

Mappa del Sapore

Wine & Food



5th
edition



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

UDINE

Udine 2026/2027

Mappa del Sapore

Udine e dintorni



2026/2027

www.mappadelsapore.it

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



Alessandro Tollon
alessandro.tollon@gmail.com

Enrico Accettola
enrico@accettola.it

IT La Mappa del Sapore è una guida per appassionati buongustai e amanti della cultura enogastronomica e che quest'anno, in occasione della ventiquattresima edizione, fa tappa a Udine.

Capitale della medievale Patria del Friuli, Udine è una città di atmosfere veneziane e vicoli medievali, portici e rogge che si susseguono tra innumerevoli ristoranti, trattorie e osterie tipiche, locali storici e moderni, dove lasciarsi guidare tra le eccellenze del territorio. Con uno spiccato gusto per la convivialità.

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

La Mappa del Sapore ist ein Wegweiser für leidenschaftliche Feinschmecker und Liebhaber der önologischen Kultur, der dieses Jahr anlässlich seiner 24. Ausgabe in Udine Station macht.

Udine, die Hauptstadt der mittelalterlichen Patria del Friuli, besticht durch ihr venezianisches Flair und ihre mittelalterlichen Gassen. Arkaden und Kanäle säumen den Weg zwischen unzähligen Restaurants, Trattorien und typischen Osterien sowie historischen und modernen Lokalen, in denen man sich von den Spitzenprodukten der Region verführen lassen kann. Stets begleitet von einem ausgeprägten Sinn für Geselligkeit.

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

La Mappa del Sapore is a guide for passionate foodies and lovers of food and wine culture. For its twenty-fourth edition this year, it arrives in Udine.

As the capital of the medieval Patria del Friuli, Udine is a city of Venetian atmospheres and medieval alleys, where porticos and ancient canals weave through countless restaurants, traditional trattorie, and typical osterie. From historic establishments to modern locales, visitors can let themselves be guided through the excellence of the region—all with a distinct flair for conviviality.



IT Chi sceglie Udine e il Friuli Venezia Giulia per le proprie vacanze è spesso attratto da una tradizione enogastronomica ricca e variegata. Nel capoluogo friulano vini eccellenti officiano le nozze tra le semplici e antiche ricette contadine e l'estro della contemporaneità. Qui davvero si respira l'anima della nostra terra: profondamente radicata nella sua storia, ma sempre con lo sguardo al futuro. La rinnovata edizione della Mappa del Sapore è un invito a lasciarsi conquistare da abili ristoratori e osti, professionisti sapienti che custodiscono il cuore e l'anima di questo piccolo compendio dell'universo!

Sergio Emidio Bini

Assessore alle Attività Produttive e Turismo della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia

DE Wer sich für einen Urlaub in Udine und Friaul-Julisch Venetien entscheidet, wird oft von einer reichen und vielfältigen gastronomischen Tradition angezogen. In der friulanischen Hauptstadt besiegeln exzellente Weine die Hochzeit zwischen einfachen, alten bäuerlichen Rezepten und zeitgenössischer Kreativität. Hier ist die Seele unseres Landes wahrhaft spürbar: tief in seiner Geschichte verwurzelt, aber stets mit dem Blick in die Zukunft gerichtet. Die neue Ausgabe der Mappa del Sapore ist eine Einladung, sich von geschickten Gastronomen und Wirten verzaubern zu lassen – fachkundigen Profis, die das Herz und die Seele dieses „kleinen Kompendiums des Universums“ bewahren!

Sergio Emidio Bini

Regionalassessor für produktive Tätigkeiten und Tourismus der Autonomen Region Friaul-Julisch Venetien

EN Those who choose Udine and Friuli Venezia Giulia for their holidays are often drawn by a rich and multifaceted food and wine tradition. In the Friulian capital, excellent wines celebrate the marriage between simple, ancient peasant recipes and contemporary flair. Here, one can truly breathe the soul of our land: deeply rooted in its history, yet always looking toward the future. This new edition of the Mappa del Sapore is an invitation to be captivated by skilled restaurateurs and hosts—knowledgeable professionals who safeguard the heart and soul of this “small compendium of the universe”!

Sergio Emidio Bini

Regional Minister for Productive Activities and Tourism of the Autonomous Region of Friuli Venezia Giulia



IT Do il bentornato alla Mappa del Sapore, che taglia il traguardo della 5ª edizione dedicata al capoluogo friulano! La Cciao Pn-Ud sostiene da sempre il progetto, che di anno in anno raccoglie in modo dinamico il meglio dell'offerta di ristoranti e locali cittadini. Udine è città tutta da vivere e scoprire. Il cuore è la sua straordinaria convivialità. Rinnovo il plauso agli ideatori per la costante capacità di mettere in luce il “saper fare” del nostro territorio!

Giovanni Da Pozzo

Presidente Camera di Commercio Pordenone-Udine

DE Ich freue mich, die Mappa del Sapore erneut begrüßen zu dürfen, die nun stolz ihre 5. Ausgabe erreicht, welche der friulanischen Hauptstadt gewidmet ist! Die Handelskammer Pordenone-Udine unterstützt seit jeher dieses Projekt, das Jahr für Jahr auf dynamische Weise das Beste aus dem Angebot der städtischen Restaurants und Lokale zusammenfasst. Udine ist eine Stadt, die es zu erleben und zu entdecken gilt. Ihr Herzstück ist die außergewöhnliche Geselligkeit. Ich spreche den Initiatoren erneut mein Lob für ihre beständige Fähigkeit aus, das „Know-how“ unserer Region hervorzuheben!

Giovanni Da Pozzo

Präsident der Handelskammer Pordenone-Udine

EN I am delighted to welcome back the Mappa del Sapore, now celebrating its 5th edition dedicated to the Friulian capital! The Pordenone-Udine Chamber of Commerce has always supported this project, which year after year dynamically showcases the very best of our city's restaurants and venues. Udine is a city to be experienced and discovered, with its extraordinary conviviality at its very heart. I would like to once again applaud the creators for their constant ability to highlight the “know-how” of our region!

Giovanni Da Pozzo

President of the Pordenone-Udine Chamber of Commerce



IT La Mappa del Sapore celebra Udine e il Friuli attraverso l'eccellenza enogastronomica, frutto di antiche tradizioni e costante innovazione. Questo patrimonio è il cuore di un turismo di qualità che punta su autenticità e sostenibilità. La guida accompagna alla scoperta dei prodotti e delle persone che li creano, valorizzando l'identità del territorio. Un ringraziamento va agli autori e agli operatori per il loro impegno costante.

Alessandro Venanzi

Vice Sindaco di Udine - Assessore alle Attività Produttive, Commercio, Turismo, Grandi Eventi, PNRR e Polizia Locale

DE Die Mappa dl Sapore (Die Karte des Geschmacks) feiert Udine und das Friaul durch önologastronomische Spitzenleistungen, die das Ergebnis alter Traditionen und ständiger Innovation sind. Dieses Erbe ist das Herzstück eines Qualitätstourismus, der auf Authentizität und Nachhaltigkeit setzt. Der Reiseführer begleitet Sie bei der Entdeckung der Produkte und der Menschen, die sie erschaffen, und wertet so die Identität der Region auf. Ein Dank geht an die Autoren und die Betreiber für ihr unermüdliches Engagement.

Alessandro Venanzi

Vize-Bürgermeister von Udine - Assessor für Wirtschaft, Handel, Tourismus, Großveranstaltungen, PNRR und Lokal Polizei

EN The Mappa del Sapore (The Flavor Map) celebrates Udine and Friuli through food and wine excellence, the result of ancient traditions and constant innovation. This heritage is the heart of quality tourism that focuses on authenticity and sustainability. The guide leads you to discover the products and the people who create them, enhancing the identity of our region. Our thanks go to the authors and operators for their constant commitment.

Alessandro Venanzi

Deputy Mayor of Udine - Councillor for Productive Activities, Commerce, Tourism, Major Events, PNRR, and Local Police



IT Arrivata alla quinta edizione la Mappa del Sapore non è la solita guida, ma si conferma più come un'amica fidata che ti prende per mano e ti dice "fidati, qui si mangia bene davvero". Ti accompagna tra ristoranti, osterie e locali scelti con cura e con una certa passione per le cose buone. Udine si scopre così, un boccone alla volta tra piatti della tradizione, vini del territorio e varie realtà culturali e commerciali, il tutto amalgamato da persone che mettono il cuore in quello che fanno.

Rodolfo Totolo

Presidente mandamento Confcommercio Udine

DE In ihrer nunmehr fünften Ausgabe ist die Mappa del Sapore kein gewöhnlicher Reiseführer, sondern vielmehr eine treue Freundin, die einen an die Hand nimmt und sagt: „Vertrau mir, hier isst man wirklich gut.“ Sie begleitet Sie durch sorgfältig ausgewählte Restaurants, Osterien und Lokale – zusammengestellt mit einer echten Leidenschaft für die guten Dinge des Lebens. So lässt sich Udine entdecken: Bissen für Bissen, zwischen traditionellen Gerichten, Weinen der Region und verschiedenen kulturellen sowie kommerziellen Facetten, alles vereint durch Menschen, die ihr Herzblut in ihre Arbeit stecken.

Rodolfo Totolo

Präsident des Bezirksverbands Udine der Confcommercio

EN Now in its fifth edition, the Mappa del Sapore is not your usual guide; it's more like a trusted friend who takes you by the hand and says, "Trust me, the food here is truly great." It leads you through restaurants, taverns, and local spots chosen with care and a genuine passion for high-quality food. This is how you discover Udine: one bite at a time, moving between traditional dishes, local wines, and various cultural and commercial gems—all brought together by people who put their heart into everything they do.

Rodolfo Totolo

President of the Udine District of Confcommercio



Udine

FRIULI VENEZIA GIULIA C'È TUTTO UN MONDO



Inquadra il QR CODE e
comincia il tuo viaggio

C'È TUTTO UN MONDO DA PEDALARE A UDINE

Prendi la bici, inizia a pedalare. Comincia il tuo viaggio alla scoperta di antiche rogge e atmosfere veneziane, esperienze conviviali, iniziative culturali ed eventi enogastronomici, all'ombra di un castello che svetta su una collina, proteggendo la città.
**C'è tutto un mondo da pedalare a Udine,
in Friuli Venezia Giulia**

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA


www.turismofvg.it

INDICE

INDEX

INDEX

RISTORANTI RESTAURANT RESTAURANT

Al Fogolar "La di Moret"	p. 16	01
Al Grop	p. 18	02
Alla Vedova	p. 20	03
Ancona Due	p. 22	04
Costantini	p. 24	05
Da Rochet	p. 26	06
Fred	p. 28	07
Friùlmarangon	p. 30	08
Hostaria alla Tavernetta	p. 32	09
La Taverna Bistrot	p. 34	10
Le Fucine brasserie	p. 36	11
Niù	p. 38	12
Osteria da mare	p. 40	13
Osteria di Villafredda	p. 42	14
Osteria romana al Vapore	p. 44	15
Pepe Nero locanda di campagna	p. 46	16
San Michele	p. 48	17
Scacciapensieri	p. 50	18
Vitello d'oro	p. 52	19
Zago	p. 54	20

TRATTORIE GASTÄTTE TRATTORIA

Loggia 1989	p. 56	21
Osteria al Portico	p. 58	22

RISTORANTI/PIZZERIE RESTAURANT/PIZZERIA RESTAURANT/PIZZERIA

Due Palme	p. 60	23
-----------	-------	----

OSTERIA CON CUCINA OSTERIA MIT KÜCHE OSTERIA WITH KITCHEN

1859	p. 62	24
Ai rovi di Mora	p. 64	25
Alle tre Sorelle	p. 66	26
Elliot osteria e dormire in collina	p. 68	27
Garibaldi 45	p. 70	28
Gnagne Sese	p. 72	29
La Nicchia Cucina		
& Bottega Sarda	p. 74	30
Leon d'oro	p. 76	31
Mulino Ferrant	p. 78	32
Osteria alla Ghiacciaia	p. 80	33
Osteria Ca' Marian	p. 82	34
Osteria Sant'Andrea	p. 84	35
Quinto Recinto	p. 86	36

OSTERIE OSTERIA OSTERIA

Al Bottone	p. 88	37
Osteria al Ponte	p. 90	38
Osteria senza Nome	p. 92	39
Vineria la Botte	p. 94	40

ENOTECHÉ WEINBAR WINE SHOP

Al Tagliato	p. 96	41
Enoteca alla Vite	p. 98	42
Enoteca Giardinetto	p. 100	43
Raps	p. 102	44
Raps Buttrio	p. 104	45
Rialto Winail	p. 106	46
Speziaria Pei Sani	p. 108	47

BISTROT BISTRO BISTRO

Diversamente bistrot	p. 110	48
Fuel coffee and food	p. 112	49
Pilutti's	p. 114	50
The Black Stuff	p. 116	51

AGRITURISMI LANDGASTHOF FARMHOUSE

Agli Ulivi ristoro agriturismo	p. 118	52
--------------------------------	--------	----

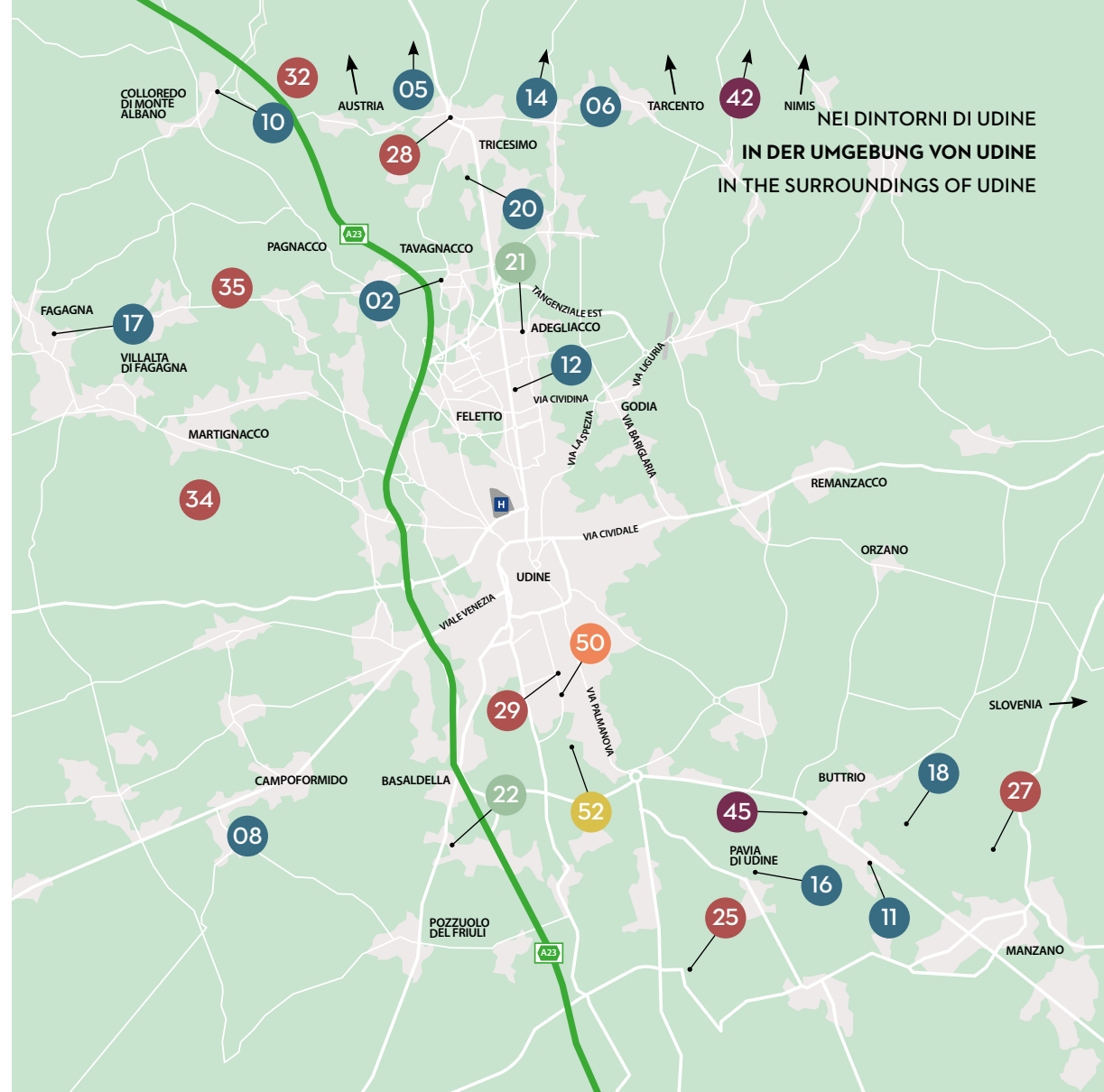


CLOSED



P

■ **AGRITURISMI · LANDGASTHOF · FARMHOUSE**



[illegible]

A NORD DELLA CITTÀ
NÖRDLICH DER STADT
NORTH OF THE CITY

RISTORANTI · RESTAURANT · RESTAURANT
TRATTORIE · GASTÄTTE TRATTORIA
RISTORANTI/PIZZERIA · RESTAURANT/PIZZERIA · RESTAURANT/PIZZERIA
OSTERIA CON CUCINA · OSTERIA MIT KÜCHE · OSTERIA WITH KITCHEN
OSTERIE · OSTERIA · OSTERIA
ENOTECHIE · WEINBAR · WINE SHOP
BISTROT · BISTRO · BISTRO
AGRITURISMI · LANDGASTHOF · FARMHOUSE

01
26
03
04
38

VIA IV NOVEMBRE
VIA CIVIDINA
VIALE GIOVANNI PAOLO II
VIALE TRICESIMO
VIA PUNTAT
VIA PASCATS
VIA FUSINE
VIA FARETTO
VIA COLUGNA
VIA FORMI DI SOTTO
VIA GINO PIERI
VIA NIMIS
VIALE VOLONTARI
VIA GORIA
VIA CHIUSAFORTE
PIAZZALE CHIAVRIS

RISTORANTI · RESTAURANT · RESTAURANT

TRATTORIE · GASTÄTTE TRATTORIA

RISTORANTI/PIZZERIE · RESTAURANT/PIZZERIA · RESTAURANT/PIZZERIA

OSTERIA CON CUCINA · OSTERIA MIT KÜCHE · OSTERIA WITH KITCHEN

OSTERIE · OSTERIA · OSTERIA

ENOTECHÉ · WEINBAR · WINE SHOP

BISTROT · BISTRO · BISTRO

AGRITURISMI · LANDGASTHOF · FARMHOUSE

01

AL FOGOLAR “LA DI MORET”

IT Dal 1905 la famiglia Marini, oggi alla quinta generazione, custodisce il Ristorante Fogolar, punto di riferimento in Friuli-Venezia Giulia per cucina e ospitalità. Una sala raccolta attorno al fogolar, simbolo di calore e condivisione friulana. In cucina, lo chef Alberto Tonizzo interpreta il dialogo tra mare ed entroterra, valorizzando materie prime stagionali e legate al territorio.

