



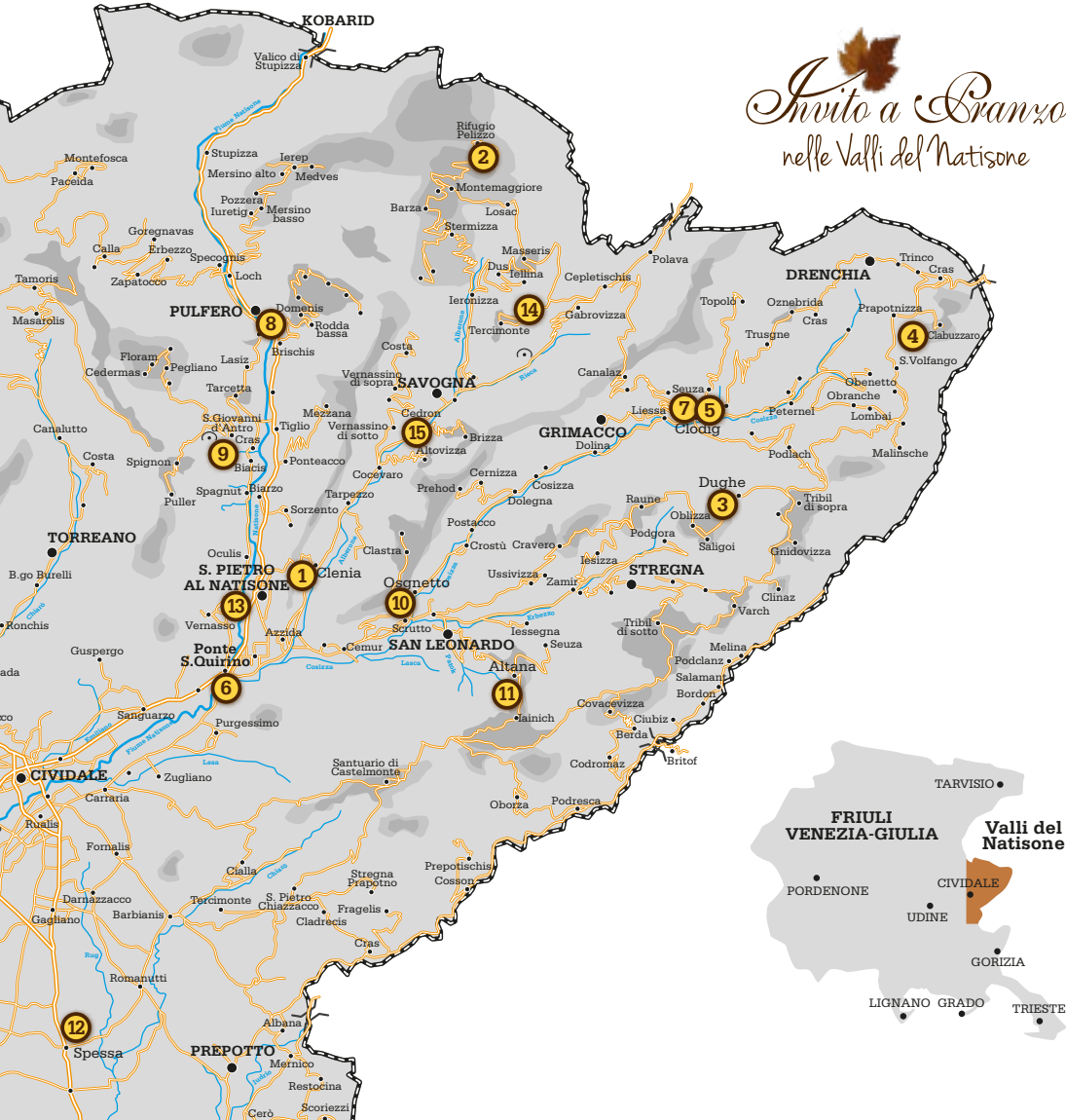
DAL 04 OTTOBRE
ALLI 08 DICEMBRE

IL MAIS...
SOLE DELLA
TERRA

Invito a Pranzo
nelle Valli del Natisone

2019

VABILO NA KOSILO / EINLADUNG ZUM SCHMAUS / INVITATION TO LUNCH



Invito a Pranzo
nelle Valli del Natisone



Invito a Pranzo
nelle Valli del Natisone



DAL 04 OTTOBRE
ALL'08 DICEMBRE

L'autunno è la stagione in cui la natura si manifesta con i suoi colori più belli, e le cucine si riempiono dei profumi diffusi dai prodotti protagonisti di questo magico periodo dell'anno: funghi, castagne, zucche, rape, mele, uva... che spesso si fondono con il buon odore della polenta che cuoce. Uno dei modi più originali con cui le Valli del Natisone - da ben 28 anni - rendono omaggio a questa stagione è senz'altro la manifestazione "Invito a Pranzo". I locali aderenti scelgono con cura i menù da proporre, attingendo con riguardo alla tradizione culinaria locale senza tralasciare di stuzzicare i palati più curiosi con qualche elemento d'innovazione.

