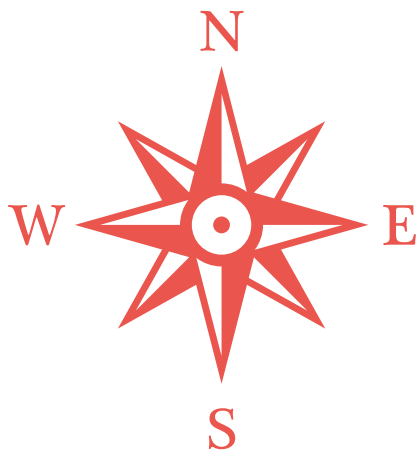


Mappa del Sapore

Wine&Food



since
2003



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

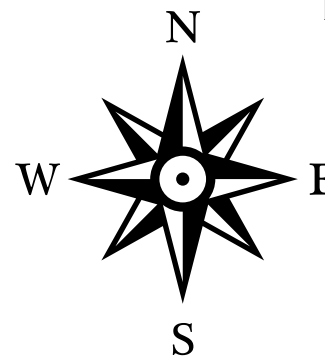
UDINE

Lignano Sabbiadoro 2025/26

14th
edition

Mappa del Sapore

Lignano Sabbiadoro e dintorni



2025/2026

www.mappadelsapore.it





Alessandro Tollon
alessandro.tollon@gmail.com

Enrico Accettola
enrico@accettola.it

LA NATURA È CULTURA, LA CULTURA È ESPERIENZA, L'ESPERIENZA È SAPERE. MA SONO I SAPORI, A RENDERE TUTTO ANCORA PIÙ PIACEVOLE.

DE "NATUR IST KULTUR, KULTUR IST ERFAHRUNG, ERFAHRUNG IST WISSEN.
ABER ES SIND DIE GESCHMÄCKER, DIE ALLES NOCH ANGENEHMER MACHEN."

EN "NATURE IS CULTURE, CULTURE IS EXPERIENCE, EXPERIENCE IS
KNOWLEDGE. BUT IT IS FLAVORS THAT MAKE EVERYTHING EVEN MORE
PLEASANT."

IT La Mappa del Sapore è una guida nata proprio qui, a Lignano Sabbiadoro, per accompagnare i numerosi ospiti della località balneare attraverso le **eccellenze enogastronomiche del territorio**.

Giunta alla ventitreesima edizione, La Mappa del Sapore oggi è una piccola certezza per gli amanti della buona tavola e della convivialità: una speciale "bussola" capace di guidare gli appassionati buongustai e i ricercatori instancabili di nuove esperienze, **alla scoperta di sempre nuovi sapori**.

DE "La Mappa del Sapore" (Die Karte des Geschmacks) ist ein Führer, der genau hier in Lignano Sabbiadoro entstanden ist. Er soll die zahlreichen Gäste des Badeortes durch die **kulinarischen und Wein-Highlights der Region begleiten**.

In ihrer dreiundzwanzigsten Ausgabe ist "La Mappa del Sapore" heute eine kleine Gewissheit für Liebhaber guter Küche und Geselligkeit: ein besonderer "Kompass", der leidenschaftliche Feinschmecker und unermüdliche Entdecker neuer Erfahrungen anleitet, **um stets neue Geschmäcker zu entdecken**.

EN "La Mappa del Sapore" (The Map of Taste) is a guide that was born right here in Lignano Sabbiadoro. It's designed to accompany the many guests of this seaside resort through the **culinary and wine excellences of the region**.

Now in its twenty-third edition, "La Mappa del Sapore" is a reliable resource for lovers of good food and conviviality. It's a special "compass" that guides passionate gourmants and tireless seekers of new experiences, **helping them discover ever-new flavors**.



Laguna di Marano

Lignano
Sabbia d'oro
L'EMOZIONE
DI SENTIRSI BENE

www.lignanosabbiaodoro.it

FRIULI VENEZIA GIULIA C'È TUTTO UN MONDO



Inquadra il QR CODE
e inizia il tuo viaggio

C'È TUTTO UN MONDO A LIGNANO SABBIAADORO

Una costa di sabbia dorata, natura rigogliosa e scorci lagunari, un luogo dove staccare la spina e ricaricarsi di energie positive, in un mare di benessere, sport, vita lenta e attività all'aria aperta.

**C'è tutto un mondo a Lignano Sabbiadoro e dintorni,
in Friuli Venezia Giulia**

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



EMERGENCY

Foto: tassotto&max



IT Ogni nuova edizione della "Mappa del Sapore" è preziosa, perché mette al centro la cultura enogastronomica, che da sempre è il primo fattore di visita per chi sceglie il Friuli Venezia Giulia per le proprie vacanze. Anche e soprattutto a Lignano, dove la commistione tra tradizione e innovazione ha dato vita ad un'offerta ricchissima, sempre con il mare a fare da sfondo. Immergetevi nei sapori locali e fatevi accompagnare dai nostri sapienti ristoratori, benvenuti a Lignano!

Sergio Emidio Bini

Assessore regionale
alle Attività produttive e Turismo

DE Jede neue Ausgabe der „Mappa del Sapore“ (Karte des Geschmacks) ist wertvoll, denn sie rückt die Ess- und Weinkultur in den Mittelpunkt, die seit jeher der Hauptgrund für Besucher ist, die Friaul-Julisch Venetien für ihren Urlaub wählen. Dies gilt besonders in Lignano, wo die Mischung aus Tradition und Innovation ein unglaublich reichhaltiges Angebot geschaffen hat, stets mit dem Meer als Kulisse. Tauchen Sie ein in die lokalen Geschmäcker und lassen Sie sich von unseren erfahrenen Gastronomen begleiten. Willkommen in Lignano!

Sergio Emidio Bini

Regionalassessor für produktive Tätigkeiten
und Tourismus

EN Every new edition of the "Mappa del Sapore" (Map of Flavor) is valuable because it highlights food and wine culture, which has always been the primary reason visitors choose Friuli Venezia Giulia for their holidays. This is especially true in Lignano, where the blend of tradition and innovation has created an incredibly rich offering, always with the sea as a backdrop. Immerse yourselves in the local flavors and let our expert restaurateurs guide you. Welcome to Lignano!

Sergio Emidio Bini

Regional Councillor for Productive Activities
and Tourism



IT Ogni traguardo della Mappa del Sapore è un nuovo inizio. La pubblicazione si aggiorna costantemente con le proposte di ristorazione più originali, ma anche con quelle storiche, esaltando cocktail bar, osterie, stuzzicherie o ristoranti, nonché tantissime proposte "ibride" che rispondono ai trend più attuali. Lignano Sabbiadoro, località turistica di punta, ci stupisce con la capacità di regalarci sorprese, al passo con le tendenze della miglior accoglienza internazionale. Un plauso agli ideatori, che rinnovano il piacere di "cerchiare", sulla Mappa, sempre nuove eccellenze da gustare.

Giovanni Da Pozzo

Presidente Camera di Commercio
Pordenone-Udine

DE Jeder Meilenstein der Karte des Geschmacks ist ein Neuanfang. Die Publikation wird ständig mit den originellsten gastronomischen Angeboten aktualisiert, aber auch mit historischen, wobei Cocktailbars, Osterien, Imbissbuden oder Restaurants sowie zahlreiche „hybride“ Konzepte, die den aktuellsten Trends entsprechen, hervorgehoben werden. Lignano Sabbiadoro, ein führendes Touristenziel, überrascht uns mit seiner Fähigkeit, uns reizvolle Überraschungen zu bieten, die mit den Trends der besten internationalen Gastfreundschaft Schritt halten. Ein Applaus an die Ideengeber, die uns immer wieder das Vergnügen bereiten, auf der Karte stets neue Köstlichkeiten zum Genießen einzukreisen.

Giovanni Da Pozzo

Präsident der Handelskammer
Pordenone-Udine

EN Every milestone for the Map of Flavor is a new beginning. The publication is constantly updated with the most original dining proposals, but also with historical ones, highlighting cocktail bars, osterias, snack bars, or restaurants, as well as many "hybrid" concepts that respond to the latest trends. Lignano Sabbiadoro, a leading tourist destination, surprises us with its ability to offer delightful surprises, keeping pace with the best international hospitality trends. A round of applause to the creators, who renew our pleasure of "circling" ever new excellences to savor on the Map.

Giovanni Da Pozzo

President of the Chamber of Commerce
Pordenone-Udine



IT Confcommercio, con passione e competenza, cura questo vademecum per far conoscere le eccellenze enogastronomiche di Lignano Sabbiadoro e del suo hinterland, interpretando le tendenze del mercato turistico sempre più attento a ricercare, oltre al sole e al mare, le prelibatezze della nostra cucina e della nostra enologia.

Loris Salatin

Presidente mandamento Confcommercio di Lignano Sabbiadoro

DE Mit Leidenschaft und Kompetenz erstellt die Confcommercio dieses Handbuch, um die önologischen Highlights von Lignano Sabbiadoro und seinem Hinterland bekannt zu machen. Dies entspricht den Trends des Tourismusmarktes, der zunehmend nicht nur Sonne und Meer, sondern auch die Köstlichkeiten unserer Küche und unseres Weins sucht.

Loris Salatin

Präsident des Confcommercio Bezirks Lignano Sabbiadoro

EN With passion and expertise, Confcommercio curates this guide to showcase the food and wine excellences of Lignano Sabbiadoro and its hinterland. This effort reflects the trends of a tourism market increasingly keen on discovering the delicacies of our cuisine and wines, beyond just sun and sea.

Loris Salatin

President of the Confcommercio Lignano Sabbiadoro District



IT La Mappa del Sapore è uno strumento meraviglioso per valorizzare le eccellenze gastronomiche di Lignano Sabbiadoro. È un percorso gustoso che guida residenti e visitatori tra piatti tipici, prodotti locali e ristoranti che rappresentano la nostra tradizione culinaria. Promuove il turismo sostenibile, rafforza il senso di comunità e orgoglio locale. Ringrazio gli ideatori per aver creato un progetto così coinvolgente e utile che arricchirà l'esperienza di chi sceglie la nostra splendida località.

Laura Giorgi

Sindaco di Lignano Sabbiadoro

DE Die Mappa del Sapore (Geschmackslandkarte) ist ein wunderbares Instrument, um die gastronomischen Spitzenleistungen von Lignano Sabbiadoro hervorzuheben. Sie ist eine genussvolle Reise, die sowohl Einwohner als auch Besucher durch typische Gerichte, lokale Produkte und Restaurants führt, die unsere kulinarische Tradition repräsentieren. Sie fördert nachhaltigen Tourismus, stärkt das Gemeinschaftsgefühl und den lokalen Stolz. Ich danke den Ideengebern für die Entwicklung eines so ansprechenden und nützlichen Projekts, das die Erfahrung all jener bereichern wird, die unseren wunderschönen Ort wählen.

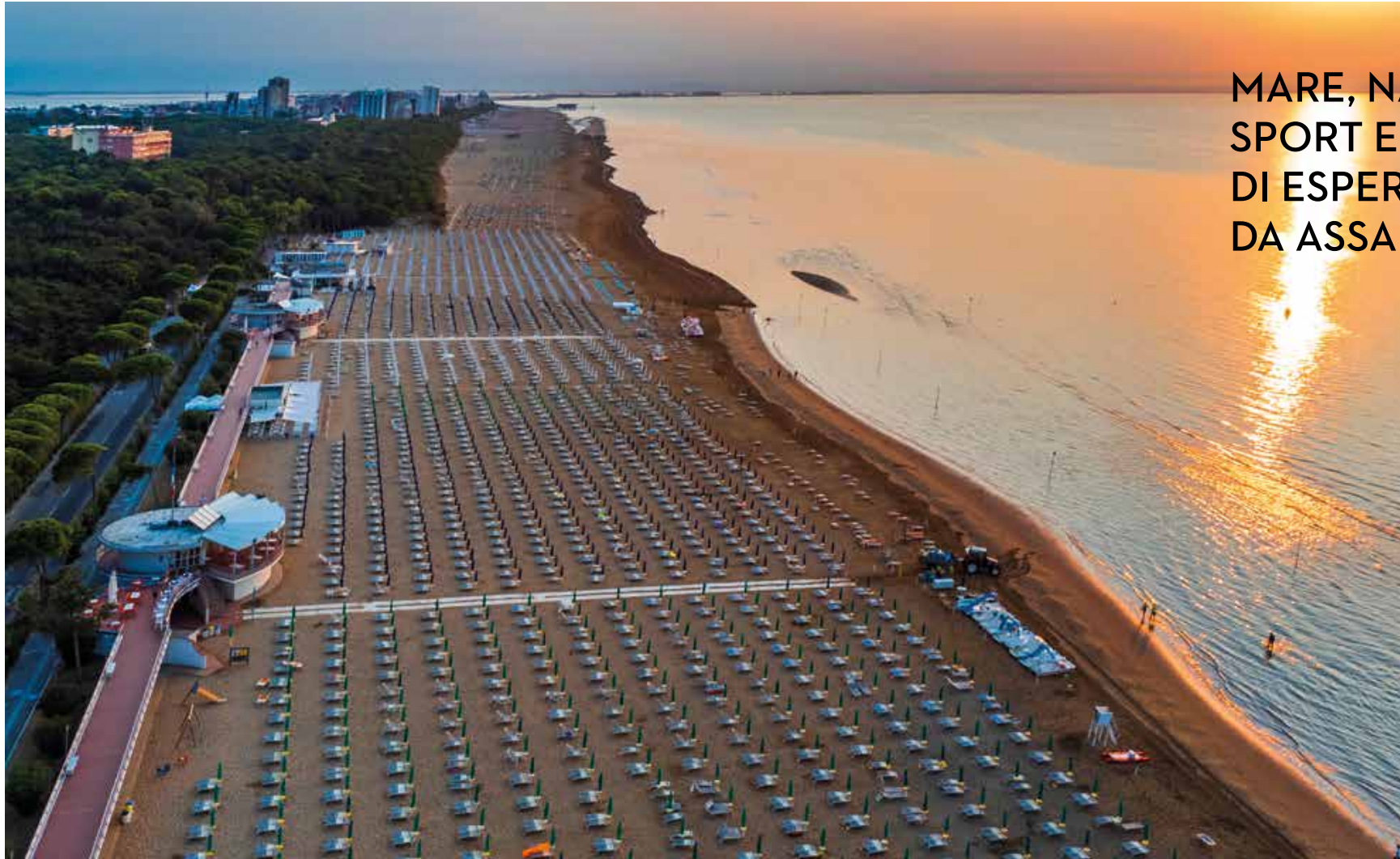
Laura Giorgi

Bürgermeisterin von Lignano Sabbiadoro

EN The Mappa del Sapore (Flavor Map) is a wonderful tool for showcasing the gastronomic excellences of Lignano Sabbiadoro. It's a delightful journey that guides residents and visitors alike through typical dishes, local products, and restaurants that represent our culinary tradition. It promotes sustainable tourism, strengthens our sense of community, and fosters local pride. I thank the creators for developing such an engaging and useful project that will enrich the experience of anyone who chooses our splendid location.

Laura Giorgi

Mayor of Lignano Sabbiadoro



MARE, NATURA, RELAX, SPORT E UN MONDO DI ESPERIENZE DA ASSAPORARE.

IT Oltre alla spiaggia di sabbia dorata e al mare cristallino, Lignano Sabbiadoro ti aspetta tra bagni di sole e giochi sotto l'ombrellone, giornate in relax, sport acquatici, avventure all'aria aperta e gite nella natura rigogliosa tra il fiume Tagliamento e la Laguna di Marano, alla scoperta di nuovi paesaggi e scorci da attraversare in bicicletta, a piedi oppure a bordo di un traghetto. E poi il piacere della movida dopo il tramonto, i percorsi di benessere all'alba, attrazioni e divertimento per tutta la famiglia e naturalmente... **il sapore di piatti tipici e prodotti enogastronomici d'eccellenza**, che non potranno che lasciarti un buon ricordo.

Lignano Sabbiadoro è semplicemente così:
un mondo di esperienze da assaporare.

DE Neben den goldenen Sandstränden und dem kristallklaren Meer erwartet Sie Lignano Sabbiadoro mit Sonnenbädern und Spielen unter dem Sonnenschirm, entspannten Tagen, Wassersport, Outdoor-Abenteuern und Ausflügen in die üppige Natur zwischen dem Fluss Tagliamento und der Lagune von Marano. Entdecken Sie neue Landschaften und Ausblicke, die Sie mit dem Fahrrad, zu Fuß oder an Bord einer Fähre erkunden können. Und dann ist da noch das Vergnügen des Nachtlebens nach Sonnenuntergang, Wellnesspfade im Morgengrauen, Attraktionen und Unterhaltung für die ganze Familie und natürlich... **der Geschmack typischer Gerichte und exzellenter Speise- und Weinprodukte, die Ihnen sicherlich gute Erinnerungen bescheren werden.**

Lignano Sabbiadoro ist einfach so: **eine Welt voller Erlebnisse zum Genießen.**



Itinerari ciclabili
Farradrouen
Cycle routes

EN Beyond its golden sandy beaches and crystal-clear sea, Lignano Sabbiadoro awaits you with sunbathing and games under the umbrella, relaxing days, water sports, outdoor adventures, and excursions into the lush nature between the Tagliamento River and the Marano Lagoon. Discover new landscapes and views to explore by bike, on foot, or aboard a ferry. And then there's the pleasure of nightlife after sunset, wellness paths at dawn, attractions and entertainment for the whole family, and, of course... **the taste of typical dishes and excellent food and wine products that will surely leave you with great memories.**

Lignano Sabbiadoro is simply this: **a world of experiences to savor.**



INDICE

INDEX

INDEX

RISTORANTI RESTAURANT RESTAURANT

Acqua Pazza	p. 24	01
Agosti	p. 26	02
Ai Ciclisti Grill	p. 28	03
Alle Bocce	p. 30	04
Al Cason	p. 32	05
Al Piccolo Cason Bistrot	p. 34	06
Carbon Neri	p. 36	07
Da Miro	p. 38	08
Hostaria da Mario	p. 40	09
La Paella Ristorante Spagnolo	p. 42	10
La Pigna	p. 44	11
Mandi Parentesi Friulana	p. 46	12
Meating Brasserie	p. 48	13
Osteria Da Scarpa	p. 50	14

Playa Lounge & Restaurant	p. 52	15
Riva Zanelli	p. 54	16
Riviera Resort and Beach Club	p. 56	17
Sabbiadoro Beach	p. 58	18
The Taste & Al Bancut Restaurant	p. 60	19
Voce Del Mare	p. 62	20
Willy	p. 64	21

TRATTORIE GASTÄTTE TRATTORIA

Da Gigi Marchetto	p. 66	22
-------------------	-------	----

RISTORANTI/PIZZERIE RESTAURANT/PIZZERIA RESTAURANT/PIZZERIA

Baby	p. 68	23
La Granseola	p. 70	24
Stadio	p. 72	25

ENOTECHE WEINBAR WINE SHOP

Bottiglieria Wine Shop	p. 74	26
Grunf Mortadella Bar	p. 76	27
La Prosciutteria	p. 78	28
Market Luna	p. 80	29
Movil	p. 82	30
Perbacco	p. 84	31
Taj & Rum	p. 86	32
Vineria Fabbri	p. 88	33