I NOSTRI PIATTI.

Radicati nella stagionalità e nel territorio, raccontano l'incontro tra entroterra e mare, cifra distintiva della cucina dello chef Tonizzo.

DE Seit 1905 führt die Familie Marini – heute in der fünften Generation – das Ristorante Fogolar, ein Bezugspunkt in Friaul-Julisch Venetien für Küche und Gastfreundschaft. Der Speisesaal schmiegt sich um den Fogolar, die traditionelle Feuerstelle und das Symbol friulanischer Wärme und Geselligkeit. In der Küche interpretiert Chefkoch Alberto Tonizzo den Dialog zwischen Meer und Hinterland und veredelt dabei saisonale Rohstoffe mit starkem regionalem Bezug.

UNSERE GERICHTE.

Fest in der Saisonalität und der Region verwurzelt, erzählen sie von der Begegnung zwischen Hinterland und Meer – dem unverwechselbaren Markenzeichen der Küche von Chefkoch Tonizzo.

EN Since 1905, the Marini family—now in its fifth generation—has curated Ristorante Fogolar, a landmark in Friuli-Venezia Giulia for fine dining and hospitality. The dining room is centered around the fogolar, the traditional open hearth that symbolizes Friulian warmth and togetherness. In the kitchen, Chef Alberto Tonizzo interprets the dialogue between the sea and the hinterland, showcasing seasonal raw materials deeply rooted in the local territory.

OUR DISHES.

Rooted in seasonality and the local land, our dishes tell the story of the encounter between the hinterland and the sea—the signature hallmark of Chef Tonizzo's cuisine.



Tipico
Caratteristico
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 14.30
19.00 > 02.00



Domenica sera e lunedì
Sonntagabend und Montag
Sunday evening and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **EDOARDO MARINI** - viale Tricesimo, 276 - Udine (UD)
T. +39 0432 545096
www.ladimoret.it - E-mail: hotel@ladimoret.it

02

AL GROP

IT Nel 1500 una comunità di frati vicino Udine dà vita ad un'osteria per la mescita del vino. Oggi Simona e Silvia vi accolgono i loro ospiti. Le ampie vetrate proiettano lo sguardo sul verde di un magnifico parco secolare. La proposta gastronomica è un baluardo della tradizione. Adiacente al ristorante, in un tipico borgo friulano, sorge un esclusivo alloggio composto da camere e suite.

I NOSTRI PIATTI.

Carni alla brace e allo spiedo. Selvaggina. Asparagi.

DE Im 16. Jh. eröffnete eine Mönchsgemeinschaft nahe bei Udine ein Wirtshaus für den Weinausschank. Heute empfangen dort Simona und Silvia ihre Gäste. Durch große Glasfenster blickt man auf einen jahrhundertealten, herrlich grünen Park. Das kulinarische Angebot ist eine Bastion der Tradition. Neben dem Restaurant wartet in einem für das Friaul typischen kleinen Ort ein exklusives Hotel mit reizvollen Zimmern und Suiten auf.

UNSERE GERICHTE.

Gegrilltes Fleisch und Fleisch vom Spieß. Wildbret. Spargel.

EN In 1500, a community of friars near Udine opened an osteria for serving wine. Today, the osteria's guests are welcomed by Simona and Silvia. The large windows look out onto the green of a magnificent centuries-old park. The gastronomic offering is a bulwark of tradition. Next to the restaurant, in a typically Friulian village, exclusive lodging is available with a choice of guest rooms or suites.

OUR DISHES.

Grilled meat and spit-roast meat. Wild game. Asparagus.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 14.30
19.00 > 22.00



Martedì e mercoledì
Dienstag und Mittwoch
Wednesday and Thursday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **SIMONA** e **SILVIA DEL FABBRO** • via Matteotti, 7 • Tavagnacco (UD)
T. +39 0432 660240
www.algrop.net • E-mail: info@algrop.it

03

ALLA VEDOVA

IT Nell'ottocento la locanda era gestita da una famiglia austriaca, nasce infatti con l'insegna "al Kaiser". Solo successivamente, a partire dal 1895, la gestione passa alla famiglia Zamarian, con Felicita e il marito Emilio. Ad oggi il caldo fogolar vi accoglie diffondendo i suoi profumi. Le sale piccole e piene di oggetti di famiglia lasciano trasparire storia e passione. In estate ci si può rilassare mangiando in giardino circondati da fiori e piante secolari.

I NOSTRI PIATTI.

Pollo alla diavola. Risotti. Selvaggina.

DE Im 19. Jahrhundert wurde die Gaststätte von einer österreichischen Familie geführt und trug das Schild "al Kaiser". Erst später, ab 1895, übernahm die Familie Zamarian mit Felicita und ihrem Mann Emilio die Führung. Heute empfängt Sie das warme Feuer des Kamins mit seinen Düften. Die kleinen Räume voller Familiengegenstände lassen Geschichte und Leidenschaft erkennen. Im Sommer können Sie im Garten zwischen Blumen und alten Pflanzen essen.

UNSERE GERICHTE.

Teufelshuhn. Risotto. Wild.

EN Originally known as "al Kaiser" and managed by an Austrian family in the 1800s, this inn passed to the Zamarian family with Felicita and her husband Emilio in 1895. Today, the inviting warmth of the traditional fogolar welcomes you with its inviting aromas. The small rooms filled with family heirlooms reveal a history and passion. Meanwhile, in the summer, guests can relax while dining in the garden surrounded by flowers and centuries-old plants.

OUR DISHES.

Devil's chicken. Risottos. Game dishes.



Elegante
Elegant
Elegant



Regionali
Regionale
Regional



10.30 > 14.30
19.00 > 22.30
Do, So, Su: 11.00 > 15.00



Domenica sera e lunedì
Sonntagabend und Montag
Sunday evening and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



della **FAM. ZAMARIAN** - via Tavagnacco, 9 - Udine (UD)

T. +39 0432 470291

www.allavedova.it - E-mail: zamarian@libero.it

alla vedova in jazz

04

ANCONA DUE

IT Ancona Due è un ristorante e pizzeria a gestione familiare. Siamo presenti da oltre 35 anni, sempre con la passione e la qualità dei nostri piatti. Vieni a scoprire la nostra accoglienza e lasciati conquistare dall'atmosfera che ci contraddistingue. 6 sale su tre piani anche per cerimonie, menù per vegetariani e celiaci e pasticceria interna. Servizio per disabili su due piani.

I NOSTRI PIATTI.

Pizze anche senza glutine. Primi di pesce. Secondi di carne e pesce, griglia a legna.

DE Ancona Due ist ein familiengeführtes Restaurant und Pizzeria. Seit über 35 Jahren sind wir mit Leidenschaft und Qualität bei unseren Gerichten dabei. Kommen Sie und entdecken Sie unsere Gastfreundschaft und lassen Sie sich von der Atmosphäre, die uns auszeichnet, verzaubern. Mit 6 Räumen auf drei Etagen, auch für Veranstaltungen, Menüs für Vegetarier und Zöliakie-Betroffene sowie einer hauseigenen Konditorei. Behindertengerechter Service auf zwei Etagen.

UNSERE GERICHTE.

Auch glutenfreie Pizzen. Fisch-Vorspeisen. Fleisch- und Fischgerichte vom Holzkohlegrill.

EN Ancona Due is a family-run restaurant and pizzeria. We have been serving for over 35 years, always with the passion and quality of our dishes. Come and discover our hospitality and let yourself be captivated by the atmosphere that sets us apart. With 6 rooms on three floors, we also cater for ceremonies, with menus for vegetarians and celiacs, and an in-house pastry shop. We provide disabled access on two floors.

OUR DISHES.

Pizzas, including gluten-free options. Seafood starters. Grilled meat and fish cooked over a wood fire.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 15.30
18.00 > 00.30



Martedì
Dienstag
Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di A. e F. SRL - viale Tricesimo, 101 - Udine
T. +39 0432 545262
www.anconadue.com - E-mail: pisacane.rosa93@gmail.com

05

COSTANTINI

IT L'arte della ristorazione da tre generazioni. Che si tratti di un pranzo di lavoro tra colleghi o di una cena tra amici o in famiglia, il ristorante Costantini è il luogo perfetto per condividere a tavola autentiche emozioni di gusto. Nelle eleganti e accoglienti sale, il piacere comincia nel momento in cui si apre la "gran carta" e si iniziano a pregustare i profumi e i sapori del territorio. Ad ogni piatto è possibile abbinare il vino ideale, anche al calice, scelto da una carta con oltre 600 etichette.

I NOSTRI PIATTI.

Tartara di manzo: Cjalsons. Il pesce interpretato dallo chef.

DE Die Kunst der Gastronomie über drei Generationen. Ob Geschäftsessen mit Kollegen oder Abendessen mit der Familie oder Freunden: Das Restaurant Costantini ist der perfekte Ort für Gaumengenüsse in netter Gesellschaft. In den eleganten, gemütlichen Sälen beginnt der Genuss beim Öffnen der „großen Speisekarte“, die die Aromen und Geschmacksnuancen der Region erahnen lässt. Zu jedem Gericht kann der ideale Wein, auch glasweise, aus einer Karte mit über 600 Etiketten gewählt werden.

UNSERE GERICHTE.

Rinder-Tartar. Cjalsons. Fisch interpretiert von Chefkoch Marco Furlano.

EN The art of fine dining, for three generations. Whether it's a business lunch or a dinner with friends and family, Ristorante Costantini is the perfect place for sharing the experience of authentic flavours around the table. In its cosy, elegant dining rooms, the enjoyment begins as soon as you open the menu and anticipate the local flavours and aromas. Each dish has an ideal wine pairing, and wines may also be ordered by the glass, from a selection of more than 600 labels.

OUR DISHES.

Beef tartare. Cjalsons. Fish dishes by chef.



Tipico
Caratteristico
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 14.00
19.00 > 21.00



Domenica sera e lunedì
Sonntagabend und Montag
Sunday evening and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **ELIGIO e PIO COSTANTINI** - via Pontebbana, 12 - Collalto di Tarcento (UD)
T. +39 0432 792372
www.albergocostantini.com - E-mail: prenotazioni@albergocostantini.com

06

DA ROCHET

IT Da Rochet è un'antica osteria con cucina tipica friulana che offre anche una comoda soluzione di pernottamento. Si tratta di un tradizionale casale friulano immerso nel verde in una zona tranquilla di Reana del Rojale, a 12 km da Udine e a 8 minuti di auto da Tricesimo. La nostra struttura vanta più di 100 anni di storia e ogni giorno la nostra cucina offre una vasta selezione di gustosi piatti della tradizione locale. Nella nostra struttura è presente anche il tipico Fogolar dove vengono cucinate succulente pietanze a base di carne.

I NOSTRI PIATTI.

Risotti. Faraona. Carne alla brace.

DE Da Rochet ist eine alte Osteria mit typisch friaulischer Küche und bietet auch eine bequeme Übernachtungsmöglichkeit. Es handelt sich um ein traditionelles friaulisches Bauernhaus, eingebettet in die grüne Landschaft in einer ruhigen Gegend von Reana del Rojale, 12 km von Udine und 8 Autominuten von Tricesimo entfernt. Unsere Struktur hat eine Geschichte von mehr als 100 Jahren, und unsere Küche bietet jeden Tag eine große Auswahl an köstlichen Gerichten aus der lokalen Tradition. In unserer Struktur gibt es auch den typischen Fogolar, in dem köstliche Fleischgerichte zubereitet werden.

UNSERE GERICHTE.

Risottos. Fasan. Gegrilltes Fleisch.

EN Da Rochet is an ancient inn with typical Friulian cuisine that also offers a comfortable accommodation solution. It is a traditional Friulian farmhouse immersed in greenery in a quiet area of Reana del Rojale, 12 km from Udine and 8 minutes by car from Tricesimo. Our structure boasts more than 100 years of history, and every day our kitchen offers a wide selection of tasty dishes from the local tradition. Our structure also features the typical Fogolar fireplace where succulent meat-based dishes are cooked.

OUR DISHES.

Risottos. Guinea fowl. Grilled meat.



Storico
Historisch
Historical



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 15.00
19.00 > 23.00



Lunedì e martedì
Sonntag und Montag
Sunday and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **MAURO ROMANA** • via Rosta Ferracina, 8 • Zompitta (UD)

T. +39 0432 851090

www.ladirochet.it/trattoria-da-rochet • E-mail: info@trattoriadarochet.it

[f](#) Antica Trattoria da Rochet • [i](#) Trattoria_da_Rochet

07 FRED

IT È qui che ogni giorno mettiamo tutta la nostra passione e la nostra esperienza al servizio della nostra clientela. Un locale unico dagli arredi innovativi e informali che ricorda spazi newyorkesi atti al ristoro. Fred è un luogo ideale per una cena raffinata, uno spuntino veloce o un aperitivo, la cantina vanta centinaia di etichette che vi accompagneranno in un viaggio di sapori.

I NOSTRI PIATTI.

Risotti di stagione. Tartare di manzo. Tiramisu Fred.

DE Hier stellen wir täglich unsere gesamte Leidenschaft und Erfahrung in den Dienst unserer Gäste. Einzigartige Räumlichkeiten mit innovativem und ungezwungenem Design, die an moderne New Yorker Dining-Lofts erinnern. Fred ist der ideale Ort für ein gehobenes Abendessen, einen schnellen Snack oder einen Aperitif. Unser Weinkeller bietet hunderte Etiketten, die Sie auf eine Reise der Aromen begleiten.

UNSERE GERICHTE.

Saisonale Risottos. Rindertatar. Hausgemachtes Tiramisu „Fred“.

EN This is where, every day, we dedicate our passion and experience to our guests. A unique venue with innovative and informal decor, reminiscent of New York-style dining spaces. Fred is the ideal destination for a refined dinner, a quick snack, or an aperitif. Our cellar boasts hundreds of labels ready to guide you on a journey of flavors.

OUR DISHES.

Seasonal Risottos. Beef Tartare. Fred's Signature Tiramisu.



Fred.



Elegante
Elegant
Elegant



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



11.00 > 15.00
18.30 > 23.30



Domenica
Sonntag
Sunday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **RENATO** e **ROBERT** • via del Freddo, 6 • Udine (UD)

T. +39 0432 505059

E-mail: info@enotecafredudine.com

[f](#) FRED Enoteca • [i](#) fred_enoteca

08

FRIÛLMARANGON

IT Il Friûlmarangon vive in un'antica corte rurale, nel cuore della campagna friulana. Posto curato ed accogliente dove soggiornare e gustare piatti tipici con un tocco di innovazione. Protagonista della proposta gastronomica, la brace a legna, che esalta carni selezionate e ingredienti stagionali nel rispetto dei sapori più genuini del territorio.

I NOSTRI PIATTI.

Carni alla brace. Pasta fresca, tortelli. Cjarsons.

