

10

EDIZIONE

I MIGLIORI RISTORANTI PRESENTANO



2014

SALVADIGUS

CACCIA AL GUSTO NELLE PREALPI GIULIE

Ristorante
Costantini

Trattoria
Osteria Villafredda

Trattoria
Ostarie di Santine

Osteria
Ostarie Ongjarut

Ristorante
Ciseriis

Tarcento

6 novembre, 4 dicembre 2014



SALVADIGUS 10 EDIZIONE

Valorizzare la grande biodiversità della splendida conca tarcentina è, da 10 anni, il tratto distintivo di **Salvadigus**. Una rassegna enogastronomica unica in Italia, interamente dedicata alla selvaggina, con cinque ristoranti a fare da paladini del buon mangiare friulano e che strizza l'occhio, con un po' di ambizione e tanta consapevolezza, anche al turismo. Non è un caso, infatti, che uno dei motori dell'iniziativa è alimentato dall'Associazione "Tarcento la Perla del Gusto", nata nel 2001 proprio con lo scopo di valorizzare la ristorazione locale come base di partenza per la scoperta-riscoperta del territorio, con le sue tante bellezze.

Come da tradizione, dunque, in una serie di serate a tema, cinque ristoranti del tarcentino proporranno i propri menù degustazione a base di prodotti tipici e selvaggina delle Prealpi Giulie, in abbinamento ai grandi vini autoctoni Doc e Docg (Ramandolo e Refosco di Faedis, in primis) per esaltare i sapori offerti dalla natura in una zona dove l'asprezza del territorio, la diffusione del bosco, l'assenza di industrie e la sporadica presenza di insediamenti urbani hanno garantito un habitat favorevole per molte specie selvatiche di pregio. L'impegno dei nostri cuochi, già assai apprezzato nelle passate edizioni, è quello di rendere le carni di selvaggina gentili e leggerissime con le tecniche di cottura innovative e la ricerca di spezie e aromi giusti, nel cuore dell'autunno.

Ma il decennale sarà anche l'occasione per gustare le specialità di **Salvadigus** in maniera nuova e meno impegnativa, grazie all'adesione alla manifestazione di alcuni luoghi di ristoro di Tarcento che, tutti i giorni, a richiesta, serviranno stuzzichini a base di selvaggina accompagnati con gli ottimi vini regionali, a un prezzo accessibile.

Giovedì 6 novembre 2014



COSTANTINI
ALBERGO RISTORANTE

Aperitivo

Antipasto

Tartara di cervo con pane alle noci e burro al tartufo
Bocconcini di lepre con polenta
Refosco az. ag. Micossi, Sedilis di Tarcento

Primi piatti

Zuppa di cinghiale e castagne
Refosco di Faedis Di Gaspero
Tagliolini verdi con raguttino di capriolo

Secondi

Lombo di cervo in crosta di spinaci
Refosco Gianluca Cruder, Coia di Tarcento

Rinfrescante

Dolce
Oro di Ramandolo
Ramandolo d.o.c.g.

Caffè e Grappa Ceschia

Costo a persona di € 48,00~~€~~ persona compresi i vini

RISTORANTE
COSTANTINI
Via Pontebbana,
33017 Collato (Ud)

Tel. 0432 792372 - 792004
prenotazioni@albergocostantini.it
chiuso la domenica sera e il lunedì

Giovedì 13 novembre 2014

Osteria di Villafredda



Aperitivo

Antipasto

Cervo rosato con insalatina di patate e perle di balsamico
Sauvignon az. ag. Giovanni Dri

Primi piatti

Crepes di fagiolo in crosta
Merlot az. ag. Giovanni Dri
Risotto tartufato alla pernice

Secondi

Sella di capriolo con mele e mirtillo
Refosco di Faedis Perabò

Dolce

Trilogia al cioccolato
Ramandolo d.o.c.g.
Biscottini di Villafredda
Caffè e Grappa Ceschia

OSTERIA DI
VILLAFREDDA
Via L. Liruti, 7,
33017 Loneriaco

Costo di € 35,00 comprese le bevande
Tel. 0432 792153
chiuso la domenica sera e il lunedì