Nella composizione dell'offerta gastronomica di questa edizione i ristoratori hanno inteso

seguire un filo conduttore, un elemento comune che connotasse i menù, valorizzando al tempo stesso un prodotto tipico. La scelta fin da subito è stata indirizzata verso il mais. Fondamentale mezzo di sussistenza per diverse generazioni, il mais (rigorosamente bianco, in passato) ha rappresentato a lungo un perno attorno al quale si svolgevano molte delle attività della famiglia contadina. Ad esempio sono ancora in molti a conservare affettuosi ricordi legati alla sua raccolta o delle serate in cui, riuniti al caldo assieme agli amici, si scartocciavano le pannocchie dal loro involucre mentre i più abili facevano a gara nel raccontare le storie più bizzarre ed improbabili. Questi ricordi potrete ritrovarli ancora, nei piatti dedicati al "nas sierak". Non vi resta che prenotare il vostro posto.



SI CONSIGLIA VIVAMENTE DI PRENOTARE CON CONGRUO ANTICIPO

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

2019



Agriturismo MONTE DEL RE



28,00 €

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

04 ottobre/04 novembre

- ANTIPASTI**
- Sformatino di zucca e Montasio
 - Crostino di polenta con miele di Acacia e lardo affumicato
- PRIMI**
- Zuppa di castagne e funghi
 - Gnocchi al ragù di anatra
- SECONDI**
- Coniglio alla Monte del Re con patate al forno
 - Frico con mele Seuka e polenta
- DOLCI**
- Cremoso Chantilly con crumble
 - Gubana

Menù di novembre

08 novembre/08 dicembre

- ANTIPASTI**
- Brovade e musèt
 - Polentina morbida con funghi e crema di Montasio
- PRIMI**
- Vellutata di Topinambur e ceci con crostini alle erbe aromatiche
 - Riso rosso integrale con salsiccia e tarassaco
- SECONDI**
- Goulash con Štakanje
 - Frico con mele Seuka e polenta
- DOLCI**
- Štrukli lessi
 - Panna cotta allo Zafferano

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.



RIFUGIO PELIZZO



28,00 €

Località Montemaggiore - Savogna (UD)
Tel. +39 0432 714041 - isadec@libero.it

Menù disponibile su prenotazione nelle giornate di sabato e domenica. Dal 04 ottobre al 10 novembre

Menù di ottobre e novembre

04 ottobre/10 novembre

- ANTIPASTI**
- Affettati di Vernasso e il "Frant" di Cedarchis
- PRIMI**
- La zuppa dei ricordi col granturco
 - Gnocchi di ricotta e aghi di abete
- SECONDI**
- La salsiccia delle Valli cul brût di polente
 - Toç in Braide coi funghi
- CONTORNI**
- Contorno di stagione
- DOLCI**
- I nostri dolci del rifugio

CI TROVATE... a trecento metri dalla vetta del monte Matajur, simbolo delle selvagge e meravigliose Valli del Natisone, a 1320 metri di altitudine. Nelle giornate più terse la vista spazia sulla pianura friulana, il golfo di Trieste e, se siete fortunati, fino a Venezia. Da qui parte una rete di sentieri che raggiungono la cima del Matajur ma anche la vicina Slovenia e non solo... Sostare in Rifugio è respirare, fermarsi e pensare.

VI OFFRIAMO... i piatti del nostro menù, rispecchiando le nostre origini, sono una contaminazione tra le cucine "povere" della Carnia e delle Valli del Natisone.



