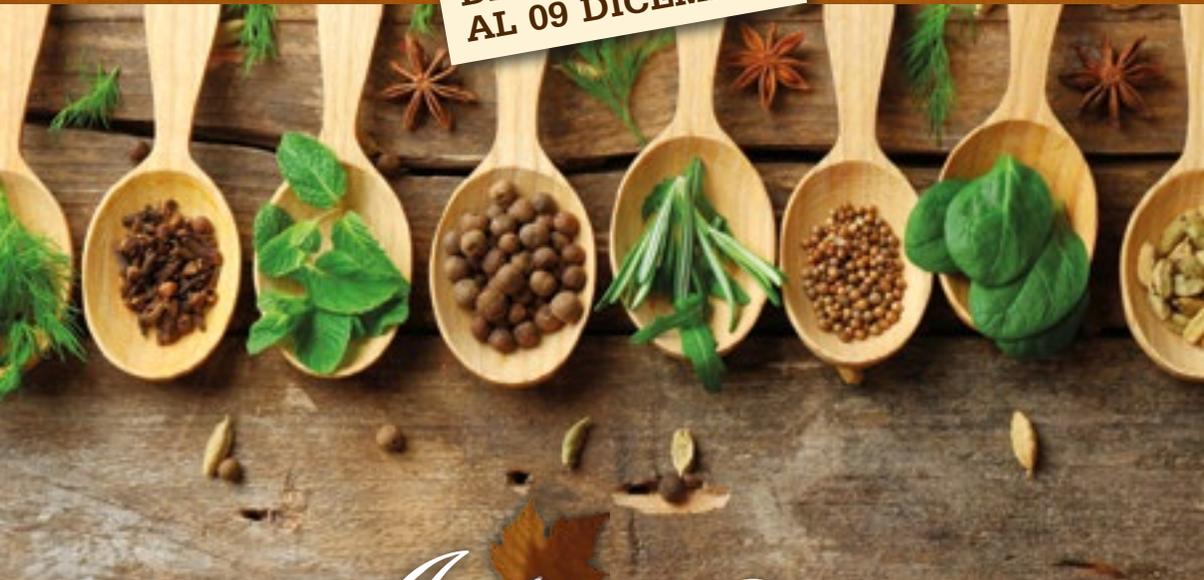


VABILO NA KOSILO / EINLADUNG ZUM SCHMAUS / INVITATION TO LUNCH

2018

DAL 05 OTTOBRE
AL 09 DICEMBRE



Invito a pranzo
nelle Valli del Natisone



Invito a Pranzo
nelle Valli del Natisone

Invito a Pranzo
nelle Valli del Natisone



**DAL 05 OTTOBRE
AL 09 DICEMBRE**

Le Valli del Natisone, colorate dai caldi toni autunnali, si aprono all'insegna del Gusto! Invito a Pranzo d'autunno nelle Valli del Natisone rinnova le sue proposte gastronomiche offrendovi come ogni anno (la manifestazione è giunta alla sua 27^a edizione) ingredienti genuini e ricchi di sapore, tradizioni antiche, l'accoglienza di un tempo in un clima caldo e ospitale. I piatti proposti rievocano la storia dei posti, i sapori degli ingredienti la loro magia, le ricette guardano alla tradizione con il gusto della sperimentazione. Sarete accolti, come sempre, in un ambiente familiare e pieno di calore.

La rassegna gastronomica **Invito a pranzo d'autunno nelle Valli del Natisone** è apprezzata non solo in Friuli-Venezia Giulia, ma anche nel Triveneto, in Slovenia e in Carinzia. Ogni ristorante propone una storia e un menù diverso tutto da scoprire! Vi ricordiamo inoltre che non avrete sorprese al momento di pagare il conto perché i nostri menù a degustazione sono a prezzo fisso (bevande escluse), alta cucina alla portata di tutti.

La prenotazione effettuata con appropriato anticipo vi garantirà la migliore accoglienza.

