

FRIULI · DOC



Udine ti invita
a festeggiare il gusto
di stare insieme.

COMUNICATO STAMPA

FRIULI DOC 2022

20 osterie per 20 menù dedicati a “Friuli DOC” con abbinamenti di piatti e vini

Udine, 1 settembre 2022

Cresce quest'anno il numero delle osterie presenti nel programma di Friuli DOC.

Nel centro della città saranno 20 i locali tipici, due in più rispetto alla scorsa edizione, a proporre speciali menù creati per l'appuntamento enogastronomico che, sempre, rappresenta un'occasione per scoprire piatti inediti e rivisitati della cucina friulana.

Si potranno “esplorare” nuovi accostamenti, sapori, variazioni delle ricette della tradizione con un pizzico di originalità. Insieme agli ingredienti che non mancano mai: l'accoglienza, il calore dello stare insieme, la genuinità dei cibi e dei vini.

L'iniziativa nasce dalla collaborazione con il Comitato Friulano Difesa Osterie e Confesercenti.

I MENÙ DELLE OSTERIE A FRIULI DOC

OSTERIA ALLE VOLTE

Via Mercerie, 6 - T. 0432 502800

Pesce crudo dell'Adriatico (scampi, ostriche, gamberi, canestrelli e fasolari) con un calice di bollicine Friulane.

DA ARTICO

Via Poscolle, 58 - T. 0432 507947

Gnócs di nôna Bianca al formaggio salato storico presidio Slow Food Azienda Carniagricola, rucola e mela a crudo o Toc di vòra entrambi abbinati ad un calice di Chardonnay.

AL VECCHIO STALLO

Via Viola, 7 - T. 0432 21296

Due fette di salame all'aceto con cipolla e polenta abbinato ad un calice di vino rosso o bianco.

AL CANARINO

Via Cussignacco, 37 – T. 0432 504715

Guancetta di vitello brasata con purè al tartufo e salsa al prezzemolo in abbinamento ad un calice di Refosco dell'azienda “Tenuta Luisa”.

OSTERIA AL PAVONE

Via Muratti, 62 - T. 338 7620842

Tartina con “mindricule” e calice di rosso oppure tartina con baccalà mantecato e calice di bianco.



Udine 8-11 /
settembre / 2022

FRIULI · DOC



Udine ti invita
a festeggiare il gusto
di stare insieme.

OSTERIA DA LUCIA

Via di Mezzo, 118 - T. 0432 507189

Impepata di cozze con abbinato un calice di Friulano.

AL LEPRE - GUSTÀ

Via Poscolle, 29 - T. 0432 513372

Tagliatelle all'uovo da noi trafilate al bronzo con porcini e cicciole di crudo di Ragogna con un calice di Sauvignon Monviert.

OSTERIA E STAFFA

Via Poscolle, 47 - T. 0432 1505314

Sarde impanate con calice di vino della casa bianco o rosso.

PIERI MORTADELE

Via Bartolini, 8 - T. 0432 509234

Tagliere di salumi e formaggi friulani abbinato ad un calice di Friulano dell'azienda agricola Gigante.

ALLA GHIACCIAIA

Via Zanon, 13/A - T. 0432 502471

Salame con aceto abbinato ad un calice di Schioppettino (M. Marinig).

AL MARINAIO

Via Cisis, 2/A - T. 0432 295949 e 339 5241973

Coda di bue alla friulana con polenta anche per asporto.

CJANTON DI VIN

Via Tomadini, 6 - T. 320 5349983

Cotechino con purè o polenta e un calice di vino bianco o rosso.

QUINTO RECINTO

Largo dei Pecile 3 - T. 327 2877412

Piatto di bollito alla triestina con: porcina, lingua, cotechino, pancia e salsiccia di cranio con patate e crauti servito con Kren e salse, abbinato ad un calice di vino bianco o rosso.

LA TORATE

Piazza del Pozzo, 20 - T. 328 2595888

Fettuccine al ragù di lepre con calice di Schioppettino dell'Azienda Spolert di Prepotto.

GRAPPOLO D'ORO

Via B. Stringher, 5 - T. 347 6402909

Bollito misto con Kren abbinato ad un calice di vino della casa.

BAR CIN CIN

Viale Gio Batta Bassi, 60 - T. 348 9001842 / 339 7764935

Crostone con ragù di cervo abbinato ad un calice di Cabernet Franc dell'azienda Sclaris.



Udine 8-11 /
settembre / 2022

FRIULI · DOC



Udine ti invita
a festeggiare il gusto
di stare insieme.

HOSTARIA AL FARI VECJO

Via Grazzano, 78 - T. 340 4187222

Assaggio di formaggi: latteria 6 mesi di Borgo Riolo di Fagagna e blu di capra, az. Agricola "Siamon" di Blessano di Basiliano oppure tartina con cotechino. Abbinati ad un calice di Merlot "Le Vigne di Zamò" oppure un calice di Vitovska Lupic.

AL CARÙL CIÒC

Via G. B. Tiepolo, 64 - T. 371 3372772

Tartina con salame di cervo, cavolo verza e crema alla senape di Digione abbinata ad un calice di Friulano dell'azienda Stropolatini.

TRATTORIA ANTICA MADDALENA

Via Pelliccerie, 4 - T. 0432 500544

Gnocchi di zucchine e ricotta su vellutata di pomodoro crudo e basilico in abbinamento ad un calice di Tocai Storico Gigante.

VINERIA LA BOTTE

Via D. Manin, 12/b - T. 388 7952564

Frico morbido con composta di cipolla rossa fatta in casa con polenta, abbinato ad un calice di Malvasia Korsic.

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