DE Il Friûlmarangon befindet sich in einem alten ländlichen Innenhof, im Herzen der friulischen Landschaft. Ein gepflegter und einladender Ort zum Verweilen und um typische Gerichte mit einem Hauch von Innovation zu genießen. Protagonist des kulinarischen Angebots ist der Holzholzkohlegrill, der ausgewähltes Fleisch und saisonale Zutaten veredelt und dabei die unverfälschten Aromen der Region bewahrt.

UNSERE GERICHTE.

Fleisch vom Holzgrill. Frische Pasta, Tortelli. Cjarsons.

EN Il Friûlmarangon is set in an ancient rural courtyard in the heart of the Friulian countryside. It is a refined and welcoming place to stay and enjoy traditional dishes with a touch of innovation. The centerpiece of the gastronomic experience is the wood-fired grill, which enhances selected meats and seasonal ingredients while respecting the most authentic flavors of the land.

OUR DISHES.

Wood-grilled meats. Fresh pasta, tortelli. Cjarsons.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani
Regionale, italienische
Regional, Italian



12.00 > 14.00, 18.00 > 23.00
Sa, Sa, Sa: 11.00 > 24.00
Do, So, Su: 10.00 > 23.00



Lunedì e martedì
Montag und Dienstag
Monday and Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **FRIÛLMARANGON SRLS** - via Montenegro, 4 - Orgnano di Basiliano (UD)

T. +39 0432 830360

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

[f](#) friulmarangon • [i](#) friulmarangon

09

HOSTARIA ALLA TAVERNETTA

IT L'apertura risale al 2003, quando Roberto e Giuliana decisero di trasformare un'antica osteria ad un passo dal Duomo di Udine, nell'attuale Hostaria alla Tavernetta. Un luogo raffinato, che offre una cucina dal fascino contemporaneo, legata al territorio e alle tradizioni. Oggi ad accompagnare i genitori c'è anche il figlio Matteo che in sala suggerisce i vini più adatti, sposandoli ai piatti creati dalla cucina.

I NOSTRI PIATTI.

Frico specialità a base di Montasio D.O.P. e patate. Coniglio al vino bianco ed erbe aromatiche. Cjarsons. Bigoli fatti in casa all'astice, limone, 'Nduja e cardamomo.

DE Die Eröffnung erfolgte im Jahr 2003, als Roberto und Giuliana beschlossen, eine alte Osteria in unmittelbarer Nähe des Doms von Udine in das heutige Hostaria alla Tavernetta umzuwandeln. Ein raffinierter Ort, der eine Küche mit zeitgenössischem Charme bietet, die mit dem Gebiet und den Traditionen verbunden ist. Heute begleitet der Sohn Matteo seine Eltern, und er empfiehlt die passenden Weine zum Essen und harmonisiert sie mit den Gerichten aus der Küche.

UNSERE GERICHTE.

Frico: Spezialität aus Montasio-Käse (g.U.) und Kartoffeln. Kaninchen in Weißwein und Kräutern geschmort. Cjarsons: traditionelle gefüllte Teigtaschen aus Kärnten. Hausgemachte Bigoli mit Hummer, Zitrone, 'Nduja (scharfe Streichwurst) und Kardamom.

EN The opening dates back to 2003, when Roberto and Giuliana decided to transform an ancient tavern, just a stone's throw from Udine's Cathedral, into what is now Hostaria alla Tavernetta. A refined venue, it offers a cuisine with contemporary charm, deeply tied to the local territory and traditions. Today, joining his parents, their son Matteo is also present in the dining room, suggesting the perfect wine pairings to match the dishes created by the kitchen.

OUR DISHES.

Frico: a local specialty made with Montasio PDO cheese and potatoes. Rabbit cooked in white wine and aromatic herbs. Cjarsons: traditional sweet-and-savory stuffed pasta from Carnia. Homemade Bigoli with lobster, lemon, 'Nduja (spicy pork spread), and cardamom.



Storico
Historisch
Historical



Regionali, italiani
Regionale, italienische
Regional, Italian



12.00 > 15.00
19.00 > 23.00



Domenica e lunedì
Sonntag und Montag
Sunday and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **GIULIANA PETRIS, ROBERTO** e **MATTEO ROMANO** - via Artico di Prampero, 2 - Udine (UD)

T. +39 0432 501066

www.allatavernetta.com - E-mail: info@allatavernetta.com

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

10

LA TAVERNA BISTROT

IT A Colloredo di Monte Albano, a venti minuti da Udine, La Taverna trova spazio nell'antica orangerie del castello. Da un anno Andrea e Viviana guidano questo locale suggestivo: lui accoglie gli ospiti con cura, lei in cucina reinterpreta la tradizione con estro e creatività. Fondamentale l'attenzione alle materie prime e ai produttori locali. La cantina, curata con etichette regionali e vini naturali, completa l'esperienza con abbinamenti mirati.

I NOSTRI PIATTI.

Tortello artigianale ripieno di ragù di cinghiale, burro al miele, provola affumicata. Anguilla laccata alla grappa Nonino, portulaca e siero di limone. Sedano rapa cbt, miso e soia con gelato alla banana.

DE In Colloredo di Monte Albano, nur zwanzig Minuten von Udine entfernt, befindet sich La Taverna in der ehemaligen Orangerie des Schlosskomplexes. Seit einem Jahr führen Andrea und Viviana dieses stimmungsvolle Lokal: Er empfängt die Gäste mit aufmerksamer Herzlichkeit, während sie in der Küche die Tradition mit Esprit und Kreativität neu interpretiert. Von entscheidender Bedeutung ist dabei das Augenmerk auf erstklassige Rohstoffe und lokale Erzeuger. Der Weinkeller, bestückt mit regionalen Etiketten und Naturweinen, rundet das Erlebnis mit gezielten Kombinationen ab.

UNSERE GERICHTE.

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Wildschweinragout, Honigbutter und geräuchertem Provola-Käse. Mit Nonino-Grappa lackierter Aal dazu Portulak und Zitronenmolke. Sellerie (sous-vide gegart) mit Miso, Soja und Bananeneis.

EN In Colloredo di Monte Albano, just twenty minutes from Udine, La Taverna is set within the castle's ancient orangerie. For a year now, Andrea and Viviana have been at the helm of this atmospheric venue: he welcomes guests with dedicated care, while she reinterprets tradition in the kitchen with flair and creativity. A focus on raw materials and local producers is fundamental. The wine cellar, featuring regional labels and natural wines, completes the experience with curated pairings.

OUR DISHES.

Artisanal Tortello filled with wild boar ragout, honey butter, and smoked provola cheese. Nonino Grappa-glazed Eel with purslane and lemon whey. Slow-cooked Celeriac with miso, soy, and banana ice cream.



Elegante
Elegant
Elegant



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 14.00
19.00 > 22.00



domenica sera,
lunedì e martedì tutto il giorno
Sonntagabend,
Montag und Dienstag ganztätig
Sunday evening,
Monday and Tuesday all day



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **ANDREA RUFFO** • piazza Castello, 2 • Colloredo di Monte Albano (UD)
T. +39 349 8288898

www.latavernabistrot.com • E-mail: andrea@imhosrl.it

[f](#) La taverna Bistrot • [i](#) La Taverna Bistrot

11

LE FUCINE BRASSERIE

IT La brasserie punta ad esaltare ogni elemento della vostra esperienza gastronomica, il tutto puntando sulla sostenibilità e l'autenticità dei sapori. Piccoli produttori locali, una forte tradizione italiana e una genuina passione per la cucina e quanto serviamo ogni giorno in un menu alla carta stagionale. Fiore all'occhiello della brasserie sono le specialità di carne magistralmente grigliate sul Jospier.

I NOSTRI PIATTI.

Carni selezionate alla griglia. Piatti della tradizione. Dolci della casa.

DE Die Brasserie zielt darauf ab, jedes Element Ihres gastronomischen Erlebnisses hervorzuheben, wobei Nachhaltigkeit und Authentizität der Aromen im Vordergrund stehen. Kleine lokale Produzenten, eine starke italienische Tradition und eine echte Leidenschaft für das Kochen und das, was wir jeden Tag in einer saisonalen à la carte Speisekarte servieren. Das Highlight der Brasserie sind die meisterhaft gegrillten Fleischspezialitäten auf dem Jospier.

UNSERE GERICHTE.

Ausgewähltes gegrilltes Fleisch. Traditionelle Gerichte. Hausgemachte Desserts.

EN The brasserie aims to enhance every element of your gastronomic experience, focusing on sustainability and authentic flavors. Small local producers, a strong Italian tradition, and a genuine passion for cooking are reflected in our seasonal à la carte menu. The highlight of the brasserie is the masterfully grilled meat specialties on the Jospier grill.

OUR DISHES.

Selected grilled meats. Traditional dishes. Homemade desserts.



Informale
Informell
Informal



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



Lu, Sa; Mo, So; Mo, Su: 19.00 > 23.00
Ma > Ve, Di > Fr, Tu > Fr:
12.00 > 15.00, 19.00 > 23.00



Domenica
Sonntag
Sunday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di CORTE DELLE FUCINE SRL - via Nazionale, 48 - Buttrio (UD)

T. +39 0432 1833253

www.lefucine.com - E-mail: brasserie@lefucine.com

Le fucine Buttrio

12 NIÙ

IT Il Niù è un ritrovo informale che unisce tradizione e innovazione per offrire "ben stare" in ogni momento, dal caffè al pranzo, dall'aperitivo alla cena e poi al dopocena. L'offerta spazia da proposte ricercate, come il riso nero con branzino e curry, a classici locali come frico e polenta o le Nostre "Frugole" con formaggio Asin e altri presidi Slowfood. Con ingredienti stagionali, una ricca cocktail-list e piatti fuori menù, è la scelta ideale per un'esperienza gustosa e originale.

I NOSTRI PIATTI.

Riso nero, branzino, zucchine, crema al curry. Frico, salsiccia e polenta. Le nostre Frugole: focaccia croccante, formaggio Asin, patate, varhackara di Timau (presidio Slowfood).

DE Das Niù ist ein informeller Treffpunkt, der Tradition und Innovation verbindet, um in jedem Moment – vom Kaffee bis zum Mittagessen, vom Aperitif bis zum Abendessen und weiter bis zum After-Dinner-Drink. Das Angebot reicht von raffinierten Kreationen wie schwarzem Reis mit Wolfsbarsch und Curry bis hin zu lokalen Klassikern wie Frico und Polenta oder unseren „Frugole“ mit Asin-Käse e altri Slow-Food-Produkten. Mit saisonalen Zutaten, einer abwechslungsreichen Cocktailkarte und Gerichten außerhalb der Karte ist es die ideale Wahl für ein geschmackvolles und originelles Erlebnis.

UNSERE GERICHTE.

Schwarzer Reis mit Wolfsbarsch, Zucchini und Currycreme. Frico mit Wurst und Polenta. Unsere „Frugole“: Knusprige Focaccia mit Asin-Käse, Kartoffeln und Varhackara aus Timau (Slow Food Präsidium).

EN Niù is an informal gathering spot that blends tradition and innovation to offer a sense of "well-being" at any time, from morning coffee to lunch, from aperitivo to dinner, and all the way to after-dinner drinks. The menu ranges from refined dishes, such as black rice with sea bass and curry, to local classics like frico and polenta or our signature "Frugole" with Asin cheese and other Slow Food presidia. With seasonal ingredients, an extensive cocktail list, and weekly specials, it is the ideal choice for a tasty and original experience.

OUR DISHES.

Black rice with sea bass, zucchini, and curry cream. Frico, sausage, and polenta. Our "Frugole": crispy focaccia topped with Asin cheese, potatoes, and Varhackara from Timau (a Slowfood presidium).



Informale
Informell
Informal



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 15.00
19.00 > 24.00



Domenica
Sonntag
Sunday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **EUREKA 2000 SRL** - via Nazionale, 40 - Tavagnacco (UD)
T. +39 0432 484739
www.niudine.it - E-mail: info@eureka2000.it

13

OSTERIA DA MARE

IT Ristorante di pesce dove ritrovare la cucina tipica gradese. Capesante gratinate, sarde in saor, baccala e spaghetti con le vongole non mancano. L'esperienza dello chef Thomas maturata nelle cucine di mezzo mondo, innova il sapore della tradizione senza stravolgerlo. Una selezione di vini del territorio, con particolare attenzione a cantine poco conosciute ma con prodotti di livello vi verranno consigliati dal sommelier Giuliano.

I NOSTRI PIATTI.

Pepata di cozze e vongole. Risotto dell'adriatico Boreto alla gradese.

DE Ein Fischrestaurant, in dem Sie die typische Küche von Grado wiederentdecken können: Überbackene Jakobsmuscheln, Sarde in Saor, Stockfisch und Spaghetti mit Venusmuscheln dürfen hier nicht fehlen. Die Erfahrung von Chefkoch Thomas, die er in Küchen auf der halben Welt gesammelt hat, verleiht traditionellen Aromen eine innovative Note, ohne deren Ursprung zu verfälschen. Unser Sommelier Giuliano empfiehlt Ihnen dazu eine Auswahl an regionalen Weinen, wobei er besonderes Augenmerk auf noch wenig bekannte Weingüter mit erstklassigen Produkten legt.

UNSERE GERICHTE.

Mies- und Venusmuscheln: Mit Pfeffer sautiert (Pepata). Adriatisches Risotto. Boreto alla Gradese: Die traditionelle Fischsuppe aus Grado.

EN A seafood restaurant where you can rediscover the traditional flavors of Grado: scallops au gratin, sarde in saor, salt cod, and spaghetti with clams are always on the menu. Chef Thomas's experience, gained in kitchens across half the globe, innovates traditional flavors without distorting them. To complete the experience, our sommelier Giuliano will guide you through a selection of local wines, with a special focus on hidden gems and boutique wineries of the highest quality.

OUR DISHES.

Mussels and Clams: Sautéed with black pepper. Adriatic Risotto. Boreto alla Gradese: The authentic fish stew of Grado.



Informale
Informell
Informal



Regionali
Regionale
Regional



11.00 > 14.30
19.00 > 22.00



Lunedì e martedì d'inverno, Montag und Dienstag im Winter, Monday and Tuesday in winter; Domenica e lunedì d'estate, Sonntag und Montag im Sommer; Sunday and Monday in summer



Prenotazione
Reservierung
Reservation



di **3 MARE SRL** - via Poscolle, 47/A - Udine (UD)

T. +39 389 1112972

E-mail: poscolledamare@gmail.com

f osteria da mare • osteria da mare

14

OSTERIA DI VILLAFREDDA

IT All'Osteria di Villafredda si fondono tradizione friulana curata nei dettagli e antichi arredi medievali, creando un ambiente unico e accogliente. Non manca la sala con il Fogolâr e il Pergolato per le giornate estive. Il locale si trova sulle prime colline ai piedi delle Alpi, in un piccolo borgo. La famiglia Braidot gestisce l'osteria da più di 25 anni: Luca in cucina e la moglie Barbara in sala.

I NOSTRI PIATTI.

Taglierini al San Daniele. Cjalsons. Frico e polenta. Vini regionali.

DE In der Osteria di Villafredda verschmelzen detailverliebte friulanische Tradition und antike mittelalterliche Einrichtungsgegenstände zu einem einzigartigen und gemütlichen Ambiente. Das Lokal verfügt über einen Saal mit dem typischen Fogolâr (offener Kamin) sowie eine Pergola für die Sommertage. Die Osteria liegt in einem kleinen Dorf auf den ersten Hügeln am Fuße der Alpen. Seit mehr als 25 Jahren führt die Familie Braidot das Haus: Luca in der Küche und seine Frau Barbara im Service.

UNSERE GERICHTE.

Taglierini mit San Daniele Schinken. Cjalsons (Traditionelle friulanische gefüllte Teigaschen). Frico und Polenta. Regionale Weine.

EN At Osteria di Villafredda, meticulously refined Friulian tradition meets ancient medieval furnishings, creating a unique and welcoming atmosphere. The restaurant features a room with a traditional Fogolâr (open hearth) and a pergola for summer days. Located in a small hamlet on the first hills at the foot of the Alps, the Braidot family has managed the osteria for over 25 years: Luca in the kitchen and his wife Barbara in the dining room.

OUR DISHES.

Taglierini with San Daniele prosciutto. Cjalsons (Traditional Friulian stuffed pasta). Frico and polenta. Regional wines.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali
Regionale
Regional



12.00 > 14.30
19.00 > 22.00



Domenica sera e lunedì
Sonntagabend und Montag
Sunday evening and Monday



di **LUCA BRAIDOT** - via G. Liruti, 7 - Loneriaco di Tarcento (UD)
T. +39 0432 792153

www.villafredda.com - E-mail: info@villafredda.com

[f](#) osteria di villafredda

15

OSTERIA ROMANA AL VAPORE

IT Francesco e Antonino portano a Udine all'osteria al Vapore l'autentica cucina capitolina. In un locale storico attivo fin dal 1882, rilevato nel 2020, proponiamo sapori intensi e ricette fedeli alla romanità, preparate con cura e rispetto della tradizione, accompagnati da vini selezionati da diverse regioni con attenzione al Lazio.

I NOSTRI PIATTI.