GASTRONOMIA GASTRONOMIE GASTRONOMY

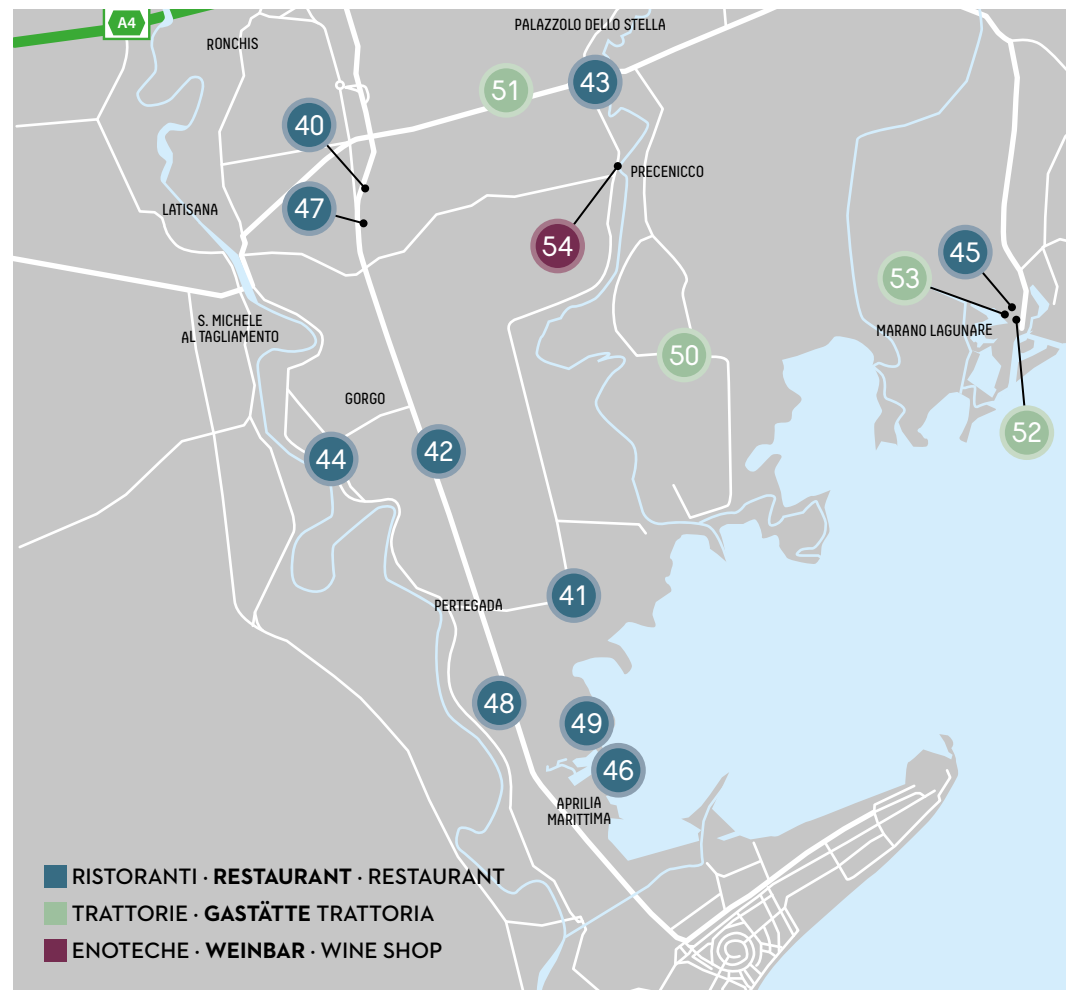
Frittomisto	p. 90	34
Ridolfo Alimentari	p. 92	35
Sapori del Sud	p. 94	36
Venturato	p. 96	37

OSTERIA CON CUCINA OSTERIA MIT KÜCHE OSTERIA WITH KITCHEN

Osteria Al Picolit	p. 98	38
Sacheburache	p. 100	39

LIGNANO SABBIADORO





NEI DINTORNI IN DER UMGEBUNG IN THE SURROUNDINGS

RISTORANTI RESTAURANT RESTAURANT

Alla Botte
Al Canedo
Alle Griglie
Antica Osteria Ai Tubi
Da Boschet
Jo Live
La Bricola
La Cantinetta
La Pignate
Laguna Palace da Linda

p. 102 **40**
p. 104 **41**
p. 106 **42**
p. 108 **43**
p. 110 **44**
p. 112 **45**
p. 114 **46**
p. 116 **47**
p. 118 **48**
p. 120 **49**

TRATTORIE GASTÄTTE TRATTORIA

Al Cacciatore
Isola Augusta
Porta del Mar
Trattoria Barcaneta

p. 122 **50**
p. 124 **51**
p. 126 **52**
p. 128 **53**

ENOTECHE WEINBAR WINE SHOP

Bar ai cinquecento

p. 130 **54**

LEGENDA LOCALI LOCALE LEGENDE LOCALS LEGEND



Tipologia di locale
Lokaltyp
Type of facility



Orario apertura
Öffnungszeiten
Opening hours



Turno di riposo
Ruhetag
Closing day



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Numero coperti
Anzahl der Gedecke
Number of place settings



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available

01

ACQUA PAZZA

IT Il ristorante-pizzeria Acqua Pazzo ha iniziato la sua attività nell'aprile del 2015. L'obiettivo principale è quello di far sentire il cliente a casa propria. Il pesce è la nostra specialità, lo scegliamo quotidianamente in prima persona per garantire genuinità e freschezza. Lo prepariamo con cura per soddisfare ogni richiesta e lo portiamo in tavola per conquistare anche i palati più esigenti.

I NOSTRI PIATTI. Linguine aglio olio peperoncino e canoce, la calamarata, spigola all'acqua pazzo.

I NOSTRI VINI. Vini regionali del Friuli Venezia Giulia.

DE Das Restaurant und Pizzeria Acqua Pazzo wurde im April 2015 eröffnet. Uns liegt viel daran, dass sich die Kunden wie zu Hause fühlen. Fisch ist unsere Spezialität, die Auswahl erfolgt täglich und persönlich um Unverfälschtheit und Frische zu gewährleisten. Wir bereiten unsere Gerichte mit Sorgfalt zu, um jeden Wunsch zu erfüllen, und wir servieren sie zur Eroberung der anspruchsvollsten Gaumen.

UNSERE GERICHTE. Linguine mit Knoblauch, Öl, Chili und Garnelen, Tintenfisch, Wolfsbarsch "All'Acqua pazzo".

UNSERE WEINE. Weine aus der Region Friaul-Julisch Venetien.

EN The restaurant and pizzeria Acqua Pazzo became active in April 2015. The main ambition is to make customers feel at home. Fish is our specialty; we select it daily in person to ensure genuineness and freshness. We prepare it with care to satisfy every request, and we serve it to conquer even the most demanding palates.

OUR DISHES. Linguine with garlic, oil, chili, and mantis shrimps, squid, sea bass "all'acqua pazzo".

OUR WINES. Regional wines of Friuli Venezia Giulia.



Informale
Informell
Informal



10:00 > 15:00
17:30 > 24:00



Lunedì nel periodo invernale
Montags im Winter
Mondays in winter



Prenotazione
Reservierung
Reservation



160



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di **FABIO ISERNIA** e **KRISTINA DROPULJA** - via Latisana, 139 - Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 340 5439147
www.acquapazzalignano.it
E-mail: fabio.i1979@hotmail.it

02 AGOSTI

IT Il ristorante da 50 anni è uno dei locali più noti della città. La terrazza, con il pergolato che si affaccia sulla via principale di Lignano, è l'ideale per cene in tutto relax, gustando cibi deliziosi e ottimo vino, godendosi la vista della passeggiata. Un menù, quello di Agosti, dedicato soprattutto agli amanti del pesce e dei crostacei freschi di giornata. Squisiti i dolci fatti in casa.

I NOSTRI PIATTI. Crudità di mare - il giardinetto di mare, antipasto caldo e freddo - la festa per gli occhi, piatto per due con crostacei.

I NOSTRI VINI. Ottima la carta dei vini con le migliori etichette regionali.

DE Das Restaurant ist seit 50 Jahren einer der bekanntesten Orte in der Stadt. Die Terrasse mit einer Pergola, mit Blick auf die zentrale Fußgängerzone von Lignano, ist ideal um ein entspannendes Abendessen mit gutem Essen und Weinen zu genießen, während Sie sich an der Aussicht erfreuen. Das Menü von Agosti richtet sich vor allem an Liebhaber von tagesfrischem Fisch und Meeresfrüchten. Exquisite hausgemachte Desserts.

UNSERE GERICHTE. Roher Fisch – der Meeresgarten, warme und kalte Vorspeisen – ein Augenschmaus, ein Gericht für zwei Personen mit Schalentieren.

UNSERE WEINE. Ausgezeichnete Weinkarte mit den besten regionalen Weinen.

EN The restaurant has been one of the most famous places in town for 50 years. The terrace, with a pergola, which overlooks the main street of Lignano, is ideal for relaxing dinners, savouring delicious food and great wines, while enjoying the view over the walkway. The menu by Agosti is dedicated especially to lovers of fish and seafood -fresh of the day. Exquisite homemade desserts.

OUR DISHES. Raw seafood - the giardinetto di mare, hot and cold appetisers - a feast for the eyes, a dish for two with shellfish.

OUR WINES. Excellent wine list with the best regional labels.



Storico
Historisch
Historical



12:00 > 14:00
19:00 > 22:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



100



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di **ANNALISA e MAURO PETROZZI** - viale Tolmezzo, 42 (angolo via Ampezzo) - Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 0431 71215
www.ristoranteagosti.it

03

AI CICLISTI GRILL

IT Scopri i sapori autentici della nostra cucina in un'atmosfera accogliente e suggestiva. Gusta affettati di qualità, carni selezionate, primi piatti deliziosi preparati con cura e maestria. Venite a vivere un'esperienza culinaria unica!

I NOSTRI PIATTI. Tagliere con affettati, salumi e formaggi della nostra selezione e Giardiniera. Grigliata con puntine di maiale, sovracoscia di pollo disossato, salsiccia e polenta. Ravioli con capesante, gamberi, bisque e stracciatella.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani.

DE Entdecken Sie die authentischen Aromen unserer Küche in einer einladenden und stimmungsvollen Atmosphäre. Genießen Sie hochwertige Aufschnitte, ausgesuchtes Fleisch und köstliche, mit Sorgfalt und Meisterschaft zubereitete erste Gänge. Kommen Sie und erleben Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis!

UNSERE GERICHTE. Platte mit Aufschnitt, Wurst- und Käsespezialitäten unserer Auswahl und Giardiniera. Grillteller mit Schweinerippchen, ausgelöstem Hähnchenschenkel, Wurst und Polenta. Ravioli mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Bisque und Stracciatella.

UNSERE WEINE. Regionale und italienische.

EN Discover the authentic flavors of our cuisine in a welcoming and charming atmosphere. Enjoy quality cold cuts, selected meats, and delicious first courses prepared with care and skill. Come and experience a unique culinary journey!

OUR DISHES.

Platter with our selection of cold cuts, cured meats, and cheeses, served with Giardiniera. Mixed Grill with pork ribs, boneless chicken thigh, sausage, and polenta. Ravioli with scallops, shrimp, bisque, and stracciatella.

OUR WINES. Regional, Italian.



Informale
Informell
Informal



10:00 > 23:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



250



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di **ARMANDO LUCCON** • raggio dei Canestrei, 11 • Lignano Pineta (UD)
T. +39 376 2399980

www.aiciclisti.com • **E-mail:** info@aiciclisti.com

f ai ciclisti grill • **ig** aiciclisti_grill

04

ALLE BOCCE

IT Il ristorante Alle Bocce nasce da una lunga esperienza, dalla cura delle materie prime, dallo storico fogolar, dall'atmosfera calda da osteria, e dai tocchi di modernità.

I NOSTRI PIATTI. Tagliolini al San Daniele, spaghetti bocce (frutti di mare sgusciati), calamaretti spillo, branzino alla griglia e fiorentina.

I NOSTRI VINI. Bianchi e rossi del Collio, dei Colli Orientali, della Toscana e bollicine della Franciacorta e Champagne.

DE Das Restaurant Alle Bocce entstand aus langjähriger Erfahrung, der Liebe zu Rohstoffen, dem historischen Fogolar (Feuerstelle), der behaglichen Tavernenatmosphäre und den Akzenten der Moderne.

UNSERE GERICHTE. Tagliolini mit San Daniele, Spaghetti Bocce (ausgelöst Meeresfrüchten), Baby-Tintenfisch, gegrillter Wolfsbarsch und Fiorentina (T-Bone-Steak).

UNSERE WEINE. Weiß- und Rotweine aus dem Collio, den Colli Orientali, der Toscana und Schaumweine aus Franciacorta und Champagner.

EN The Alle Bocce restaurant was born from a long experience, the care of raw materials, the historic fogolar (hearth), the warm tavern atmosphere, and the touches of modernity.

OUR DISHES. Tagliolini with San Daniele ham, spaghetti Bocce (shelled seafood), baby squid, grilled sea bass and T-bone steak.

OUR WINES. White and red wines from Collio, Colli Orientali, Tuscany and sparkling wine from Franciacorta and Champagne.



Typico
Typisch
Typical



11:00 > 15:00
18:00 > 01:00



D'inverno martedì
Im Winter Dienstag
During the winter on Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



di **MONICA e PATRIZIO** - viale dei Platani, 92 - Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 0431 70000

osteria con cucina alle bocce

05

AL CASON

IT Tra i più suggestivi e rinomati ristoranti della riviera friulana, Al Cason è situato in una location unica con una terrazza affacciata sul mare. Marilena e Alessandro vi aspettano, portando avanti la tradizione nel preparare i piatti di pesce sempre fresco, pane e dolci fatti in casa. Il tutto curato nei minimi particolari, dalla luce alla musica, dai colori ai sapori, per rendere unica la vostra permanenza.

I NOSTRI PIATTI. Tagliatella fatta in casa con aglio orsino e tartare di gambero rosso di Sicilia Polipo alla plancia, millefoglie di patate e maionese di acqua di polpo e carciofo alla plancia.

I NOSTRI VINI. Fornitissima cantina di vini: sloveni, del Collio, friulani, giuliani, veneti, trentini, Franciacorta e una numerosa champagnerie.

DE Das Restaurant Al Cason gehört zu den stimmungsvollsten und renommiertesten Restaurants an der friaulischen Küste und befindet sich an einem einzigartigen Ort mit einer Meerblick-Terrasse. Marilena und Alessandro erwarten Sie und führen die Tradition fort, stets frische Fischgerichte, hausgemachtes Brot und Desserts zuzubereiten. Alles ist bis ins kleinste Detail durchdacht – vom Licht über die Musik, von den Farben bis zu den Aromen –, um Ihren Aufenthalt einzigartig zu machen.

UNSERE GERICHTE. Hausgemachte Tagliatelle mit Bärlauch und Tartar von sizilianischer roter Garnele - Oktopus à la Plancha, Kartoffel-Millefeuille mit Oktopuswasser-Mayonnaise und Artischocke à la Plancha.

UNSERE WEINE. Gut bestückter Keller mit Weinen aus Slowenien, Collio, Friaul, Giulia, Veneto und Trento. Franciacorta und große Auswahl an Champagner.

EN Among the most evocative and well-known restaurants of the Friulian Riviera, in a unique and refined location. Marilena and Alessandro are looking forward to welcoming you, as they carry forward the tradition of preparing always-fresh seafood dishes, home-made bread and desserts. All with attention on every detail, from lights to music, from colours to flavours to make your stay unique.

OUR DISHES. Homemade tagliatelle with wild garlic and Sicilian red shrimp tartare - Seared octopus, potato millefeuille, octopus water mayonnaise, and seared artichoke.

OUR WINES. Well-supplied cellar including Slovenian, Collio, Friulian, Julian, Venetian and Trentino. Franciacorta and a large champagnerie wines.



di **MARILENA PINES** e **ALESSANDRO ZANELLO** - viale dei Continenti, 167 - Lignano Riviera (UD)
T. +39 0431 423029 • +39 392 3627410
www.ristorantealcason.it
E-mail: iltuotavoloalcason@gmail.com



Storico, Tipico
Historisch, Typisch
Historical, Typical



11:00 > 14:30
18:00 > 24:00



Da ottobre a marzo
Von Oktober bis März
From October to March



Prenotazione
Reservierung
Reservation



150



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available

06

AL PICCOLO CASON BISTROT

IT Locale storico, situato nel cuore di Lignano Sabbiadoro, aperto tutto l'anno. Offre proposte di specialità di pesce e di carne con materie prime locali e stagionali. Marilena e Alessandro vi accompagneranno in percorsi fatti di ricordi e innovazione, gusti ed emozioni.

I NOSTRI PIATTI. Pasta, pane e dolci fatti in casa preparati tutti i giorni dal nostro staff, pesce fresco cucinato al forno, al sale e alla griglia, ampia selezione di crudità e primi piatti della tradizione.

I NOSTRI VINI. Fornitissima cantina di vini: sloveni, del Collio, friulani, giuliani, veneti, trentini, Franciacorta e una numerosa proposta di champagne.

DE Ein historisches Lokal im Herzen von Lignano Sabbiadoro, ganzjährig geöffnet. Es bietet Fisch- und Fleischspezialitäten mit lokalen und saisonalen Zutaten. Marilena und Alessandro begleiten Sie auf einer Reise voller Erinnerungen und Innovation, Geschmäcker und Emotionen.

UNSERE GERICHTE. Hausgemachte Pasta, Brot und Desserts, täglich von unserem Personal zubereitet - Frischer Fisch, im Ofen, in Salzkruste und gegrillt - Große Auswahl an rohen Meeresfrüchten und traditionellen ersten Gängen.

UNSERE WEINE. Unser gut sortierter Weinkeller bietet slowenische Weine, Weine aus dem Collio, Friaul, Julisch Venetien, Venetien, Trentino, Franciacorta und eine große Auswahl an Champagnern.

EN A historic establishment located in the heart of Lignano Sabbiadoro, open year-round. It offers specialties in both fish and meat, using local and seasonal ingredients. Marilena and Alessandro will guide you through a journey of memories and innovation, tastes and emotions.

OUR DISHES. Homemade pasta, bread, and desserts prepared daily by our staff - Fresh fish cooked in the oven, in salt crust, and grilled - Wide selection of raw seafood and traditional pasta dishes.

OUR WINES. Our well-stocked wine cellar features Slovenian, Collio, Friulian, Julian, Venetian, and Trentino wines, as well as Franciacorta and a wide selection of champagnes.



Tipico
Typisch
Typical



10:00 > 15:00
18:00 > 24:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



50



di **MARILENA e ALESSANDRO** • via Friuli, 32 • Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 0431 377653 • +39 340 7729707
www.alpiccolocason.it
E-mail: alpiccolocason@gmail.com

07

CARBON NERI

IT Carbon Neri, braceria ed enoteca dedicata ai meat and winelovers. Fonde ricerca e tradizione per regalare intensi momenti di piacere e rilassante convivialità. In vetrina Dry Age carni di altissima qualità pronte a dare il meglio di sé sulla griglia di Carbon Neri. La buona carne chiama il buon vino e, la ricca cantina, lascia solo l'imbarazzo della scelta.

I NOSTRI PIATTI. Aberdeen Angus (tartare, gorgonzola dolce, composta di pere allo zenzero e bottarga di gallina), Wagyu Beef BMS 8+ (Sashimi di Wagyu -Kagoshima marinato in salsa di Yuzu e maionese al wasabi), tortelli dello chef (con ragù di vitella, demi glace e fonduta di caciocavallo).

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri con ampia selezione di bollicine.

