

FRIULI · DOC



Udine ti invita
a festeggiare il gusto
di stare insieme.

COMUNICATO STAMPA

FRIULI DOC 2022

Udine Cooking: i ristoranti di nuovo a Friuli Doc con l'associazione "La cucina udinese"

Udine, 1 settembre 2022

Debutta a Friuli DOC "La cucina udinese", l'associazione alla quale aderiscono 10 ristoranti della città che sono promotori del **progetto "Udine Cooking"**.

Un progetto completo di valorizzazione dell'enogastronomia che ha nel proprio programma anche la formazione degli operatori del settore e l'organizzazione di eventi di livello.

Ricerca di alimenti genuini, combinazione e dialogo tra tradizione e nuove tendenze, originalità delle proposte saranno nei piatti dei menù che si potranno gustare in ciascuno dei locali aderenti.

I MENÙ DI UDINE COOKING PER FRIULI DOC

L'Alimentare

Via Raimondo D'Aronco, 39 | T. 0432 1503727 | www.lalimentare.it

*Toc' in braide con lumache di Colloredo e fave
Gnocchi di patate di Godia, funghi e caprino di Sauris
Burger di musetto, maionese al cren, cappuccio
Gubana e zabaione alla grappa Nonino*

Fred

Via del Freddo, 6 | T. 0432 505059

*Crema di fagioli carnici con musetto
Risotto allo zafferano biologico Full Red di Magnano in Riviera
Frico di patate con polenta e mostarda di mele
Gubanetta con Sliwowitz di Cabia
Abbinamento vini Azienda Tomadoni inclusi*

Osteria Al Toscano

Via Poscolle, 49 | T. 0432 505336

*Crostino caldo con lardo di Colonnata
Raviolone al tartufo nero grattugiato
Controfiletto di manzetta in riduzione al vino Chianti
Cantucciata classica*



Udine 8-11 /
settembre / 2022



Udine ti invita
a festeggiare il gusto
di stare insieme.

Vitello d'Oro

Via Erasmo Valvason, 4 | T. 0432 508982 | www.vitellodoro.com

Illusione di un corallo

Fiori di baccalà mantecato, passata di pomodoro

Calamari & calamari, carote al muscovado

Oratella in boreto e polenta di Socchieve

Un babà per Nonino

Osteria Aquila Nera

Via Piave, 2 | T. 392 6540138 | www.aquilanera.biz

Ce Toc: Croccante di polenta, formaggio di malga e funghi

Tra gnocco e cjalsons: Cjalsone di susine fermentate, burro fuso e ricotta affumicata

Muset e fasoi: Cotechino, fagioli e cocco

Essenza di mela: Crostata di farina bio, crema, mele di Pantianicco e caramello

Pizzeria Alla Lampara

Via Anton Lazzaro Moro, 63 | T. 0432 1740459

Sembra un panino: Panino cotto al momento, pitina della Val Tramontina presidio Slowfood, scaglie di montasio, misticanza, aceto Asperum Midolini 5 anni. Abbinato a Fipa 620 Passi 0.30 cl

Bukkuram - come un'insalata pantesca: Crema di patata viola, fiordilatte, olive, cipolla rossa, capperi di pantelleria, origano di montagna, arancia. Abbinato a Malvasia Lupinc calice 0.10 cl

Baciarmi - cipolla in quattro consistenze: pomodoro, fiordilatte, cipolla ripassata, uva sultanina, blu di bufala, composta di cipolla, cipolla croccante di Cavasso presidio Slowfood, polvere di cipolla di Giarratana presidio Slowfood. Abbinato a Cabernet Sauvignon Castelvechio 0,10 cl

Hostaria Alla Tavernetta | Via di Prampero Artico, 2 | T. 0432 501066 | www.allatavernetta.com

Frico soffiato: Spuma di formaggio stravecchio, patate, figo moro di Caneva, cialde di polenta, mostarda alla cipolla rossa di Cavasso. Vino consigliato in abbinamento Pinot grigio ramato Specogna

Bigoli Formadi e Pevar: Pasta fresca fatta in casa, formaggio frant, pepe e funghi. Vino consigliato in abbinamento Schioppettino di Prepotto Piticco

Wienerschnitzel di guancia: Cotoletta di guancia di maiale, purea di patate in tecia, composta mele e Kren. Vino consigliato in abbinamento Refosco dal peduncolo rosso Antico Broilo

3 visioni della Gubana: Gelato alla gubana, prugne marinate nello Slivovitz, granola di noci e gubana. Vino consigliato in abbinamento Verduzzo Pra Zenar Rodaro



FRIULI · DOC



Udine ti invita
a festeggiare il gusto
di stare insieme.

Mamm Ciclofocacceria | Via Largo del Teatro, 2 | T. 342 6191801 | www.mamm-udine.it

Focaccia Fricaccia: Frico Gortani, cavolo cappuccio ripassato e cipolla caramellata.

Antica Maddalena | Via Pelliccerie, 4 | T. 0432 500544 | www.anticamaddalena.it

Lis strissulis in terrina, cialde di polenta, frico croccante e salsa di citronella e basilico
Mezzelune di grano duro ripiene di carni di cortile, crema di cipolla rossa di Cavasso, salvia e rosmarino

Dadolata di coniglio arrosto profumato alla melissa, con sedano bianco, polenta di Mortegliano e spinacino selvatico

Torta di pesche caramellate ed "Esse di Raveo"

Granita alle erbe aromatiche

Ristorante 1905 | Via Tricesimo, 276 | T. 0432 545096 | www.ladimore.it

Il Benvenuto: Sei passaggi in sei località del Friuli

Insalata Selvatica: Caprino fresco Barbedibec, fondo di funghi, olio al pino, 22 erbe raccolte dallo chef Stefano Basello

I ravioli di Nini: Ravioli di pasta all'uovo, farciti con ricotta affumicata, erba cipollina, aglio vettoriale, serviti in brodo di miele e polline

Buchtel e Zabaione: Dolce di pasta lievitata da condividere, ispirato ad un'antica ricetta della Boemia arrivata nel tarvisiano nel periodo imperiale.

Farcia di confettura di albicocche bio e gelato allo zabaione

Sito ufficiale della manifestazione:

www.friuli-doc.it

Comune di Udine / Assessorato al Turismo
Ufficio stampa Friuli DOC 2022 / adsGlen srl
Donatella Debidda – 349 7313915
Alderico Paganini – 335 5953842



Udine 8-11 /
settembre / 2022