Venerdì 21 novembre 2014

Ostrie di Santine

Aperitivo

Antipasto

Tagliatina di germano reale ai sapori di bosco
Friulano Ronc di Vico

Primi piatti

Caruli di grano duro con sugo e sfilacci di lepre
Sauvignon Ronc di Vico
Canederli in brodo di fagiola

Secondo piatto

Spiedo di germano reale su corona di patate
e mostarda di mele cotogne
Refosco di Faedis Macor

Dolce

Tortino di fichi con gelato croccante
Ramandolo d.o.c.g.
Caffè e biscotti
Grappa Ceschia

OSTARIE
DI SANTINE
Via Pradandons 21
33017 Tarcento

Costo a persona € 38,00 compreso di vini
Tel. 0432 783701
chiuso il lunedì

Venerdì 28 novembre 2014



Aperitivo

Antipasto

Fagiano alla senape con Rosso di Treviso
Refosco di Faedis az. ag. Zani

Primi piatti

Pasticcio di cinghiale
Levante Rosso az. ag. Job, Coia di Tarcento
Gnocchi di patate al ragù di cervo

Secondi

Cinghiale in salmì con polenta rustica
Refosco az. ag. Job, Coia di Tarcento

Dessert

Macedonia autunnale e biscottini della casa

Ramandolo d.o.c.g.

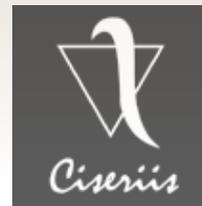
Caffè e Grappa Ceschia

OSTARIE
ONGJARUT
18, Via Bernadia
33017 Tarcento

Costo a persona di € 32,00 vini compresi in abbinamento
Tel. 0432 791850
chiuso il lunedì e il martedì

Giovedì 04 dicembre 2014

RISTORANTE



Aperitivo

Antipasto

Terrina di cervo con pere al Refosco e crostini di farina integrale
Cabernet Az. ag. Antico Broilo, di Prepotto

Primi piatti

Gnocchetti di patate e sclopit con germano reale selvatico
Schioppettino Az. ag. Antico Broilo, di Prepotto
Ravioli di pasta al Cabernet con lepre e salsa al Montasio

Secondi

Filetti di cervo con uvetta, pinoli e grappa di Ramandolo
Riduzione al Refosco e cappuccio rosso alle mele
Refosco di Faedis Ronc dai Luchis

Dolce

Strudel scomposto con gelato al cardamomo
Strukji di Ciseriis
Ramandolo d.o.c.g.

Caffè e Grappa Ceschia

RISTORANTE
CISERIIS
Via Crocis 6
33017 Tarcento

Costo di € 42,00 a persona vini compresi
Tel. 0432 785207
chiuso

IL REFOSCO DI FAEDIS DOC

In occasione del traguardo del decennale, il Refosco di Faedis Doc sarà a fianco di Salvadigus nel corso di tutte le sue serate di svolgimento, in abbinata a un piatto proposto da ognuno dei cinque ristoratori.

L'autoctono rosso è coltivato da centinaia d'anni in una Sottozona (riconosciuta nel 2011) del Friuli Colli Orientali che va da Cividale a Tarcento, passando

per Torreano, Faedis, Attimis e Nimis ed è imbottigliato da una quindicina di piccole cantine.

Il vino, dal profumo floreale e fruttato, ha un gusto secco e abbastanza caldo, sapido, con sensazioni di freschezza ed evidente tannicità capaci di esaltare il suo abbinamento con i piatti di selvaggina.

www.refoscodifaedis.it/

Durante tutto il mese di novembre 2014, periodo di Salvadigus, è possibile degustare i menù presentati dai ristoratori anche negli altri giorni, previa prenotazione.

Tarcento
la Perla
del Gusto



Salvadigus rappresenta un forte legame con la tradizione gastronomica del territorio tarcentino.



Città di
Tarcento



 **Tarcento c'è**
Buoni e Sconci per te!

Consigliata la prenotazione



Refosco
di Faedis



Consorzio e Tutela
del Ramandolo

GESCHIA
Distillerie