DE Carbon Neri ist eine Brasserie und Weinbar, die Fleisch- und Weinliebhabern gewidmet ist. Sie vereint Forschung und Tradition, um intensive Momente des Genusses und entspannter Geselligkeit zu schenken. In der Auslage finden sich Dry-Aged Fleisch von höchster Qualität, bereit, auf dem Grill von Carbon Neri ihr Bestes zu geben. Gutes Fleisch verlangt guten Wein, und der reichhaltige Weinkeller lässt keine Wünsche offen.

UNSERE GERICHTE. Aberdeen Angus (Tatar, süßer Gorgonzola, Ingwer-Birnen-Kompott und Hühnerbottarga) - Wagyu Beef BMS 8+ (Wagyu-Sashimi - Kagoshima mariniert in Yuzu-Sauce und Wasabi-Mayonnaise) - Tortelli des Chefs (mit Kalbsragout, Demi-Glace und Caciocavallo-Fondue). **UNSERE WEINE.** Regional, italienisch, international, mit einer großen Auswahl an Schaumweinen.

EN Carbon Neri is a grill house and wine bar dedicated to meat and wine lovers. It blends research and tradition to offer intense moments of pleasure and relaxing conviviality. On display are Dry-Aged meats of the highest quality, ready to give their best on the Carbon Neri grill. Good meat calls for good wine, and the extensive cellar leaves you spoiled for choice.

OUR DISHES. Aberdeen Angus (tartare, sweet gorgonzola, ginger-pear compote, and chicken bottarga) Wagyu Beef BMS 8+ (Wagyu Sashimi - Kagoshima marinated in Yuzu sauce and wasabi mayonnaise) Chef's Tortelli (with veal ragout, demi-glace, and caciocavallo fondue). **OUR WINES.** Regional, Italian, and international, with a wide selection of sparkling wines.



Storico
Historisch
Historical



10:00 > 15:00
17:30 > 01:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



120



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **FRANCESCO RIZZI** e **KETTY CRISTIN** • viale dei Fiori, 19/21 • Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 0431 422208
www.carbonneri.it
E-mail: info@carbonneri.it

08

DA MIRO

IT Ristorante da Miro, storico locale a Lignano Sabbiadoro, sorge in un tipico "casone" lagunare del '900, immerso nella natura. Atmosfera autentica e suggestiva, cucina di mare ispirata alla tradizione, con prodotti freschissimi e selezionati. Un'esperienza unica tra innovazione, acqua e memoria dal 1982.

I NOSTRI PIATTI. Grigliata mista di pesce, antipasto misto di frutti di mare, pescato del giorno al forno.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

DE Das Ristorante da Miro, ein traditionsreiches Lokal in Lignano Sabbiadoro, befindet sich in einem typischen Lagunen-„Casone“ aus dem 20. Jahrhundert, eingebettet in die Natur. Es bietet eine authentische und stimmungsvolle Atmosphäre mit einer von der Tradition inspirierten Meeresküche, die frischeste, sorgfältig ausgewählte Produkte verwendet. Seit 1982 ein einzigartiges Erlebnis zwischen Innovation, Wasser und Erinnerung.

UNSERE GERICHTE. Fischgrillteller, Meeresfrüchte-Vorspeise, täglich frischer im Ofen gegarter Fisch.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

EN Ristorante da Miro, a historic establishment in Lignano Sabbiadoro, is set in a typical 20th-century "casone" (traditional fishing hut) nestled in nature. It offers an authentic and evocative atmosphere, with seafood cuisine inspired by tradition, using the freshest, carefully selected products. Since 1982, it's provided a unique experience blending innovation, water, and memory.

OUR DISHES. Mixed grilled fish, mixed seafood appetiser, baked catch of the day.

OUR WINES. Regional, Italian, foreign.



Storico
Historisch
Historical



11:30 > 14:30
18:00 > 22:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



130



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **STELLA e SIMONE BORTOLUSSO** • via Lagunare, 31 • Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 0431 70575

E-mail: damiroristorante@gmail.com

f ristorante da Miro

09

HOSTARIA DA MARIO

IT A pochi passi dal mare, il nostro ristorante-enoteca è un angolo di gusto dove la qualità incontra la qualità. La nostra cucina, con un'anima prevalentemente di pesce, esalta sapori autentici del territorio con ingredienti sempre freschissimi. Sulla terrazza la brezza marina e la luce dorata, serviamo aperitivi con vini regionali e sfiziosi cicchetti di carne e pesce. Un'esperienza da vivere, non solo da gustare.

I NOSTRI PIATTI. Prosciutto di tonno con mela verde e cren. Crudità di pesce. Zuppa di pesce.
I NOSTRI VINI. Regionali e nazionali.

DE Nur wenige Schritte vom Meer entfernt ist unser Restaurant und unsere Weinbar eine Oase des Geschmacks, wo Qualität auf Qualität trifft. Unsere Küche, mit einer überwiegend fischlastigen Ausrichtung, hebt authentische lokale Aromen mit stets frischen Zutaten hervor. Auf der Terrasse, bei Meeresbrise und goldenem Licht, servieren wir Aperitifs mit regionalen Weinen und köstliche Fleisch- und Fisch-Cicchetti. Ein Erlebnis zum Leben, nicht nur zum Genießen.

UNSERE GERICHTE. Thunfischschinken mit grünem Apfel und Kren. Meeresfrüchte-Crudités. Fischsuppe.
UNSERE WEINE. Regional und national.

EN Just a few steps from the sea, our restaurant and wine bar is a haven of flavor where quality meets quality. Our cuisine, with a predominantly fish-based soul, highlights authentic local flavors with always fresh ingredients. On the terrace, with the sea breeze and golden light, we serve aperitifs with regional wines and delicious meat and fish cicchetti. An experience to live, not just to taste.

OUR DISHES. Tuna Prosciutto with Green Apple and Horseradish. Seafood Crudités. Fish Soup.
OUR WINES. Regional und national.



di **VERA SICA** - via Aquileia, 19 - Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 347 6565340
E-mail: sicavera.vs@gmail.com
[f](#) Hostaria da Mario • [i](#) Hostari da Mario lignano



Classico
Klassisch
Classic



10:30 > 15:00
18:00 > 23:00



Martedì a pranzo
Dienstag zum Mittagessen
Tuesday for lunch



100



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden

10

LA PAELLA RISTORANTE SPAGNOLO

IT Vivi il calore, l'ospitalità e l'allegria nell'unico ristorante con chef e menù spagnoli. Daniël infatti lavora con noi da 10 anni. Cucina a vista. Spettacoli di flamenco, coinvolgenti e autentici, ogni giovedì estivo. AIC, tutto senza glutine.

I NOSTRI PIATTI. Paella cucinata al momento, di pescato, di verdure, valenciana, tapas, polpo alla gallega.

I NOSTRI VINI. Vini Spagnoli, sangria fresca.

DE Erleben Sie Wärme, Gastfreundschaft und Freude im einzigartigen Restaurant mit spanischen Köchen und spanischer Speisekarte. Daniël zum Beispiel arbeitet seit 10 Jahren bei uns. Genießen Sie eine offene Küche und fesselnde, authentische Flamenco-Shows jeden Sommerdonnerstag. AIC, alles glutenfrei.

UNSERE GERICHTE. Paella, frisch zubereitet (mit Fisch und Meeresfrüchten, vegetarisch, valencianisch) – Tapas - Oktopus auf galizische Art.

UNSERE WEINE. Spanische Weine, frische Sangria.

EN Experience warmth, hospitality, and joy at the unique restaurant featuring Spanish chefs and a Spanish menu. Daniël, for instance, has been working with us for 10 years. Enjoy an open kitchen and captivating, authentic flamenco shows every summer Thursday. AIC, all gluten-free.

OUR DISHES. Paella cooked to order (seafood, vegetable, Valencian) – Tapas - Octopus a la Gallega.

OUR WINES. Spanish wines, fresh sangria.



Cucina spagnola
Spanische Küche
Spanish cuisine



18:00 > 24:00



Dal 21 settembre a metà maggio
Vom 21. September bis Mitte Mai
From September 21st to mid-May



Prenotazione
Reservierung
Reservation



160



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



della **FAMIGLIA PICCOLI-MORETTO** - via centrale, 55 - Lignano Pineta (UD)

T. +39 0431 1911694

www.lapaellalignano.it

[f lapaellalignano](https://www.facebook.com/lapaellalignano)

11

LA PIGNA

IT L'enoteca La Pigna nasce dall'esigenza di creare un punto d'incontro tra qualità e ricerca dei prodotti, passione e professionalità delle proposte, cordialità e calore dell'atmosfera.

I NOSTRI PIATTI. Crudo di capesante, salsa di avocado, mandorla alla senape e riduzione di frutti rossi, spaghetti con code di scampi e crema di mandorla, coda di rospo marinata alle rape rosse con crema di fagiolini, basilico e pinoli.

I NOSTRI VINI. Grande interesse per i piccoli produttori di qualità.

DE Die Vinothek La Pigna entstand aus der Notwendigkeit, einen Begegnungspunkt zwischen Qualität und erlesenen Produkten, Leidenschaft und Professionalität, angenehmer und warmer Atmosphäre zu schaffen.

UNSERE GERICHTE. Rohe Jakobsmuscheln, Avocadosauce, Mandelsenf und rote Fruchtreduktion, Spaghetti mit Scampischwänzen und Mandelsauce, Seeteufel mariniert mit roter Bete mit grüner Bohnencreme und Basilikum.

UNSERE WEINE. Großes Interesse an kleinen Produzenten von qualitativ hochwertigen Weinen.

EN The wine bar La Pigna arises from the need to create a meeting point between quality and researched products, passion and professionalism of the proposals, kind and warm atmosphere.

OUR DISHES. Raw scallops, avocado sauce, almond mustard and reduction of red fruits, spaghetti with scampi tails and almond sauce, monkfish marinated with beetroot with green bean cream and basil.

OUR WINES. Great interest in small producers of high quality wine.



Informale
Informell
Informal



12:00 > 14:30
19:00 > 22:30



D'inverno: lunedì
Im Winter: Montag
During the winter: Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



80



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **FABRIZIO** e **STEFANO BONATO** - via dei Pini, 9 - Lignano Pineta (UD)
T. +39 0431 428991
www.hotelapigna.it
E-mail: info@lapignalignano.it

12

MANDI PARENTESI FRIULANA

IT Locale a conduzione familiare, accogliente, giovanile e dinamico. Ubicato in una delle zone più attraenti della cittadina balneare. Tra sala e cucina due gemelli si dividono i ruoli per garantire alla clientela un servizio efficiente e di qualità, tra tradizione culinaria locale e influenze internazionali.

I NOSTRI PIATTI. Tartare di tonno rosso dell'Adriatico con purea di avocado, sesamo nero e insalata riccia. Spaghettoni Gentile con vongole peverasse e bottarga di muggine. Trancio di pescato dry-age frollato per diversi giorni, a seconda della disponibilità del mercato ittico.

I NOSTRI VINI. Attenta selezione di vini regionali.

DE Familiengeführtes Restaurant. Gastfreundliches Restaurant mit einer jungen und dynamischen Atmosphäre. Das Hotel liegt in einer der attraktivsten Gegenden der Küstenstadt. Zwischen Gaststube und Küche teilen sich die Zwillinge die Rollen, um den Kunden einen effizienten und qualitativ hochwertigen Service zu garantieren, in Kombination aus lokaler kulinarischer Tradition und internationalen Einflüssen.

UNSERE GERICHTE. Tatar vom roten Thunfisch aus der Adria mit Avocado puree, schwarzem Sesam und Friséesalat, Spaghetti Gentile mit marinierten Venusmuscheln und Meeräschenrogen, Fischfilet Dry-Age: Filets verschiedener Fische - je nach Marktverfügbarkeit -, die mehrere Tage abgehängt wurden.

UNSERE WEINE. Sorgfältige Auswahl an regionalen Weinen.

EN A family-run place. Cozy restaurant with a youthful and dynamic atmosphere. Located in one of the most attractive areas of the seaside town. Between the dining room and the kitchen, the twins share the roles to guarantee customers an efficient and quality service, in a combination of local culinary tradition and international influences.

OUR DISHES. Bluefin tuna tartare from the Adriatic Sea with avocado puree, black sesame and curly salad, spaghettoni Gentile with peverasse clams and mullet bottarga, dry-age fish steak: steaks of various fish aged for several days, depending on what fish is available on the market.

OUR WINES. Great interest in small producers of high quality wine.



Informale
Informell
Informal



12:00 > 14:30
19:00 > 23:00



Mercoledì
Mittwochs
Wednesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



70



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di **EGI CEPELE** - viale Italia, 16 - Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 348 1619336

www.mandiparentesifriulana.it

13

MEATING BRASSERIE

IT Nel cuore di Lignano Pineta si trova questa location elegante e informale adatta a tutti i tipi di clientela. Si parte dall'aperitivo e si finisce con l'american bar post-cena, nel mezzo ampia scelta tra ottimi panini freschi e leggeri, antipasti sfiziosi e succulente carne alla griglia. Buona scelta di vini e gin.

I NOSTRI PIATTI. Meeting burger: pane al latte nero, hamburger, cipolla di Tropea al balsamico, blend di formaggio, salsa BBQ, maionese alla senape, uovo cremoso all'occhio di bue, bacon. Fiorentina/costate di manzo finlandese allevato al pascolo nutrito con foraggio e cacao. Costicine di maiale cotta a bassa temperatura, grigliata con salsa BBQ.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

DE In Lignano Pineta gibt es ein neues einfaches und elegantes ausgestattetes Lokal für alle: Meating Brasserie. Wir beginnen mit Aperitifs, dann Hamburger und speziellen Steaks vom Grill. Zum Abschluss, Gibt es eine große Auswahl der besten Marken von Gins.

UNSERE GERICHTE. Meeting Burger: Schwarzes Milchbrötchen, Burger-Patty, Balsamico-Tropea-Zwiebeln, Käsemischung, BBQ-Sauce, Senfmayonnaise, cremiges Spiegelei, Speck. - Finnisches Weide-Rindfleisch: Fiorentina/Koteletts vom finnischen Weide-Rindfleisch, mit Futter und Kakao gefüttert. - Schweinerippchen: Bei niedriger Temperatur gegarte Schweinerippchen, gegrillt mit BBQ-Sauce.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

EN In Lignano Pineta, Meating Brasserie is an elegant and informal location for every kind of people. We start with pre dinner drinks, we go on with special BBQ steaks and burgers and we finish with a great gin's selection.

OUR DISHES. Meeting Burger: Black milk bun, burger patty, balsamic Tropea onion, cheese blend, BBQ sauce, mustard mayonnaise, creamy fried egg, bacon. - Finnish Pasture-Raised Beef: Fiorentina/T-bone steaks from Finnish pasture-raised, forage and cocoa-fed beef. - Pork Ribs: Slow-cooked pork ribs, grilled with BBQ sauce.

OUR WINES. Regional, Italian and international.



Informale
Informell
Informal



17:30 > 24:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **DENIS POTERZIO** - arco del Grecale, 6 - Lignano Pineta (UD)

T. +39 348 7827619

E-mail: lignano@meatingbrasserie.it

[f meatinglignano](https://www.facebook.com/meatinglignano)

14

OSTERIA DA SCARPA

IT L'osteria da Scarpa è uno dei locali più storici di Lignano Sabbiadoro. In un'atmosfera rustica, tra bottiglie d'epoca e oggetti antichi, si gustano piatti di pesce fresco, ricette friulane e proposte di carne. Accanto alla sala ristorante, l'osteria accoglie con tartine e calici di vino, molti dei quali tipici del Friuli, un vero tuffo nella tradizione.

I NOSTRI PIATTI. Musetto. Crudità di pesce.
Piatti tipici friulani.

I NOSTRI VINI. Regionali, nazionali.

DE Die Osteria da Scarpa ist eines der geschichtsträchtigsten Lokale in Lignano Sabbiadoro. In einer rustikalen Atmosphäre, umgeben von Vintage-Flaschen und antiken Objekten, genießt man frische Fischgerichte, friaulische Rezepte und Fleischgerichte. Neben dem Restaurantbereich empfängt die Osteria ihre Gäste mit Tartine (kleinen belegten Broten) und Gläsern Wein, viele davon typisch für Friaul, ein wahrer Sprung in die Tradition.

UNSERE GERICHTE. Musetto. Meeresfrüchte-Crudités. Typische friulanische Gerichte.
UNSERE WEINE. Regional, national.

EN Osteria da Scarpa is one of the most historic establishments in Lignano Sabbiadoro. In a rustic atmosphere, surrounded by vintage bottles and antique objects, you can enjoy fresh fish dishes, Friulian recipes, and meat options. Adjacent to the main dining room, the osteria welcomes guests with tartine (small open-faced sandwiches) and glasses of wine, many of which are typical of Friuli, offering a true dive into tradition.

OUR DISHES. Musetto. Seafood Crudités. Typical Friulian Dishes.
OUR WINES. Regional, national.



 Tipico, Storico
Typisch, Historisch
Typical, Historical

 10:30 > 15:00
18:00 > 23:00

 D'inverno lunedì
Im Winter Montag
During the winter on Monday

 Prenotazione
Reservierung
Reservation

 95



di **GIUSEPPE IOZZINO** - vicolo Marano, 9 - Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 350 0796865
E-mail: osteriadascarpa@gmail.com
 osteria da scarpa  osteria da scarpa

15

PLAYA LOUNGE & RESTAURANT

IT Ristorante di classe, offre ai buongustai una cucina sempre all'insegna dell'eccellenza. Atmosfere mediterranee vi attendono al Playa Beach. Accogliente, fronte mare, offre golose portate a base di pesce fresco, ostriche, crostacei e frutti di mare. Senza dimenticare che Playa è anche Beach Bar, sempre aperto dal mattino sino a ben oltre il tramonto... per indimenticabili momenti di "dolce vita"!

I NOSTRI PIATTI. Tartare di tonno rosso pescato ad amo, crumble di mandorle e coulis di mango, risotto Acquerello, aragosta, bisque di crostacei, burrata liquida e germogli di piselli, gnocchi di patate black&white fatti a mano, ragù delicato di canestrelli e brunoise di zucchine.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri, con ampia selezione di bollicine.

DE Als stilvolles Restaurant bietet es Feinschmeckern eine Küche, die sich stets durch Vorzüglichkeit auszeichnet. Eine mediterrane Atmosphäre erwartet Sie am Playa Beach. Einladend, direkt am Meer gelegen, bietet es köstliche Gerichte mit frischem Fisch, Austern, Schalentieren und Meeresfrüchten. Ohne zu vergessen, dass Playa auch eine Strandbar ist, die immer von morgens bis weit nach Sonnenuntergang geöffnet ist ... für unvergessliche Momente des „Dolce Vita“!

UNSERE GERICHTE. Tatar aus geangeltem roten Thunfisch, Mandelstreusel und Mango-Coulis. Acquerello-Risotto, Hummer, Meeresfrüchtecremesuppe, flüssige Burrata und Erbsensprossen. Hausgemachte schwarz-weiße Kartoffelgnocchi, zartes Pilgermuschel-Ragout und Zucchini-Brunoise.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische, mit einer großen Auswahl an Schaumweinen.

EN A classy restaurant, it offers gourmets a cuisine that is always characterised by excellence. Mediterranean atmospheres await you at Playa Beach. A cosy restaurant, facing the sea, it offers delicious courses based on fresh fish, oysters, shellfish and seafood. Let's not forget that Playa is also a Beach Bar, always open from morning until well after sunset... for unforgettable moments of "dolce vita"!

OUR DISHES. Bluefin tuna tartare, almond crumble and mango coulis. Acquerello risotto, lobster, shellfish bisque, liquid burrata and pea sprouts. Handmade black&white potato gnocchi, delicate canestrelli ragout and zucchini brunoise.