Primi piatti della tradizione romana. Carciofi alla giudea. Coda alla vaccinara.

DE Francesco und Antonino bringen mit der Osteria al Vapore die authentische römische Küche nach Udine. In einem historischen Lokal, das bereits seit 1882 besteht und im Jahr 2020 neu übernommen wurde, bieten wir intensive Aromen und originalgetreue Rezepte aus Rom an. Unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und Respekt vor der Tradition zubereitet und von erlesenen Weinen aus verschiedenen Regionen begleitet, wobei der Schwerpunkt auf dem Latium liegt.

UNSERE GERICHTE.

Traditionelle römische Nudelgerichte.
Carciofi alla Giudea: Artischocken nach jüdisch-römischer Art. Coda alla Vaccinara: Geschmorter Ochsenchwanz nach römischer Tradition.

EN Francesco and Antonino bring the authentic flavors of Rome to Udine at Osteria al Vapore. Set in a historic landmark dating back to 1882 and taken over in 2020, we offer bold dishes and recipes faithful to Roman heritage. Every meal is prepared with care and deep respect for tradition, paired with a curated selection of wines from various regions, with a special focus on Lazio.

OUR DISHES.

Traditional Roman Pasta Dishes: Carbonara, Amatriciana, and more. Carciofi alla Giudea: Deep-fried Roman Jewish-style artichokes. Coda alla Vaccinara: Traditional Roman oxtail.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 14.30
19.00 > 23.00



Lunedì d'inverno, Montag im Winter,
Monday in winter;
Domenica d'estate, Sonntag
im Sommer; Sunday in summer



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **FRANCESCO ROMA** e **ANTONINO MONORCHIO** - vicolo Sillio, 8 - Udine (UD)

T. +39 351 3184354

E-mail: info.osteriaromanaalvapore@gmail.com

[f](#) osteria al vapore • [i](#) osteria_alvapore_udine

16

PEPE NERO LOCANDA DI CAMPAGNA

IT Un casale del 1650 situato in mezzo alla campagna, circondato da 22 ettari di vigne. Una nuova dinamica gestione vi accoglierà oltre che nello splendido locale anche nel meraviglioso cortile del casolare per feste, grigliate e cerimonie. Il locale dispone di 3 camere per i propri ospiti.

I NOSTRI PIATTI.

Primi della tradizione. Carni da tutta Europa. Dolci fatti in casa

DE Ein Bauernhaus aus dem Jahr 1650 mitten im Grünen, umgeben von 22 Hektar Weinbergen. Ein neues, dynamisches Management begrüßt Sie sowohl in den prächtigen Innenräumen als auch im herrlichen Innenhof des Anwesens – ideal für Feste, Grillabende und Feierlichkeiten. Das Haus verfügt zudem über 3 Zimmer für Übernachtungsgäste.

UNSERE GERICHTE.

Traditionelle Vorspeisen. Fleischspezialitäten aus ganz Europa. Hausgemachte Desserts.

EN A 1650s farmhouse nestled in the countryside, surrounded by 22 hectares of vineyards. A dynamic new management team will welcome you not only to the stunning restaurant but also to the farmhouse's wonderful courtyard for parties, barbecues, and ceremonies. The property also offers 3 guest rooms.

OUR DISHES.

Traditional first courses. Meats from across Europe. Homemade desserts.



Storico
Historisch
Historical



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 15.00
18.00 > 22.00



Martedì sera e mercoledì
Dienstagabend und Mittwoch
Tuesday evening and Wednesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **NEWDOMUS SRL** - via 3 Aprile, 9 - Pavia di Udine (UD)

T. +39 0432 1792890

www.locandapepenero.com • E-mail: info@domusedesia.com

[f](#) Pepenero-locanda di campagna • [ig](#) pepenerobydomusedesia

17

SAN MICHELE

IT Attiguo alle vecchie mura del castello e la chiesetta dedicata a San Michele, quest'edificio del XIII secolo che fu probabilmente sede del corpo di guardia, ospita un ristorante caratteristico, con piatti legati al territorio e alle stagioni in chiave moderna. Sono presenti 4 camere per poter prolungare il soggiorno.

I NOSTRI PIATTI.

Cucina contemporanea. Scampi del Quarnero. Fiori di zuccina. Burrata di Andria e polenta frita. Girello di vitello cucinato a bassa temperatura. Tortino di patate in tecia. Tarassaco marinato. "Sandwich" di branzino e crostacei. Pannelle di ceci e lattuga brasata.

DE Angrenzend an die alten Burgmauern und die dem Heiligen Michael geweihte Kapelle beherbergt dieses Gebäude aus dem 13. Jahrhundert – das vermutlich einst als Wachstube diente – heute ein charaktervolles Restaurant. Die Küche bietet regionale und saisonale Gerichte, die modern interpretiert werden. Zudem stehen vier Zimmer zur Verfügung, die zu einem längeren Aufenthalt einladen.

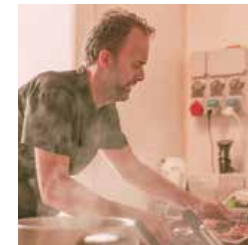
UNSERE GERICHTE.

Moderne Küche, Kvarner Garnelen, Zucchini-Blüten, Burrata di Andria und gebratene Polenta, niedrig Temperatur gegerate Kalbskeule, Kartoffel-Pfanne, mariniertes Trassacco, Sandwich mit Seebarsch und Schalentieren, Kichererbsen- Pannella und geschmorter Salat.

EN Adjacent to the ancient castle walls and the small church dedicated to Saint Michael, this 13th-century building—likely once the quarters for the guard—now houses a characteristic restaurant. Here, local and seasonal dishes are reimagined with a modern twist. The property also features four rooms, perfect for those wishing to extend their stay.

OUR DISHES.

Contemporary kitchen, Kvarner shrimps, zucchini flowers, burrata di Andria and fried polenta, haunch of veal cooked at low temperature, pan-cooked potato pie, marinated trassacco, sandwich of sea bass and shellfish, chickpeas-pannella and braised lettuce.



Storico
Historisch
Historical



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



11.00 > 15.00
17.00 > 24.00



Lunedì e martedì
Montag und Dienstag
Monday and Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di GIUSEPPE FORNACA • via del Castello, 33 • Fagagna (UD)

T. +39 0432 810466

www.sanmichele.restaurant • E-mail: sanmichele.restaurant.com

[f](#) ristorante san michele • [i](#) ristoranti sanmichele

18

SCACCIAPENSIERI

IT Tra le colline dei Colli Orientali del Friuli, lo Scacciapensieri accoglie gli ospiti con una cucina che celebra sapori, stagionalità e tradizione. In tavola frico caldo e avvolgente, salumi locali, primi fatti in casa e dolci tipici, preparati con ingredienti del territorio. I vini friulani, anche di propria produzione, completano l'esperienza con abbinamenti armoniosi, raccontando l'autenticità e l'anima enogastronomica della campagna udinese.

I NOSTRI PIATTI.

Tagliere di affettati e formaggi nostrani con giardiniera fatta in casa. Tagliolini al San Daniele. Frico con polenta grigliata.

DE Inmitten der sanften Hügel der Colli Orientali del Friuli empfängt das Scacciapensieri seine Gäste mit einer Küche, die Geschmack, Saisonalität und Tradition zelebriert. Serviert werden herzhafter Frico, lokale Wurstspezialitäten, hausgemachte Pasta und typische Desserts, zubereitet aus regionalen Zutaten. Friulanische Weine – auch aus eigener Herstellung – runden das Erlebnis mit harmonischen Kombinationen ab und erzählen von der Authentizität und der kulinarischen Seele des Udineser Umlands.

UNSERE GERICHTE.

Aufschnitt- und Käseplatte: Mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse (Giardiniera). Tagliolini al San Daniele: Hausgemachte Bandnudeln mit San-Daniele-Schinken. Frico mit Grillpolenta: Traditionelle friulanische Käse-Kartoffel-Spezialität.

EN Nestled among the rolling hills of the Colli Orientali del Friuli, Scacciapensieri welcomes guests with a cuisine that celebrates flavor, seasonality, and tradition. On the table, you will find warm and comforting frico, local cold cuts, homemade pasta, and traditional desserts—all prepared with regional ingredients. Friulian wines, including some from our own production, complete the experience with harmonious pairings that tell the story of the authentic soul of the Udine countryside.

OUR DISHES.

Local Cold Cuts and Cheeses: Served with homemade pickled vegetables (giardiniera). Tagliolini al San Daniele: Fresh pasta with San Daniele prosciutto. Frico with Grilled Polenta: A traditional Friulian cheese and potato specialty.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Italiani
Italienische
Italian



Me Gi Ve, Mi Do Fr, We Th Fr:
18.00 > 22.00
Sa, Sa, Sa: 10.30 > 15.00, 18.00 > 22.00
Do, So, Su: 10.30 > 16.00



Lunedì e martedì
Montag und Dienstag
Monday and Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **EMMEGIÒ SRL** • via Elio Morpurgo, 29 • Buttrio (UD)
T. +39 0432 674907

www.scacciapensieributtrio.com • E-mail: ospitalita@marinadanieli.com

[f](#) ristorante Scacciapensieri • [i](#) [scacciapensieributtrio](#)

19

VITELLO D'ORO

IT Il ristorante più antico della città, dal 1849 nel cuore della città di Udine, offre alla sua clientela sempre più esigente e cosmopolita, una cucina di altissimo livello orientata principalmente a piatti di pesce. Lo stile glamour e accogliente è in perfetta sintonia con la filosofia della cucina, il cui stile e gli spazi, sono resi indimenticabili da un recente lavoro di ristrutturazione che ha portato alla luce dettagli storici prima nascosti e ha arricchito il locale con nuove note di contemporaneità e tradizione.

I NOSTRI PIATTI.

Pesce e del territorio.

DE Das älteste Restaurant der Stadt, seit 1849 im Stadtzentrum von Udine, verwöhnt seine zunehmend anspruchsvollen und weltoffenen Gäste mit einer Küche auf höchstem Niveau, wobei der Fokus auf Fischgerichten liegt. Der zugleich glanzvolle und gemütliche Stil harmoniert perfekt mit der Philosophie der Küche, deren Stil und Räumlichkeiten durch kürzliche Umbauarbeiten einzigartig gestaltet wurden. Die dabei zu Tage getretenen historischen Details, die zuvor versteckt waren, haben das Lokal um neue moderne und traditionelle Anklänge bereichert.

UNSERE GERICHTE.

Fischgerichte und regionale Gerichte.

EN The oldest restaurant in the city, situated in the heart of Udine since 1849, the Vitello D'Oro caters to an increasingly discerning and cosmopolitan clientele, offering a primarily fish-oriented cuisine of the highest level. The restaurant's glamorous, welcoming style reflects the cuisine's philosophy, in a recently renovated setting that has brought to light previously hidden period features and enriched the room with an unexpected blend of modernity and tradition.

OUR DISHES.

Fish and local.



Elegante
Elegant
Elegant



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 14.00
19.00 > 22.00



Mercoledì e giovedì mattina e martedì
Mittwoch und Donnerstagmorgen
und Dienstag
Wednesday and Thursday morning
and Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



di GIANLUCA e MASSIMILIANO SABINOT • via E. Valvason, 4 • Udine (UD)

T. +39 0432 508982

www.vitellodoro.com • E-mail: info@vitellodoro.com

Ristorante Vitello d'Oro

20 ZAGO

IT Immerso nel suggestivo borgo di Laipacco, dispone di un'elegante struttura a due piani, con sala eventi al 1° piano, che si affaccia sul vasto giardino all'interno del quale sorge la seicentesca chiesetta di San Carlo. Il ristorante Zago propone una cucina di pesce che si ispira alla tradizione della riviera friulana. La freschezza delle materie prime, l'attenzione alla stagionalità ed il colore con i quali caratterizziamo i nostri piatti sono i pilastri della nostra proposta culinaria, che include anche interessanti proposte vegetariane.

I NOSTRI PIATTI.

Crudo di pesce e crostacei, germogli e frutta esotica. Zuppa di pesce alla gradese. Fritto della laguna friulana.

DE Eingebettet im malerischen Dorf Laipacco verfügt es über eine elegante zweistöckige Struktur mit einem Veranstaltungsraum im 1. Stock, der auf den weitläufigen Garten blickt, in dem die aus dem 17. Jahrhundert stammende Kirche San Carlo steht. Das Restaurant Zago bietet eine Fischküche, die von der Tradition der friaulischen Küste inspiriert ist. Die Frische der Zutaten, die Beachtung der Saisonalität und die Farben, mit denen wir unsere Gerichte charakterisieren, sind die Grundpfeiler unseres kulinarischen Angebots, das auch interessante vegetarische Optionen umfasst.

UNSERE GERICHTE.

Rohes Fisch- und Krustentiergericht mit Sprossen und exotischen Früchten. Fischsuppe alla Gradese. Fritto della Lagune Friulana.

EN Imagine a refined escape in the heart of Laipacco. Nestled in this charming village, Zago boasts an elegant two-story structure. The first floor features an events hall overlooking the vast garden, where the 17th-century church of San Carlo adds a touch of history. The Zago restaurant offers a seafood cuisine inspired by the tradition of the Friulian Riviera. The freshness of the ingredients, the attention to seasonality, and the vibrant colors that characterize our dishes are the cornerstones of our culinary proposal, which also includes interesting vegetarian options.

OUR DISHES.

Raw fish and shellfish, sprouts, and exotic fruits. Grado-style fish soup. Fritto from the Friulian lagoon.



Storico
Historisch
Historical



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



12.00 > 15.00
19.00 > 23.00



Domenica sera e lunedì
Sonntagabend und Montag
Sunday evening and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **LUIGI ZAGO** • via S. Giuseppe, 51 • Laipacco Tricesimo (UD)

T. +39 0432 1573985

www.ristorantezago.it • E-mail: luigi@luigizago.it

[f](#) zagowinebarconcucina • [i](#) zago_ristorante

21

LOGGIA 1989

IT Ad Adegliacco, in via Centrale 2, Loggia 1989 raccoglie l'eredità della storica trattoria di pesce alle porte di Udine. La cucina propone piatti di mare affiancati da verdure di stagione, tra lasagne e ricette creative, senza dimenticare il boreto, simbolo del Friuli. A pranzo spaghetti con riccio o vongole, baccalà mantecato e seppie; la sera cicchetti, sarde in saor e polpo. Curata la carta vini tra Colli Orientali, Collio e Champagne.

I NOSTRI PIATTI.

Spaghetti alle vongole. Frico e polenta. Boreto gradese.

DE In Adegliacco, in der Via Centrale 2, tritt die Loggia 1989 das Erbe der historischen Fisch-Trattoria vor den Toren von Udine an. Die Küche bietet Meeresgerichte in Kombination mit saisonalem Gemüse, von Lasagne bis hin zu kreativen Rezepten, ohne dabei den Boreto zu vergessen – ein kulinarisches Wahrzeichen Friauls. Mittags stehen Spaghetti mit Seeigel oder Venusmuscheln, Baccalà mantecato (cremiger Stockfisch) und Tintenfisch auf der Karte; abends locken Cicchetti, Sarde in Saor und Oktopus. Die Weinkarte ist exzellent bestückt mit Tropfen aus dem Colli Orientali, dem Collio und der Champagne.

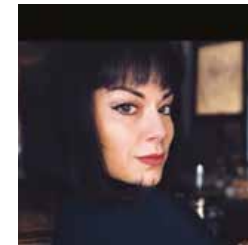
UNSERE GERICHTE.

Spaghetti mit Venusmuscheln, Frico und Polenta (Traditioneller gebackener Käse-Kartoffel-Fladen mit Maisgrieß), Boreto gradese (Fischsuppe nach Grader Art mit schwarzem Pfeffer und Essig).

EN Located at Via Centrale 2 in Adegliacco, Loggia 1989 carries on the legacy of the historic seafood trattoria on the outskirts of Udine. The kitchen serves sea-inspired dishes paired with seasonal vegetables, ranging from classic lasagnas to creative recipes, without forgetting the boreto, a true symbol of Friuli. For lunch, enjoy spaghetti with sea urchin or clams, whipped salt cod (baccalà mantecato), and cuttlefish; in the evening, the focus shifts to cicchetti, sarde in saor, and octopus. The wine list is carefully curated, featuring labels from the Colli Orientali, Collio, and Champagne.

OUR DISHES.

Spaghetti with clams, Frico and polenta (Traditional fried cheese and potato pancake served with cornmeal mash), Boreto gradese (Typical fish stew from Grado, seasoned with black pepper and vinegar).



Tipico
Typisch
Typical



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



Ma > Ve, Di > Fr, Tu > Fr:
11.00 > 15.00, 20.00 > 22.00
Sa > Do, Sa > So, Sa > Su:
11.00 > 23.00



Lunedì
Montag
Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **LUCIA MARCHIOL** • via Centrale, 2 • Adegliacco (UD)

T. +39 320 70868765

E-mail: 1989loggia@gmail.com

f Loggia1989 • i Loggia1989

OSTERIA AL PORTICO

IT Ristorante di pesce nato nel 1993 con Daniela Zilli e Marcellino Zentilin, oggi guidato dal figlio Carlo insieme a Cristina e Stefano. Una cucina esclusivamente di mare, affidata ai due chef Beltrame Massimo e Gori Edi che, da oltre 30 anni, portano in tavola esperienza, tradizione e sapori autentici del mare. Settimanalmente vengono aggiunti nuovi piatti.

