



Prenotate il vostro posto:

 invitoapranzo • www.invitoapranzo.it

Con il patrocinio di

 **PROLOCO**
NEDIŠKE DOLINE
VALLI DEL NATISONE

IO SONO
FRIULI
VENEZIA GIULIA

 **Slow Food**
Travel
VALLI DEL NATISONE
e TORRE

BENEČJA
VEDENJA NATISONE - TER TOBBE - NEČJA REKA

Ufficio Informazione ed Accoglienza Turistica Valli del Natisone

Pro Loco Nediške Doline - Valli del Natisone APS - Ufficio IAT Valli del Natisone
c/o SMO (Slovensko Multimedialno Okno - Museo di paesaggi e narrazioni)
Via Alpe Adria, 73 - 33049 San Pietro al Natisone / Špietar (UD)
Cell. +39 339 8403196 / +39 349 3241168
segreteria@nediskedoline.it - www.nediskedoline.it - www.vallidelnatisone.eu

Iscrivetevi alla newsletter dell'Ufficio Turistico Valli del Natisone, basta compilare il modulo sul sito www.nediskedoline.it, così da restare sempre aggiornati su novità ed iniziative di tutto il comprensorio... incluso il nostro prossimo appuntamento dell'Invito a Pranzo d'Autunno 2026.

Dal 11 Aprile
al 24 Maggio
2026

 invitoapranzo
www.invitoapranzo.it

Invito a Pranzo nelle Valli del Natisone

Vabilo na kosilo / Einladung zum Essen / Invitation to lunch

Dal 11 Aprile al 24 Maggio 2026



Dal 11 Aprile al 24 Maggio 2026

Le Valli del Natisone si apprestano ad accogliervi, attraverso l'Invito a Pranzo di Primavera, con piatti che si ispirano alla magia della natura che in questa stagione lentamente si risveglia, rigogliosa e verdeggiante. Ortiche (pokrive), levistico (lustrih), menta (meta), partenio (mederjauka), sono soltanto alcune delle piante spontanee che i ristoratori dell'Associazione Invito a Pranzo continuano a utilizzare e rielaborare nei propri menù. Il tutto nel rispetto di quella memoria storica locale che racconta di come, da tempo immemore, le "erbe buone" venissero utilizzate nell'alimentazione quotidiana, per sfruttarne al meglio le proprietà curative. "Un'eredità remota di ricette sedimentate attraverso una sperimentazione lenta, ma efficace e sicura anche nell'azione medicamentosa, integrata ovviamente da un'effettiva gratificazione del palato". (Dott. Franco Fornasaro per Invito a Pranzo di Primavera, anno 1999).



I menù sono disponibili su prenotazione



I prezzi si intendono bevande escluse.



Ci separa solo una prenotazione.

e possono subire variazioni dovute alla reperibilità delle materie prime.

In tutti i locali sarà possibile gustare la gubana e gli štrukli, dolci tipici delle Valli.

Si consiglia vivamente di prenotare con congruo anticipo. **Prego comunicarci eventuali allergie.**

Agriturismo “Scribano”

Via Craoretto, 22 - Prepotto (UD)
C. +39 333 6418357 / 347 1373865
www.scribanovini.it

Menù disponibile venerdì sera, sabato a pranzo e cena, domenica pranzo sempre su prenotazione. Aperto nelle stesse giornate.

40 €

Antipasti

Caprino delle Valli
con mostarda di Malon

Zucchine sott'olio e
cipolle in agrodolce

Salame di casa

Fancel alla Mederjauka

Primi

Šelinka di primavera

Tortelli alle erbe di campo

Bleki al pesto di aglio orsino

Secondi

Coniglio in tegame con paston

Dolce

Štrukli lessi

Albergo Ristorante “Al Vescovo”

Via Capoluogo, 67 - Pulfero (UD)
T. +39 0432 1796012 - C. +39 379 2616073
alvescovosrl@gmail.com

Menù disponibile venerdì, sabato e domenica su prenotazione.

45 €

Antipasti

Filetto di manzo in carpaccio
con julienne di finocchi freschi,
arancio e mentuccia

Budino salato al tarassaco su
crema di latte, farina grezza di
mais e crumble alle nocciole

Primi

Tortellone ripieno alle erbe
su crema di caprino

Gnocco di patate saltato
allo stracotto di coniglio

Secondo

Coscia d'anatra con štakanje
e gelé all'arancia

Dolce

Štrukli lessi della nostra vallata



Osteria “Alla Cascina”

Via Sorzento, 4 – San Pietro al Natisone (UD)
C. +39 329 2981691 / 339 1741803
Facebook: Osteria Alla Cascina
Menù disponibile giovedì e venerdì a cena, sabato pranzo e cena e domenica a pranzo su prenotazione.

38 €

Antipasto

Crostino “Pulled Pork”

Primi a scelta

Tagliolini all’aglio orsino

Tagliolini con ragù di salsiccia
dell’Azienda Agricola Snidaro

Secondo

Controfiletto di Black Angus
su insalatina con patate in tecia

Dolce

Panna cotta con coulis di fragole

03



Agriturismo “Monte del Re”

Fraz. Clenia, 35/B – S. Pietro al Natisone (UD)
T. +39 0432 717022 – C. +39 320 8837092
info@agriturismomontedelre.it
Facebook: agriturismo montedelre
Menù disponibile dal giovedì al sabato e domenica a pranzo sempre su prenotazione.
Aperto nelle stesse giornate.