La manifestazione avrà luogo da venerdì 05 ottobre a domenica 09 dicembre 2018

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 Štrukli, dolci tipici delle Valli del Natisone.

f [invitoapranzo](http://invitoapranzo.it)
www.invitoapranzo.it
Cell. +39 349 7235652



Agriturismo MONTE DEL RE



29,00 €

Frazione Clenia, 35/B - San Pietro al Natisone (UD)
Tel. +39 0432 1486617 - Cell. +39 333 5888670
info@agriturismomontedelre.it - www.agriturismomontedelre.it

Aperto venerdì, sabato e domenica. Menù disponibile su prenotazione

Menù di ottobre

05 ottobre/04 novembre

BIS DI ANTIPASTI

- Speck d'anatra con mostarda d'uva Moscato
- Involtino con formaggio Modesto su crema di zucca

BIS DI PRIMI

- Zuppa di castagne all'alloro con crostino di mais
- Orzotto con salsiccia nostrana e timo fresco

SECONDI

- Gulasch ungherese con polenta

BIS DI DOLCI

- Pannacotta allo zafferano con composta di bacche di sambuco
- Gubana

Menù di novembre

09 novembre/09 dicembre

BIS DI ANTIPASTI

- Prosciutto d'oca al Kren fresco e pane di segale
- Caramella di pasta fillo ripiena di radicchietto e Formadi Frant

BIS DI PRIMI

- Gnocchi croccanti con bocconcini di coniglio e funghi
- Zuppa di Topinambur con chips di verdura autunnale

SECONDI

- Rollè di pollo con ratatouille di verdure d'autunno e uva

BIS DI DOLCI

- Strucchi lessi allo zafferano
- Pera affogata nella camomilla

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.



Ristorante Albergo LOCANDA AL TRIVIO



25,00 €

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 e novembre

05 ottobre/09 dicembre

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

- Guanciaie di maiale al Cabernet
- Frittata alle erbe

CONTORNI

- Contorni misti di stagione

DOLCI

- Gubana
- Crostata della Nonna

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 comfort e di terrazza con spettacolare vista panoramica sulle vallate e montagne circostanti.*



Agriturismo LA CASA DELLE RONDINI



28,00 €

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

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

Menù di ottobre

05 ottobre/05 novembre

- ANTIPASTI** • Il buon pane fatto in casa accompagnerà i salumi della casa ed altri stuzzichini
- INTERMEZZO** • Assaggio di crema di castagne
- BIS DI PRIMI** • Crespelle e funghi
• Gnocchetti aglio e noci
- SECONDI** • Brasato di manzo FARmEAT al Cabernet
- CONTORNI** • Štakanje con foglie di rapa ed altri contorni di stagione
- DOLCI** • Crostata al lampone ricoperta di gianduia
• Štrukli lessi

Menù di novembre

09 novembre/09 dicembre

- ANTIPASTI** • Il buon pane fatto in casa accompagnerà i salumi della casa ed altri stuzzichini
- INTERMEZZO** • Assaggio di "Zupa Malonova"
- BIS DI PRIMI** • Tagliatelle di castagne con ragù bianco di muset
• Sformato di radicchi d'inverno
- SECONDI** • Costicine in umido con polenta
- CONTORNI** • Involtino di verza ed altri contorni di stagione
- DOLCI** • Štrudel di mela Seuka
• Štrukli lessi

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 delle materie prime disponibili. L'ampio terrazzo panoramico farà da cornice regalandovi una suggestiva vista sulla vallata. La giornata potrà essere arricchita con una passeggiata lungo i sentieri tematici che si snodano nei dintorni: Parco dei Castagni di Dughe; Anello del Monte Hum, sulla Grande Guerra; Osservatorio Faunistico del Monte Hum; Percorso Naturalistico dei Prati di Tribil Inferiore.



Osteria AL COLOVRAT



26,00 €

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. Il menù potrebbe subire variazioni dovute alla non reperibilità dei prodotti

Menù di ottobre e novembre

05 ottobre/09 dicembre

- ANTIPASTI** • Crostino con fonduta di formaggi alla Montanara
• Crostino con Insacàs Furlans
- PRIMI** • Lasagnette al radicchio rosso
• Žličnjaki z bučo alla Rina
• Sorpresa del giorno
- SECONDI** • Guanciotti con tocio e polenta
• Štakanje
(in alternativa a disposizione frico e lo stinco della casa)
- CONTORNI** • Fagiolata
• Cappucci rossi della Nonna
• Insalate miste di stagione
• Plat di fueis di formadis furlans
- DOLCI** • Dolcezze fatte in casa dalla Dolores

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. Ci potete raggiungere anche da Castelmonte.