I NOSTRI PIATTI.

Antipasto misto di pesce caldo o freddo.
Spaghetti al granchio porro. Pesce al forno.

DE Dieses im Jahr 1993 von Daniela Zilli und Marcellino Zentilin gegründete Fischrestaurant wird heute von ihrem Sohn Carlo gemeinsam mit Cristina und Stefano geführt. Die Küche ist ausschließlich dem Meer gewidmet und liegt in den Händen der beiden Küchenchefs Massimo Beltrame und Edi Gori, die seit über 30 Jahren Erfahrung, Tradition und die authentischen Aromen des Meeres auf den Tisch bringen. Wöchentlich neue Gerichte.

UNSERE GERICHTE.

Gemischte Fischvorspeise: Warm oder kalt serviert. Spaghetti mit Krabbe und Lauch.
Fisch aus dem Ofen: Traditionell zubereitet.

EN Founded in 1993 by Daniela Zilli and Marcellino Zentilin, this seafood restaurant is now led by their son Carlo, together with Cristina and Stefano. The menu is dedicated exclusively to the sea, entrusted to chefs Massimo Beltrame and Edi Gori. For over 30 years, they have brought experience, tradition, and the authentic flavors of the ocean to the table. New dishes added weekly.

OUR DISHES.

Mixed Seafood Appetizer: Available warm or cold. Spaghetti with Crab and Leek.
Oven-Baked Fish: Prepared according to the catch of the day.



Informale
Informell
Informal



12.00 > 14.00
19.00 > 22.00



Lunedì e martedì
Montag und Dienstag
Monday and Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **CRISTINA BERTONI** e **CARLO ZENTILIN** - via Lignano, 45 - Zugliano (UD)

T. +39 0432 561705

E-mail: osteriaalportico@gmail.com

www.facebook.com/osteriaalportico • [osteria_al_portico](https://www.instagram.com/osteria_al_portico)

23

DUE PALME

IT Nasce nel '84 gestito dalla famiglia De Rosa, l'accoglienza e il sorriso di Raffaella sono sempre presenti. La forma di un galeone e le teste di moro lo rendono tipico ed elegante. Le ampie sale sono adatte anche a cerimonie e banchetti, la cucina mediterranea, le gustose pizze, menù per celiaci oltre ad e un menù studentei lo rendono adatto a tutte le occasioni. Nuove e confortevoli camere nel nostro hotel vi aspettano.

I NOSTRI PIATTI.

Linguine allo scoglio. Grigliata di pesce. Piatto due palme.

DE Der im Jahr 1984 gegründete und von der Familie De Rosa geführte Betrieb heißt seine Gäste stets mit der herzlichen Gastfreundschaft und dem Lächeln von Raffaella willkommen. Die markante Form eines Galeonenschiffs und die Testa di Moro-Dekorationen verleihen dem Lokal ein typisches und elegantes Ambiente. Die großzügigen Säle eignen sich hervorragend für Zeremonien und Bankette. Mit mediterraner Küche, schmackhaften Pizzen, glutenfreien Gerichten sowie Menüs für Studenten ist das Restaurant für jeden Anlass die richtige Wahl. Zudem erwarten Sie in unserem Hotel neue und komfortable Zimmer.

UNSERE GERICHTE.

Linguine allo Scoglio: Meeresfrüchte-Pasta. Gemischte Fischplatte vom Grill. Teller „Due Palme“: Die Spezialität des Hauses.

EN Established in 1984 and managed by the De Rosa family, this venue greets guests with Raffaella's ever-present smile and hospitality. Its unique galleon-inspired architecture and Testa di Moro decor create a distinctive and elegant atmosphere. With spacious rooms perfect for ceremonies and banquets, the restaurant is suitable for any occasion, offering Mediterranean cuisine, tasty pizzas, gluten-free options, and dedicated student menus. Our hotel also awaits you with new, comfortable rooms.

OUR DISHES.

Linguine allo Scoglio: Seafood pasta with the catch of the day. Mixed Grilled Fish. "Due Palme" Platter: Our house specialty.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



12.00 > 15.00
17.30 > 24.00



Lunedì
Montag
Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



della **FAM. DE ROSA** - viale Leonardo da Vinci, 5 - Udine (UD)
T. +39 0432 481807
www.alleduepalmeudine.it • E-mail: hotel-duepalme@libero.it

24

1859

IT Cicchetteria accogliente con cucina tradizionale friulana e carnica, dove sapori autentici trovano un'atmosfera conviviale. Sponsor ufficiale la birra Moretti, propone birre e vini di qualità. L'ampio dehor nella via più centrale della città vi accoglierà e vi farà fare da spettatori alla vita di Udine ricaricando le vostre batterie facendo uno spuntino o pasteggiando. Antipasti primi e secondi o 25 tipi di tartine, affettati, fritti e altro vi sazieranno con gusto.

I NOSTRI PIATTI.

Antipasti ed insalate. 12 tipi di polpette. Affettati e formaggi.

DE Eine gemütliche Cicchetteria mit traditioneller friulanischer und karnischer Küche, in der authentische Aromen auf eine gesellige Atmosphäre treffen. Als offizieller Birra-Moretti-Partner bieten wir erstklassige Biere und Weine an. Unser großzügiger Außenbereich in der zentralsten Straße der Stadt lädt dazu ein, das bunte Treiben von Udine zu beobachten, während Sie bei einem Snack oder einer Mahlzeit neue Energie tanken. Ob Vorspeisen, Hauptgerichte oder unsere 25 verschiedenen belegten Brötchen (Tartine), Aufschnitte und Frittiertes – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

UNSERE GERICHTE.

Vorspeisen und Salate. 12 verschiedene Fleischbällchen (Polpetta). Aufschnitt und Käse: Regionale Spezialitäten.

EN A welcoming cicchetteria featuring traditional Friulian and Carnic cuisine, where authentic flavors meet a convivial atmosphere. As an official Birra Moretti partner, we offer high-quality beers and wines. Our large outdoor seating area, located on the city's most central street, allows you to soak in the vibrant life of Udine while recharging with a snack or a full meal. Whether you choose from our appetizers, first and second courses, or our 25 varieties of tartine (small sandwiches), cold cuts, and fried treats, you are sure to leave satisfied.

OUR DISHES.

Appetizers and Salads. 12 Varieties of Meatballs: Our signature selection. Cold Cuts and Cheeses: Local artisanal selections.



 Tipico
Charakteristisch
Characteristic

 10.30 > 24.00

 Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **GIULIO MICHELUTTI** - via Mercatovecchio, 41 - Udine (UD)

T. +39 346 4033388

 1859 Udine •  1859-Udine

25

AI ROVI DI MORA

IT Tipico fabbricato rustico friulano del 1800, situato in borgo storico, recentemente ristrutturato ed immerso nelle sue corti pertinenze con ampio e curato giardino, prospiciente Villa veneta. All'interno abbiamo dato vita a un'osteria accogliente, dove è possibile fermarsi per un aperitivo con proposte gastronomiche ricercate come le nostre tartine con la Porcina o i nostri taglieri di affettati. L'offerta si completa con la possibilità di pranzare o cenare, con un menù che rispecchia la stagionalità dei prodotti e la loro freschezza.

I NOSTRI PIATTI.

Taglieri di formaggi e affettati ricercati. Bollito misto. Costine cotte a bassa temperatura.

DE Ein typisches friulanisches Bauernhaus aus dem 19. Jahrhundert, gelegen in einem historischen Dorf, kürzlich renoviert und eingebettet in einen eigenen Innenhof mit großem, gepflegtem Garten, direkt gegenüber einer venezianischen Villa. Im Inneren haben wir eine einladende Osteria ins Leben gerufen, in der man für einen Aperitif mit erlesenen gastronomischen Angeboten verweilen kann – wie zum Beispiel unsere Tartine mit „Porcina“ (gekochtem Schweinefleisch) oder unsere Aufschnittplatten. Abgerundet wird das Angebot durch die Möglichkeit zum Mittag- oder Abendessen mit einer Speisekarte, die die Saisonalität und Frische der Produkte widerspiegelt.

UNSERE GERICHTE.

Erlesene Käse- und Aufschnittplatten.
Gemischtes gekochtes Fleisch (Bollito misto).
Niedrigtemperatur-gegarnte Rippchen.

EN A typical 19th-century Friulian rustic building located in a historic hamlet, recently renovated and nestled within its own courtyard and beautifully kept garden, overlooking a Venetian Villa. Inside, we have created a cozy osteria where you can stop for an aperitif with refined gourmet options, such as our signature Porcina tartine or our curated selection of cold cuts. Our offering is completed by lunch and dinner options, with a menu that reflects the seasonality and freshness of the ingredients.

OUR DISHES.

Gourmet Cheese and Cold Cut Platters. Mixed Boiled Meat: A traditional classic. Low-Temperature Cooked Ribs.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



11.00 > 14.30
17.30 > 23.00



Lunedì e martedì
Montag und Tuesday
Monday and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **AI ROVI DI MORA SRL** - via del Molino, 6 - Pavia di Udine (UD)

T. +39 0432 680324

E-mail: airovidimora@gmail.com

[f](#) ai rovi di mora • [i](#) airovidimora

26

ALLE TRE SORELLE

IT Nata nel 1966, si presenta con molteplici sfaccettature, da classica osteria per bere un bicchiere e mangiare una tartina alle sale per un pasto veloce e alla sala del primo piano, fine e discreta. Il menù si distingue anche per la scelta di fare tutto in casa, pasta, dolci e gelato compresi, il tutto con la possibilità di abbinare i piatti con molte etichette selezionate.

I NOSTRI PIATTI.

Menù stagionali di carne e pesce. Piatti della tradizione. Affettati di produzione propria.

DE Das im Jahr 1966 entstandene Lokal wartet mit vielerlei Facetten auf: von der klassischen Osteria für ein Glas Wein und leckere Canapés über die Säle für ein schnelles Gericht bis hin zum eleganten Saal mit intimer Atmosphäre im ersten Stockwerk. Die Speisekarte zeichnet sich auch die Entscheidung aus, alles „haus-gemacht“ zu servieren, einschließlich Nudeln, Desserts und Eis. Das Ganze mit der Möglichkeit, zu den Gerichten viele Etiketten aus-gesuchter Weine zu genießen.

UNSERE GERICHTE.

Saisonale Speisekarten mit Fleisch und Fisch. Traditionelle Gerichte. Aufschnitt aus eigener Herstellung.

EN Founded in 1966, Alle Tre Sorelle is a venue with two souls: at street level, it is a classic tavern in which to enjoy a drink and some savoury canapés, while the first floor reveals a fine and cosy dining room. The menu stands out for its homemade dishes, from pastas through to desserts and ice creams, all of which can be washed down with a selection of fine wines.

OUR DISHES.

Seasonal meat and fish menus. Traditional dishes. Homemade cold cuts.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



06.00 > 24.00



Domenica
Sonntag
Sunday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **BELTRAME MARCO & C.** - viale Tricesimo, 264 - Udine (UD)

T. +39 0432 428226

E-mail: alletesorelle@gmail.com

[f](#) Alle Tre Sorelle • [i](#) alletesorelle

27

ELLIOT OSTERIA E DORMIRE IN COLLINA

IT Benvenuti da Elliot, hotel e osteria immersi tra i vigneti dei Colli Orientali del Friuli. Qui la tradizione friulana incontra una visione contemporanea, con ingredienti del territorio e materie prime selezionate. L'osteria propone una cucina autentica e stagionale, mentre le 12 camere moderne e confortevoli offrono un luogo di quiete e accoglienza.

I NOSTRI PIATTI.

Rosa ripiena di porcini, noci tostate con tomino e salvia frita. Coniglio con 2 cotture, brasato e alla brace con patate in tecia e cappuccio viola. Costata e fiorentina.

DE Willkommen bei Elliot, Hotel und Osteria inmitten der Weinberge der Colli Orientali del Friuli. Hier trifft friulanische Tradition auf eine zeitgenössische Vision, mit regionalen Zutaten und ausgewählten Rohstoffen. Die Osteria bietet eine authentische und saisonale Küche, während die 12 modernen und komfortablen Zimmer ein Ort der Ruhe und Herzlichkeit sind.

UNSERE GERICHTE.

Gefüllte „Rosa“: Mit Steinpilzen und gerösteten Walnüssen, serviert mit Tomino-Käse und frittiertem Salbei. Kaninchen in zwei Gararten: Geschmort und vom Grill, dazu Patate in tecia (traditionelle Pfannkartoffeln) und Rotkohl. Rib-Eye-Steak und Florentiner Steak.

EN Welcome to Elliot, a hotel and osteria nestled among the vineyards of the Colli Orientali del Friuli. Here, Friulian tradition meets a contemporary vision, featuring local ingredients and carefully selected raw materials. The osteria offers authentic, seasonal cuisine, while our 12 modern and comfortable rooms provide a peaceful and welcoming retreat.

OUR DISHES.

“Rosa” Pasta: Stuffed with porcini mushrooms and toasted walnuts, served with tommino cheese and fried sage. Two-Way Rabbit: Braised and grilled, served with patate in tecia (traditional pan-fried potatoes) and purple cabbage. Ribeye and Florentine Steaks.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



11.00 > 24.00



Domenica sera e lunedì
Sonntagabend und Montag
Sunday evening and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **PAOLO BARTOLINI** • via Orsaria, 50 • Manzano (UD)

T. +39 0432 1690037

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

[f](#) Elliot osteria • [i](#) Elliot.manzano

28

GARIBALDI 45

IT Apre a novembre 2018, Garibaldi 45 osteria & cucina a Tricesimo. Un ambiente raffinato dove ci si sente a "casa". La nostra cucina che rivisita i piatti della tradizione con un tocco di cucina innovativa, segue i prodotti di stagione. A tutte le ore è possibile degustare una vasta scelta di salumi e formaggi. Cavallo di battaglia la nostra carbonara scomposta. Vasta scelta di vini con più di 200 etichette fra fuori regione e friulani.

I NOSTRI PIATTI.

Battuta al coltello di fassona piemontese. Pesce fresco delle regioni attigue. Carni trattate con varie cotture a bassa temperatura.

DE Im November 2018 wurde Garibaldi 45, Osteria & warme Küche, eröffnet. Ein raffiniertes Ambiente, in dem man sich wie „zu Hause“ fühlt. Unsere Küche interpretiert traditionelle Gerichte mit einem Hauch innovativer Raffinesse neu und folgt der Verfügbarkeit saisonaler Produkte. Zu jeder Uhrzeit kann man eine große Auswahl an Wurst und Käse kosten. Unser kulinarisches Paradestück ist die „Carbonara scomposta“. Große Weinauswahl mit mehr als 200 Etiketten aus Anbaugebieten außerhalb der Region und aus dem Friaul.

UNSERE GERICHTE.

Fleisch der Rinderrasse Fassone Piemontese „battuta a coltello“, frischer Fisch aus den Nachbarregionen, Fleisch erster Güte mit verschiedenen Zubereitungsarten bei niedrigen Temperaturen.

EN Garibaldi 45 osteria & kitchen opened in November 2018 a refined place where diners feel perfectly "at home." The menu features new versions of traditional dishes with an innovative touch incorporating fresh produce in season. At any time of day, visitors can savour a vast choice of cured meats and cheeses. The restaurant's speciality is "deconstructed carbonara" pasta. The wine list features over 200 labels from Friuli and other parts of Italy.

OUR DISHES.

Hand-minced Piedmont beef, fresh seafood from adjacent regions, meats cooked in a variety of ways at low temperatures.



Informale
Informell
Informal



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



11.00 > 15.00
18.00 > 23.00



Lunedì mattina
Monday morning
Montag morgen



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **ILARIA ERMACORA** • piazza Garibaldi, 45 • Tricesimo (UD)

T. +39 0432 1447466

E-mail: garibaldi45tricesimo@gmail.com

Garibaldi 45 Tricesimo

29

GNAGNE SESE

IT La bellezza di un locale storico, con un ampio giardino bagnato dalla Roggia di Palma, fu sede di un antico mulino. Qui è possibile gustare i piatti della tradizione in un ambiente accogliente e caratteristico, dall'atmosfera un po' vintage da vecchia cascina. Piatti ben curati della tradizione locale.

I NOSTRI PIATTI.

Cjarsons carnici. Frico. Blets con la pitina e crema di frant.

DE Die Schönheit eines historischen Lokals mit einem großen Garten, der von der Roggia di Palma durchzogen wird, ehemals Standort einer alten Mühle. Hier können Sie die traditionellen Gerichte in einer gemütlichen und charakteristischen Umgebung genießen, die eine leicht nostalgische Atmosphäre eines alten Bauernhofs bietet. Sorgfältig zubereitete Gerichte der lokalen Tradition.