OUR WINES. Regional, Italian and international wines, with a vast selection of sparkling wines.



Elegante
Elegant
Elegant



06:30 > 02:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



90



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di **KETTY e FRANCESCO** • lungomare Marin, 24 • Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 0431 720355
www.ristoranteplaya.it
E-mail: info@ristoranteplaya.it

16

RIVA ZANELLI

IT È la quiete dello straordinario mondo lagunare ad ospitarci e a cui si ispirano i nostri piatti. Dal pesce pescato alle verdure, dalle uova alle farine con cui panifichiamo, dalla selvaggina di valle lagunare fino alla piccola pasticceria, ricerchiamo materie prime e ingredienti di filiera corta e stagionali. La nostra cucina? La viviamo come un laboratorio dove i piatti prendono forma dall'intreccio di creatività, ricerca, materie prime genuine, innovazione e tecniche di cottura.

I NOSTRI PIATTI. Selezione di crudità e ostriche, granseola alla veneta, pescato del giorno.

I NOSTRI VINI. Attenta selezione di vini regionali, champagne e ricercate produzioni nazionali.

DE Die Ruhe der außergewöhnlichen Lagunenwelt beherbergt uns und inspiriert unsere Gerichte. Vom frisch gefangenen Fisch über Gemüse, von Eiern bis zu den Mehlsorten, mit denen wir backen, von Lagunenwild bis zur feinen Patisserie – wir suchen kurzlebige und saisonale Rohstoffe und Zutaten. Unsere Küche? Wir sehen sie als Labor, in dem Gerichte aus der Verflechtung von Kreativität, Forschung, echten Rohstoffen, Innovation und Kochtechniken entstehen.

UNSERE GERICHTE. Auswahl an rohen Meeresfrüchten und Austern - Venezianische Seespinne - Fang des Tages.

UNSERE WEINE. Eine sorgfältige Auswahl an regionalen Weinen, Champagnern und erlesenen nationalen Produktionen.

EN We are hosted by the tranquility of the extraordinary lagoon world, which inspires our dishes. From freshly caught fish to vegetables, from eggs to the flours we use for baking, from lagoon valley game to delicate pastries, we seek out short-chain and seasonal raw materials and ingredients. Our kitchen? We see it as a laboratory where dishes take shape from the intertwining of creativity, research, genuine raw materials, innovation, and cooking techniques.

OUR DISHES. Selection of raw seafood and oysters - Venetian spider crab - Catch of the day.

OUR WINES. A careful selection of regional wines, champagnes, and refined national productions.



Elegante
Elegant
Elegant



12:00 > 14:00
18:30 > 22:30



D'inverno lunedì, martedì.
Lunedì a pranzo d'estate
Im Winter Montag, Dienstag
Montagmittag im Sommer
During the winter on Monday, Tuesday
Monday lunch in summer



Prenotazione
Reservierung
Reservation



50



di **EDOARDO ZANELLI** - via Lagunare, 14/1 - Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 0431 1770856 - +39 351 7269769
www.ristoranterivazanelli.it

RIVIERA RESORT AND BEACH CLUB

IT Il Ristorante Riviera Resort si erge come un rifugio esclusivo, elegante e raffinato. Gli interni creano un ambiente che incanta fin dal primo sguardo. La vista spettacolare sul mare e sulla spiaggia aggiunge magia a ogni piatto a base di pesce, cucinati con esperienza e maestria. Ogni pasto al Riviera Resort è un'esperienza unica, dove il piacere del gusto si fonde con la bellezza di un panorama senza pari, regalando momenti indimenticabili.

I NOSTRI PIATTI. Crudi di mare, Raviolone fresco al nero di seppia, Cioccolato bianco croccante con cuore alla pesca al sentore di Bellini.

I NOSTRI VINI. Regionali, Italiani e Esteri.

DE Das Riviera Resort Restaurant ist ein exklusiver, eleganter und raffinierter Rückzugsort. Das bezaubernde Interieur und der spektakuläre Blick auf das Meer und den Strand verleihen jedem fachmännisch zubereiteten Fischgericht Magie. Jede Mahlzeit im Riviera Resort ist ein einzigartiges Erlebnis, bei dem sich Gaumenfreuden mit der Schönheit eines unvergleichlichen Panoramas verbinden und unvergessliche Momente schenken.

UNSERE GERICHTE. Meeresfrüchte-Crudo (rohe Meeresfrüchte) - Frische Sepia-Ravioli - Knusprige weiße Schokolade mit Pfirsichkern und Bellini-Note.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und internationale Auswahl.

EN The Riviera Resort Restaurant is an exclusive, elegant, and refined retreat. Its captivating interiors and spectacular views of the sea and beach add magic to every expertly prepared fish dish. Each meal at the Riviera Resort is a unique experience, where the pleasure of taste blends with the beauty of an unparalleled panorama, creating unforgettable moments.

OUR DISHES. Raw seafood - Fresh cuttlefish ink ravioli - Crispy white chocolate with a peach Bellini-scented core.

OUR WINES. Regional, Italian, and international selections.



Elegante
Elegant
Elegant



12:30 > 14:30
19:00 > 21:30



Prenotazione
Reservierung
Reservation



70



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di **SIL SPA** • lungomare R. Riva, 1/C • Lignano Riviera (UD)

T. +39 0431 424411

www.rivieraresorthotel.it • E-mail: info@rivieraresorthotel.it

[f](#) Riviera Resort ristorante • [i](#) ristorante_rivieraresort

18

SABBIADORO BEACH

IT Il Sabbiadoro Beach Bar & Restaurant si pone come punto di incontro sulla dorata spiaggia di Lignano Sabbiadoro per tutte le ore del giorno. Beach bar, ristorante e cocktail bar con piscina e minigolf: tutto questo davanti all'Ufficio 19!

Due piani openspace: al piano terra il beach bar e cocktail bar; al primo piano, la grande terrazza ristorante con vista mare dov'è possibile organizzare cene e feste per tutti i gusti, dalla festa di compleanno alla laurea a veri e propri banchetti nuziali. Accessibili ai clienti del beach bar e ristorante anche le due piscine, inoltre per una pausa dalla tintarella, sotto l'ombra naturale della pineta, le 10 buche del Minigolf.

DE Die Sabbiadoro Beach Bar & Restaurant ist zu allen Stunden des Tages geöffnet, ein beliebter Treffpunkt auf dem goldenen Strand von Lignano Sabbiadoro. Beach-Bar, Restaurant und Cocktail-Bar mit Pools und Minigolf: direkt vor dem Strandbüro 19! Open-space auf zwei Etagen: im Erdgeschoss die Beach- und Cocktail-Bar; und oben die große Restaurant-Terrasse mit Meeresblick, wo Sie Abendessen und Partys aller Art, von Geburtstagen, über Abschlussfeiern, bis zu Hochzeiten organisieren können. Es gibt zwei Swimmingpools, die für die Kunden von Beach-Bar und Restaurant zugänglich sind. Für eine Pause vom Sonnenbaden, steht den Kunden ein 10-Loch Minigolf-Parcours unter dem natürlichen Schatten des Pinienwalds, zur Verfügung.

EN The Sabbiadoro Beach Bar & Restaurant is a meeting point on the golden beach of Lignano Sabbiadoro during all hours of the day. Beach bar, restaurant and cocktail bar with a pool and mini golf: right in front of the beach office 19! Open space on two floors: on the ground level the beach and cocktail bar; on the first level, the large restaurant terrace with sea view where you can organize dinners and parties of all kinds, from birthday to graduation parties, up to wedding banquets. There are two swimming pools accessible for customers of the beach bar and the restaurant. For a break from sunbathing under the natural shade of the pine forest, the 10-hole Mini-golf is at disposal of customers.



della **FAMIGLIA ANDRETTA** • via Sabbiadoro, 14 • Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 0431 71205

www.barsabbiadoro.it • E-mail: sabbiadoro@lignano.it

 Sabbiadoro Beach Bar & Restaurant



Moderno
Modern
Modern



08:00 > 23:00



Da novembre a febbraio
Von November bis Februar
From November to February



Prenotazione
Reservierung
Reservation



100



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available

19

THE TASTE & AL BANCUT RESTAURANT

IT Immergetevi in un ambiente elegante, avvolto da un'atmosfera rilassante e pervasa di fascino. I nostri Maitre, Petra e Mosé, insieme all'Executive Chef Rudi Santuz, sono pronti a trasformare i vostri sogni culinari in realtà, regalando un'esperienza emozionante e indimenticabile. Il ristorante The Taste & Al Bancut si trova al 1° piano del Monaco Suites Hotel ****S in Piazza Fontana, nel cuore pulsante di Lignano Sabbiadoro. Esperienza culinaria con una cucina tradizionale, interpretata in chiave moderna con l'obiettivo di soddisfare tutte le esigenze e mettere al primo posto la qualità. Oltre al nostro menù alla carta troverete anche una proposta di menù degustazione.

I NOSTRI VINI. Regionali, nazionali, internazionali.

DE Tauchen Sie ein in eine elegante Umgebung, umgeben von entspannter Atmosphäre und voller Charme. Unsere Maitres Petra und Mosé sind zusammen mit Küchenchef Rudi Santuz bereit, Ihre kulinarischen Träume in die Realität umzusetzen und Ihnen ein aufregendes und unvergessliches Erlebnis zu bereiten. Das Restaurant The Taste & Al Bancut befindet sich im 1. Stock des Monaco Suites Hotel ****S an der Piazza Fontana, im pulsierenden Herzen von Lignano Sabbiadoro. Kulinarisches Erlebnis mit traditioneller Küche, modern interpretiert mit dem Ziel, alle Bedürfnisse zu befriedigen und Qualität an erste Stelle zu setzen. Zusätzlich zu unserem À-la-carte-Menü finden Sie auch ein Degustationsmenü.

UNSERE WEINE. Regional, national, international.

EN Step into an elegant setting, enveloped by a relaxing atmosphere and permeated with charm. Our Maitres, Petra and Mosé, along with Executive Chef Rudi Santuz, are ready to transform your culinary dreams into reality, offering you an exciting and unforgettable experience. The Taste & Al Bancut restaurant is located on the 1st floor of the Monaco Suites Hotel ****S in Piazza Fontana, right in the pulsating heart of Lignano Sabbiadoro. Enjoy a culinary journey featuring traditional cuisine interpreted in a modern key, aiming to satisfy every need and prioritize quality. In addition to our à la carte menu, you'll also find a tasting menu option.

OUR WINES. Regional, national, and international selections.



Elegante, Moderno
Elegant, Modern
Elegant, Modern



12:30 > 14:30
19:30 > 21:30



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



di **ENRICO SALVADORI** • viale Gorizia, 24 • Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 0431 71926

www.thetastealbancut.it • **E-mail:** info@thetastealbancut.it

facebook.com/thetastealbancut • **instagram.com/thetastealbancutrestaurant**

20

VOCE DEL MARE

IT Ristorante elegante e informale situato sul lungomare di Lignano Sabbiadoro, adatto per un pranzo o una cena fronte mare dove farsi coccolare e deliziare dai sapori della cucina mediterranea innovativa ma con uno sguardo alla tradizione.

I NOSTRI PIATTI. Scialatielli fatti in casa ai frutti di mare, la nostra selezione di crudi preparati a vista, trancio di pescato del giorno ai ferri.

I NOSTRI VINI. Regionali e italiani con un occhio di riguardo per i vini campani.

DE Elegantes und informelles Restaurant an der Strandpromenade von Lignano Sabbiadoro, geeignet für ein Mittag- oder Abendessen am Meer, wo Sie sich von den Aromen der innovativen mediterranen Küche verwöhnen und begeistern lassen können, aber mit einem Blick auf die Tradition.

UNSERE GERICHTE. Hausgemachte Scialatielli mit Meeresfrüchten, unsere Auswahl an vor Ort zubereitetem rohem Fisch, gegrilltes Fischfilet je nach Tagesangebot.

UNSERE WEINE. Regionale und italienische mit einem Augenmerk auf Weine aus Kampanien.

EN Elegant and informal restaurant located on Lignano Sabbiadoro's seafront, perfect for a seaview lunch or dinner where you can be pampered and delighted by the flavors of innovative Mediterranean cuisine but always linked to tradition.

OUR DISHES. Homemade scialatielli with seafood, our selection of crudités prepared in front of you, grilled slice of fish of the day.
OUR WINES. Regional and Italian with an eye for wines from Campania.



Elegante
Elegant
Elegant



11:00 > 14:30
18:00 > 23:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



130



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di **VANESSA** e **CAMILLO RISPOLI** • lungomare Trieste, 110 • Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 0431 377438

E-mail: vocedelmare@outlook.it

 Voce del mare Lignano

21

WILLY

IT Locale storico aperto dal 1966 che si trova in contesto ambientale di particolare bellezza, presso le foci del fiume Tagliamento. Immerso nel verde offre un angolo di quiete e riservatezza. La grande griglia a vista è sicuramente la punta di pregio, ma non manca una ricca scelta di antipasti e primi preparati con cura ed esperienza, dolci fatti in casa. La cantina è prevalentemente regionale. Il locale è raggiungibile anche in barca.

I NOSTRI PIATTI. Specialità di pesce, in particolare alla griglia.

I NOSTRI VINI. Regionali e italiani.

DE Ein historisches Lokal, geöffnet seit 1966, das sich in einer besonders schönen Naturlandschaft an der Mündung des Flusses Tagliamento befindet. Eingebettet ins Grüne bietet es eine Ecke der Ruhe und Abgeschiedenheit. Der große offene Grill, an der Mündung des Flusses Tagliamento. Eingetaucht im Grünen bietet es eine Ecke der Ruhe und Privatsphäre. Der große offene Grill ist sicherlich das Highlight, aber es gibt auch eine reichhaltige Auswahl an mit Sorgfalt und Erfahrung zubereiteten Vorspeisen und ersten Gängen sowie hausgemachten Desserts. Der Weinkeller verfügt vor allem über regionale Weine. Das Restaurant ist auch mit dem Boot erreichbar.

UNSERE GERICHTE. Fischspezialitäten, insbesondere gegrillte.
UNSERE WEINE. Regionale und italienische.

EN A historic establishment open since 1966, located in an exceptionally beautiful natural setting at the mouth of the Tagliamento River. Nestled in lush greenery, it offers a corner of peace and privacy. The large open grill, at the mouth of the Tagliamento river. Surrounded by greenery, it offers a corner of peace and privacy. The large open grill is certainly the highlight, but there is also a rich choice of appetisers and first courses prepared with care and experience, as well as homemade desserts. The cellar is mainly dedicated to regional wines. The venue can also be reached by boat.

OUR DISHES. Fish specialities, especially grilled ones.

OUR WINES. Regional and Italian.



Tipico
Typisch
Typical



12:00 > 14:30
18:30 > 22:30



Prenotazione
Reservierung
Reservation



100



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **SANDRA MORSANUTTO** e **LISA ROSATI** - via Casa Bianca, 9 - Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 0431 364775

www.ristorantewilly.it

[f](#) Ristorante Willy • [i](#) Ristorante Willy

22

DA GIGI MARCHETTO

IT Rinnovato completamente nel 2006.

Ambiente informale ed accogliente, a gestione familiare dal 1973. Ristorante specializzato in deliziose grigliate di pesce e di carne preparate nella griglia a legna. L'ambiente ideale per chi ama la semplicità dei sapori genuini e il gusto autentico di una cucina tutta naturale.

I NOSTRI PIATTI. Grigliate di pesce e di carne cotte a legna, prive di salse e condimenti, risotto ai frutti di mare, antipasti misti di mare.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

DE Im Jahr 2006 völlig renoviert. Informelle und komfortable Atmosphäre, seit 1973 Familienmanagement. Das Restaurant ist in köstlichen Fisch- und Fleischgerichten spezialisiert, auf dem Holzgrill zubereitet. Der richtige Ort für Liebhaber einfacher, natürlicher und authentischer Speisen.

UNSERE GERICHTE. Gegrillte Fisch- und Fleischplatten vom Holzgrill, ohne Soßen und Beilagen, Meeresfrüchte-Risotto, Antipasti aus Fisch und Meeresfrüchten.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

EN Totally renewed in 2006. Informal and comfortable atmosphere, since 1973 family management. The restaurant is specialized in delicious fish and meat dishes prepared on the wood barbecue. This is the right place for lovers of simple, natural and genuine food.

OUR DISHES. Grilled fish and chargrilled meat, without sauces or condiments, seafood risotto, assortment of seafood starters.

OUR WINES. Regional, Italian, foreign.



Storico, Informale
Historisch, Informell
Historical, Informal



12:00 > 14:00
19:00 > 22:30



Martedì e giovedì a pranzo
Dienstags und Donnerstag
zur Mittagszeit
Tuesdays and Thursday at lunchtime



Prenotazione
Reservierung
Reservation



170



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **ENRICO MARCHETTO & C.** - via Casabianca, 130 - Lignano Riviera (UD)

T. +39 0431 428390

[f stefi993marchettov](https://www.facebook.com/stefi993marchettov)

23 BABY

IT Ristorantino situato nel cuore di Lignano Sabbiadoro a conduzione familiare propone piatti a base di pesce fresco e paste fatte in casa. Proposte alternative per gli amanti della carne. Classica pizza sottile, leggera e croccante. Vasta scelta nel menù bambini. Sfiziosi dolci fatti in casa.

I NOSTRI PIATTI. Cozze alla spagnola, ravioli al nero di seppia ripieni di branzino, pizza pistacchiosa, con burrata e prosciutto di San Daniele.

I NOSTRI VINI. Vini friulani.

DE Das familiengeführte Restaurant im Herzen von Lignano Sabbiadoro bietet Gerichte mit frischem Fisch und hausgemachten Nudeln. Alternative Vorschläge für Fleischliebhaber. Klassische dünne, leichte und knusprige Pizza. Große Auswahl für Kindermenüs. Köstliche hausgemachte Nachspeisen.

UNSERE GERICHTE. Miesmuscheln auf spanische Art, Schwarze Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch, Pizza „Pistacchiosa“ mit Pistazien, Burrata und San-Daniele-Schinken. **UNSERE WEINE.** Weine aus dem Friaul.

EN Family-run restaurant located in the heart of Lignano Sabbiadoro, it offers dishes based on fresh fish and homemade pasta. Alternative proposals for meat lovers. Classic thin, light and crunchy pizza. Wide choice on the children's menu. Delicious homemade desserts.

OUR DISHES. Spanish mussels, squid ink ravioli filled with sea bass, pistachio pizza with burrata and San Daniele ham.

OUR WINES. Friulian wines.



Informale
Informell
Informal



10:00 > 24:00



In inverno: mercoledì
Im Winter: Mittwochs
During the winter: Wednesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



120



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di **GIULIANA BORDIN** - viale Venezia, 38 - Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 0431 721515

Ristorantino Baby Lignano

24

LA GRANSEOLA

IT Uno dei più vecchi ristoranti di Lignano Pineta, con 50 anni di storia. Ambiente ampio ma accogliente con un bellissimo fogolar friulano all'interno e un'incantevole vista sul mare.

La cucina, curatissima, è specializzata soprattutto in piatti a base di pesce. La pizzeria dispone di forno a legna. Nel periodo invernale vengono organizzate degustazioni a tema.

I NOSTRI PIATTI. Da provare: antipasto Granseola, tagliolini Granseola, tiramisù fatto in casa, grigliate di pesce, risotti di pesce.

I NOSTRI VINI. Selezione etichette di Veneto, Friuli e Toscana.