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



27,00 €

 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

05 ottobre/09 dicembre

ANTIPASTI

- Involtino saltato di radicchio rosso e pancetta nel cuore di susina
- Salume della casa
- Polentina tenera con formaggio a latte crudo e marmellata

PRIMI

- Župa di castagne e funghi Porcini
- Mezzelune di zucca ripiene di salsiccia e verze con scaglie di ricotta affumicata e burro fuso
- Tajadele di castagne alla boscaiola

SECONDI

- Bocconcini di selvaggina su polentina saracena
- Arrostitino di tacchino alla mela Seuka e noci accompagnati con contorni di stagione

DOLCI

- Štrukli kuhani
- Crostata alla frutta
- Frittelle di mele

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



27,00 €

 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

05 ottobre/09 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, salsiccia e radicchio rosso
- 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
- Torta di ricotta ed amaretti

CI TROVATE... a Ponte San Quirino, proprio nel punto dove si aprono a ventaglio le quattro convalli 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



27,00 €

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. Sprovvisi di bancomat

Menù di ottobre

05 ottobre/05 novembre

- ANTIPASTI**
- Crostino di zasika e domača skuta
 - Tocio furbo, polenta po starin e verdure in agrodolce
- PRIMI**
- Briza (fino a disponibilità della zucca bianca locale)
 - Ventaglio con porcini
 - Gnocchi di mirtillo
- SECONDI**
- Cinghiale in salmi e filetto di maiale con spugnole
- CONTORNI**
- Štakanje e insalata di fagioli con ozvjerki
- DOLCI**
- Štrukli lessi o gubana
 - Strudel di zucca
- Amaro ai fiori di sambuco

Menù di novembre

09 novembre/09 dicembre

- ANTIPASTI**
- Stuzzichini della casa
 - Polenta žganci con salsiccia pozgana alla maggiorana e cannella
- PRIMI**
- Zuppa di castagne e porcini
 - Ventaglio con radicchio
 - Gnocchi di pere e curcuma con formaggio stagionato di montagna e pancetta croccante
- SECONDI**
- Cinghiale o cervo
 - Guancialino di maiale
- CONTORNI**
- Štakanje, brovada
- DOLCI**
- Štrukli lessi o gubana
 - Strudel di mele locali
- Amaro ai fiori di sambuco

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.



Albergo Ristorante AL VESCOVO-SKOF



30,00 €

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

05 ottobre/09 dicembre

- Bollicine di benvenuto
- ANTIPASTI**
- Polentina di grano saraceno con ricotta fresca, mela Seuka e Kren
- PRIMI**
- Zuppa di castagne
 - Žličnjaki di zucca al burro dorato e ricotta affumicata
 - Žlikrofi ai funghi Porcini
- SECONDI**
- Bocconcini di cinghiale speziati con marmellata ai mirtilli
 - Štakanje
 - Filetino di maiale allo speck di Snidaro Giordano
 - Brovada
- DOLCI**
- Štrukli lessi al burro dorato, zucchero e cannella
 - Riccio di crema alle castagne
- 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



30,00 €



Via Antro, 179 - Pulfero (UD)

Tel. +39 0432 709247

info@gastaldiadantro.it - www.gastaldiadantro.it



Chiuso lunedì e martedì. Il menù potrebbe subire variazioni

Menù di ottobre e novembre

05 ottobre/09 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.



28,00 €



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

05 ottobre/09 dicembre

ANTIPASTI • Antipasto nostrano accompagnato con sfiziose zucchine in agrodolce
• Crostino con salame in cipolla e aceto con gocce di glassa al Balsamico

PRIMI • Gnocchi di zucca su foglia di verza con burro fuso e ricotta affumicata
• Zuppa di castagne e funghi nella scodella di pane
• Maltagliati della casa con salsiccia, radicchio rosso e scaglie di montasio

SECONDI • Anatra in umido con patate della nonna
• Selvaggina con polenta fatta in casa e accompagnata con contorni di stagione

DOLCI • Strudel della casa con mele delle Valli
• Crostata alla crema di castagne

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 sei 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.



