

■ A GRADO, SULLA SPIAGGIA IN RIVA AL MARE, CUCINERANNO DAVANTI A VOI 23 CELEBRI CHEFS, AFFIANCATI DA 23 CELEBRI VIGNAIOLI. CON ESSI 16 ARTIGIANI DEL GUSTO, ASSIEME A 8 PARTNER TECNICI. INSIEME RAPPRESENTANO LE ECCELLENZE DELLA NOSTRA REGIONE

Ristoranti di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

AB Osteria Contemporanea
Ai Fiori
Al Gallo
Al Grop
Al Paradiso
Al Ponte
All'Androna
Alla Luna
Caffetteria Torinese
Campiello
Carnia
Casa Valcellina
Costantini
Da Alvisè
Da Nando
Da Toni
Enoteca di Buttrio
La Torre
Le Fucine Gourmet
Lokanda Devetak
Mandi Parentesi Friulana
Mondschein
San Michele
Tre Merli
Vitello D'Oro



Vignaioli e Distillatori

Albino Armani
Castello di Spessa
Conte D'Attimis-Maniago
Dario Coos
di Lenardo
Edi Keber
Ermacora
Eugenio Collavini
Forchir
Gradis'ciutta
Jermann
La Viarte
Livio Felluga
Livon
Marco Felluga
Nero Magis
Pascolo
Petrussa
Picech
Sirch
Venica & Venica
Vistorta
Zidarich
Nonino Distillatori

Artigiani del Gusto

Az. Agr. Sara Devetak
Consorzio Montasio
Consorzio Olio EVO FVG
Da Nonno Carletto
Fonte Corte Paradiso
Friul Trota
Jolanda De Colò
La Blave di Mortean
La Compagnia del Prosciutto
L'Antica Ricetta e Spiruline
Oro Caffè
Pasta Natalino
Pasticceria Simeoni
Raviolo Factory
Ristorante Prosciutterie IE
Rizzo Bistrot & Caffè
Valle del Lovo

28 > Jolanda De Colò

Palmanova /UD

Pesce spada porchettato
e una *picanha* di manzetta prussiana®.

Eugenio Collavini

Ribolla gialla Spumante Brut magnum

29 > La Blave di Mortean

Mortegliano /UD

Polenta con farina Blave di Mortean
e frico con formaggio Montasio.

Eugenio Collavini

Ribolla gialla Spumante Brut magnum

30 > Consorzio Montasio

Codroipo /UD

Montasio mezzano,
Montasio stagionato e frico.

Eugenio Collavini

Ribolla gialla Spumante Brut magnum

31 > La Compagnia del Prosciutto

San Daniele del Friuli /UD

Prosciutto San Daniele stagionatura 22/24 mesi
e Prosciutto Libero stagionato minimo 24 mesi
(da incrocio di Mora romagnola, Cinta senese
e Nero dei Nebrodi).

Eugenio Collavini

Ribolla gialla Spumante Brut magnum

32 > Valle del Lovo

Carlino /UD

Branzino affumicato con legno di faggio.

Eugenio Collavini

Ribolla gialla Spumante Brut magnum

33 > Da Nonno Carletto

Udine

Sorbetto di mora, sorbetto mela e zafferano, sorbetto
all'aperitivo Nonino.
Crema alle rainbow eggs.
Gelato latte e blavucci, gelato all'olio FVG e il suo crumble.
Granita al gintonego.

34 > Pasticceria Simeoni

Udine

Mignon al tiramisù.
Crema al limone con fragole profumate al basilico.
Croccante al mais.

35 > Rizzo Bistrot & Caffè

Tarcento /UD

Panettone estivo e pasticceria assortita.

Nonino Distillatori

Prunella Mandorlata®

36 > L'Antica Ricetta

Cormòns /GO

Gubana artigianale.
Meringhette.
Maraveis (macarons alle pesche di Fiumicello
e alla noce).

San Zuan

Elisir di noci

37 > Oro Caffè

Udine

Caffè Biologico in Grani: miscela di Caffè Arabica
e Robusta, dal gusto equilibrato e rotondo, con crema
compatta e sentori di mandorla e cioccolato.