DE Mit seiner 50 jährigen Geschichte ist es eines der ältesten Restaurants von Lignano Pineta. Geräumiges aber komfortables Ambiente mit einem schönen Fogolar (Kamin) und einem atemberaubenden Blick aufs Meer. Die ausgezeichnete Küche ist vor allem auf Fisch spezialisiert, aber bietet auch eine erlesene Auswahl an italienischem Fleisch. Pizzeria mit Holzofen. Im Winter werden Themen-Verkostungen organisiert.

UNSERE GERICHTE. Unbedingt probieren: Antipasto der Granseola Krabbe und Tagliolini mit Granseola Krabbe, selbstgemachtes Tiramisu, gegrillter Fisch, Risotto mit Meeresfrüchten.

UNSERE WEINE. Ausgewählte Etiketten aus Veneto, Friaul und der Toskana.

EN One of the oldest restaurants in Lignano Pineta, with 50 years of history. Extensive but comfortable environment with a beautiful fogolar (Friulian fireplace) and stunning sea views.

The excellent kitchen is mainly specialized in dishes based on fish; but also offers an attentive selection of Italian meats. The pizzeria has a wood oven. In winter themed tastings are organized.

OUR DISHES. Must-try: Granseola crab appetizer and Granseola crab tagliolini, homemade tiramisu, grilled fish, seafood risotto.

OUR WINES. Selected labels of Veneto, Friuli and Tuscany.



Storico
Historisch
Historical



12:00 > 24:00



In inverno: martedì
Im Winter: Dienstag
During the winter: Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



200



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di **SANDRA MORSANUTTO** e **LISA ROSATI** - piazza Marcello d'Olivio, 3 - Lignano Pineta (UD)

T. +39 0431 422034

www.lagranseolaristorantelignano.it • E-mail: ristorantelagranseola@gmail.com

[f](https://www.facebook.com/granseolalignano) granseolalignano • [i](https://www.instagram.com/granseola.lignano) granseola.lignano

25 STADIO

IT Locale storico di Lignano dal 1981 situato di fronte allo Stadio Comunale da cui deve il nome, aperto tutto l'anno. Qui il sorriso del suo titolare Mariano, che ha preso in mano la gestione nel 2021, e di tutto lo staff vi accoglierà facendovi sentire subito a casa. Allo Stadio lignanesi e turisti si ritrovano per gustare delle ottime pizze e i piatti di carne e pesce di giornata proposti dallo chef. Menù pranzo operai nel periodo invernale.

I NOSTRI PIATTI. Capasanta scottata su crema di burrata, baccalà, calamarata allo scorfano.

I NOSTRI VINI. Regionali.

DE Ein 1981 eröffnetes historisches Restaurant in Lignano direkt vor dem städtischen Stadion, dem es auch seinen Namen verdankt. Das Restaurant ist ganzjährig geöffnet. Hier wird Sie das Lächeln des Eigentümers Mariano, der es seit 2021 führt, und des gesamten Personals begrüßen, sodass Sie sich sofort wie zu Hause fühlen werden. Im Stadio treffen sich Ortsansässige und Touristen, um ausgezeichnete Pizzen und die täglich vom Küchenchef vorgeschlagenen Fleisch- und Fischgerichte zu genießen. Mittagsmenü für Arbeiter in den Wintermonaten.

UNSERE GERICHTE. Gebratene Jakobsmuschel auf Burrata-Creme, Klippfisch, Calamarata mit Drachenkopf.

UNSERE WEINE. Regionale.

EN Historic restaurant in Lignano since 1981, located in front of the Municipal Stadium from which it owes its name, open all year round. Here, you will be welcomed by the smile of its owner Mariano, who took over the management in 2021, and of all the staff, making you feel immediately at home. At the Stadio, Lignano and tourists meet to enjoy excellent pizzas and the fresh meat and fish dishes proposed by the chef. Workers' lunch menu in winter.

OUR DISHES. Seared scallop on burrata cream, Salt cod, calamarata with scorpion fish.

OUR WINES. Regional.



Informale
Informell
Informal



12:00 > 15:00
18:30 > 24:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



90



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **MARIANO BISOGNO** • viale Europa, 13 • Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 0431 423035
www.ristorantestadiolignano.it • E-mail: marianobisogno@gmail.com

26

BOTTIGLIERIA WINE SHOP

IT Ormai storica bottiglieria con mescita, dà la possibilità di degustare ogni etichetta in loco. Una scelta di oltre 2000 etichette tra vini, distillati e liquori. La particolarità è il titolare di origine asiatica che ormai dopo 18 anni di permanenza in Italia, con grande passione si dedica al mondo dell'enologia. La bottiglieria è ormai diventata un riferimento per i lignanesi.

I NOSTRI PIATTI. Tartine con affettati e formaggi selezionati.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

DE Mittlerweile ein historischer Weinladen mit Ausschank, der die Möglichkeit bietet, jeden Wein vor Ort zu verkosten. Eine reichhaltige Auswahl an über 2000 Weinen, Branntweinen und Likören. Die Besonderheit ist der Inhaber asiatischer Herkunft, der sich nun nach 18 Jahren Aufenthalt in Italien mit großer Leidenschaft der Welt der Önologie widmet. Die Wein- und Spirituosenhandlung ist mittlerweile zu einem Bezugspunkt für die Bewohner von Lignano geworden.

UNSERE GERICHTE. Kanapees mit Aufschnitt und ausgewählten Käsesorten.
UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

EN A historic wine bar with winery, where you can taste each label on site. A choice of over 2000 labels including wines, spirits and liqueurs. Its peculiarity is the owner of Asian origin who, after 18 years of stay in Italy, is dedicated to the world of oenology with great passion. The wine bar has now become a point of reference for the people of Lignano.

OUR DISHES. Canapes with cured meats and selected cheeses.

OUR WINES. Regional, Italian, foreign.



Elegante
Elegant
Elegant



09:30 > 13:30
16:00 > 24:00



60



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **MILTON BARUA** - via dei Pini, 1 - Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 329 8026258

E-mail: info@bottiglierialignano.it

[f](#) Bottiglieria Pineta • [i](#) bottiglieria pineta

27

GRUNF MORTADELLA BAR

IT Sapore casalingo, casereccio, autentico, senza fronzoli. Con semplicità verrai accolto in questo localino dove troverai prodotti della tradizione. Prima ordini alla cassa o al totem, poi puoi sederti dove vuoi oppure portare via.

I NOSTRI PIATTI. Rosette con mortadella di vari tipi o, per chi non mangia maiale... con Pastrami di Manzo o con Tacchino. Puoi anche scegliere il tagliere misto con tante specialità oppure i crostini, semplici o farciti.

I NOSTRI VINI. Vari tipi di Spritz, birra artigianale di 620 passi, a marchio Grunf.

DE Hausgemachter, rustikaler, authentischer Geschmack, ohne Schnörkel. Sie werden in diesem kleinen Lokal mit Herzlichkeit empfangen, wo Sie traditionelle Produkte finden. Zuerst bestellen Sie an der Kasse oder am Terminal, dann können Sie sich hinsetzen, wo Sie möchten, oder Ihre Bestellung mitnehmen.

UNSERE GERICHTE. Rosette (Brötchen) mit verschiedenen Mortadella-Sorten, oder, für diejenigen, die kein Schweinefleisch essen... mit Beef Pastrami oder Pute. - Sie können auch die gemischte Platte mit vielen Spezialitäten oder Crostini, einfach oder belegt, wählen.

UNSERE WEINE. Verschiedene Spritz-Arten, und Craft Beer von "620 passi" unter der Marke Grunf.

EN Homemade, rustic, authentic flavor, no frills. You'll be welcomed with simplicity into this small place where you'll find traditional products. First, order at the counter or kiosk, then you can sit wherever you like or take your food to go.

OUR DISHES. Rosette (rolls) with various types of mortadella, or, for those who don't eat pork... with Beef Pastrami or Turkey. - You can also choose the mixed platter with many specialties, or crostini, simple or filled.

OUR WINES. Various types of Spritz, and craft beer by "620 passi" under the Grunf brand.



Informale
Informell
Informal



11:00 > 23:00



Da ottobre ad aprile:
Von Oktober bis April:
From October to April:
11:00 > 15:00, 18:00 > 23:00



35



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



della **FAMIGLIA PICCOLI-MORETTO** • via Tolmezzo, 40 • Lignano Sabbiadoro (UD)

E-mail: info@grunf.it

[f grunfmortadellabar](https://www.facebook.com/grunfmortadellabar) • [ig grunf_mortadellabar](https://www.instagram.com/grunf_mortadellabar)

28

LA PROSCIUTTERIA

IT I migliori prodotti locali, insaccati e formaggi, accompagnano il prosciutto di San Daniele "Picaron". I taglieri e le tartine si abbinano ai vini friulani da degustare nella storica piazza di Lignano o da portare a casa.

DE Die besten lokalen Produkte, Wurst- und Käsesorten, begleiten den San Daniele-Schinken „Picaron“. Die Platten mit Wurst und Käse und die Kanapee passen gut zu den friaulischen Weinen, die Sie auf dem historischen Platz von Lignano genießen oder mit nach Hause nehmen können.

EN The best local products, sausages and cheeses, accompany the San Daniele "Picaron" ham. The platters and canapés go well with Friulian wines that you can taste in the historic square of Lignano or take away.

di **RICCARDO BADOLATO** • viale Miramare, 53/A • Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 348 7816177



Informale
Informell
Informal



10:00 > 24:00

29

MARKET LUNA

IT In zona City, a pochi passi dal mare, dal 1978 un luogo dove professionalità e passione si coniugano assieme. Qui troverete un vasto assortimento di prodotti per la vostra spesa quotidiana, mentre nel "Coffe&Wine" potrete gustare ottime colazioni, aperitivi e su richiesta le specialità del market. Vasta è la proposta di salumi e formaggi di alta qualità con un ottimo rapporto qualità prezzo.

I NOSTRI PIATTI. Prosciutto crudo di San Daniele, mortadella presidio slow food, formaggi locali vaccini e ovini di alta qualità.
I NOSTRI VINI. Vasto assortimento di vini selezionati regionali e italiani.

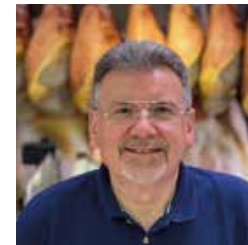
DE In der Innenstadt, nur einen Steinwurf vom Meer, gibt es seit 1978 einen Ort, an dem sich Professionalität mit Passion vereint. Hier finden Sie eine große Auswahl an Produkten für Ihren täglichen Einkauf, während Sie im „Coffee & Wine“ ausgezeichnete Frühstücke, Aperitifs und auf Wunsch Spezialitäten aus dem Geschäft genießen können. Eine große Auswahl an qualitativ hochwertige Wurst- und Käsesorten mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis.

UNSERE GERICHTE. Rohschinken San Daniele, Mortadella Slow Food, exzellente lokale Käsesorten aus Kuhmilch und Schafsmilch.
UNSERE WEINE. Eine große Auswahl an ausgewählten regionalen und italienischen Weinen.

EN In the City zone, not far from the sea, since 1978 - a place where professionalism and passion are combined. Here, you will find a vast assortment of products for your daily shopping, while in the "Coffee & Wine" you can enjoy excellent breakfasts, aperitifs and market specialties on request. There is a vast range of high quality cured meats and cheeses with excellent value for money.

OUR DISHES. San Daniele cured ham, presidio slow food mortadella, top-quality local cow and sheep's milk cheese.

OUR WINES. Excellent assortment of selected regional and Italian wines.



Storico
Historisch
Historical



07:30 > 20:30



di **ITALO IETRI** • via Lilienfeld, 26/28 • Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 0431 71473

www.marketluna.it • E-mail: info@marketluna.it

market luna

30 MOVIL

IT Situato direttamente sulla spiaggia di Pineta è l'ideale per un pranzo on the beach con prodotti freschi e di qualità, per un aperitivo fronte mare con bollicine, un vino del Collio o un analcolico accompagnato dal buffet, nonché un dopocenana sorseggiando un cocktail.

I NOSTRI PIATTI. Focaccia gourmet con prosciutto di San Daniele, stracciatella e pomodorini, vassoi di affettati e formaggi misti, insalatone e poke.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

DE Direkt am Strand von Pineta gelegen, ist es der ideale Ort für ein Mittagessen am Strand mit frischen, hochwertigen Produkten, für einen Aperitif mit Schaumwein direkt am Meer, einen Wein aus dem Collio oder ein alkoholfreies Getränk mit Aperitif-Buffer sowie für einen Cocktail nach dem Abendessen.

UNSERE GERICHTE. Gourmet-Focaccia mit San-Daniele-Schinken, Stracciatella und Kirschtomaten, Platten mit Aufschnitt und verschiedenen Käsesorten, Salate und Pokè Bowls.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

EN Located directly on the Pineta beach, it is ideal for a lunch on the beach with fresh, quality products, for a seafront aperitif with sparkling wines, a Collio wine or a soft drink accompanied by the buffet, as well as for sipping a cocktail after dinner.

OUR DISHES. Gourmet focaccia with San Daniele ham, stracciatella and cherry tomatoes, trays of cured meats and mixed cheeses, salads and poke.

OUR WINES. Regional, Italian, foreign.



Informale
Informell
Informal



10:00 > 02:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



250



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di **MOVIL. SNC** di **VIOTTO TULLIO** e **MOLINARO GIUSI** - lungomare Kechler, 12/A - Lignano Pineta (UD)

T. +39 331 1117115

E-mail: giusi.molinaro@libero.it

Movil lignano pineta

31

PERBACCO

IT Il locale, nella sua nuova veste di moderno wine bar, affonda le radici nella tradizione dei bianchi friulani e dell'ottimo prosciutto artigianale di San Daniele. Le ampie mensole sotto i portici ne fanno il ritrovo ideale per gustare le nostre crudità di pesce e altre specialità da abbinare ai migliori vini internazionali.

I NOSTRI PIATTI. Prosciutto artigianale di San Daniele, affettati e formaggi selezionatissimi, ostriche, scampi crudi, tartare di tonno e di manzo, il nostro "Saor de Laguna" e altre prelibatezze.

I NOSTRI VINI. Una selezione dei migliori vini regionali ed un'ampia scelta di vini nazionali ed internazionali.

DE Das Restaurant, in seinem neuen Gewand als moderne Weinbar, hat seine Wurzeln in der Tradition der friaulischen Weißweine und des hervorragenden Rohschinkens aus San Daniele. Die großen Regale unter den Arkaden machen es zum idealen Treffpunkt, um unseren rohen Fisch und andere Spezialitäten zu genießen, begleitet von den besten internationalen Weinen.

UNSERE GERICHTE. Köstlicher San-Daniele-Schinken, ausgewählte Aufschnitt- und Käsesorten, Austern, rohe Scampi, Thunfisch- und Rindertatar, unser „Saor de Laguna“ und andere Köstlichkeiten.

UNSERE WEINE. Eine Auswahl der besten regionalen Weine und ein reichhaltiges Angebot an nationalen und internationalen Weinen.

EN The restaurant, in its new guise as a modern wine bar, has its roots in the tradition of Friulian white wines and the excellent San Daniele ham. The large shelves under the arcades make it the ideal meeting place to taste our raw fish and other specialties to combine with the best international wines.

OUR DISHES. San Daniele ham, highly selected cured meats and cheeses, oysters, scampi raw fish, tuna and beef tartare, our "Saor de Laguna" and other delicacies.

OUR WINES. A selection of the best regional wines and a wide choice of national and international wines.



Informale
Informell
Informal



11:00 > 03:00



In inverno: mercoledì
Im Winter: Mittwochs
During the winter: Wednesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



100



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **TENDA BAR SNC di FEDERICO BORNANCIN** - viale a Mare, 17 - Lignano Pineta (UD)
T. +39 0431 422113
www.tendabar.it • **E-mail:** info@perbaccolignano.it

32

TAJ & RUM

IT Dal 1999, semplice ma accurato riferimento dei residenti lignanesi. Adiacente all'hotel Tivoli, tra il lungomare e l'asse pedonale, propone un'attenta selezione di vini friulani e nazionali. Gli eccellenti stuzzichini vi ingolosiranno in un clima familiare.

I NOSTRI PIATTI. Taglieri di salumi, formaggi e pani selezionati, tartine e panini.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

DE Seit 1999, einfach, aber gepflegt, ein Bezugspunkt für die Bewohner von Lignano. Angrenzend an das Hotel Tivoli, zwischen der Strandpromenade und der Fußgängerzone gelegen, bietet es eine sorgfältige Auswahl an friaulischen und nationalen Weinen. Die ausgezeichneten Appetithäppchen werden Sie in einer familiären Atmosphäre verlocken.

UNSERE GERICHTE. Platten mit Aufschnitt und Käse sowie ausgewählte Brotsorten, Kanapees und belegte Brötchen.

UNSERE WEINE. Ferrari-Botschafter seit 2009, dieses Jahr „Sparkling Wine of the World“.

EN Since 1999, a simple but authentic reference for Lignano residents. Adjacent to the Tivoli hotel, between the seafront and the pedestrian axis, it offers a careful selection of Friulian and national wines. The excellent appetisers will entice you in a family atmosphere.

OUR DISHES. Selected cured meats, cheeses and breads, canapés and sandwiches.

OUR WINES. Ferrari ambassador since 2009, this year's "Sparkling Wine Producer of the Year" in the world.



Informale
Informell
Informal



08:00 > 01:00



D'inverno giovedì
Im Winter Donnerstag
During the winter on Thursday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



40



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **SAMIRA DORBOLÒ** - via Vicenza, 30 (angolo via Adriatica) - Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 0431 71855

E-mail: info@hotel-tivoli.it

[f](#) taj e rum

33

VINERIA FABBRI

IT Vineria trendy, con un'atmosfera lounge. La cantina ospita oltre 200 etichette di vini e la cucina offre un'ampia scelta di affettati e formaggi italiani selezionati e prodotti gourmet per i palati più raffinati.

I NOSTRI VINI. Franciacorta, Collio e Colli Orientali, Toscana e Piemonte. Anche per asporto.

DE Trendige Vinothek mit Lounge-Atmosphäre. Der Keller hat mehr als 200 Etiketten der Weine und die Küche bietet eine große Auswahl an ausgewählten italienischen Wurst- und Käsesorten und Gourmet-Produkten für sehr feine Gaumen.

UNSERE WEINE. Franciacorta, Collio und Colli Orientali, Toscana und Piemont. Auch zum Mitnehmen.

EN Trendy wine bar with lounge atmosphere. The cellar holds more than 200 labels of wines, and the kitchen offers a wide choice of cold cuts and selected Italian cheeses and gourmet products for very refined palates.

OUR WINES. Franciacorta, Collio and Colli Orientali, Tuscany and Piedmont. Also for takeaway.



Informale
Informell
Informal



10:30 > 14:30
17:30 > 01:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



46



di **B&B SRL** - viale Italia, 26/A - Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 0431 720931

E-mail: info@vineriefabbri.it

[f](https://www.facebook.com/vineriefabbri) [vineriefabbri](https://www.facebook.com/vineriefabbri)

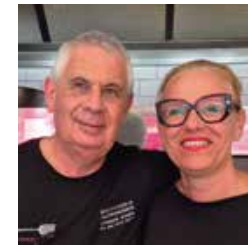
34

FRITTTOMISTO

IT Storica e rinomata gastronomia situata all'ingresso di Lignano Pineta, propone da sempre allo spiedo, pollo e costa di maiale. Specializzata in frittura di pesce e non solo. Cucina casereccia, lasagna, parmigiana, risi freddi, cous cous di verdure, antipasti di mare, arrostiti e con un buon assortimento di contorni; inoltre su prenotazione paella, sauté di cozze e tanti altri buoni piatti. Si consiglia di prenotare.