Trattoria DA WALTER



28,00 €

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

Chiuso giovedì. Menù disponibile solo su prenotazione

Menù di ottobre

05 ottobre/04 novembre

- ANTIPASTI**
- Soppresa con cetriolini agrodolci
 - Polentina morbida con Porcini e stravecchio
- PRIMI**
- Bizna (minestra di brovada)
 - Strozzapreti al sugo d'anatra
- SECONDI**
- Selvaggina in umido con Štakanje
 - Frico e polenta
- DOLCI**
- Dolci della casa

Menù di novembre

05 novembre/09 dicembre

- ANTIPASTI**
- Strudel salato con porri, mela Seuka e speck
 - Formaggi e composta di mele
- PRIMI**
- Crema di Porcini e castagne
 - Crespella verza e salsiccia
- SECONDI**
- Filettino di maiale e castagne glassate
 - Frico e polenta
- DOLCI**
- Dolci del giorno

CI TROVATE... ad Altana, piccolo Borgo situato su un terrazzo naturale, sulla strada San Leonardo Castelmonte, con un'ampia vista sulle Valli su cui spicca il Matajur.

Nelle vicinanze le cascate di Kot, raggiungibili con una breve passeggiata accompagnati dal suono dell'acqua e camminando nel bosco scoprire la Chiesa di Sant'Abramo e il Borgo di Seuza.

VI OFFRIAMO... una cucina stagionale e tradizionale, ricca di sapori.



Trattoria AI COLLI DI SPESSA



26,00 €

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

Menù su prenotazione ed è disponibile da martedì a domenica fino al 23 dicembre 2018

Menù di ottobre e novembre

05 ottobre/09 dicembre

- ANTIPASTI**
- Polenta alle erbe aromatiche con salame di cinghiale
 - Involtino di lardo con zucca pastellata
 - Chiodini sott'olio con pancetta affumicata
 - Foglia di frico con radicchio rosso e pera
- PRIMI**
- Gnocchi di pane con salame
 - Tagliatelle di castagne con ragù d'anatra
 - Zuppa d'autunno
- SECONDI**
- Polentina morbida con sugo di salsiccia
 - Bocconcini di cinghiale con Porcini
 - Straccetti di capriolo al ginepro
- CONTORNI**
- Cappucci e lardo croccante
- DOLCI**
- Štruksi
 - Torta alle nocciole

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 TAVERNA FIORITA



26,00 €

Via Vernasso, 55 - San Pietro al Natisone (UD)

Cell. +39 348 2438714

info@tavernafiorita.it

Chiuso martedì. Menù disponibile su prenotazione

Menù di ottobre e novembre

05 ottobre/09 dicembre

ANTIPASTI • Funghi misto bosco con gnocchi di polenta e salume di selvaggina

PRIMI • Vellutata di zucca e porri
• Gnocchi di castagne con speck e Montasio

SECONDI • Cinghiale in salmi accompagnato da patate ai Porcini
• Filetto di maiale all'uva su crema di mele e Kren

DOLCI • Taverna Fiorita alla crema di vincotto

CI TROVATE... nella frazione di Vernasso, prima di S.Pietro al Natisone, a 5 minuti da Cividale del Friuli.
VI OFFRIAMO... un locale recentemente rinnovato e riaperto dopo un lungo periodo di chiusura.



Trattoria LE VALLI



30,00 €

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 solo su prenotazione

Menù di ottobre e novembre

05 ottobre/09 dicembre

ANTIPASTI • Lumache al forno
• Involtino di soppressa con crema di formaggi

PRIMI • Pappardelle ai funghi misti
• Gnocchi di patate al cinghiale
• Orecchiette salsiccia e radicchio

SECONDI • Costicine di agnello al forno con patate in tecja
• Filettini di maiale con funghi misti e polenta

DOLCI • Gubana, Štrukli, Palačinka (a scelta)

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.



Trattoria VARTACIA

15
28,00 €

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

Tel. +39 0432 714168

Facebook: Vartacia

Chiuso martedì. Menù disponibile su prenotazione nelle giornate di venerdì, sabato e domenica. Si consiglia di prenotare con almeno due giorni di anticipo

Menù di ottobre

05 ottobre/04 novembre

- ANTIPASTI**
- Tortino verza e salsiccia con senapata di zucca
 - "Gelato" al Montasio con funghi Porcini
- PRIMI**
- Crema porri e patate
 - Raviolone alla confettura di zucca con ricotta affumicata e pancetta
 - Bleki ai mirtilli con sugo di selvaggina
- SECONDI**
- Lonza in crema di funghi
 - Il nostro skutin moč
- CONTORNI**
- Contorni della casa
- DOLCI**
- Dolci della casa

Menù di novembre

05 novembre/09 dicembre

- ANTIPASTI**
- Rosa di sfoglia con muset
 - Žuč
- PRIMI**
- Crema di zucca e zenzero
 - Lasagna ai chiodini
 - Fettuccine alla birra con ragù rustico
- SECONDI**
- Cervo al vin brulé
 - Frico mele e pancetta
- 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.