100% Arabica Rose: una miscela raffinata e vellutata,
dal profumo floreale intenso con note di rosa
e gelsomino. Perfetta per chi cerca un espresso
aromatico, a basso contenuto di caffeina.

Caffè Freddo Freeze: un Caffè 100% Arabica,
tostato artigianalmente e estratto a freddo con
il metodo cold brew.
Il risultato è una bevanda vellutata, naturale, priva
di zuccheri aggiunti e senza conservanti.

38 > Nonino Distillatori

Percoto /UD

L'Aperitivo e l'Amaro Quintessentia®
Grappa Nonino e UE® Monovitigno® e Riserva.
In purezza e fantastici cocktails!



39 > Fonte Corte Paradiso

Pocenia /UD

Aghe del Friul

Acqua Minerale Fonte Corte Paradiso.

I Partner Tecnici:

AUTONORD FIORETTO



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



FRIULI
VENEZIA
GIULIA
VIA DEI
SAPORI

Con il
patrocinio di



29
LUGLIO
2025

A Grado “On The Beach”
Per godersi
la “Cucina d'estate”
in riva al mare



FRIULI VENEZIA GIULIA
VIA DEI SAPORI

DA 25 ANNI RACCONTIAMO
LA STORIA DELLA NOSTRA TERRA
ATTRAVERSO LA CUCINA
E I SUOI VINI

1 > **Ai Fiori**
Trieste

Fish and Chips, Baccalà Pastellato, patate fritte, *Mayo Kewpie*.

Edi Keber
Collio bianco / *Doc Collio*

Il dolce
Cheese cake con ricotta del Carso e albicocche di Fiumicello.

2 > **Al Gallo**
Pordenone

Pastel de Bacalhau, viaggio in Portogallo.

Vistorta Conte Brandolini D’Adda
Pinot Grigio Ramato Bio / *Doc Friuli*

Il dolce
My Australian Pavlova.

3 > **Al Grop**
Tavagnacco /UD

Il nostro Gazpacho. 

Ermacora
Pinot Bianco / *Doc Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Mini magnum con cioccolata fondente e zabaione.

4 > **Al Paradiso**
Paradiso di Pcenia /UD

Bruschetta con tartare di anatra affumicata condita con olio al finocchio di mare, ciliegie sott’aceto e maionese alle acciughe. 

Jermann
Pinot Nero Red Angel / *Igt delle Venezie*

Il dolce
Pesto? (gelato al basilico con pinoli tostati, cialda aglio nero, crumble, olio e Montasio stravecchio).

5 > **Al Ponte**
Gradisca d’Isonzo /GO

Cappellacci alle ortiche e ricotta di pecora, bottarga di branzino e acetosella.

Forchir
Traminer / *Doc Friuli*

Il dolce
Crostatina mandorle e pesche.

6 > **All’Androna**
Grado /GO

Pappa al pomodoro e gambero a vapore.

Venica & Venica
Jesera Pinot Grigio / *Doc Collio*

Il dolce
Sorbetto friulano con amaro Nonino e scorze d’arancio.

7 > **All’Androna**
Grado /GO

Zuppetta fredda con pomodorino giallo con pesce spada e speck croccante.

Castello di Spessa
Ribolla Gialla / *Doc Collio*

Il dolce
Frappè al fiordilatte e Grappa Malvasia Nonino.

8 > **Alla Luna**
Gorizia

Gnocchetti di pane all’alga spirulina e *gòlas* di asiá.

Pascolo
Sauvignon / *Doc Collio*

Il dolce
Anguria in osmosi di gin, con cioccolato bianco e pepe rosa.

9 > **Caffetteria Torinese**
Palmanova /UD

Caprese di pane vecchio, acqua di pomodoro... Pomodoro senz’acqua.

Dario Coos
Malvasia / *Doc Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Nettarine, caprese, mandorle, crema al drangoncello, briciole di sfogliatine croccanti.

10 > **Costantini**
Collalto di Tarcento /UD

Battuta di coniglio al profumo di abete con zabaione salato e Rosa isontina in agrodolce. 

Petrussa
Schioppettino di Prepotto / *Doc Friuli-Colli orientali*

Il dolce
La meringa ai frutti di bosco con chantilly. 