40 €

Benvenuto della Casa

Crostino croccante con Zasieka

Antipasti

Vellutata di sclopit con uovo in
camicia, foglie di pane e semi

Primavera nelle Valli.

Lonza di cinghiale alle erbe,
crema di formaggio vaccino,
confenon, lamponi e nocciole

Primo

Tagliolini al pesto di borragine,
pomodorini gialli sott’olio
e spuma di ricotta fresca

Secondo

Zajac Pecan.

Porchetta di coniglio alle erbe del
Monte del Re con contorno
di stagione

Dolce

Gelato fior di latte con miele
delle Valli del Natisone e
olio essenziale alla lavanda

06



Trattoria “Da Walter”

Frazione Altana, 26 – San Leonardo (UD)
T. +39 0432 723321 – C. +39 349 7235652
Menù disponibile sabato a pranzo e cena e domenica a pranzo previa prenotazione.
In settimana a pranzo con congruo preavviso.

35 €

Antipasti

Skutin moč alle erbe

Frittatina all’aglio orsino

Primi

Crema di ortiche

Marvice di primavera con burro,
salvia e ricotta affumicata

Tagliolini con pesto di rucola
e speck croccante

Secondo

Il nostro frico accompagnato
da polenta, insalata fiorita e
contorno cotto di stagione

Dolce

Mousse di cioccolato bianco
In alternativa potete sempre trovare un
secondo a scelta dalla “Carta”

04



Trattoria “Alla Cascata”

Frazione Clodig, 28 – Grimacco (UD)
T. +39 0432 725034 – C. +39 333 9146788
Facebook: Bar Trattoria Alla Cascata

Menù disponibile tutti i giorni
su prenotazione almeno due giorni prima,
fino a lunedì 2 Giugno. Chiuso venerdì.

35 €

Antipasti

Cotechino in crosta di pane
alle erbe di primavera

Marve con lustric
su polentina morbida

Primi

Vellutata di ortiche e patate
con crostini dorati alla menta

Tajadele al pesto di aglio orsino
con scaglie di parmigiano

Žličnjaki alle erbe
saltati al burro e ricotta
affumicata

Secondi

Il nostro frico

Trota aromatizzata con erbe
spontanee e la sua salsa
accompagnata da contorni
di stagione

Dolce

Dolce della casa a scelta

07



Hosteria “Kolovrat”

Frazione Clabuzzaro, 8/A – Drenchia (UD)
T. +39 0432 721104 – C. +39 377 3189672
Menù disponibile sabato e domenica a pranzo su prenotazione.

30 €

Antipasto

Monti, Piana e Mare.

Salumi, dadolata di verdure
e “Pesce d’Autore”

Bis di Primi

Spätzle alle erbe, burro
nocciolato e ricotta affumicata

Lasagna allo sclopit e Montasio

Secondo

“Rosa d’Artista” al profumo di erbe
aromatiche e crumble di verdure

Dolce

Dolcezza della Bea al vassoio
In alternativa al Menù di Primavera,
potete sempre trovare il nostro
stincio al forno e la nostra braciola
aromatizzata alle erbe, fino ad
esaurimento dei prodotti.

05



Agriturismo “Péstrofa”

Località Cedron – San Pietro al Natisone (UD)
T. +39 0432 714172 – C. +39 333 5390564
stefania.predan@gmail.com

Menù disponibile venerdì, sabato e domenica su prenotazione.
Aperto nelle stesse giornate.

38 €

Antipasti

Sformatino all’aglio orsino e
primule servito con fonduta di
saporito delle Valli della *Latteria*
di Cividale e Valli del Natisone

Sfera di trota mantecata
accompagna la crema di fiori
d’aglio *dell’Azienda Agricola*
Valnatisone

Primi

Crema di asparagi bianchi e verdi
con mandorle e viole

Orzotto alle erbe spontanee
con polline d’api
dell’Apicoltura Cedarmas

Secondo

Filetto di trota al forno con
pomodorini, olive, patate e timo

Dolce

Dolce di casa Péstrofa

08



Agriturismo “La Casa delle Rondini”

Frazione Dughe, 14 – Stregna (UD)
T. +39 0432 724177

Menù disponibile sabato e domenica
su prenotazione.
Adattabile ai gusti dei più piccini.

40 €

Antipasto

Il pane della casa, salumi della
nostra cantina, formaggi locali
e le Marve (briciole alle erbe)

Intermezzo

Assaggio di Župa Usgana,
con matricaria

Bis di Primi

Gnocchetti di ricotta *Manig*
con pesto di aglio orsino

Tagliatelle di crespelle con sclopit
e ricotta a fil di fumo di Zore

Secondo

Straccetti di carne d’agnello
(allevato al pascolo)

Contorni

Štakanje di primavera

Fagioli in tegame

Dolci

Torta di pane • Štrukli lessi

09