Agriturismo PÉSTROFA

16
28,00 €

Località Cedron - San Pietro al Natisone (UD)

Tel. +39 0432 714172

info@pestrofa.it

Aperto venerdì, sabato e domenica

Menù di ottobre

05 ottobre/05 novembre

- ANTIPASTI**
- Tortino con trota e verdure di stagione accompagnato con crema di formaggio
 - Petali di trota marinati ai tre pepi
- PRIMI**
- Paccheri con trota e castagne
 - Vellutata di piselli con dadolata di trota
- SECONDI**
- Trancio di trota al cartoccio aromatizzata alle erbe
 - Filetto di trota con funghi
- CONTORNI**
- Contorni di stagione
- DOLCI**
- Dolci di casa Péstrofa

Menù di novembre

09 novembre/09 dicembre

- ANTIPASTI**
- Tris di formaggi nostrani con miele
 - Salame con riduzione al Balsamico
- PRIMI**
- Ravioli con ripieno di selvaggina
 - Pasta e fagioli con speck croccante
- SECONDI**
- Polpette di selvaggina in umido
 - Arrosto con castagne purčinjaz
- CONTORNI**
- Contorni di stagione
- DOLCI**
- Dolci di casa Péstrofa

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.



Rifugio SOLARIE



05 ottobre/09 novembre **28,00 €**
10 novembre/09 dicembre **30,00 €**

Località Casoni Solarie - Drenchia (UD)
Cell. +39 331 1926400
casonisolarie@gmail.com

Aperto tutti i giorni. Rifugio con 18 posti letto. Menù di "Invito a Pranzo" solo su prenotazione il sabato e la domenica a pranzo. Sprovvisi di bancomat

Menù di ottobre

05 ottobre/09 novembre

- ANTIPASTI**
- Soppresa con polentina e funghi
 - Polenta Carbonera
- PRIMI**
- Pasticcio ai funghi (misto di funghi)
 - Gnocchi al sugo di capriolo
- SECONDI**
- Coniglio ripieno (funghi e castagne)
 - Quaglie ripiene di finferli
- CONTORNI**
- Contorni di verdure grigliate
- DOLCI**
- Torta al limone
 - Strudel

Menù di novembre

10 novembre/09 dicembre

- ANTIPASTI**
- Radicchio di Treviso al forno
 - Crostini con salsa di Talli d'aglio rosso (Bigoli de ajo rosso)*
 - Culatello delle Valli
- PRIMI**
- Tagliatelle ai Porcini
 - Zuppa di zucca e speck
- SECONDI**
- Scaloppine allo Zafferano*
 - Salame al Cao con polenta
- DOLCI**
- Torta alle noci
 - Strudel

(*) Lo zafferano e i talli di aglio rosso (e di conseguenza l'aglio rosso) sono di nostra produzione coltivati nell'area limitrofa al rifugio a 960 mt. slm

CI TROVATE... sullo scenario del Monte Kolovrat a quota 960 mt. slm. Da qui ci si può incamminare lungo i siti dove si è combattuta la Grande Guerra, sulle orme di Rommel (dal suo diario: "Fanteria all'attacco a Caporetto"), rendere omaggio al primo caduto italiano Riccardo Giusto il cui monumento commemorativo si trova a poche decine di metri dal rifugio e visitare il museo all'aperto del Kolovrat "La terza linea di difesa italiana".

VI OFFRIAMO... una cucina genuina, attenta e rispettosa delle ricette della tradizione, seguendo la stagionalità degli ingredienti.

GLOSSARIO

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

BLEKI: pasta fresca senza uova, fatta in casa e ritagliata a quadrotti dalla forma irregolare.

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 cucchiaio (il termine sloveno "žlica" indica il cucchiaio).



Gli amici sponsor



Frasca da
Susanna

Via Premariacco, 59
Orzano di Remanzacco (UD)



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.gubanaadellanonna.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

I produttori della Gubana Artigianale delle Valli del Natisone



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

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



DORBOLO
COME UNA VOLTA.