UNSERE GERICHTE.

Cjarsons aus Carnia. Frico. Blets mit Pitina und Frant-Creme.

EN The beauty of a historic venue, with a large garden bathed by the Palma Canal, once the site of an ancient mill. Here, you can enjoy traditional dishes in a cozy and characteristic atmosphere, with a slightly vintage vibe reminiscent of an old farmhouse. Well-crafted dishes from the local tradition.

OUR DISHES.

Carnic cjarsons. Frico. Blets with pitina and frant cream.



Storico
Historisch
Historical



Regionali
Regionale
Regional



10.30 > 15.00
17.30 > 23.00



Domenica
Sonntag
Sunday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **TINPASSI SAS** - via Marsala, 258 - Udine (UD)

T. +39 0432 1514534

www.osteriagnagnese.com • E-mail: gnagnese@gmail.com

osteria Gnagne Sese

30

LA NICCHIA - CUCINA & BOTTEGA SARDA

IT La Nicchia nasce da un'idea di Massimo, sardo di Bitti e Silvia, friulana di San Daniele del Friuli, che nel 2007 trovano nel centro storico di Udine una vecchia osteria, ubicata nella casa di Giovanni da Udine (1533). La trasformano in un piccolo ristorante con bottega di prodotti tipici. Cucina Sarda con prodotti selezionati e vini ricercati. La passione per la cucina di Massimo e l'amore di Silvia per il pubblico, questa è La Nicchia da 19 anni.

I NOSTRI PIATTI.

Pasta Tipica Sarda. Maialeto. Pecorini e Salumi Sardi.

DE La Nicchia entstand aus einer Idee von Massimo aus Bitti (Sardinien) und Silvia aus San Daniele del Friuli. Im Jahr 2007 fanden sie im historischen Zentrum von Udine eine alte Osteria, die sich im Haus von Giovanni da Udine (1533) befand. Sie verwandelten sie in ein kleines Restaurant mit einem Laden für typische Spezialitäten. Geboten wird sardische Küche mit ausgewählten Produkten und erlesenen Weinen. Massimos Leidenschaft für das Kochen und Silvias Liebe zum Gastgewebe – das ist La Nicchia seit 19 Jahren.

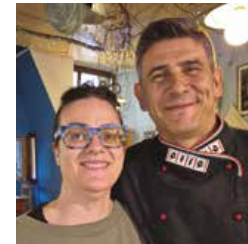
UNSERE GERICHTE.

Typische sardische Pasta. Spanferkel (Maialeto). Sardischer Pecorino und Aufschnitt.

EN La Nicchia was born from an idea by Massimo, from Bitti in Sardinia, and Silvia, from San Daniele del Friuli. In 2007, they discovered an old tavern in the historic heart of Udine, located within the house of Giovanni da Udine (1533). They transformed it into a cozy little restaurant and a boutique for traditional products. It offers Sardinian cuisine with handpicked ingredients and refined wines. Massimo's passion for cooking and Silvia's love for hospitality—this has been La Nicchia for 19 years.

OUR DISHES.

Traditional Sardinian pasta. Suckling pig (Maialeto). Sardinian Pecorino cheeses and cured meats.



Storico
Historical



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



10.00 > 15.00
19.00 > 23.00



Domenica e lunedì
Sonntag und Montag
Sunday and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **MASSIMO DI PRISCO** e **SILVIA CANTON** • via Gemona, 15/A • Udine (UD)

T. +39 0432 204070

E-mail: lanicchiaudine@tiscali.it

[f](#) La Nicchia – Cucina & Bottega sarda a Udine • [ig](#) [lanicchiaudine2007](#)

31

LEON D'ORO

IT Punto di riferimento all'ora dell'aperitivo, offre un centinaio di etichette alla mescita e numerosi stuzzichini come polpette, frittate, salumi e formaggi. Inoltre si possono gustare birre di alta qualità spinate dall'impianto in carboazoto. Il pranzo e la cena offrono i piatti della tradizione locale, un servizio veloce e attento completano il quadro di un ambiente animato da giovani e professionisti della città.

I NOSTRI PIATTI.

Piatti della tradizione italiana e friulana.

DE Bezugspunkt zum Aperitif, man kann etwa hundert Weinsorten probieren und dazu zahlreiche Imbisse wie Polpette, Omelettes, Aufschnitt und Käse genießen. Ferner kann man ausgezeichnetes Bier kosten, das aus der Kohlendioxid-Stickstoff-Anlage gezapft wird. Mittag- und Abendessen basieren auf traditionellen Gerichten, ein schneller und aufmerksamer Service runden das Bild eines Ambientes ab, das von jungen Menschen und Geschäftsleuten der Stadt belebt wird.

UNSERE GERICHTE.

Gerichte aus der italienischen und friaulischen Tradition.

EN Reference point during the happy hour, offers about fifty labels by the glass and numerous appetizers like meatballs, omelettes, cold cuts and cheeses. Also offers fine beers poured from a nitrogen/CO2 tap. Lunch, as well as dinner are based on traditional local dishes, a fast and attentive service complete the picture of an environment that is animated by young people and professionals of the city.

OUR DISHES.

Traditional Italian and Friulian dishes.



Informale
Informell
Informal



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



09.00 > 15.00
18.00 > 24.00



Domenica
Sonntag
Sunday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **GIANLUCA BELTRAME SAS** - via dei Rizzani, 2 - Udine (UD)

T. +39 0432 508778

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

Leon d'oro

32

MULINO FERRANT

IT A mezz'ora da Udine sorge il Mulino Ferrant, un'osteria con cucina ricavata da un vecchio mulino risalente al 18 secolo. Dal 1991 accoglie gli ospiti in un ambiente ospitale e familiare immerso nella verde campagna di Cassacco. L'osteria propone piatti tipici della tradizione friulana rendendola una destinazione esclusiva per degustare la vera cucina locale.

I NOSTRI PIATTI.

Cjarçons del mulino. Frico di patate con polenta. Lombata di pezzata rossa friulana su lastra di sale dell' Himalaya.

DE Nur eine halbe Stunde von Udine entfernt liegt das Mulino Ferrant, eine Osteria, die in einer alten Mühle aus dem 18. Jahrhundert untergebracht ist. Seit 1991 werden Gäste hier in einer gemütlichen und familiären Atmosphäre inmitten der grünen Landschaft von Cassacco empfangen. Die Osteria bietet typische Gerichte der friulanischen Tradition und ist damit ein exklusives Ziel, um die echte lokale Küche zu genießen.

UNSERE GERICHTE.

Cjarçons nach Art des Hauses: Traditionelle gefüllte Teigtaschen. Kartoffel-Frico mit Polenta: Die berühmte friulanische Käsespezialität. Lendenstück vom friulanischen Fleckvieh (Pezzata Rossa): Serviert auf einer Himalaya-Salzplatte.

EN Just half an hour from Udine lies Mulino Ferrant, an osteria set within a historic 18th-century mill. Since 1991, it has welcomed guests into a cozy and family-friendly atmosphere, nestled in the lush countryside of Cassacco. The osteria serves traditional Friulian dishes, making it an exclusive destination for experiencing authentic local cuisine.

OUR DISHES.

Mulino-style Cjarçons: Traditional sweet-and-savory stuffed pasta. Potato Frico with Polenta: Friuli's iconic cheese and potato dish. Friulian "Pezzata Rossa" Loin: Served on a Himalayan salt block.



Storico
Historisch
Historical



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



Lu > Ve, Mo > Fr, Mo > Fr: 16.00 > 23.00
Sa > Do, Sa > So, Sa > Su: 10.30 > 15.30,
18.00 > 23.00



Martedì e mercoledì
Dienstag und Mittwoch
Tuesday and Wednesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **PAOLO FANT** • via dei Mulini, 8 • Cassacco (UD)
T. +39 335 5488537
www.mulinoferrant.it • **E-mail:** mulinoferrant@gmail.com
[f](#) mulino Ferrant di Fant Paolo • [i](#) mulino.ferrant

33

OSTERIA ALLA GHIACCIAIA

IT In uno degli scorci più affascinanti e suggestivi, il nostro ristorante è una celebrazione delle delizie culinarie che il Friuli ha da offrire. Il menu in continua evoluzione, propone un viaggio in secoli di tradizioni culinarie. La qualità degli ingredienti è garantita dalla collaborazione con aziende locali, che condividono il nostro impegno per la qualità. Da noi, il cibo è un viaggio gastronomico nel cuore del Friuli, ogni ricetta è un inno alla tradizione, un abbraccio caloroso alla cultura friulana ed al suo legame con la terra e la storia, che vi lascerà un ricordo indelebile.

I NOSTRI PIATTI.

Cjarsons. Salame artigianale con aceto. Frico e polenta.

DE In einer der faszinierendsten und charman- testen Ecken ist unser Restaurant eine Feier der kulinarischen Köstlichkeiten, die Friaul zu bieten hat. Die sich ständig weiterentwi- ckelnde Speisekarte bietet eine Reise durch Jahrhunderte kulinarischer Traditionen. Die Qualität der Zutaten wird durch die Zusam- menarbeit mit lokalen Unternehmen gewährleistet, die unser Engagement für Qua- lität teilen. Bei uns ist Essen eine gastronomi- sche Reise ins Herz von Friaul, jede Rezeptur ist eine Hymne an die Tradition, eine herzliche Umarmung der friaulischen Kultur und ihrer Verbindung zum Land und zur Geschichte, die Ihnen eine unvergessliche Erinnerung hinterlassen wird.

UNSERE GERICHTE.

Cjarsons. Hausgemachter Salami mit Essig. Frico und Polenta.

EN In one of the most charming and suggestive corners, our restaurant celebrates the culinary delights that Friuli has to offer. The continuously evolving menu offers a journey through centuries of culinary traditions. The quality of the ingredients is guaranteed by collaborating with local companies that share our commitment to quality. Here, food is a gastronomic journey to the heart of Friuli, where each recipe is a tribute to tradition, a warm embrace of Friulian culture and its connection to the land and history, leaving you with an indelible memory.

OUR DISHES.

Cjarsons. Artisanal salami with vinegar. Frico and polenta.



Storico
Historisch
Historical



Regionali
Regionale
Regional



Lu > Ve, Mo > Fr, Mo > Fr:
11.00 > 15.00, 18.00 > 24.00
Sa, Do; Sa, So; Sa, Su:
10.00 > 15.00, 18.00 > 24.00



Lunedì
Montag
Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **SOLERO PIETRO LAZZARO** • via Zanon, 13 • Udine (UD)

T. +39 0432 502471

www.osteriaallaghiacciaia.com • E-mail: osteriaallaghiacciaia@gmail.com

[f](#) Alla Ghiacciaia

34

OSTERIA CA' MARIAN

IT Immersa in un prato, l'osteria Ca' Marian è un incantevole complesso di rustici del '700, tra antiche mura di pietra e un suggestivo viale d' accesso tra due file di morars. L'atmosfera è rilassante e accogliente. Oltre la cucina, sono presenti camere ed è possibile il servizio di catering. Tra piatti e vini della tradizione friulana e non solo, Gian, il titolare è l'anima del locale.

I NOSTRI PIATTI.

Risotti. Carni alla brace.

DE Inmitten einer grünen Wiese liegt die Osteria Ca' Marian, ein bezauberndes Ensemble aus Bauernhäusern aus dem 18. Jahrhundert mit alten Steinmauern und einer eindrucksvollen Zufahrt zwischen zwei Reihen von Maulbeerbäumen (morars). Die Atmosphäre ist entspannend und einladend. Neben der Küche stehen Gästezimmer sowie ein Catering-Service zur Verfügung. Zwischen traditionellen friulanischen Gerichten und Weinen ist der Inhaber Gian die gute Seele des Hauses.

UNSERE GERICHTE.

Risotto-Spezialitäten. Fleisch vom Grill.

EN Nestled in a lush meadow, Osteria Ca' Marian is an enchanting complex of 18th-century rustic buildings, featuring ancient stone walls and a striking driveway lined with mulberry trees (morars). The atmosphere is relaxing and welcoming. In addition to the restaurant, the estate offers guest rooms and catering services. Serving traditional Friulian dishes and wines—and much more—the owner, Gian, is the true heart and soul of the venue.

OUR DISHES.

Risottos: Seasonal and creamy. Grilled Meats: Cooked over embers.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



10.00 > 15.00
18.00 > 24.00



Lunedì
Montag
Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di GIANLUIGI LAVIA • via S. Quirino, 2 • Faugnacco (UD)

T. +39 0432 660371

www.osteriacamarian.it • E-mail: gian.lavia@gmail.com

Osteria Ca' Marian

35

OSTERIA SANT'ANDREA

IT Situata a pochi minuti da Udine, sulle colline di Moruzzo, l'osteria Sant'Andrea offre ai suoi clienti piatti della cucina locale con particolare attenzione alla carne alla brace con vista su un panorama suggestivo tra vigneti e paesaggi della campagna friulana.

I NOSTRI PIATTI.

Carni alla brace. Primi di stagione. Dolci fatti in casa.

DE Nur wenige Minuten von Udine entfernt, auf den Hügeln von Moruzzo gelegen, bietet die Osteria Sant'Andrea ihren Gästen lokale Gerichte mit besonderem Schwerpunkt auf Grillspezialitäten. Genießen Sie dazu den beeindruckenden Panoramablick über die Weinreben und die malerische Landschaft des Friauls.

UNSERE GERICHTE.

Fleisch vom Grill, Saisonale Vorspeisen (im Sinne von Pasta/Risotto), Hausgemachte Desserts.

EN Located just a few minutes from Udine, on the hills of Moruzzo, Osteria Sant'Andrea offers its guests traditional local dishes with a special focus on grilled meats. All of this is accompanied by a breathtaking view of the surrounding vineyards and the picturesque landscapes of the Friulian countryside.

OUR DISHES.

Grilled meats, Seasonal first courses (or Seasonal pasta dishes), Homemade desserts.



Informale
Informell
Informal



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



10.30 > 15.00
17.30 > 22.30



Lunedì e martedì
Montag und Dienstag
Monday and Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di GIUSEPPE FORNACA • via Sant'Andrea, 6 • Brazzacco di Moruzzo (UD)

T. +39 0432 1593550

www.osteriasantandrea.it

[f](#) Osteria Sant'Andrea • [i](#) osteria_santandrea

36

QUINTO RECINTO

IT Situato nel nuovo cuore pulsante della movida Udinese, il Quinto Recinto è un locale informale, ideale per una sosta a tutte le ore. A pranzo propone un menù fresco e diverso tutti i giorni, ad ogni ora si possono assaggiare i tipici bolliti alla triestina, affettati e formaggi locali e gli inconfondibili tramezzini a tre strati. Perfetto poi per l'aperitivo, offre una lunga lista di vini regionali e non. Aperto fino a tardi, è anche il locale dove passare un'allegria serata in compagnia, gustando una buona birra o un cocktail, accompagnati nel fine settimana da musica live.

I NOSTRI PIATTI.

Bolliti. Salumi e formaggi. Da lunedì a venerdì cucina aperta con primi e secondi.

DE Das zwanglose Lokal Quinto Recinto liegt im neuen schlagenden Herzen des Udineser Nachtlebens und ist zu jeder Tageszeit einen Besuch wert. Das frische Mittagsmenü wechselt täglich und zu jeder Uhrzeit kann man das typische gekochte Fleisch nach Triester Art, Aufschnitt und lokale Käsesorten kosten und die einzigartigen dreischichtigen Tramezzini kosten. Zum Aperitif wartet es mit einer Vielzahl regionaler und italienischer Weine auf. Da es erst spät schließt, ist es auch perfekt für fröhliche Abende in netter Gesellschaft bei einem guten Bier oder einem Cocktail, am Wochenende mit Livemusik.

UNSERE GERICHTE.

Gekochtes Fleisch. Aufschnitt und Käse. Von Montag bis Freitag geöffnete Küche mit Vorspeisen und Hauptgerichten.

EN Located in the new pulsing centre of Udine nightlife, the Quinto Recinto is a casual restaurant, perfect for a break any time of day. The lunch menu changes daily, and typical Trieste boiled meat, cold cuts and local cheese and unique double-decker sandwiches are available at any time. Also the perfect spot for aperitifs, the extensive wine list includes regional wines and more. Open until late, it is also a place for spending a festive evening with friends, enjoying a good beer or cocktail, accompanied by live music at weekends.

OUR DISHES.

Boiled meats. Cured meats and cheeses. From Monday to Friday, the kitchen is open with first and second courses.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani
Regionale, italienische
Regional, Italian



10.00 > 15.00, 17.00 > 24.00
Ve, Sa, Fr, Sa, Fr, Sa:
10.00 > 15.00, 17.00 > 01.00



Martedì pomeriggio
Dienstagnachmittag
Tuesday afternoon



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di VALENTINO BON • largo Pecile, 3 • Udine (UD)

T. +39 348 9001842

www.quintorecinto.it

[f](#) Quinto Recinto • [i](#) quinto_recinto

37

AL BOTTONE

IT All'osteria Al Bottone il gusto segue le stagioni, un menù che celebra la qualità e la tradizione della vera cucina italiana casalinga. Pasta fresca fatta in casa, secondi di carne e pesce, anche alla griglia. Cucina aperta pranzo e cena. Una curata selezione di vini e tartine, non mancano mai per un ottimo aperitivo.