DE Eine historische und renommierte Gastronomie am Ortseingang von Lignano Pineta, die seit jeher Hähnchen und Schweinerippchen vom Spieß anbietet. Spezialisiert auf frittierten Fisch und vieles mehr. Wir bieten hausgemachte Küche, darunter Lasagne, Parmigiana, kalte Reisgerichte, Gemüse Couscous, Meeresfrüchte-Vorspeisen, Braten und eine gute Auswahl an Beilagen. Außerdem gibt es auf Vorbestellung Paella, Muschel-Sauté und viele andere gute Gerichte. Reservierungen werden empfohlen.

EN A historic and renowned delicatessen located at the entrance of Lignano Pineta, always offering spit-roasted chicken and pork ribs. Specializing in fried fish and more. We serve homemade cuisine, including lasagna, parmigiana, cold rice salads, vegetable couscous, seafood appetizers, roasts, and a good assortment of side dishes. Additionally, by reservation, you can enjoy paella, sautéed mussels, and many other delicious dishes. Reservations are recommended.



Storico
Historisch
Historical



10:30 > 13:30
17:00 > 23:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



di **MARA PATAT** - via dei Pini, 52 - Lignano Pineta (UD)
T. +39 327 3095292
E-mail: marapatat1969@gmail.com

35

RIDOLFO ALIMENTARI

IT Azienda storica situata nella centralissima e pedonale via Udine. Gli oltre 70 anni di attività fanno di Ridolfo Alimentari un punto di riferimento a Lignano. Grande ricercatezza nella selezione dei prodotti con salumeria e formaggi di elevata qualità. Prelibatezze rare e tradizionali della regione ed internazionali, con particolare attenzione alla produzione artigianale.

I NOSTRI PIATTI. Salumeria e gastronomia di qualità.

I NOSTRI VINI. Vasta selezione di vini regionali e nazionali in una collezione di oltre ottocento etichette.

DE Historisches Unternehmen, das in der zentral gelegenen Via Udine in der Fußgängerzone seinen Sitz hat. Die mehr als 70 Jahren Tätigkeit machen „Ridolfo Alimentari“ zu einem Bezugspunkt in Lignano. Große Raffinesse bei der Produktauswahl mit hochwertigen Wurstwaren und Käsesorten. Seltene und traditionelle regionale und internationale Köstlichkeiten, mit besonderem Augenmerk auf handwerkliche Produktionsbetriebe.

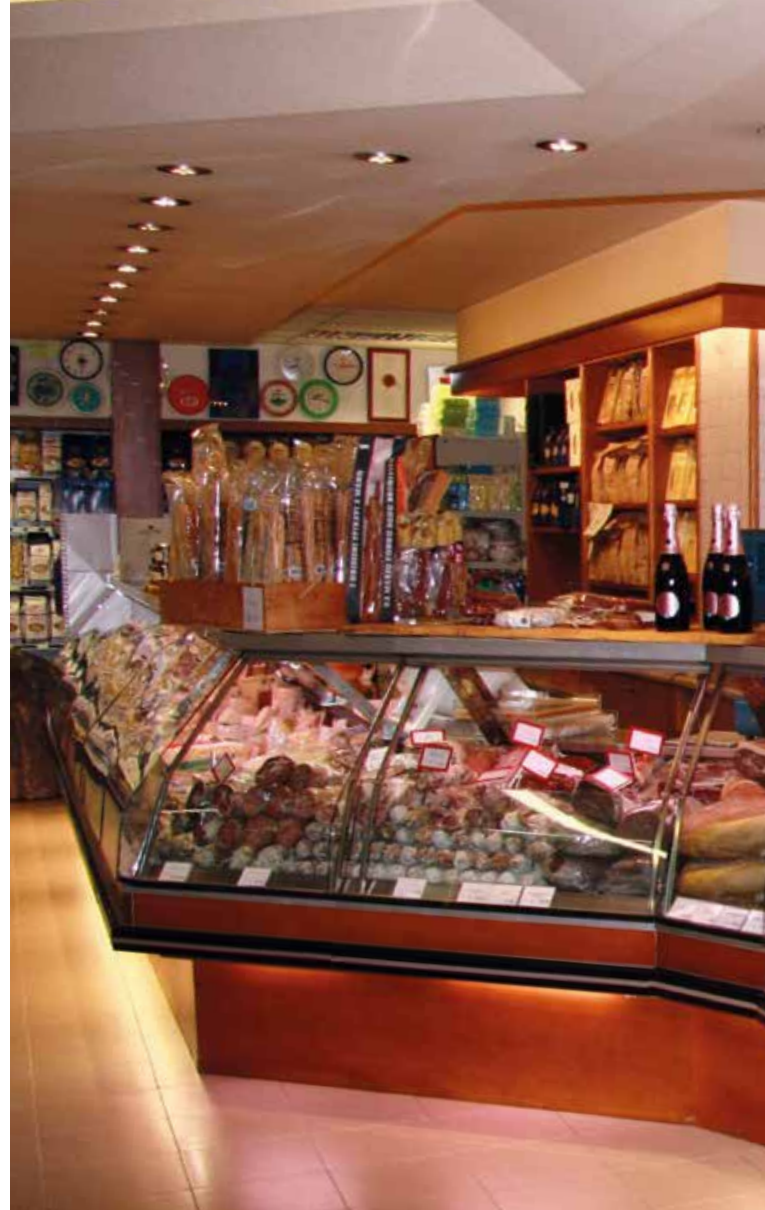
UNSERE GERICHTE. Hochwertige Wurstwaren und Gastronomie.

UNSERE WEINE. Große Auswahl an regionalen und nationalen Weinen von mehr als achthundert Winzern.

EN A historic company located in the central and pedestrian via Udine. More than 70 years of activity make Ridolfo Alimentari a point of reference in Lignano. Great refinement in the selection of products with high quality delicatessen and cheeses. Rare and traditional regional and international delicacies, with particular attention to artisanal production.

OUR DISHES. Quality delicatessen and gastronomy.

OUR WINES. Vast selection of regional and national wines in a collection of over eight hundred labels.



Storico
Historisch
Historical



08:00 > 13:00
16:00 > 19:00



In inverno il lunedì, martedì, mercoledì e domenica: pomeriggio
Im Winter Montags, Dienstags, Mittwochs und Sonntag: Nachmittags
In Winter Mondays, Tuesdays, Wednesdays and Sunday: afternoons



di **GIAN CARLO** e **MARIA ANTONIETTA RIDOLFO** • via Udine, 20 • Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 0431 71218
www.ridolfoalimentari.it
E-mail: info@ridolfoalimentari.it

36

SAPORI DEL SUD

IT Attività di rivendita di prodotti tipici del sud Italia e preparazione di piatti tipici del sud tra cui anche la pizza. Attività familiare dedicata alla ricerca di sapori antichi.

I NOSTRI PIATTI. Mozzarella di bufala, formaggi, dolci tipici e molto altro.

DE Dies ist ein Einzelhandelsgeschäft für typische süditalienische Produkte und ein Ort, an dem typische süditalienische Gerichte, einschließlich Pizza, zubereitet werden. Es ist ein Familienunternehmen, das sich der Suche nach alten Geschmäckern widmet.

UNSERE GERICHTE. Büffelmozzarella – Käse – Typische Desserts – Und vieles mehr.

EN This is a retail business for typical Southern Italian products and a place where typical Southern dishes, including pizza, are prepared. It's a family business dedicated to the search for ancient flavors.

OUR DISHES. Buffalo mozzarella – Cheeses – Typical desserts – And much more.



Gastronomia
Gastronomie
Gastronomy



07:00 > 21:00;
Inverno; Winter; Winter 08:00 > 13:30,
16:30 > 21:00



Mercoledì inverno
Mittwoch im Winter
Wednesday in winter



Prenotazione
Reservierung
Reservation



di **GIANLUCA CIMMINO** - via Miramare, 50 - Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 339 1122443

E-mail: saporidelsud.cimmino@gmail.com

[f](#) saponi del sud • [i](#) saponi del sud lignano

37

VENTURATO

IT Un locale rinomato per le sue specialità gastronomiche: prelibatezze italiane ed estere, alta salumeria e formaggeria selezionate, delicatessen rare e sfizi irresistibili. In vetrina e sugli scaffali interni, un'attraente esposizione, autentica gioia per gli occhi e promessa per il palato.

I NOSTRI PIATTI. Una generosa selezione di salumeria prelibata e di formaggeria scelta.

I NOSTRI VINI. Ampia scelta di vini friulani.

DE Das Delikatessengeschäft ist bereits weithin für seine gastronomischen Spezialitäten bekannt: italienische und ausländische Köstlichkeiten, hochwertige Wurstwaren und ausgesuchte Käsesorten, seltene Delikatessen und unwiderstehliche Leckerbissen. Eine wirkliche Augenweide und eine Gaumenfreude ist das reichhaltige Angebot kulinarischer Produkte in der Auslage und im Inneren auf den Regalen.

UNSERE GERICHTE. Eine große Anzahl an vorzüglichen Wurstwaren und ausgesuchten Käsesorten.

UNSERE WEINE. Große Auswahl an friauler Weinen.

EN A well famous place known for its gastronomy specialities: Italian and international delicacies, high quality delicatessen and selected cheeses, rare and irresistible specialities. An attractive display offers an authentic joy for your eyes, a promise and a pleasure for your palate.

OUR DISHES. A good selection of delicatessen and cheese.

OUR WINES. Wide choice of Friuli wines.

di **LUCIANO VENTURATO** - viale Venezia, 50 - Lignano Sabbiadoro (UD)
T. +39 0431 71389



Storico
Historisch
Historical



08:00 > 13:00
16:00 > 23:00



Da novembre a marzo
November bis März
From November to March

38

OSTERIA AL PICOLIT

IT Osteria Al Picolit unisce accoglienza e selezione delle materie prime, espresse in piatti sperimentali e di tradizione. La sala elegante ma informale e l'ampio dehor sono il luogo ideale dove immergersi nel territorio attraverso il vino e il buon cibo. L'Osteria nasce per condividere questo sogno.

I NOSTRI PIATTI. Crudità di mare, degustazione della nostra selezione di pesce crudo. Tagliolino aglio olio e peperoncino fresco, con crema di vongole e tartare di scampi e lime. Uovo 61 cotto a bassa temperatura, mousseline di patate, crema di montasio e scaglie di tartufo.

I NOSTRI VINI. Il meglio del Collio, dei Colli Orientali.

DE Die Osteria Al Picolit vereint Gastfreundschaft und eine sorgfältige Auswahl der Rohprodukte, die sich in experimentellen und traditionellen Gerichten ausdrücken. Der elegante, aber ungezwungene Speisesaal und der großzügige Außenbereich sind der ideale Ort, um durch Wein und gutes Essen in die Region einzutauchen. Die Osteria wurde geboren, um diesen Traum zu teilen.

UNSERE GERICHTE. Meeresfrüchte-Crudités, eine Verkostung unserer Auswahl an rohem Fisch. Tagliolino mit Knoblauch, Öl und frischem Chili, dazu Venusmuschelcreme, Scampi-Tartar und Limette. Ei 61, bei niedriger Temperatur gegart, mit Kartoffelmousseline, Montasio-Creme und Trüffelsplittern.

UNSERE WEINE. Das Beste aus dem Collio und den Colli Orientali.

EN Osteria Al Picolit combines hospitality and a careful selection of raw ingredients, expressed in both experimental and traditional dishes. The elegant yet informal dining room and the spacious outdoor area are the ideal places to immerse yourself in the local territory through wine and good food. The Osteria was born to share this dream.

OUR DISHES. Seafood crudités, a tasting of our selection of raw fish. Tagliolino pasta with garlic, oil, and fresh chili, served with clam cream, scampi tartare, and lime. Egg 61 cooked at a low temperature, with potato mousseline, Montasio cheese cream, and truffle shavings.

OUR WINES. The best of Collio and Colli Orientali wines.



Informale
Informell
Informal



Orario apertura
Öffnungszeiten
Opening hours



Lunedì e mercoledì a pranzo
Montag und Mittwoch zum Mittagessen
Monday and Wednesday for lunch



di **NICOLAS COUTOUT** • raggio dello Scirocco, 11 • Lignano Pineta (UD)

T. +39 346 8102090

E-mail: Coutout1978@gmail.com

Osteria al Picolit

39

SACHEBURACHE

IT L'osteria Sacheburache situata a Lignano Sabbiadoro, una piccola oasi enogastronomica, un locale che negli arredi e nell'immagine conserva le caratteristiche di altri tempi. Ci si può accomodare sotto il portico rurale o sotto l'ombra dei pini. La cantina offre molteplici etichette delle migliori produzioni regionali e non. La cucina offre un mix di tradizione e originalità. Ti aspettiamo per una piacevole sosta. Vendita vini d'asporto.

I NOSTRI PIATTI. Antipasti formaggi e salumi, primi tipici pesce e carne.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

DE Die Taverne Sacheburache in Lignano Sabbiadoro, eine kleine Oase für Essen und Wein, ein Ort, der in seiner Einrichtung und seinem Image die Merkmale vergangener Zeiten bewahrt. Sie können unter der ländlichen Veranda oder im Schatten der Pinien sitzen. Der Weinkeller bietet einige Weine der besten regionalen und überregionalen Winzer. Die Küche bietet eine Mischung aus Tradition und Originalität. Wir erwarten Sie für eine angenehme Pause. Verkauf von Weinen zum Mitnehmen.

UNSERE GERICHTE. Vorspeisen: Käse und Wurstwaren - Erste Gänge: Typische Fisch- und Fleischgerichte.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

EN The Sacheburache tavern, located in Lignano Sabbiadoro, a small food and wine oasis, a place that preserves a feeling of the past in its furnishings and image. You can sit under the rural porch or under the shade of the pine trees. The cellar offers multiple labels of the best regional and non-regional productions. The cuisine offers a mix of tradition and originality. We are waiting for you for a pleasant break. We sell takeaway wines.

OUR DISHES. Appetizers: Cheese and cured meats - First courses: Traditional fish and meat dishes.

OUR WINES. Regional, Italian, foreign.



Storico
Historisch
Historical



11:00 > 14:00
18:00 > 24:00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



80



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



di "LE STREGHE" SRL - via Genziana, 2 - Lignano Sabbiadoro (UD)

T. +39 0431 71498

E-mail: a.calligher@gmail.com - info@sacheburache.it

f SacheburacheLignanoSabbiadoro

40

ALLA BOTTE

IT Locale storico nato nel 1972 a conduzione familiare. Accogliente e informale, l'ambiente perfetto per chi ama la semplicità e i sapori naturali. Disponiamo anche di 6 camere matrimoniali dotate di tutti i comfort.

I NOSTRI PIATTI. Carne e pesce alla griglia, risotto alle capesante, anguilla alla griglia.

I NOSTRI VINI. Regionali e nazionali.

DE Ein historisches, familiengeführtes Lokal, das 1972 gegründet wurde. Es ist einladend und informell, die perfekte Umgebung für alle, die Einfachheit und natürliche Aromen lieben. Wir verfügen auch über sechs Doppelzimmer, die mit allem Komfort ausgestattet sind.

UNSERE GERICHTE. Gegrilltes Fleisch und Fisch – Jakobsmuschelrisotto – Gegrillter Aal.

UNSERE WEINE. Regional und national.

EN A historic, family-run establishment opened in 1972. It's a welcoming and informal setting, perfect for those who love simplicity and natural flavors. We also offer six double rooms equipped with all comforts.

OUR DISHES. Grilled meat and fish - Scallop risotto - Grilled eel.

OUR WINES. Regional and national.

di **GIANFRANCO IURETIG** • via Lignano Nord, 16 • Latisana (UD)

T. +39 0431 1991084

E-mail: iuretig.gianfranco@gmail.com



Storico, Informale
Historisch, Informell
Historical, Informal



18:00 > 22:00
11:00 > 15:00



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available

41

AL CANEDO

IT Aperto dal 1982, a conduzione familiare, il ristorante Al Canedo è l'ambiente ideale per chi ama la semplicità e i sapori autentici. A 10 minuti da Lignano, offre ai suoi ospiti un'atmosfera accogliente dove degustare ottimi piatti a base di carne e pesce, cucinati anche su griglia a legna, il tutto accompagnato da una vasta selezione di vini del territorio. Dispone di un ampio parcheggio e di un grazioso parco con area dedicata ai più piccoli.

I NOSTRI PIATTI. Antipasti misti di carne e pesce, risotto ai frutti di mare, carne-pesce alla griglia.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani.

DE Das 1982 eröffnete familiengeführte Restaurant Al Canedo ist der ideale Ort für diejenigen, die Einfachheit und authentische Aromen lieben. 10 Minuten von Lignano entfernt bietet es seinen Gästen eine einladende Atmosphäre, in der ausgezeichnete Fleisch- und Fischgerichte verkostet werden können, die auch auf einem Holzgrill zubereitet werden, begleitet von einer großen Auswahl an lokalen Weinen. Das Restaurant verfügt über einen großen Parkplatz und einen schönen Park mit einem Bereich für Kinder.

UNSERE GERICHTE. Verschiedene Vorspeisen aus Fleisch und Fisch, Risotto mit Meeresfrüchten, gegrilltes Fleisch und Fisch.

UNSERE WEINE. Regionale und italienische.

EN Open since 1982, family-run, the Al Canedo restaurant is the ideal setting for those who love simplicity and authentic flavours. Located 10 minutes from Lignano, it offers its guests a welcoming atmosphere where you can taste excellent meat and fish dishes, also cooked on a wood-burning grill, all accompanied by a vast selection of local wines. It has a large car park and a lovely park with an area dedicated to children.

OUR DISHES. Mixed appetisers of meat and fish, risotto with seafood, grilled meat and fish.

OUR WINES. Regional, Italian.



Informale
Informell
Informal



09:00 > 15:00
18:00 > 23:30



Lunedì
Montag
Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



150



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **ATTILIO BUFFON** e **SUSI SIMONATO** • via Ghebo dei Sassi, 1 • Precenico (UD)

T. +39 0431 55308

E-mail: ristorantealcanedo@gmail.com

[RistoranteAlCanedo](https://www.facebook.com/RistoranteAlCanedo)

42

ALLE GRIGLIE

IT Dal 1965 la famiglia Dalla Mora si dedica con passione alla conduzione del Ristorante "Alle Griglie". Il locale propone un menù molto ampio, che spazia dagli antipasti caldi, freddi e crudi di pesce ai salumi friulani, per poi passare ai primi piatti fatti in casa. La carne ed il pesce vengono cotti su due griglie, separate, a vista. La passione per il nostro lavoro ci porta a cercare sempre il meglio per i nostri ospiti, con materie prime di altissima qualità.

I NOSTRI VINI. Friulani, Toscani, Piemontesi, Siciliani, Trentini ed etichette internazionali. Proponiamo inoltre una ricercata Carta delle Birre artigianali belghe.

DE Seit 1965 widmet sich die Dalla Mora Familie leidenschaftlich der Leitung des Restaurants "Alle Griglie". Das Lokal bietet eine umfangreiche Speisekarte, mit warmen und kalten Vorspeisen, rohen Fischspezialitäten, friauler Wurstwaren, und hausgemachten ersten Gängen. Fleisch und Fisch werden vor dem Gast, auf zwei getrennten Grills, zubereitet. Die Leidenschaft für unsere Arbeit, lässt uns danach streben, unseren Gästen immer nur das Beste zu bieten, unter Verwendung hochwertiger Rohstoffe.