DORBOLO GUBANE - Via Alpe Adria, 81
San Pietro al Natisone (UD)
Tel. +39 0432 727052
www.gubanedorbolo.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



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

**Monte
del Re**

Agriturismo & Fattoria Didattica
Località Clenia 35/B
San Pietro al Natisone (UD)
T. +39 0432 1486617 - C. +39 333 5888670
info@agriturismomontedelre.it
www.agriturismomontedelre.it


[@agriturismomontedelre](https://www.facebook.com/agriturismomontedelre)
[@FattoriaMontedelRe](https://www.facebook.com/FattoriaMontedelRe)
[@allevamentomontedelre](https://www.facebook.com/allevamentomontedelre)

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

Società 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



2018

Gli IMMANCABILI APPUNTAMENTI nelle Valli del Natisone

Ispirazione è senz'altro il sentimento che vi accompagnerà fino al vostro rientro a casa, dopo una visita a queste terre di confine dove i menù promossi dai locali aderenti all'**Associazione Invito** rispecchiano, **custodiscono e rivitalizzano la tradizione culinaria locale.**

Le Valli del Natisone sapranno affascinarvi attraverso la natura incontaminata che le caratterizza profondamente e che si lascerà scoprire ai vostri occhi anche grazie alle **escursioni ideate dalla Pro Loco Nediške Doline secondo un format innovativo**, capace di coniugare l'approfondimento di tematiche interessanti con i profumi, i colori ed i sapori che questo scrigno di Friuli racchiude e conserva diligentemente.

Qualche esempio... **domenica 14 ottobre** resterete incantati partecipando al **"Cammino delle 44 Chiesette Votive"**; mentre **ogni primo giovedì del mese** potrete regalarvi un **"Invito allo SMO"** durante il quale verrete magicamente guidati alla **scoperta del territorio** attraverso le esperienze multimediali che caratterizzano il Museo di paesaggi e narrazioni di San Pietro al Natisone; ma, soprattutto, lasciatevi avvolgere dall'incantevole atmosfera del Natale nei giorni dell'**'8 e 9 dicembre** con **"Gesti antichi per un nuovo Natale - Stara**

delo za donašnji Božič", la mostra mercato di prodotti locali sapientemente valorizzati da agricoltori, artisti ed artigiani... frutto di abilità espresse con grande passione.

L'autunno regala panorami variopinti che vi rapiranno lo sguardo, per distoglierlo solo davanti alle tavole imbandite con i suoi prodotti più profumati: zucche, rape, funghi, selvaggina, noci, castagne, mele... protagonisti **domenica 21 ottobre del "Burnjak", Sagra paesana e Festa delle castagne** a cura della Kmecka Zveza - Associazione Agricoltori e della Polisportiva Tribil Superiore, in comune di Stregna.

E, perché no, cedete anche alla curiosità di attraversare le Valli cimentandovi nelle diverse **discipline sportive** proposte da Vallimpiadi e Natisone Outdoor: due tra le più attive associazioni che favoriscono la pratica di attività all'aria aperta. In questa stagione non potete perdervi la **"Road Eliminator"**, **domenica 4 novembre**, sul tracciato del circuito di kart che si trova a Clenia, nel comune di San Pietro al Natisone, e che ospiterà per l'occasione un **raduno ciclistico non competitivo**, dedicato ai più audaci amanti del genere.

Con il patrocinio di

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

NATISONE
OUTDOOR

VALLIMPIADI

SCHI
TOP di
PETTINO
PRE
PO
TO

natisone

nediške
Valli del Natisone Pro Loco
doline

Ufficio Informazione ed Accoglienza Turistica Valli del Natisone
Pro Loco Nediške Doline / SMO / San Pietro al Natisone (UD)
Cell. +39 339 8403196 (dalle 9:00 alle 18:00)
segreteria@nediskedoline.it / www.nediskedoline.it

Iscrivetevi alla **newsletter** dell'Ufficio Turistico Valli del Natisone, all'indirizzo **segreteria@nediskedoline.it**, così da restare costantemente aggiornati su novità ed iniziative di tutto il comprensorio... incluso il **nostro prossimo appuntamento dell'"Invito a pranzo di Primavera 2019"**

publicad.it UD



Invito a Pranzo
nelle Valli del Natisone

**DAL 05 OTTOBRE
AL 09 DICEMBRE**

2018

f invitoapranzo
www.invitoapranzo.it
Cell. +39 349 7235652

Arrivederci a Profumi di Primavera 2019