Agriturismo LA CASA DELLE RONDINI



28,00 €

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

Menù disponibile, su prenotazione, nelle giornate di sabato e domenica.
Adattabile ai gusti dei più piccini

Menù di ottobre

04 ottobre/04 novembre

- ANTIPASTI** • Il buon pane fatto in casa accompagnerà salumi e formaggi di produzione propria "Pinza an batuda"
- INTERMEZZO** • Assaggio di "Serkuova" (minestra al mais)
- BIS DI PRIMI** • Orzotto salsiccia e castagne
• Tagliatelle della casa ai funghi
- SECONDI** • Cosciotto di maiale al forno
- CONTORNI** • Štakanje con foglie di rapa ed altri contorni di stagione
- DOLCI** • Strudel di mela Seuka
• Štrukli lessi

Menù di novembre

08 novembre/08 dicembre

- ANTIPASTI** • Il buon pane fatto in casa accompagnerà salumi e formaggi di produzione propria "Pinza an batuda"
- INTERMEZZO** • Assaggio di crema di castagne
- BIS DI PRIMI** • "Bleki" di mais con ragù d'anatra
• Farro verza e salsiccia
- SECONDI** • Spezzatin-speziato con "Pulenta jeidova"
- CONTORNI** • Štakanje con foglie di rapa ed altri contorni di stagione
- DOLCI** • Gubana di nonna Toninza
• 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 sabato e domenica a pranzo. Il menù potrebbe subire variazioni dovute alla non reperibilità dei prodotti. Disponibilità di bancomat

Menù di ottobre e novembre

04 ottobre/08 dicembre

- ANTIPASTI** • Pacuz di polente di Sorgoturco (mais) con fonduta di formaggi friulani
- PRIMI** • Žličnjaki z bučo alla Rina
• Sorpresa del giorno
• Lasagnetta al radicchio rosso
- SECONDI** • Tagliata di stinco di vitello speziato accompagnato con le nostre Štakanje (in alternativa frico o coniglio ripieno aromatizzato)
- CONTORNI** Tutti i secondi piatti sono accompagnati dalle verdure di stagione
- DOLCI** • Dolcesse 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



28,00 €

 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

04 ottobre/08 dicembre

ANTIPASTI

- Polentina gialla con porcini prezzemolati
- Sopressa nostrana
- Rotolino con Skuta e noci

PRIMI

- Zuppa Požgana con crostini dorati (dal 4 ottobre al 3 novembre)
- Zuppa di Porcini e castagne (dal 4 novembre all'8 dicembre)
- Gnocchi di susina con semi di papavero e burro fuso
- Maltagliati di castagne alla boscaiola

SECONDI

- Selvaggina in umido con polenta
- Arista al sugo invernale

CONTORNI

- Tris di contorni di stagione

DOLCI

- Biscotti di mais
- Strudel di pere e cioccolato
- Štrukli lessi

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

04 ottobre/08 dicembre

ANTIPASTI

- Involtino saltato di radicchio e pancetta
- Ricotta con salsa di erbe aromatiche
- Speck e zucchine in agrodolce

PRIMI

- Gnocchi di castagne con funghi Porcini
- Palačinka di farina integrale, porro e speck
- 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



28,00 €

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

04 ottobre/04 novembre

- ANTIPASTI** • 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

08 novembre/08 dicembre

- ANTIPASTI** • Stuzzichini della casa
• Polenta žganci con salsiccia Požgana alla maggiorana e cannella
- PRIMI** • Zuppa di castagne e Porcini
• Ventaglio con radicchio
• Gnocchi in giallo
- 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

04 ottobre/08 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

04 ottobre/08 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



Trattoria DA NA.TI.



28,00 €



Frazione Osgnetto, 60 - San Leonardo (UD)

Tel. +39 0432 723553 - Cell. +39 349 0683787



Chiuso il lunedì. Menù proposto solo su prenotazione sabato e domenica.
È preferibile prenotare con almeno due giorni di anticipo

Menù di ottobre e novembre

04 ottobre/08 dicembre

ANTIPASTI • Antipasto nostrano accompagnato con zucchine in agrodolce
• Crostino caldo a fantasia della Naty

PRIMI • Gnocchi al profumo di bosco
• Zuppa di castagne e funghi in scodella di pane
• Pasticcio di polenta della casa

SECONDI • Selvaggina con polenta
• Costa in umido con fagioli
(i secondi verranno accompagnati con contorni)

DOLCI • Strudel di mele
• Amaro di erbe offerto dalla casa
• Crostata con marmellata 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.

