

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*

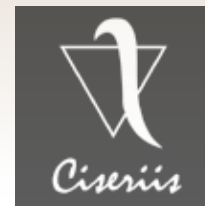
Macedonia autunnale e biscottini della casa  
  
Ramandolo d.o.c.g.  
  
Caffè e Grappa Ceschia

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/](http://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