I NOSTRI PIATTI.

Bottone: patate e limone, bisque di gamberi, gambero crudo e polvere di gambero. Pappardelle al ragù di cervo. Grigliata mista di pesce. T-bone di black angus alla griglia.

DE In der Osteria Al Bottone folgt der Genuss den Jahreszeiten – mit einer Speisekarte, die die Qualität und Tradition der echten italienischen Hausmannskost zelebriert. Wir bieten frische hausgemachte Pasta sowie Fleisch- und Fischgerichte, auch vom Grill. Die Küche ist mittags und abends für Sie geöffnet. Eine erlesene Auswahl an Weinen und Tartine (kleine Häppchen) sorgt stets für einen perfekten Aperitif.

UNSERE GERICHTE.

„Bottone“: Mit Kartoffel und Zitrone gefüllte Pasta, serviert mit Garnelen-Bisque, rohen Garnelen und Garnelengarnelen. Pappardelle mit Hirschragout. Gemischte Fischplatte vom Grill. Gegrilltes Black Angus T-Bone-Steak.

EN At Osteria Al Bottone, flavors follow the seasons with a menu that celebrates the quality and tradition of authentic Italian home cooking. We offer fresh homemade pasta, as well as meat and seafood main courses, including grilled specialties. Our kitchen is open for both lunch and dinner. A curated selection of wines and tartine (small appetizers) is always available for a perfect aperitif.

OUR DISHES.

"Bottone": Pasta filled with potato and lemon, served with shrimp bisque, raw shrimp, and shrimp dust. Pappardelle with Venison Ragù. Mixed Grilled Seafood. Grilled Black Angus T-bone Steak.



LOSTERIA

AL
BO
TT
ONE



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



10.30 > 23.00



Lunedì pomeriggio
Montagnachmittag
Monday afternoon



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **SCHIBECI SERGIO** - via Mercerie, 8/A - Udine (UD)

T. +39 389 2443812

E-mail: losteriaalbottone@gmail.com

[f](#) al bottone • [i](#) al bottone

38

OSTERIA AL PONTE

IT Locale storico, recentemente ristrutturato, è punto di riferimento sia per un aperitivo con gli amici sia per una cena più intima in un ambiente caldo e accogliente. La cucina, tipica friulana e non solo, offre un menù sempre vario per rispettare le stagionalità dei prodotti che il nostro territorio offre. Siamo sempre alla ricerca di nuovi vini, dando più spazio ai piccoli produttori, meglio se locali.

I NOSTRI PIATTI.

Tagliolini al San Daniele. Frico e polenta. Salumi e formaggi del territorio.

DE Ein historisches Lokal, das kürzlich renoviert wurde, ist ein Bezugspunkt sowohl für einen Aperitif mit Freunden als auch für ein intimeres Abendessen in einer warmen und gemütlichen Umgebung. Die typische friaulische und nicht nur friaulische Küche bietet eine immer abwechslungsreiche Speisekarte, um den Jahreszeiten der Produkte gerecht zu werden, die unsere Region bietet. Wir sind immer auf der Suche nach neuen Weinen und geben kleinen, vorzugsweise lokalen Produzenten mehr Raum.

UNSERE GERICHTE.

Tagliolini mit San-Daniele-Schinken. Frico und Polenta. Lokale Aufschnitte und Käse.

EN A historic venue, recently renovated, is a reference point for both an aperitif with friends and a more intimate dinner in a warm and welcoming environment. The typical Friulian and more cuisine offers a varied menu to respect the seasonality of the products that our territory offers. We are always looking for new wines, giving more space to small producers, preferably local.

OUR DISHES.

Tagliolini with San Daniele prosciutto. Frico and polenta. Local cold cuts and cheeses.



Tipico
Caratteristico
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



10.00 > 23.00



Domenica e lunedì a pranzo
Sonntag und Montag zum Mittagessen
Sunday and Monday at lunch



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Alloggio
Zimmer
Accommodation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **ELEONORA CECUTTI** - piazzale Chiavris, 75 - Udine (UD)

T. +39 0432 480726

www.osteriaponte.it • E-mail: osteriaponte75@gmail.com

[f](#) osteria al ponte • [ig](#) osteria al ponte udine

39

OSTERIA SENZA NOME

IT Punto fermo per l'aperitivo di fronte al Teatro Giovanni da Udine: da due anni L'Osteria Senza Nome offre un ambiente caldo e familiare, tra colori e sapori del Friuli Venezia Giulia. Vini dei Colli Orientali e birra Hirter alla spina. Prezzi contenuti senza rinunciare alla qualità. Ideale per una sosta... ma si rischia di restare: qui ci si sente tra amici, con tartine espressive per tutti i gusti.

I NOSTRI PIATTI.

Tartine composte da selezionati salumi e formaggi locali e non. Taglieri misti di formaggi, salumi, sottoli e sott'aceti. Frico, polenta, verdure grigliate, patate arrosto.

DE Ein fester Bezugspunkt für den Aperitif direkt gegenüber dem Teatro Giovanni da Udine. Seit zwei Jahren bietet die L'Osteria Senza Nome ein herzliches und familiäres Ambiente, geprägt von den Farben und Aromen Friaul-Julisch Venetiens. Freuen Sie sich auf Weine aus den Colli Orientali und Hirter Bier vom Fass – zu fairen Preisen bei erstklassiger Qualität. Ideal für eine kurze Pause... doch Vorsicht, man bleibt gerne länger! Hier fühlt man sich wie unter Freunden und genießt frisch zubereitete Tartine für jeden Geschmack.

UNSERE GERICHTE.

Canapés mit ausgewählten Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region und darüber hinaus. Gemischte Platten mit Käse, Aufschnitt sowie in Öl und Essig eingelegtem Gemüse. Frico, Polenta, gegrilltes Gemüse und Röstkartoffeln.

EN A local favorite for your aperitivo across from the Teatro Giovanni da Udine. For two years, L'Osteria Senza Nome has offered a warm, welcoming atmosphere filled with the authentic colors and flavors of Friuli Venezia Giulia. Enjoy a selection of wines from the Colli Orientali and Hirter beer on tap—all at affordable prices without compromising on quality. It's the perfect spot for a quick break... but you might find it hard to leave! Here, you'll feel right at home among friends, enjoying freshly made tartine (small appetizers) to suit every palate.

OUR DISHES.

Canapés featuring selected local and non-local cured meats and cheeses. Mixed platters of cheeses, cured meats, and vegetables preserved in oil or vinegar. Frico, polenta, grilled vegetables, and roasted potatoes.



Storico
Historisch
Historical



Regionali, italiani
Regionale, italienische
Regional, Italian



Ma > Sa, Di > Sa, Tu > Sa:
11.00 > 15.30
17.30 > 22.00



Domenica e lunedì mattina
Sonntag und Dienstagmorgen
Sunday and Monday morning



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **SERENA COSSU** • via Trento, 11/A • Udine (UD)

T. +39 340 8916073

E-mail: serena.cossu@outlook.com

[f OsteriaSenzaNome](#) • [i OsteriaSenzaNome](#)

40

VINERIA LA BOTTE

IT Vineria con cucina nel cuore di Udine, a pochi passi dal Castello e dalla Loggia del Lionello. Piatti tipici della tradizione friulana come il frico con polenta e il cotechino con brovada; salumi e formaggi di piccole aziende del territorio e l'immane Crudo di San Daniele. Ampia selezione di vini naturali e biodinamici: regionali, italiani e dal mondo, dai grandi classici ai vini più estremi. Certificati A.I.C. dal 2022 per il senza glutine.

I NOSTRI PIATTI.

Battuta di Fassona. Goulash di manzo. Stinco di maiale.

DE Vineria mit Küche im Herzen von Udine, nur wenige Schritte vom Schloss und der Loggia del Lionello entfernt. Wir servieren typische friulanische Traditionsgesamkeiten wie Frico mit Polenta und Cotechino mit Brovada sowie Aufschnitt und Käse von kleinen Erzeugern aus der Region und den unverzichtbaren San-Daniele-Schinken. Unsere Weinkarte bietet eine große Auswahl an natürlichen und biodynamischen Weinen: regional, italienisch und international – von großen Klassikern bis hin zu unkonventionellen Tropfen. Seit 2022 sind wir A.I.C.-zertifiziert für glutenfreie Küche.

UNSERE GERICHTE.

Fassona-Rindertatar. Rindergulasch. Schweinehaxe.

EN A wine bar with a kitchen located in the heart of Udine, just steps away from the Castle and the Loggia del Lionello. We serve traditional Friulian dishes such as frico with polenta and cotechino with brovada, along with cold cuts and cheeses from small local producers and the essential San Daniele prosciutto. We offer an extensive selection of natural and biodynamic wines: from regional and Italian labels to international bottles, ranging from great classics to more adventurous varieties. Since 2022, we have been A.I.C. certified for gluten-free dining.

OUR DISHES.

Fassona Beef Tartare. Beef Goulash. Roasted Pork Knuckle.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



11.00 > 15.00
18.00 > 23.00



Lunedì
Montag
Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **SARA PANTAROTTO** - via Manin, 12/B - Udine (UD)
T. +39 388 7952564
www.menudigitale.io/ukyeby • E-mail: labottevineria@gmail.com
f [vinerialabotte](#) • i [vinerialabotteudine](#)

41

AL TAGLIATO

IT Osteria con cucina tipica friulana. Locale storico nel centro di Udine a pochi passi da Piazza San Giacomo. Aperto dal martedì al venerdì dalle 17.30 alle 23.30 con possibilità di cenare, sabato e domenica pranzo e cena, dotato di posti a sedere esterni ed interni. Aperitivo tutti i giorni. degustazioni di salumi e formaggi, Prosciutto crudo di San Daniele. Ampia scelta di tartine e polentine farcite, una curata selezione di vini del Collio e non, birre artigianali.

I NOSTRI PIATTI.

Musetto e polenta. Frico e polenta. Stinco con patate al forno.

DE Eine Osteria mit typischer friulanischer Küche. Ein historisches Lokal im Zentrum von Udine, nur wenige Schritte von der Piazza San Giacomo entfernt. Geöffnet von Dienstag bis Freitag von 17:30 bis 23:30 Uhr mit der Möglichkeit zu Abend zu essen, am Samstag und Sonntag mittags und abends. Es gibt sowohl Innen- als auch Außensitzplätze. Tägliche Aperitifs mit einer Auswahl an Salami und Käse, rohem Schinken aus San Daniele. Eine breite Auswahl an belegten Polentastücken und eine sorgfältige Auswahl an Weinen aus dem Collio und darüber hinaus, sowie Craft-Biere.

UNSERE GERICHTE.

Musetto und Polenta. Frico und Polenta. Haxe mit Ofenkartoffeln.

EN An osteria with typical Friulian cuisine. A historic venue in the center of Udine, just a few steps from Piazza San Giacomo. Open from Tuesday to Friday from 5:30 p.m. to 11:30 p.m. with dinner service, Saturday and Sunday lunch and dinner, with indoor and outdoor seating. Aperitif every day. Tastings of cured meats and cheeses, Prosciutto di San Daniele. Wide selection of stuffed tartines and polentas, a curated selection of wines from Collio and beyond, craft beers.

OUR DISHES.

Musetto and polenta. Frico and polenta. Shank with roasted potatoes.



Storico
Historisch
Historical



Regionali, italiani
Regionale, italienische
Regional, Italian



Ma > Ve, Di > Fr, Tu > Fr:
17.30 > 23.00
Sa, Do; Sa, So; So, Su:
18.00 > 23.00



Lunedì
Montag
Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di GIANLUCA BELTRAME SAS • via Paolo Sarpi, 4/C • Udine (UD)

T. +39 0432 1743887

www.altagliato.eu • E-mail: altagliato@gmail.com

al Tagliato

42

ENOTECA ALLA VITE

IT Dal 1983, l'Enoteca alla Vite offre degustazioni di vini nazionali ed esteri, abbinati a salumi pregiati tagliati a coltello e formaggi selezionati. Completano l'offerta verdure sott'olio, oli ricercati e un vasto assortimento di distillati, cioccolato e specialità dolci o salate. Ideale per il consumo in loco o per l'asporto, l'enoteca realizza confezioni regalo personalizzate tutto l'anno per privati e aziende.

I NOSTRI PIATTI.

Salumi e formaggi. Prodotti tipici.

DE Seit 1983 bietet die Enoteca alla Vite Verkostungen von nationalen und internationalen Weinen an, die mit erlesenen, handgeschnittenen Wurstwaren und ausgesuchten Käsesorten kombiniert werden. Abgerundet wird das Angebot durch in Öl eingelegtes Gemüse, hochwertige Speiseöle sowie ein breites Sortiment an Spirituosen, Schokolade und süßen oder herzhaften Spezialitäten. Ob für den Genuss vor Ort oder zum Mitnehmen – die Enoteca stellt das ganze Jahr über individuelle Geschenkkörbe für Privatpersonen und Unternehmen zusammen.

UNSERE GERICHTE.

Aufschnitt und Käse. Typische regionale Produkte.

EN Since 1983, Enoteca alla Vite has offered tastings of national and international wines, paired with premium hand-sliced cured meats and selected cheeses. The selection is complemented by vegetables preserved in oil, gourmet olive oils, and a vast assortment of spirits, chocolates, and sweet or savory specialties. Perfect for enjoying on-site or for takeaway, the wine shop creates personalized gift sets year-round for both private individuals and corporate clients.

OUR DISHES.

Cured meats and cheeses. Traditional local products.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



10.00 > 14.30
1700 > 01.00



Lunedì e martedì
Montag und Dienstag
Monday and Tuesday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **SANDRA ZACCOMER** • via Manzoni, 17 • Nimis (UD)

T. +39 0432 797128

www.enotecallavite.com • E-mail: zaccomer.s@libero.it

[f enoteca alla vite](https://www.facebook.com/enotecaalla vite)

43

ENOTECA GIARDINETTO

IT Locale informale ed accogliente in centro storico a Udine, gestito dalla famiglia Donadon, con degustazione vini al calice, vasta scelta, regionale, nazionale e non, accompagnata da cicchetti, salumi e formaggi artigianali oltre che alcuni piatti caldi e freddi, come la pasta Giardinetto, la tartare di Fassona con giardiniera, il tipico frico con la polenta abbrustolita e altri piatti in rotazione settimanale. Pochi ma buoni! Da provare!

I NOSTRI PIATTI.

Tartare di manzo con crostini e la giardiniera.
Frico di patate con polente abbrustolita.

DE Ein informelles und gemütliches Lokal im historischen Zentrum von Udine, geführt von der Familie Donadon. Es bietet eine große Auswahl an regionalen, nationalen und internationalen Weinen im offenen Ausschank an, begleitet von Cicchetti, handwerklich hergestelltem Aufschnitt und Käse sowie einigen warmen und kalten Gerichten. Dazu gehören die Pasta "Giardinetto", Fassona-Rindertartar mit eingelegtem Gemüse, der typische Frico mit gerösteter Polenta und weitere wöchentlich wechselnde Spezialitäten. Klein, aber fein – ein absolutes Muss!

UNSERE GERICHTE.

Kartoffel-Frico mit gerösteter Polenta.

EN An informal and welcoming spot in Udine's historic center, managed by the Donadon family. It offers a vast selection of regional, national, and international wines by the glass, accompanied by cicchetti, artisanal cured meats, and cheeses. The menu also features hot and cold dishes, such as "Giardinetto" pasta, Fassona beef tartare with pickled vegetables, the traditional frico with toasted polenta, and other weekly specials. A small but excellent selection—a must-try!

OUR DISHES.

Beef tartare with crostini and pickled vegetables. Potato frico with toasted polenta.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



Ma > Gi, Di > Do, Tu > Thj:
17.30 > 23.00
Ve e Sa, Fr und Sa, Fr and Sa:
11.30 > 15.00, 17.30 > 23.00



Domenica e lunedì
Sonntag und Montag
Sunday and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **PAOLO & GIOVANNI DONADON** - via Paolo Sarpi, 8 - Udine (UD)

T. +39 0432 227764

E-mail: enotecagiardinetto@gmail.com

[f](#) [enotecagiardinetto](#) • [i](#) [enotecagiardinetto](#)

44 RAPS

IT Benvenuti all'enoteca Raps. L'attenzione per i vini e il cibo sono la nostra priorità, la conoscenza di ogni singola bottiglia permette di consigliare al cliente il vino più appropriato e la cantina con oltre 1000 etichette può soddisfare anche il cliente più esigente. Venite e sentitevi a casa.

I NOSTRI PIATTI.

Tartine con salumi e formaggi selezionati. Primi e secondi piatti a pranzo e cena.