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

🍴 11 🍴
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

04 ottobre/04 novembre

- ANTIPASTI**
- Formaggi misti con miele di castagno
 - Tortino di zucca
- PRIMI**
- Crema di Porcini e castagne
 - Crespella con porri e salsiccia
- SECONDI**
- Cinghiale in umido con Štakanje
 - Frico e polenta
- CONTORNI**
- Contorni crudi
- DOLCI**
- Gubana
 - Semifreddo di nocciole e biscotto di mais

Menù di novembre

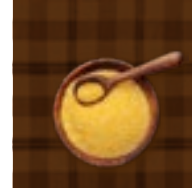
08 novembre/08 dicembre

- ANTIPASTI**
- Pinza e tagliere di salumi
 - Tortino di ortaggi su salsa al Montasio
- PRIMI**
- Bizna
 - Gnocchetti di castagne con ricotta
- SECONDI**
- Spezzatino di manzo con funghi e polenta
 - Frico
- CONTORNI**
- Contorni misti
- DOLCI**
- Gubana
 - Štrukli lessi di Sant' Abramo

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

🍴 12 🍴
26,00 €

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

🕒 Menù disponibile tutti i giorni su prenotazione

Menù di ottobre e novembre

04 ottobre/08 dicembre

- ANTIPASTI**
- Toç in Braide
 - Involtino di frico con crema di Montasio
 - Crostino di patate con lardo croccante
 - Soppresa all'aceto Balsamico
- PRIMI**
- Minestra di castagne e funghi
 - Orzotto con zucca e verza
 - Maltagliati con sugo di fagiano
- SECONDI**
- Bocconcini d'oca con castagne Štakanje
 - Brasato di cinghiale al Cabernet con polenta taragna con chiodini trifolati
- DOLCI**
- Torta di mais e 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



25,00 €

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

Cell. +39 348 2438714

info@tavernafiorita.it - www.tavernafiorita.it

🕒 Chiuso martedì. Menù disponibile ogni giorno su prenotazione

Menù di ottobre e novembre

04 ottobre/08 dicembre

ANTIPASTI • Polenta condita (Toç in Braide)

PRIMI • Gocce di polenta alla ricotta affumicata
• Tortelli di grano saraceno al capriolo

SECONDI • Uova in funghetto ai Porcini
• Coscia di faraona con polenta

DOLCI • Dolce alle castagne



Trattoria VARTACIA



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 sabato e domenica.
Si consiglia di prenotare con almeno due giorni di anticipo

Menù di ottobre

04 ottobre/04 novembre

ANTIPASTI • Skutin Moč
• Tortino di patate
e verdure di stagione

• Zuppa di cipolle

PRIMI • Lasagna ai funghi
• Žličnjaki con sugo di selvaggina

SECONDI • Coniglio in umido
• Frico d'autunno

CONTORNI • Polenta
• Štakanje

DOLCI • Dolci della casa

Menù di novembre

08 novembre/08 dicembre

ANTIPASTI • Sformato di mais e broccoli
• Pinca e salumi

• Zuppa di funghi e castagne

PRIMI • Gnocchi di pane al burro
e salvia
• Lasagna con ragù bianco

SECONDI • Costicine di maiale al forno
• Podrobjenica di Vartacia
(sbriciolata di polenta condita)

CONTORNI • Verdure cotte di stagione

DOLCI • Dolci della casa

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

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 žličnjaki 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

15
28,00 €

Località Cedron - San Pietro al Natisone (UD)

Tel. +39 0432 714172

info@pestrofa.it

Aperto venerdì, sabato e domenica. Menù disponibile su prenotazione

Menù di ottobre

04 ottobre/04 novembre

- ANTIPASTI**
- Tartare di trota
 - Fantasia di funghi d'autunno
- PRIMI**
- Vellutata di mais con trota
 - Tagliolini ai funghi
- SECONDI**
- Filetto di trota con crema di zucca
 - Filetto di trota con panatura al mais
- CONTORNI**
- Contorni di stagione
- DOLCI**
- Dolci di casa Péstrofa

Menù di novembre

08 novembre/08 dicembre

- ANTIPASTI**
- Tortino di patate e radicchio
 - Musetto in crosta
- PRIMI**
- Tagliolini di selvaggina
 - Lasagna con verza e salsiccia
- SECONDI**
- Spezzatino di cinghiale con polenta
 - Salame con la cipolla
- 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.

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 lesse.

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

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 lardo con 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:

sorta di pestato di patate, foglie di rape (di brovada) e lardo/ocvjerki. Alcuni aggiungono aglio o cipolla rosolata e aceto. Al posto delle foglie di rapa si usano, molto frequentemente, i fagiolini oppure altre verdure a foglia.

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

ŽLIKROFI: tortelli ripieni, tipici della Slovenia.

BIZNA: minestra di brovada, con patate e fagioli, addensata con la farina di mais.

BRIZA/ZUPA MALONOVA: minestra di patate, fagioli, zucca bianca e "batuda".

