il Buono di..."** tour enogastronomico farà tappa qui. I migliori chef cucineranno gustosissimi piatti. Potrai assistere alla preparazione e degustare.

Sarai informato sulla qualità dei prodotti certificati Aqua che potrai acquistare. Il tutto in una cornice di spettacoli, animazione e intrattenimento.



Non perderti poi il **Burnjak**, la bellissima **Festa delle Castagne** organizzata dalla Polisportiva Tribil. È l'evento d'autunno delle Valli del Natisone, non puoi mancare! **Il 15 ottobre a Tribil Superiore di Stregna**, un paese in posizione fantastica con un panorama strepitoso, si comprano le squisite castagne raccolte sul posto e le creazioni degli artigiani, si beve la ribolla, si balla e si festeggia fino a sera con la musica delle fisarmoniche e gli assaggi dei produttori locali. E vai a visitare nel borgo il Museo Storico Balus, una piccola e preziosa collezione privata di oggetti e memorie delle due guerre.

★ Dicembre nelle Valli del Natisone comincia ogni anno con **Gesti antichi per un nuovo Natale - Stara dela za današnji Božič**, mostra e mercato delle creazioni degli artisti e artigiani locali e dei prodotti degli agricoltori. Cose che si trovano solo qui, oggetti unici fatti a mano, piccole produzioni coltivate con amore, cose che nascono dalla sapienza di mani che si tramandano mestieri e saperi da generazioni. Il momento, il luogo giusto per comprare regali utili e che riempiono di significato il gesto del dono in occasione delle festività natalizie. Vi aspettiamo per questo imperdibile appuntamento, **venerdì 8 e sabato 9 dicembre a San Pietro al Natisone**, presso la palestra del centro studi.



Per l'anno nuovo, ti diamo appuntamento alla prossima edizione di **Invito a Pranzo, Profumi di Primavera sul Natisone**, con i nuovi menù dei ristoranti delle Valli selezionati dall'Associazione Invito di Pulfero e da Nediške Doline, la Pro loco delle Valli del Natisone. **Continua a seguirci, per le nuove camminate, i nuovi eventi, le feste e le degustazioni: con noi non sarai mai solo!**

**UFFICIO I.A.T. - TURISMO FVG**  
Informazione e Accoglienza Turistica  
per le Valli del Natisone

**Pro Loco Nediške Doline Valli del Natisone**  
Cell. +39 349 3241168 / +39 339 8403196  
(tutti i giorni dalle ore 9:00 alle ore 18:00)  
sede@nediskedoline.it  
www.nediskedoline.it - www.vallidelnatisone.eu



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 il lunedì.

Via Algida, 63 - Fraz. Azzida  
S. Pietro al Natisone (UD)

Tel. e Fax +39 0432 727234  
www.gubanedellanonna.com



di Chiabai Silvana

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

Tel. e Fax +39 0432 727681

info@giudittateresa.com  
www.giudittateresa.com

COZZAROLO

VITICOLTORI IN CIVIDALE DEL FRIULI

Via Cormons, 163

Loc. Spessa - Cividale del Friuli (UD)

Tel. +39 0432 716112

info@cozzarolo.it - www.cozzarolo.it



I produttori della Gubana Artigianale delle Valli del Natisone

Gubana  
Cedarmas

dal 1925

Laboratorio Artigianale e Punto Vendita

Via Loch, 45 - Pulfero (UD) Italy

Tel. e Fax +39 0432 726287

info@cedarmas.com - www.cedarmas.com

Chiuso lunedì e martedì - Domenica aperto

LA GUBANA

APERTO  
TUTTI  
I GIORNI



DORBOLÒ  
COME UNA VOLTA.

DORBOLÒ GUBANE - Via Alpe Adria, 81

San Pietro al Natisone (UD)

Tel. +39 0432 727052

www.gubanedorbolo.com



Viale Libertà, 138 - Cividale del Friuli (UD)

Tel. +39 0432 730236

vogrig@gubana.it - www.gubana.it

NEGOZIO SEMPRE APERTO



Paradiso dei Golosi

Gelateria - Caffetteria  
Pasticceria Dolce e Salata

Via F. Musoni, 3

San Pietro al Natisone (UD)

Tel. +39 0432 727623



**B&B**

OSPITALITÀ NELLE CASE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Stretta J. Stellini, 15  
Cividale del Friuli (UD) Italia  
Cell. +39 333 9466193  
info@bedandbreakfastfvg.com  
www.bedandbreakfastfvg.com



**Albergo Diffuso**  
**Valli del Natisone**

Cell. +39 338 2025905  
www.slow-valley.com



ESSICCATOIO & MOLINO

**DORBOLO**

di Michele Dorbolò

**MOLINO:** Via Biarzo, 20 - San Pietro al Natisone (UD) Tel. +39 0432 727069  
**ESSICCATOIO:** Zona Industriale 2/4 - San Pietro al Natisone (UD)  
Tel. +39 0432 727750 - Fax +39 0432 727818  
info@dorboloagricoltura.it



*Frasca da*  
**Susanna**

Via Premariacco, 59  
Orzano di Remanzacco (UD)

Affittacamere - Zimmer - Rooms



**LA VIA DELLE TRINCEE**

di Tomasetig Beatrice

Località Clabuzzaro - Drenchia (UD)  
Tel. e Fax +39 0432 700979 / +39 0432 721104  
Apertura stagionale da Pasqua a Natale

**AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA**  
**NEL CUORE DELLE VALLI DEL NATISONE**  
mele, succo di mele, mele secche,  
succo di uva, fragola, cachi secchi

Azienda Semplice Agricola  
**Specogna Giuseppe**

Loc. Brischis di Pulfero (UD)  
Cell. +39 334 8243933  
info@azagrspecognagiuseppe.it  
fb Azienda Agricola Specogna Giuseppe

**VALNATISONE**  
*Azienda Agricola*

VENDITA MELE, SUCCO, ACETO, PATATE, ORTAGGI

Azienda Agricola  
**VALNATISONE**  
di Pierigh Mauro

Punto Vendita Aziendale - Aperto anche la domenica

Via Lasiz, 60 - Pulfero (UD)  
Tel. +39 0432 709106  
Cell. +39 335 6369150  
melavalnatisone@tiscali.it

## GLOSSARIO

**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 (ciccicoli) 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:** contorno 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).

Con il patrocinio di

**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
[www.turismofvg.it](http://www.turismofvg.it)

**ersa**  REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

  
**VALLIMPIADI**

  
natisone

**ersa**  
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



organizzato da  
**VALLIMPIADI**

in collaborazione con



Con il patrocinio



Comune di San Pietro al Natisone



# il BUONO DI ...

tour enogastronomico Prodotti AQUA FVG

**SAN PIETRO al NATISONE**

**13.14.15 OTTOBRE 2017**

**FIERA MERCATO**

**DEGUSTAZIONI**

**SHOWCOOKING**

**INFORMAZIONE**

**INTRATTENIMENTO**

**COMMERCIALIZZAZIONE**



in approvazione



in approvazione



info: [ibuonodi@gmail.com](mailto:ibuonodi@gmail.com)



promozione  
**VISUAL-STUDIO**  
comunicazione innovativa  
CELL. 393 83 27 901

**i-RECLAME**  
Communication  
UDINE