



Le bontà di
una terra, la bellezza
di una città.

COMUNICATO STAMPA

FRIULI DOC 2021

LE OSTERIE E I MENÙ TIPICI: A TAVOLA CON IL GUSTO FRIULANO

Udine, 3 settembre 2021

Portano sul piatto i sapori del territorio, ciascuna con un'interpretazione caratteristica delle eccellenze friulane. Agli ingredienti tipici mescolano convivialità e il piacere di stare intorno alla tavola: sono le osterie di Udine presenti a Friuli Doc. Con la collaborazione del Comitato Friulano Difesa Osterie e Confesercenti, anche per questa 27^a edizione, una partecipazione importante e varia per le proposte di degustazione e i menù pensati per la manifestazione.

In città, 18 osterie e tante degustazioni: un elenco completo per scegliere un locale doc:

DA ARTICO

Via Poscolle 58 - T. 0432 507947

"Brindui" (gnocchi ripieni con susina conditi con burro fuso, pan grattato, cannella e zucchero grezzo) o carbonara friulana con San Daniele, Formadi Frant, uova di Cocò abbinata ad un calice di Friulano, Azienda Vini Ermacora.

PIERI MORTADELE

Via Bartolini 8 – T. 0432 509234

Degustazione di affettati e formaggi friulani con calice di Blanc, Azienda Agricola Simon di Brazzan.

AL CAPPELLO

Via Paolo Sarpi 5 - T. 0432 299327

Orzotto con salsiccia e porro e un calice di vino friulano.

OSTERIA DA LUCIA

Via di Mezzo 118 - T. 0432 507189

Impepata di cozze con un calice di vino rosso.

EX PROVINCIALI

Via della Prefettura 3 - T. 0432 512073

Brasato di manzo con polenta abbinato a un calice di Cabernet Franc.

AL CANARINO

Via Cussignacco 37 - T. 0432 504715

Crema di patate, trota "Regina di San Daniele" affumicata e yogurt abbinata ad un calice di Friulano, Tenuta Luisa.

AL FARI VECIO

Via Grazzano 78 - T. 340 4187222

Assaggio di formaggi: blu di capra, Azienda Agricola "Siamon" di Blessano di Basiliano e formaggio latteria sei mesi di Brazzacco oppure tartina con cotechino, entrambi abbinati ad un calice di Merlot "Il Roncal" oppure un calice di Malvasia "Humar"



Le bontà di
una terra, la bellezza
di una città.

LA TORATE

Piazza del Pozzo 20 - T. 328 2595888
Zuppa di cannellini e cozze con uvaggio bianco.

AL FAGIANO

Via Zanon 7 - T. 345 2193449
Frico con polenta abbinato ad un calice di vino bianco o rosso della casa.

CJANTON DI VIN

Via Tomadini 6 - T. 0432 1791237
Cevapcici, cotechino, costa con polenta, zucchine e peperoni alla griglia abbinati ad un calice di vino.

OSTERIA AL PAVONE

Via Muratti 62 - T. 338 7620842
Tartina con la "mindricule" ed un calice di vino oppure tartina con baccalà mantecato ed un calice di vino.

OSTERIA E STAFFA

Via Poscolle 47 - T. 0432 1505314
Quattro sarde abbinata ad un calice di vino.

AL PIGNOLO

Via Manin 6 - T. 349 3599359
Tartina di mortadella affumicata Morgante con formaggio erborinato di Sauris Malga Alta Carnia abbinata ad un calice di Malvasia Chioma integrale, Vignai da Duline 2020.

AL LEPRE - GUSTÂ

Via Poscolle 29 - T. 0432 513372
Orzotto perlato con salsiccia friulana e radicchio rosso di Treviso abbinato ad un calice di Cabernet Franc, Azienda Agricola Vigne del Malina.

AL VECCHIO STALLO

Via Viola 7 - T. 0432 21296
Mezzo gulasch con patate e un calice di vino della casa rosso o bianco della Cantina Luisa.

OSTERIA ALLE VOLTE

Via Mercerie 6 - T. 0432 502800
Frico con patate e polenta abbinato ad un calice di Merlot, Azienda Agricola Paolo Rodaro.

BAR CIN CIN

Viale Bassi 60 - T. 348 9001842 / 339 7764935
Polenta e musetto abbinata ad un calice di vino Cabernet Franc, Azienda Sclaris.

ALLA GHIACCIAIA

Via Zanon 13/A - T. 0432 502471
Due gnocchi di susine con calice di Sauvignon, Azienda Agricola Grillo.

Comune di Udine / Assessorato al Turismo
Ufficio stampa Friuli DOC 2021 / adsGlen srl
Donatella Debidda – 349 7313915
Alderico Paganini – 335 5953842