ZUPA POŽGANA: zuppa con farina di mais abbrustolita.

SKUTA: ricotta.

SKUTIN MOČ: intingolo con ricotta.

PALAČINKA: crespella.

GLI AMICI
SPONSOR



Frasca da
Susanna

Via Premariacco, 59
Orzano di Remanzacco (UD)



Paradiso dei Golosi
Gelateria - Caffetteria
Pasticceria Dolce e Salata

Via F. Musoni, 3
San Pietro al Natisone (UD)
Tel. +39 0432 727623



VOGRIG
PASTICCERI IN CIVIDALE

la GUBANA

Viale Libertà, 138 - Cividale del Friuli (UD)
Tel. +39 0432 730236
vogrig@gubana.it - www.gubana.it
NEGOZIO SEMPRE APERTO



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

**Gubana
Cedarmas**

dal 1925

Laboratorio Artigianale e Punto Vendita

Via Loch, 45 - Pulfero (UD) Italy
Tel. e Fax +39 0432 726270
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
www.melespecogna.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



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 6 ottobre** resterete incantati partecipando a "Sui passi di Carlo Emilio Gadda e Chiesetta di San Mattia" oppure **domenica 24 novembre** "Dorsale del Kolovrat - soldati e poeti"; nelle vicinanze potrete regalarvi una visita allo **SMO** durante la 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 del **7 e 8 dicembre** con "Gesti antichi per un nuovo Natale - Stara dela 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 20 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.



sabato 28 settembre 2019
Il compleanno di Invito a Pranzo... continua
Masseris di Savogna (UD)

Degustazione all'aperto, immersi nella cornice di uno dei borghi più caratteristici della Valli del Natisone, con la partecipazione di realtà produttive locali convenzionate.

venerdì, sabato e domenica 4-5-6 ottobre 2019
PULENTA JE MUAČ, omaggio al granoturco
Valli del Natisone (UD)

Il primo fine settimana di questa edizione dell'"Invito a Pranzo d'Autunno" è la dedica ad uno degli alimenti più importanti nella storia delle Valli del Natisone: il mais, "sierak" po nasim.

Invito a Pranzo, pedalando nelle
Valli del Natisone e del Torre
Valli del Natisone (UD)

Una serie di escursioni in e-bike, guidate in maniera personalizzata dal Team Granzon, si snoderanno lungo percorsi suggestivi e panorami mozzafiato, portandovi a conoscere e scoprire quanto di meglio offrono i locali aderenti all'Associazione Invito, e non solo...

**SEGUICI PER
SCOPRIRE TUTTI
I DETTAGLI!
f invitoapranzo**



IL MAIS...
SOLE DELLA
TERRA

ESSICCATOIO & MOLINO

DORBOLO

di Michele Dorbolò

MOLINO: Via Biarzo, 20
San Pietro al Natisone (UD)
Tel. +39 0432 727069

ESSICCATOIO:
Zona Industriale 2/4
San Pietro al Natisone (UD)
Tel. +39 0432 727750
Fax +39 0432 727818
info@dorboloagricoltura.it




**PUSSINI GIULIANO
MOLINO CEREALI**
Azzida, 74
33049 San Pietro al Natisone (UD)
Tel. e Fax +39 0432 727002
info@molinopussini.it
pec@pec.pussinigiulianomolino.it
www.molinopussini.it



MOLINO CUDICIO
1833
Cividale del Friuli (UD)
Via Ermes da Colloredo, 11
Tel. +39 0432 700100

Con il patrocinio di




Ufficio Informazione ed Accoglienza Turistica Valli del Natisone
Pro Loco Nediške Doline / SMO / San Pietro al Natisone (UD)
Cell. +39 339 8403196 (tutti i giorni dalle 10:00-13:00 / 14:00-18:00)
segreteria@nediskedoline.it / www.nediskedoline.it / www.vallidelnatisone.eu

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 2020"**

CIVIDALE

31 AGOSTO
01 SETTEMBRE 2019

e-bike days
il raduno italiano



OPENEX.IT

PRENOTA
SUBITO

POSTI
LIMITATI!!

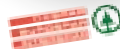
INFO E PRENOTAZIONI: INFO@VALLIMPIADI.IT

INSTITUTIONAL PARTNER



OFFICIAL PARTNER

Civica Bank



VALLIMPIADI

LE VALLI DEL NATISONE FUORI DALLE VALLI

ORGANIZZAZIONE EVENTI NELLE VALLI DEL NATISONE



VALLIMPIADI.IT