UNSERE WEINE. Friuli, Toscana, Piemont, Sizilien, Trentino und internationale Etiketten. Außerdem haben wir feine, belgische Craft-Biere auf der Karte.

EN Since 1965 the Dalla Mora family has been passionately dedicating to the management of the restaurant "Alle Griglie". The place offers a very extensive menu, ranging from hot and cold appetizers, fish crudité, to Friuli cold cuts, moving on to the home-made first courses. Meat and fish are prepared at sight, on two separated grills. The passion for our work leads us to strive to always achieve the best for our guests, with the highest quality raw materials.

OUR WINES. Friuli, Tuscan, Piedmontese, Sicilian, Trentini and international labels. We also propose a refined list of Belgian craft beers.



Classico
Klassisch
Classic



12:00 > 15:30
18:00 > 23:00



Da fine ottobre alla seconda
settimana di marzo
Von Ende Oktober bis der zweiten
Märzwoche
From October until the second week
of March



Prenotazione
Reservierung
Reservation



250



della **FAMIGLIA DALLA MORA** - via Lignano Nord, 143 - Latisana (UD)
T. +39 0431 55060/55058
www.allegrieglie.com - E-mail: info@allegrieglie.com
f Rist AlleGriglie

43

ANTICA OSTERIA AI TUBI

IT Un ambiente elegante ma informale, con un servizio impeccabile e una cucina ricercata, ideale per business lunch e grandi occasioni. L'atmosfera è soft e di classe, in sala come nel dehor, con un'ampia selezione di bollicine, grandi vini rossi e i migliori bianchi regionali.

I NOSTRI PIATTI. Crudità di pesce, risotti, hamburger di chianina, tagliata di tonno e pistacchi.

I NOSTRI VINI. Il meglio del Collio, dei Colli Orientali e della Franciacorta.

DE Eine elegante und doch legere Atmosphäre mit ausgezeichnetem Service und ausgezeichneter Küche, ideal für Geschäftsessen und besondere Anlässe. Sowohl im Speisesaal als auch im Außenbereich, ist die Atmosphäre ruhig und nobel, mit einer großen Auswahl an Schaumweinen, Rotweinen und den besten regionalen Weißweinen.

UNSERE GERICHTE. Rohe Fischspezialitäten, Risotto, Chianina-Burger, Thunfisch-Tagliata mit Pistazien.

UNSERE WEINE. Die besten Weine des Collio, der östlichen Hügel und Franciacorta.

EN An elegant yet casual atmosphere with impeccable service and fine cuisine, ideal for business lunches and special occasions. Both in the dining room as in the dehor, the atmosphere is smooth and classy, with a wide selection of sparkling wines, red wines and the best regional white wines.

OUR DISHES. Fish crudités, risottos, chianina burgers, sliced tuna steak with pistachios.

OUR WINES. The best of the Collio, the eastern hills and Franciacorta.



Moderno
Modern
Modern



12:00 > 15:00
19:00 > 23:00



Domenica
Sonntag
Sunday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



80



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **RICCARDO BADOLATO** - via Nazionale, 45 - Palazzolo dello Stella (UD)

T. +39 0431 58041

Antica Osteria Ai Tubi

44

DA BOSCHET

IT A pochi passi dalla chiesa di Gorgo, racchiuso nell'atmosfera di un piccolo borgo antico, trovate un angolo suggestivo dove la raffinata ricercatezza convive con un ambiente giovane e dinamico. Il Ristorante Da Boschet esprime l'intimità di un luogo riservato, dove lo Chef Alessandro vi condurrà alla scoperta di sapori autentici e creazioni fantasiose, con pesce appena pescato. La graziosa piazzetta esterna vi consentirà di trasformare le vostre romantiche serate in un convivio unico.

I NOSTRI PIATTI. Le nostre proposte variano in base alle stagioni e ai vari periodi di pesca.
I NOSTRI VINI. Ampia scelta di etichette regionali, nazionali ed internazionali.

DE Ein paar Schritte von der Kirche von Gorgo entfernt, umgeben von der Atmosphäre eines alten Dorfes, finden wir eine malerische Ecke, wo sich Eleganz mit jugendlicher und dynamischer Atmosphäre verbinden. Das Restaurant Da Boschet ist Ausdruck intimer Exklusivität, wo Chef Alessandro seine Gäste mit authentischen Aromen und einfallsreichen Kreationen mit frisch gefangenem Fisch, verführt. Der charmante kleine Platz im Außenbereich könnte Ihren Abenden einen romantischen Touch verleihen.

UNSERE GERICHTE. Unser Angebot variiert je nach Jahreszeiten und Fischfangzeiten.
UNSERE WEINE. Große Auswahl an regionalen, nationalen und internationalen Etiketten.

EN A short walk from the church of Gorgo, surrounded by the atmosphere of an ancient village, we find a picturesque corner, where refined elegance merges with a juvenile and dynamic atmosphere. The restaurant Da Boschet expresses the intimacy of a private place, where Chef Alessandro will lead you to discover authentic flavours and imaginative creations, with caught fish. The charming little square on the outside may transform your romantic evenings into a fairy-tale convivial.

OUR DISHES. Our proposals vary according to seasons and fishing seasons.
OUR WINES. Wide range of regional, national and international labels.



di **ALESSANDRO BUSINARO** • piazza E. Codotto, 17 • Gorgo di Latisana (UD)
T. +39 0431 55445
www.ristorantedaboschet.it
E-mail: info@daboschet.it



Elegante
Elegant
Elegant



12:00 > 14:00
19:30 > 22:30



Inverno: domenica sera e lunedì.
Giugno-settembre: lunedì. Agosto:
lunedì a pranzo
Winter: Sonntag abends und montags.
Juni bis September: Montags. August:
Montag zur Mittagszeit
Winter: Sunday evenings and Mondays.
June to September: Mondays. August:
Mondays at lunchtime



Prenotazione
Reservierung
Reservation



45/50



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available

45

JO LIVE

IT A pochi passi dal centro storico di Marano Lagunare, il JO HOTEL & il JO LIVE BISTROT rappresentano il miglior benvenuto per godere di una vacanza comoda e rilassante. Dalla confortevole e nuovissima camera potrete passare una giornata immersi nella laguna, per poi godervi la zona fitness e wellness con sauna, bagno turco e vasca idromassaggio. Alla fine il nostro Bistrot vi offrirà piatti tipici a base del miglior pescato, panini e pizze gourmet accompagnati dai migliori vini e una selezione di birre artigianali.

I NOSTRI PIATTI. Frittura mista, spaghetti con vongole, hamburger di pesce.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani.

DE Nur einen Katzensprung von der Altstadt von Marano Lagunare heißen Sie das JO HOTEL & das JO LIVE BISTROT herzlich willkommen und bieten Ihnen den Genuss eines bequemen und entspannenden Urlaubs. Dafür sorgen die komfortablen, ganz neuen Zimmer und der Fitness- und Wellness-Bereich mit Sauna, türkischem Bad und Whirlpool, in dem Sie nach einem herrlichen Tag in der Lagune relaxen können. Und in unserem Bistrot können Sie zu typischen Fischgerichten mit bestem fangfrischem Fisch, Sandwichs und Gourmet-Pizzen die besten Weine und eine Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren genießen.

UNSERE GERICHTE. "Frittura mista" (gemischtes Frittiertes), Spaghetti mit Venusmuscheln, Fisch-Hamburger.

UNSERE WEINE. Regionale und italienische.

EN Only minutes away from the historic town centre of Marano Lagunare, JO HOTEL and JO LIVE BISTROT offer a warm welcome for a relaxing holiday. Relax in comfortable, newly renovated rooms after a day at the lagoon, then enjoy the fitness and wellness area with sauna, Turkish bath and hydromassage. And to end off the day, the bistro serves traditional seafood dishes, panini and gourmet pizzas, all washed down with the best wines and craft beers.

OUR DISHES. Fried platter, spaghetti with clams, fish burgers.

OUR WINES. Regional and Italian.



Tipico
Typisch
Typical



11:00 > 14:00
18:00 > 22:00



Lunedì e martedì
Montag und Dienstag
Monday and Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



100



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **FRIULPESCA SRL** - via Udine, 7/9 - Marano Lagunare (UD)

T. +39 0431 640259

www.johotel.it - E-mail: info@johotel.it

ristorante jo live

46

LA BRICOLA

IT Il ristorante La Bricola segna un percorso, un viaggio culinario senza meta che nasce in regione, approda in laguna e infine raggiunge il mare aperto alla ricerca di orizzonti remoti. Un viaggio emozionale ricco e gioioso, un labirinto di essenze dove nascondersi. L'unico modo per ritrovarsi è perdersi tra sapori e aromi che il mare Adriatico custodisce gelosamente.

I NOSTRI PIATTI. Pasta fatta in casa, ravioloni ripieni di branzino, risotto ostriche e champagne, alzata di crostacei alla catalana, gran crudità.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, internazionali: Francia, California, Nuova Zelanda.

DE La Bricola zeichnet einen Weg, eine kulinarische Reise ohne Ziel, die in der Region startet, in der Lagune landet und schließlich, auf der Suche nach entfernten Horizonten, das offene Meer erreicht. Eine besondere Reise, reich an glücklichen Gefühlen, ein Labyrinth von Essenzen in denen man sich verstecken kann. Die einzige Möglichkeit, sich wiederzufinden, ist sich unter den wohl gehüteten Aromen und Düften der Adria zu verirren.

UNSERE GERICHTE. Hausgemachte Pasta, Ravioli mit Seebarsch, Risotto von Austern und Champagner, Meeresfrüchte im katalanischen Stil, Plateau grand cru.
UNSERE WEINE. Regional, italienisch, international: Frankreich, Kalifornien, Neuseeland.

EN La Bricola marks a path, a culinary journey without destination that starts in the region, lands in the lagoon, and finally reaches the open sea in search of remote horizons. A special trip, rich of joyful emotions, a maze of essences to hide in. The only way to find yourself is to get lost among the jealously guarded flavours and aromas of the Adriatic Sea.

OUR DISHES. Homemade pasta, ravioli with sea bass, risotto of oysters and champagne, Catalan style shellfish, plateau grand cru.
OUR WINES. Regional, Italian, international: France, California, New Zealand.



di **ORietta Taglialegne** • località Amasor, 55 • Aprilia Marittima, Latisana (UD)
T. +39 0431 53444
www.ristorantelabricola.com
E-mail: labricola@gmail.com



Elegante
Elegant
Elegant



12:30 > 14:30
19:00 > 22:30



Prenotazione
Reservierung
Reservation



100



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available

47

LA CANTINETTA

IT A 1 km dall'uscita autostradale A4, sulla strada regionale per Lignano Sabbiadoro, con il suo pergolato verde suggestivo, rende leggerezza al caldo estivo. Locale informale con piccolo angolo esterno per i più piccoli, ampio parcheggio. Aperto tutto l'anno.

I NOSTRI PIATTI. Cucina semplice a base di pesce e referenze di carne. La pepate e gli spaghetti alla scogliera il punto di riferimento dei nostri clienti.

I NOSTRI VINI. Vini di produzione propria.

DE 1 km von der Autobahnausfahrt A4 entfernt, an der Regionalstraße nach Lignano Sabbiadoro, bietet dieser zwanglose Ort mit seiner charmanten grünen Pergola Erleichterung vor der Sommerhitze. Er verfügt über einen kleinen Außenbereich für Kinder und ausreichend Parkplätze. Ganzjährig geöffnet.

UNSERE GERICHTE. Unsere Küche bietet einfache Fischgerichte und auch einige Fleischoptionen. Unsere Kunden schätzen besonders die Pepata di Cozze (Pfeffermuscheln) und die Spaghettoni allo Scoglio (dicke Spaghetti mit Meeresfrüchten). **UNSERE WEINE.** Wir bieten unsere hausgemachten Weine an.

EN Located 1 km from the A4 motorway exit, on the regional road to Lignano Sabbiadoro, this informal spot features a charming green pergola that offers relief from the summer heat. It includes a small outdoor area for children and ample parking. Open year-round.

OUR DISHES. Our cuisine offers simple fish-based dishes and some meat options. Our clients particularly love the pepata di cozze (peppered mussels) and spaghettoni allo scoglio (thick spaghetti with mixed seafood). **OUR WINES.** We offer our own house-produced wines.



 Storico, Rustico
Historisch, Rustikal
Historical, Rustic

 10:30 > 15:00
18:00 > 23:00

 Mercoledì
Mittwoch
Wednesday

 Prenotazione
Reservierung
Reservation

 75

 Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden

 Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **MICHELE FALCOMER** • via Lignano Nord, 7 • Latisana (UD)
T. +39 347 1570092
E-mail: falcomermichele@gmail.com
 La Cantinetta da Michele

48

LA PIGNATE

IT Ristorante tipico friulano, gestito e fondato dalla famiglia Galasso da 55 anni, offre un'atmosfera calda ed accogliente con un arredamento rustico ed elegante. Le travi a vista e il fogolar centrale creano un ambiente intimo e familiare. Il menù rispecchia la tipicità friulana di carne e pesce. Nel tepore invernale si possono assaporare piatti a base di selvaggina. In cucina Gabriella con la nipote Alessia, in sala Davide, ottimo sommelier e la zia Adriana. La tradizione continua anche con Luigina e Marisa. Ottima cantina con etichette nazionale ed estere.

I NOSTRI PIATTI. Seppie in umido. Baccalà alla nostra maniera. Tagliolino al gransopporro.
I NOSTRI VINI. Nazionali ed esteri.

DE Ein typisch friaulisches Restaurant, seit 55 Jahren von der Familie Galasso geführt und gegründet, das eine warme und einladende Atmosphäre mit rustikalem, aber elegantem Dekor bietet. Freiliegende Holzbalken und ein zentraler Fogolar (traditioneller Kamin) schaffen ein intimes und familiäres Ambiente. Die Speisekarte spiegelt die typisch friaulische Küche mit Fleisch- und Fischspezialitäten wider. In der Winterwärme kann man Wildgerichte genießen. In der Küche sind Gabriella mit ihrer Enkelin Alessia tätig, während Davide, ein ausgezeichnete Sommelier, und Tante Adriana den Speisesaal leiten. Die Tradition wird auch von Luigina und Marisa fortgeführt. Ein ausgezeichnete Weinkeller mit nationalen und internationalen Etiketten.

UNSERE GERICHTE. Geschmorter Tintenfisch. Kabeljau auf unsere Art. Tagliolino mit Seespinne.
UNSERE WEINE. Nationale und internationale Weine.

EN A typical Friulian restaurant, managed and founded by the Galasso family for 55 years, offering a warm and welcoming atmosphere with rustic yet elegant decor. Exposed beams and a central fogolar (traditional fireplace) create an intimate and family-like setting. The menu reflects typical Friulian meat and fish specialties. In the winter warmth, you can savor game dishes. In the kitchen, you'll find Gabriella with her granddaughter Alessia, while Davide, an excellent sommelier, and Aunt Adriana manage the dining room. The tradition also continues with Luigina and Marisa. There's an excellent wine cellar with national and international labels.

OUR DISHES. Stewed Cuttlefish. Cod Our Way. Spider Crab Tagliolino.

OUR WINES. National and international wines.



Storico
Historisch
Historical



12:00 > 15:00
19:00 > 22:00



Martedì
Dienstag
Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



65



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **GALASSO A. & C. SAS** - via Volton, 2 - Latisana (UD)

T. +39 0431 53115

📷 lapignate

49

LAGUNA PALACE DA LINDA

IT Il locale è situato nel cuore della darsena di Capo Nord (Aprilia Marittima) all'interno del Laguna Palace Resort in un ambiente completamente rinnovato. Ogni giorno, da Noi potrete gustare un menù diverso ricco di ingredienti della tradizione mediterranea con materie prime selezionate. La nostra specialità è farvi sentire a casa deliziandovi con le continue novità dello chef Francesco.

I NOSTRI PIATTI. Antipasto di pesce palace, tagliolino aglio, olio, gamberi e lardo di colonnata, crudità.

I NOSTRI VINI. Regionali, italiani, esteri.

DE Das Restaurant liegt im Herzen des Hafenbeckens von Capo Nord (Aprilia Marittima) im Laguna Palace Resort. Es wurde komplett renoviert. Jeden Tag können Sie bei uns ein anderes Menü voller Zutaten der mediterranen Tradition mit ausgewählten Rohstoffen genießen. Unsere Spezialität ist es, dass Sie sich wie zu Hause fühlen und wir Sie mit den ständigen Neuheiten von Küchenchef Francesco begeistern.

UNSERE GERICHTE. Vorspeise mit Fisch, Tagliolini mit Knoblauch, Öl, Garnelen und Colonnata-Lardo, roher Fisch.

UNSERE WEINE. Regionale, italienische und ausländische.

EN The restaurant is located in the heart of the Capo Nord dock (Aprilia Marittima) inside the Laguna Palace Resort, in a completely renovated environment. Every day, with us you can enjoy a different menu full of ingredients of the Mediterranean tradition with selected raw materials. Our specialty is to make you feel at home, delighting you with the constant novelties of chef Francesco.

OUR DISHES. Palace fish appetiser, tagliolini with garlic, oil, prawns and Colonnata lard, crudités.

OUR WINES. Regional, Italian, foreign.



Informale
Informell
Informal



10:00 > 14:30
18:00 > 24:00



Lunedì
Montag
Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



60



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **LINDA TOSORATTO** - via Capo Nord, 7 - Aprilia Marittima (UD)

T. +39 350 5343171

E-mail: lindalagunapalace@libero.it

[f lagunapalaceresort](https://www.facebook.com/lagunapalaceresort)

50

AL CACCIATORE

IT Il nome racconta da solo le specialità gastronomiche che vi si possono trovare in ogni stagione. Nata come osteria e luogo d'incontro degli appassionati dell'arte venatoria più di sessant'anni fa, negli anni ottanta è stata trasformata in trattoria conservando pienamente l'atmosfera. La famiglia Michelin ha voluto mantenere una cucina tradizionale friulana dando largo spazio a ogni genere di selvaggina e a tutte le pietanze tipiche come frico, salame all'aceto e ai succulenti tagli di carne cotti sapientemente alla brace. La Trattoria propone ottimi vini sfusi della casa: Merlot, Cabernet Franc, Tocai e una selezionata proposta di etichette.

DE Der Name sagt alles über die Spezialitäten, die hier in jeder Jahreszeit zu finden sind. Ursprünglich ein Gasthaus und Treffpunkt für Jagdfreunde, wurde es in den achtziger Jahren in eine Trattoria umgewandelt, die aber noch vollständig die ursprüngliche Atmosphäre bewahrt. Die Michelin-Familie verstand es die traditionelle Friauler Küche beizubehalten, mit jeder Art von Wild und allen typischen Gerichten wie Frico, Essig-Salami und fachmännisch gegrilltem, saftigem Fleisch. Die Trattoria serviert feine, offene Weine des Hauses, Merlot, Cabernet Franc und Tocai, sowie eine erlesene Auswahl an Etiketten.

EN The name says everything about the specialties that can be found here in every season. Originally an inn and meeting place for hunting lovers, in the eighties it has been transformed in a trattoria, yet fully conserving the atmosphere. The Michelin family wanted to maintain the traditional cuisine of Friuli giving wide space to every kind of game and to all the typical dishes such as frico, vinegar salami, and succulent cuts of meat, expertly grilled. The Trattoria serves fine wines of the house by the glass, Merlot, Cabernet Franc and Tocai and a selected choice of labels.