11 > **Da Alvise**
Sutrio /UD

Ravioli del bosco: cervo, funghi e mirtillo.

Zidarich
Vitovska / *Doc Carso*

Il dolce
Biscotti di polenta con zabaione.

12 > **Da Nando**
Mortegliano /UD

In onore degli Anni 80’ (cannelloni di grano saraceno, tartara di trota fumè e salsa alla vodka).

Livio Felluga
Sharis / *Igt delle Venezie*

Il dolce
Cheese Cake al frutto della passione.

13 > **Enoteca di Buttrio**
Buttrio /UD

Prosciutto e melone... di pesce. 

Picech
Pinot Bianco / *Doc Collio*

Il dolce
Come una crostatina alla frutta.

14 > **La Torre**
Spilimbergo /PN

Ombrina marinata in infusione di rapa rossa con insalatine di campo e maionese di avocado. 

Marco Felluga - Russiz Superiore
Friulano / *Doc Collio*

Il dolce
Granita zenzero, fragole e Campari.

15 > **Le Fucine Gourmet**
Buttrio /UD

Seppia e piselli (crema di piselli, tagliatelle di seppie, pesto di alghe e briciole di pane al nero).

Livon
Malvasia Soluna / *Doc Collio*

Il dolce
Piña colada (cremoso al cocco, brunoise di ananas e lime marinato nel rum bianco).

16 > **Lokanda Devetak**
San Michele del Carso /GO

Spätzle alle verdure ed erbe di Sara Devetak e salsa di cipolle rosse. 

di Lenardo
Friulano Toh! / *Doc Friuli*

Il dolce
Brownies.

17 > **Mandi Parentesi Friulana**
Lignano Sabbiadoro /UD

Tonno rosso e pomodoro: ventresca di tonno rosso, salsa concentrata al pomodoro, scalogno, salsa di soia. 

Nero Magis
Nero Magis Pignolo riserva / *Doc Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Tiramisù.

18 > **San Michele**
Fagagna /UD

Ostrica di terra e mare, salvia, emulsione di lattuga e *chimichurri*. 

Sirch
Cladrecis bianco / *Doc Friuli-Colli orientali*

Il dolce
Gelato all’artemisia, waffel di avena, namelaka al vermouth bianco “Santon”.

19 > **Tre Merli**
Trieste

Raviolo ripieno di triglia con ceci e porro.

Albino Armani
Sauvignon / *Doc Friuli*

Il dolce
Gelato di gorgonzola con pere e caramello salato.

20 > **Vitello D’Oro**
Udine

Tortelli al pecorino come una parmigiana.

Gradis'ciutta
Collio riserva / *Doc Collio bianco*

Il dolce
Pesche al vino rosso con crema al limone. 

21 > **Raviolo Factory**
Invillino di Villa Santina /UD

Cjarsons della tradizione, burro fuso e ricotta affumicata. 

La Viarte
Friulano Liende / *Doc Friuli-Colli orientali*

22 > **Ristorante Prosciutterie IE**
San Daniele /UD

Tortellini al prosciutto.

Conte d'Attimis - Maniago
Floreal / *Igt Venezia Giulia*

23 > **Motus Contemporary Bistrot**
Grado /GO

Evoluzione di seppia nostrana. 

Eugenio Collavini
Broy / *Doc Collio*

24 > **Eugenio Collavini**
Corno di Rosazzo /UD

Eugenio Collavini
Ribolla gialla Spumante Brut magnum

25 > **Az. Agr. Sara Devetak**
San Michele del Carso /GO

Confetture e miele.

26 > **Consorzio Produttori Olio EVO FVG**
Martignacco /UD

Olio Extra Vergine di Oliva Blend FVG 1
Presenta sentori di cardo, pomodoro ed erbe aromatiche.
Olio Extra Vergine di Oliva Blend FVG 2
Presenta sentori di erba tagliata, mandorla, pomodoro ed erbe aromatiche.

27 > **Friul Trota**
San Daniele del Friuli /UD

La Regina di San Daniele e i suoi gioielli.

Eugenio Collavini
Ribolla gialla Spumante Brut magnum