Rustico
Rustikal
Rustic



12:00 > 14:30
18:30 > 21:00



Mercoledì
Mittwochs
Wednesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



50



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **SABRINA e NICOLA MICHELIN** - via Casali Paludo Sinistra, 9 - Palazzolo dello Stella (UD)

T. +39 0431 58152

Trattoria Al Cacciatore

51

ISOLA AUGUSTA

IT Situato tra Lignano & Grado, il "Chiosco" Isola Augusta vi accoglierà in un'atmosfera rilassante e familiare. Presso l'agriturismo è possibile sorseggiare vini e aperitivi accompagnati da cicchetti sfiziosi ma anche partecipare a degustazioni guidate.

I NOSTRI VINI. Proponiamo una vasta selezione di vini di nostra produzione ottenuti con sistemi a basso impatto ambientale. Tra questi: vini fermi e spumanti, sia da vigneti internazionali che autoctoni.

I NOSTRI PIATTI. I nostri piatti gustosi sono preparati con prodotti stagionali, freschi & a KM0. In alternativa offriamo un'eccellente selezione di salumi e formaggi del territorio oltre a tartine e cicchetti.

ALTRO. Scopri anche le varietà di miele, la grappa di Chardonnay, l'Olio Extra Vergine d'Olive e la birra bionda agricola del "Barone Sticathzy".

DE Zwischen Grado und Lignano, wird unser "Chiosco" euch in einer gemütlichen und familiären Atmosphäre empfangen. Hier können Sie Weine und Aperitifs mit leckeren Häppchen genießen aber auch an geführten Weinverkostungen teilnehmen.

UNSERE WEINE. Große Auswahl an Weinen, die mit umweltschonenden Systemen hergestellt werden. Unter den Still- und Schaumweinen, sowohl aus internationalen als auch einheimischen Weinbergen.

UNSERE GERICHTE. Unsere Speisen sind mit saisonalen, frischen und lokalen (KM0) Produkten vorbereitet. Alternativ können Sie sich zwischen einer hervorragenden Auswahl an lokalen Wurst- und Käsesorten sowie täglich frisch zubereitete Canapés entscheiden.

EXTRA. Entdecken Sie unseren Honig, die Grappa aus Chardonnay, das Olivenöl und das landwirtschaftliche Bier "Barone Sticathzy".

EN Between Lignano & Grado, Isola Augusta's "The Chiosco" welcomes you to a relaxing and family-like atmosphere. Here you can enjoy wines and aperitifs served with delicious cicchetti (small snacks) and take part in guided tasting sessions.

OUR WINES. We offer a wide selection of our own wines, produced using low environmental impact systems. These include still and sparkling wines, from both international and local grape varieties.

OUR DISHES. Our tasty dishes are prepared with fresh, seasonal, and zero-kilometer products. Furthermore we offer an excellent selection of cold cuts, local cheese as well as tasty fresh made canapés.

MORE TO DISCOVER. Discover also our varieties of honey, Chardonnay Grappa, Extra Virgin Olive Oil and our agricultural blonde beer "Barone Sticathzy".



Rustico
Rustikal
Rustic



09:00 > 21:00



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **MASSIMO BASSANI** - Casali Isola Augusta, 4 - Palazzolo dello Stella (UD)
T. +39 0431 58046

www.isolaugusta.com - E-mail: chiosco@isolaugusta.com

[f](#) vini e agriturismo Isola Augusta - [i](#) Chiosco Isola Augusta

52

PORTA DEL MAR

IT L'Ostaria Porta del Mar è un locale storico che si affaccia direttamente sul porto di Marano Lagunare, è un'osteria con cucina, la cuoca prepara pochi piatti semplici ma ricchi di sapori, su prenotazione disponiamo di scampi, tonno, orata, fasolari crudi. Il pescato proviene principalmente dal mercato ittico di Marano. Il locale si presenta con due belle sale con mattoni e travi a vista destinate alla ristorazione più un giardinetto interno estivo, è gradita la prenotazione nel week-end.

I NOSTRI VINI. Offerta ampia di vini regionali e bollicine nazionali.

DE Die Ostaria Porta del Mar, ein historisches Restaurant, das den Hafen von Marano Lagunare überblickt, ist eine Taverne mit Küche, wo die Köchin einige einfache, aber schmackhafte Gerichte zubereitet, auf Reservierung haben wir Scampi, Thunfisch, Dorade, rohe Herzmuscheln. Der Fang stammt hauptsächlich aus dem Fischmarkt von Marano. Das Restaurant besteht aus zwei schönen Räumen mit Holzbalken und Mauerwerk und einem Innensommergarten, Reservierungen am Wochenende empfohlen.

UNSERE WEINE. Große Auswahl an regionalen Weinen und nationalen Schaumweinen.

EN The Ostaria Porta del Mar, a historic restaurant that overlooks the harbour of Marano Lagunare, is a tavern with kitchen, where the cook prepares few simple, but tasty dishes, on reservation we have scampi, tuna, sea bream, raw cockles. The catch comes mainly from the fish market of Marano. The restaurant consists of two beautiful rooms with exposed beams and brickwork and of an inside summer garden, reservations recommended on weekends.

OUR WINES. Wide range of regional and national sparkling wines.



Storico
Historisch
Historical



11:30 > 14:30
18:30 > 22:30



Mercoledì
Mittwoch
Wednesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



50



di **ALESSANDRA e GIULIA** • via Porto del Friuli, 93 • Marano Lagunare (UD)

T. +39 0431 640060

ostariaportadelmar

53

TRATTORIA BARCANETA

IT Barcaneta è una deliziosa trattoria che si affaccia in piazza a Marano Lagunare. Niente aglio, niente peperoncino, niente salse: sapori genuini, piccoli assaggi di mare nel piatto. Troverete sempre il nostro chef Marco in sala, per capire le esigenze culinarie dei clienti e proporre tutta una serie di variazioni culinarie rispetto alla tradizione. Ogni giorno sforniamo piatti e specialità differenti, in quanto seguiamo rigorosamente la disponibilità del mercato ittico di Marano. Tra le nostre specialità fisse però ricordiamo le degustazioni dei sei antipasti. La trattoria propone anche una cantina di vini bianchi locali rigorosamente selezionati.

DE Barcaneta ist ein charmantes Restaurant, das den Platz von Marano Lagunare überblickt. Kein Knoblauch, kein Chili, keine Soßen: authentische Aromen, kleine Verkostungen des Meeres auf dem Teller. Sie werden unseren Küchenchef Marco oft im Speiseraum sehen, um die kulinarischen Bedürfnisse der Kunden besser zu verstehen und im Respekt der Tradition eine Reihe kulinarischer Variationen zu bieten. Jeden Tag bringen wir verschiedene Gerichte und Spezialitäten auf den Tisch, da wir streng dem Angebot des Fischmarktes in Marano folgen. Unter unseren laufenden Spezialitäten, erinnern wir an unseren Vorspeisenteller mit sechs Antipasti. Der Keller bietet ausgewählte, lokale Weißweine.

EN Barcaneta is a charming restaurant overlooking the square of Marano Lagunare. No garlic, no chili, no sauces: authentic flavours, small tastes of the sea on the plate. You will always find our Marco chef in the dining room, to better understand the culinary needs of customers and to offer a range of culinary variations while respecting tradition. Every day we bring out different dishes and specialties, as we strictly follow the availability of the Marano fish market. Among our permanent specialties, however, we remind the tasting of six appetizers. The trattoria offers also a cellar of attentively selected local white wines.



di **CLAUDIO MORETTI** - piazza Marii, 7 - Marano Lagunare (UD)
T. +39 0431 67410 - +39 392 4050851
www.trattoriabarcaneta.com
E-mail: trattoriabarcaneta@gmail.com



Classico
Klassisch
Classic



12:00 > 14:00
19:00 > 22:30



Mercoledì
Mittwoch
Wednesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



40

54

BAR AI CINQUECENTO

IT Locale accogliente e informale per colazioni, aperitivi o pranzi veloci, perfetto per compleanni e ritrovo serale il tutto nella pace delle rive del fiume Stella.

I NOSTRI PIATTI. Stuzzichini, taglieri, insalatone.

I NOSTRI VINI. Ampia scelta di vini regionali e italiani.

DE Ein gemütliches und ungezwungenes Lokal für Frühstück, Aperitifs oder schnelle Mittagessen, perfekt für Geburtstage und abendliche Treffen, alles in der Ruhe der Ufer des Flusses Stella.

UNSERE GERICHTE. Häppchen/Knabbereien - Platten (mit Aufschnitt und Käse) - Große Salate.

UNSERE WEINE. Eine große Auswahl an regionalen und italienischen Weinen.

EN A welcoming and informal spot for breakfast, aperitifs, or quick lunches, perfect for birthdays and evening gatherings, all nestled peacefully on the banks of the Stella River.

OUR DISHES. Snacks - Sharing platters (cold cuts & cheeses) - Large salads.

OUR WINES. A wide selection of regional and Italian wines.



Informale
Informell
Informal



06:30 > 24:00



40



Giardino esterno
Außenbereich Garten
External Garden



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **MARINELLA ANZILE** • piazza del porto, 1 • Precenico (UD)

T. +39 0431 589629

E-mail: marinellaanzile@gmail.com

 Bar ai 500

PIATTI TIPICI FRIULANI

a cura di Silvio Bini

TYPISCHE FRIULANISCHE SPEZIALITÄTEN

von Silvio Bini

TYPICAL FRIULIAN DISHES

by Silvio Bini

IT Frico. Se c'è un prodotto della vecchia cucina, che oggi simboleggia l'appartenenza alla terra del Friuli, questo è il frico. Nato "povero", semplice nell'amalgama degli umili ingredienti: formaggio Montasio fuso, patate, cipolle, cotti insieme, ha nel carattere del sapore, gentile e franco, la sua attrattiva.

Brovada e Musèt. In Friuli, "brovade e musèt" formano una coppia inscindibile. Lei, rapa dal colletto viola, insaporita dal bagno nelle vinacce, lui, salsicciotto corposo di carni del grifo di maiale, formano un piatto che sembra un'alcova, tanto i sapori e i profumi dell'una e dell'altro si fondono in un insieme di gusti forti al palato.

Formaggio Montasio. È il principe dei formaggi. Deliziosamente grasso, da gustare fresco e brevemente stagionato, ma anche di lunga stagionatura, da piluccare con la polenta arrostita. Oggi il Montasio gode della Denominazione di Origine Protetta (DOP), garantita dal Consorzio dei Produttori.

Polenta. Di acqua e sale, e farina di granturco, gialla rustica o bianca delicata, la polenta è buona compagna di piatti succulenti. Preferisce il pesce di laguna, i formaggi maturi, i sughi robusti. Rigenerata sulle braci, sposa la carne dell'osso di maiale e conquista le grandi tavolate. Un tempo amava il latte.

Cjarsons. Piatto tipico della Carnia, i Cjarsons hanno l'aspetto opulento degli agnolotti, ma con un ripieno che sorprende, di erbe di campo, prezzemolo, cannella, cacao amaro, uva passa, pinoli, patate, ricotta. E se c'è la tentazione del dolce, marmellate e biscotti. In un sacchetto di pasta, bagnato dal burro fuso.

Gubana. Con la sua forma a spirale appare, ed è, un dolce di sostanza, di pasta lievitata con ripieno di frutta secca e pane o biscotti sminuzzati, ammorbidito da spruzzi di acquavite. Come il sapore è consistente, così il morbido impasto sprigiona un aroma corposo. Una delizia, un tempo, solo per grandi feste.

Formadi Frant. Formaggio della Carnia. Frutto del risultato, mal riuscito, del formaggio classico friulano, veniva, un tempo, rielaborato sminuzzandolo, impastandolo con panna e pepe e poi chiuso in un recipiente di legno. Di sapore intenso e di aroma piccante, è oggi un formaggio tradizionale di rara qualità.



Foto: Frico



Foto: Polenta

DE Frico. Das Gericht Frico ist eines der Produkte der althergebrachten Küche und noch heute ein Symbol für die Zugehörigkeit zum Landstrich Friaul. Es entstammt der „armen“ Küche und vereint bescheidene Zutaten: Geschmolzener Montasio-Käse, Kartoffeln und Zwiebeln, gemeinsam gegart, zaubern einen erlesenen Geschmack.

Brovada e Musët. Im Friaul sind „brovade e musët“ ein unzertrennliches Paar. Die „Brovada“, Rübe mit violetter Wurzelhals, sauer durch das Einlegen im Trester, und die Schlackwurst mit Schweineschnauze, bilden ein Gericht, in dem die Aromen und Düfte der einen und der anderen zu einer herzhaften Gaumenfreude verschmelzen.

Montasio-Käse. Er ist der König unter den Käsesorten. Ein köstlicher Fettkäse, schmeckt frisch und kurz gereift ebenso gut wie nach längerer Reifezeit, passt perfekt zu gebratener Polenta. Mittlerweile genießt der Montasio-Käse DOP-Status (Denominazione di Origine Protetta, geschützte

Ursprungsbezeichnung - g.U.), für den das Schutzkonsortium der Hersteller garantiert.

Die mit Wasser, Salz und Maismehl - rustikalem gelbem oder feinem weißem - zubereitete Polenta passt ausgezeichnet zu herzhaften Gerichten. Besonders lecker schmeckt sie zu Fisch aus der Lagune, gereiften Käsesorten und kräftigen Saucen. Gegrillt rundet sie Schweinefleisch mit Knochen ab und erobert große Tafelrunden. Früher gab man Milch dazu.

Cjarsons. Die Cjarsons, ein typisches karnisches Gericht, erinnern im Aussehen an Agnolotti, doch sie überraschen mit einer besonderen Füllung aus Wiesenkräutern, Petersilie, Zimt, Bitterkakao, Rosinen, Pinienkernen, Kartoffeln und Ricotta. In der süßen Variante verführen sie mit Marmelade und Gebäck. In einer Teigtasche, mit etwas zerlassener Butter beträufelt.

Gubana. Die schneckenförmige Süßspeise, die gehaltvoll aussieht (und ist), besteht aus weichem Hefeteig mit einer Füllung aus Trockenfrüchten und zerkleinertem Brot oder Gebäck. Sie wird mit einem Schuss Schnaps übergossen. Geschmack und Duft sind wunderbar. Einst gab es sie nur an Feier- und Festtagen.

Formadi Frant. Karnische Käsesorte. Er ist Frucht fehlerhafter klassischer Käsesorten, die man früher neu verarbeitete und dafür zerkleinerte, mit Rahm und Pfeffer vermengte und anschließend in einem Holzbehälter verschloss. Heute ist er ein traditioneller Käse von seltener Qualität mit intensivem Geschmack und würzigem Aroma.

EN Frico. If there is a single traditional dish that symbolises the Friuli region, it is the "frico". Originally a peasant dish, it consists of a blend of simple, humble ingredients: melted Montasio cheese, potatoes, and onions, all cooked together. Its attraction lies in its mild but tasty and authentic flavour.

Brovada and Musèt. In Friuli, "brovade e musèt" are an inseparable couple: 'she', a purple-collared white turnip pickled in must, and 'he', a sort of large pork (snout) sausage, unite to create a savoury dish in which strong flavours and aromas blend together and complement each other perfectly.

Montasio Cheese. Montasio is the prince of cheeses. Deliciously creamy, can be eaten fresh and semi-matured, but also fully-matured, to accompany baked polenta. Montasio has now obtained the DOP mark (Protected Designation of Origin), guaranteed by the Consortium of Producers.

Polenta. Made with salt, water and rustic yellow or delicate white corn flour, polenta is the perfect accompaniment to savoury dishes. Ideal with lagoon fish, mature cheese, robust sauces and graves. When cooked and chargrilled, it goes well with pork and is always a big hit with large tables of hungry people. In the past it was often eaten with milk.

Cjarsons. One of the Carnia area's most typical dishes, Cjarsons look like particularly opulent agnolotti but have an unusual filling: wild herbs, parsley, cinnamon, cocoa powder, raisins, pine nuts, potatoes and ricotta cheese and, for the sweet-toothed, jam and biscuits. All wrapped up in a pasta envelope and doused with melted butter.

Gubana. With its spiral snail-shell shape it looks - and is - a substantial dessert, made of leavened dough filled with dried fruit and crumbled bread or biscuits and moistened with a dash of distilled spirits. The soft dough releases a full-bodied aroma, matching the consistency of the flavour. A delightful dessert that in the past was made only on special occasions and festivities.

Formadi Frant. A typical cheese from Carnia. It originated as a way of salvaging classic Friuli cheeses that did not turn out perfectly: these were then chopped up, mixed with cream and pepper and left to mature in wooden containers. With its intense flavour and peppery fragrance, today it is a traditional cheese of great quality.



Foto: Cjarsons



piedimont.it



MA.IN.CART.

al servizio del Cliente

*Oltre 40 anni di esperienza nel
settore delle forniture
alberghiere e del cleaning*



LIGNANO SABBIAORO

Via degli Artigiani Ovest, 27

UDINE

Via Ippolis, 14

ROVIGNO (CROAZIA)

Via Spine, 16

+39 0431 73073

info@maincart.it





banca360fvg.it



Filiale Lignano Sabbiadoro:

| viale Gorizia, 33 |

**ORO CAFFÈ Biologico. L'equilibrio
perfetto tra natura e gusto.**



**Robusta
dall'Indonesia
Arabica dal Perù**



**ORO
CAFFÈ**

orocaffe.com



Partners since 1996

Lignano Sabbiadoro



Your Summer starts now!

www.lignanoholiday.com



PRESTIGE ALTA QUALITÀ

SALUMI
Luigi Vida



UNA SCELTA DI QUALITÀ DAL 1966

Cosce selezionate di suino nato ed allevato in Friuli Venezia Giulia. Per fare il nostro PRESTIGE iniziamo ricercando attentamente la materia prima di ogni Prosciutto Cotto Vida. Le cosce vengono poi insaporite con il nostro infuso di 10 spezie e piante aromatiche naturali, una ricetta esclusiva nata nel 1966 dall'esperienza di Luigi Vida, in grado di donare la giusta delicatezza alle qualità innate della coscia Friulana utilizzata. Una lunga fase di massaggiatura durante la quale viene fatta leggermente frolare fa sì che la coscia acquisisca la morbidezza tipica dei Prosciutti di Altissima Qualità. Mani sapienti di norcini modellano e legano fuori stampo il Prosciutto. La lenta fase di cottura al vapore, lunga quasi un giorno intero, è in grado di preservare le eccellenti caratteristiche organolettiche della carne.

SALUMI
Luigi Vida

Salumi Vida s.a.s. di Cristian Vida & C.

Via dei Laghi, 28

33040 Torreano di Cividale (UD) - Italy

Tel: +(39) 0432 715232 - Email: info@salumivida.it - www.salumivida.it



ΕΜΠΟΡΙΟΛΟΓΩΝ

Foto: F. Gallina



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

www.turismoofvg.it

[illegible]



www.mappadelsapore.it



Per informazioni, adesioni e sponsorizzazioni:
For information, memberships and sponsorships:
Weitere Informationen, Mitgliedschaften und Sponsoring:

Alessandro Tollon
alessandro.tollon@gmail.com
m. +39 348 4918527

È vietata la riproduzione anche parziale
di testi e immagini senza il consenso degli autori.
Auch eine teilweise Vervielfältigung von Texten und Bildern
ist ohne schriftliche Zustimmung der Autoren nicht gestattet.
Even partial reproduction of texts and images
is forbidden without written permission of the authors.

Concept
EMPORIO ADV

Progetto grafico
EMPORIO ADV

Stampato a luglio 2025
LUCE SRL