DE Willkommen in der Enoteca Raps. Die Aufmerksamkeit für Wein und Essen steht bei uns an erster Stelle. Die Kenntnis jeder einzelnen Flasche ermöglicht es uns, dem Kunden den passendsten Wein zu empfehlen, und der Keller mit über 1000 Etiketten kann selbst den anspruchsvollsten Kunden zufriedenstellen. Extreme Weine für ein extremes Verlangen nach Wein. Kommen Sie und fühlen Sie sich wie zu Hause.

UNSERE GERICHTE.

Tartine mit ausgewählten Wurst- und Käsesorten. Mittag- und Abendessen: Eine Auswahl an Vor- und Hauptspeisen.

EN Welcome to Raps wine shop. Attention to wine and food is our priority, knowledge of each bottle allows us to recommend the most appropriate wine to the customer, and the cellar with over 1000 labels can satisfy even the most demanding customer. Extreme wines for an extreme need for wine. Come and make yourself at home.

OUR DISHES.

Tartines with selected cured meats and cheeses. Lunch & Dinner: A selection of first and second courses.



RAPS



Informale
Informell
Informal



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



Lu, Mo, Mo:
17.30 > 22.30
Ma > Sa, Di > Sa, Tu > Sa:
11.00 > 14.30, 17.30 > 22.30



Domenica
Sonntag
Sunday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di 9 SRL • via Ceare Battisti, 21 • Udine (UD)
T. +39 0432 746245
www.raps.wine • E-mail: info@raps.wine
[f](#) Raps-udine • [i](#) Raps_udine

45

RAPS BUTTRIO

IT Benvenuti a Raps Buttrio. La nostra rivendita conta oltre 22.000 bottiglie che spaziano dal nostro amato Friuli arrivando fino al nuovo mondo, attraversando Francia, Germania e tutta l'Europa vinicola. Marco saprà guidarvi in un'esperienza totale a 360° nel mondo "vino", accompagnati da un buon calice e da tartine con prodotti locali.

I NOSTRI PIATTI.

Tartine con affettati e formaggi del territorio. Primi piatti a richiesta.

DE Willkommen bei Raps Buttrio. Unser Sortiment umfasst über 22.000 Flaschen – von unserem geliebten Friaul bis hin zur Neuen Welt, über Frankreich, Deutschland und ganz Europa. Marco führt Sie durch ein ganzheitliches 360°-Erlebnis in die Welt des Weins, begleitet von einem erstklassigen Glas Wein und Tartine mit regionalen Produkten.

UNSERE GERICHTE.

Tartine: Belegte Brötchen mit Aufschnitt und Käse aus der Region. Warme Vorspeisen (Primi piatti): Auf Anfrage erhältlich.

EN Welcome to Raps Buttrio. Our shop features over 22,000 bottles, ranging from our beloved Friuli to the New World, passing through France, Germany, and all of winemaking Europe. Marco will lead you through a complete, 360-degree experience in the world of wine, accompanied by an excellent glass and tartine made with local products.

OUR DISHES.

Tartine: Small appetizers with local cold cuts and cheeses. First Courses: Available upon request.



RAPS



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



10.00 > 14.00
15.30 > 19.30



Domenica e lunedì
Sonntag und Montag
Sunday and Monday



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **ALESSANDRO COSSA** - via Nazionale, 8 - Buttrio (UD)

T. +39 346 7904841

E-mail: info@raps.wine

[raps.wine](https://www.instagram.com/raps.wine)

46

RIALTO WINAIL

IT Situato nel cuore di Udine, Rialto Winail fonde la cultura del vino con la creatività della mixology. Dal 2024, il locale punta sulla ricerca costante di piccoli vignaioli indipendenti, etichette di nicchia e botaniche ricercate per i suoi cocktail. È un rifugio contemporaneo dove la tradizione dell'aperitivo evolve, offrendo storie e territori autentici fuori dalle logiche di massa. Un'esperienza per chi cerca la scoperta in ogni calice. Grande ricerca di Gin e vini.

I NOSTRI PIATTI.

Crudité di pesce. Cottura sottovuoto di prodotti nostrani, legato a stagionalità.

DE Im Herzen von Udine verbindet das Rialto Winail Weinkultur mit der Kreativität der Mixology. Seit 2024 setzt das Lokal auf die ständige Suche nach kleinen, unabhängigen Winzern, Nischen-Etiketten und erlesenen Botanicals für seine Cocktails. Es ist ein moderner Rückzugsort, an dem sich die Tradition des Aperitifs weiterentwickelt und authentische Geschichten und Terroirs abseits des Massenmarktes bietet. Ein Erlebnis für alle, die in jedem Glas das Besondere suchen. Große Auswahl an Gin und Weinen.

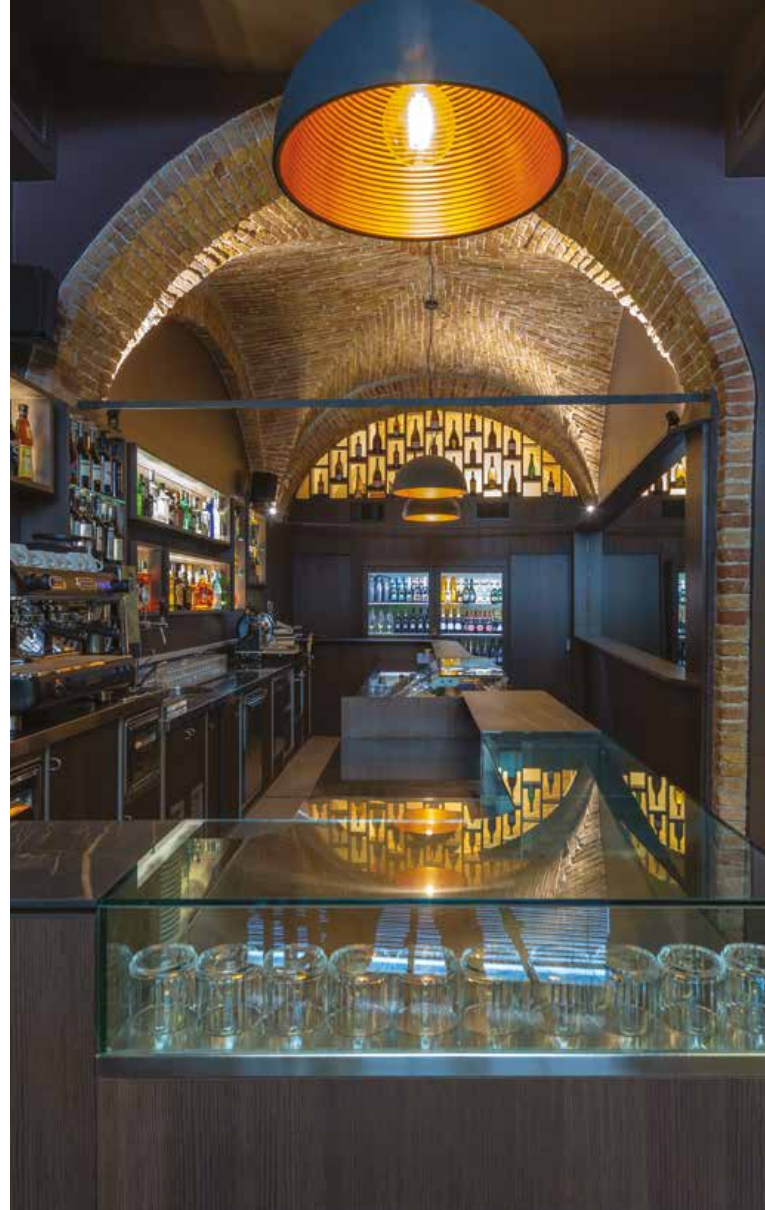
UNSERE GERICHTE.

Fisch-Crudité: Eine Auswahl an rohem Fisch und Meeresfrüchten. Vakuumgegarnte Spezialitäten: Regionale Produkte, unter Vakuum gegart, je nach Saison.

EN Located in the heart of Udine, Rialto Winail blends wine culture with creative mixology. Since 2024, the venue has focused on the constant discovery of small independent winemakers, niche labels, and refined botanicals for its cocktails. It is a contemporary sanctuary where the tradition of the Italian aperitif evolves, offering authentic stories and territories far from mass-market logic. An experience designed for those who seek discovery in every glass. Extensive selection of Gin and wines.

OUR DISHES.

Fish Crudité: Fresh, raw seafood selections. Sous-vide Specialties: Local products cooked at low temperatures, based on seasonal availability.



Storico
Historisch
Historical



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



08.00 > 23.00



Lunedì
Montag
Monday



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **SILVIO PIZZARELLO** • via Rialto, 12 • Udine (UD)
T. +39 342 0431988
www.rialtowinail.com • E-mail: info@rialtowinail.com
f Rialtowinail • i Rialtowinail

47

SPEZIARIA PEI SANI

IT Risale al 1929, questa storica enoteca, appena ristrutturata. Si possono trovare le migliori etichette friulane e non solo, abbinate a vini biologici e biodinamici, Luca l'anima del locale, con esperienza e professionalità, propone dal prosciutto di S. Daniele a bistecche di pezzata rossa, trota di S. Daniele e altre specialità del territorio. Oltre alla terrazza, sulla vivace via Poscolle, nella saletta del primo piano si può gustare d'inverno anche il calore del suggestivo caminetto.

I NOSTRI PIATTI.

Frico. Cjarsons. Selezione di affettati e formaggi.

DE Diese historische, vor kurzem renovierte Vinothek entstand im Jahr 1929. Hier findet man die besten Etiketten aus dem Friaul und anderen Gebieten sowie biologische und biodynamische Weine. Luca, die Seele des Lokals, wartet mit Erfahrung, Professionalität und einem Angebot auf, das vom San Daniele Schinken über Steaks vom Fleckvieh bis zur Forelle von San Daniele Forelle und anderen Spezialitäten aus der Region reicht. Außer der Terrasse an der lebhaften Via Poscolle kann man im Winter auch in dem kleinen Saal im ersten Stock die Wärme des heimeligen Kamins genießen.

UNSERE GERICHTE.

Frico, Cjarsons, Auswahl an Wurst- und Käsesorten.

EN A historic wine bar first opened in 1929, newly renovated, serving the best specialties of Friuli and other regions with organic and biodynamic wines. Luca, whose experience and professionalism make the bar what it is, serves prosciutto di San Daniele and Friulian pezzata rossa steaks, San Daniele trout and other local specialties. As an alternative to the terrace overlooking lively Via Poscolle, the first-floor dining room is perfect for sitting by the fireside in winter.

OUR DISHES.

Frico, cjarsons, a selection of cured meats and cheeses.



Storico
Historisch
Historical



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



11.00 > 24.00



Domenica e lunedì
Sonntag und Montag
Sunday and Monday



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **LUCA TAMBOSCO** • via Poscolle, 19 • Udine (UD)
T. +39 349 1264379
www.speziariapeisani.it • E-mail: samursl@cia.legalmail.it
f Speziaria Pei Sani dal 1929

48

DIVERSAMENTE BISTROT

IT Inclusione e gusto, nel cuore di Udine.
Il Diversamente Bistrot è un progetto voluto da Anffas Udine per trasformare l'inclusione lavorativa in realtà quotidiana. Ogni giorno propone una cucina stagionale e genuina, dove il menù cambia seguendo stagioni e fantasia. Ogni piatto racconta una storia di autonomia, talento e accoglienza autentica.

I NOSTRI PIATTI.

Primi, secondi, contorni, dolci fatti in casa e un servizio catering curato con la stessa attenzione ti aspettano in Corte a Udine.

DE Inklusion und Genuss in Udine.
Das Diversamente Bistrot (Anffas Udine) macht berufliche Inklusion zur Realität. Wir bieten täglich eine saisonale, ehrliche Küche mit kreativen Menüs an. Jedes Gericht erzählt von Autonomie und Talent.

UNSERE GERICHTE.

Hausgemachte Desserts, Catering sowie Fleisch- und Nudelgerichte erwarten Sie in der „Corte“ in Udine. Erleben Sie bei uns herzliche und authentische Gastfreundschaft.

EN Inclusion and taste in Udine.
Diversamente Bistrot, a project by Anffas Udine, turns workplace inclusion into reality. Every day we offer seasonal, genuine cuisine with a creative menu. Each dish tells a story of autonomy and talent.

OUR DISHES.

First and second courses, side dishes, homemade desserts and catering services await you in the "Corte" in Udine, where hospitality is always authentic.



diversamente
BISTROT



Informale
Informell
Informal



Lu, Mo, Mo:
08.00 > 15.00
Ma > Ve, Di > Fr, Tu > Fr:
08.00 > 20.00
Sa, Sa, Sa:
08.00 > 13.00



Domenica, Sonntag, Sunday,
Luglio e agosto: sabato e domenica,
Juli und August: Samstag und Sonntag,
July and August: Saturday and Sunday



di DIVERSAMENTE BISTROT • corte Savorgnan, 9 • Udine (UD)

T. +39 353 4758091

www.diversamentebistrot.com

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

49

FUEL COFFEE AND FOOD

IT Un concept originale, un locale accogliente e una gestione professionale: benvenuti al Fuel, location entrata nel cuore di moltissimi clienti abituali. Aperto dalla mattina alla sera, il locale propone ottime colazioni dolci e salate, sfiziosi pranzi, american bar, cicchetteria, snack e un'ampia varietà di stuzzichini. Ogni sera c'è l'aperitivo, con cocktail personalizzati accompagnati da golosità. Imperdibile l'appuntamento del venerdì sera, tra cocktail, buffet e coinvolgenti selezioni musicali.

I NOSTRI PIATTI.

Primi piatti assortiti. Poke, piatti composti (cotti a bassa temperatura). Taglieri di affettati e formaggi misti (a km 0). Cicchetteria.

DE Ein originelles Konzept, ein gemütliches Lokal und professionelles Management: Willkommen im Fuel, einem Ort, der das Herz vieler Stammkunden erobert hat. Vom Morgen bis zum Abend bietet das Lokal ausgezeichnete süße und herzhaftes Frühstücke, leckere Mittagessen, eine amerikanische Bar, Appetithäppchen, Snacks und eine große Auswahl an Leckereien. Jeden Abend gibt es einen Aperitif mit maßgeschneiderten Cocktails und Köstlichkeiten. Das unverzichtbare Ereignis am Freitagabend mit Cocktails, Buffet und mitreißender Musikauswahl.

UNSERE GERICHTE.

Verschiedene erste Gänge. Poke, Gerichte (bei niedriger Temperatur gekocht). Aufschnitt- und Käseplatten (von lokalen Anbietern), Appetithäppchen.

EN An original concept, a cozy venue, and professional management: welcome to Fuel, a location that has won the hearts of many regular customers. Open from morning until evening, the venue offers excellent sweet and savory breakfasts, tasty lunches, an American bar, cicchetti, snacks, and a wide variety of appetizers. Every evening there's an aperitif with customized cocktails accompanied by delicious treats. Don't miss the Friday night appointment, with cocktails, buffets, and engaging musical selections.

OUR DISHES.

Assorted first courses. Poke, composed dishes (cooked at low temperature). Mixed platters of cold cuts and cheeses (local), cicchetti.



Informale
Informell
Informal



Regionali, italiani, esteri
Regionale, italienische und ausländische
Regional, Italian, foreign



07:30 > 21.00



Domenica
Sonntag
Sunday



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **FUEL SRL** - piazzale XXIV luglio, 28 - Udine (UD)

T. +39 328 2341200

E-mail: fueludine@gmail.com

 Fuel - Coffee and Food

50 PILUTTI'S

IT Una delle più storiche birrerie rimaste a Udine, il Pilutti's è il locale che mette a suo agio una clientela di tutte le fasce d'età, dove ascoltare ottima musica, rigorosamente rock and roll, ma soprattutto dove puoi degustare alcune delle birre più rinomate al mondo e mangiare ottime carni rigorosamente cotte alla brace.

I NOSTRI PIATTI.

Carni alla brace, costate, fiorentine, tomahawk, bavetta, cuberoll e altri tagli da noi selezionati di provenienza italiana e internazionale.

DE Eine der ältesten noch bestehenden Bierhallen in Udine, das Pilutti's, bietet eine gemütliche Atmosphäre für Gäste aller Altersgruppen, um großartige Rock and Roll-Musik zu hören und einige der renommiertesten Biere der Welt zu genießen. Außerdem können Sie hervorragendes Fleisch vom Grill probieren.

UNSERE GERICHTE.

Gegrilltes Fleisch, Rib-Eye, Fiorentina-Steaks, Tomahawk, Bavette, Cuberoll und andere von uns ausgewählte Schnitte aus Italien und internationaler Herkunft.

EN One of the most historic remaining beer houses in Udine, Pilutti's is a place that caters to a clientele of all ages, where you can listen to excellent music, strictly rock and roll, and enjoy some of the most renowned beers in the world and excellent meats grilled to perfection.

OUR DISHES.

Grilled meats, ribs, Florentine steaks, tomahawks, flank steaks, cube rolls, and other cuts selected from Italian and international sources.



Informale
Informell
Informal



Regionali, italiani
Regionale, italienische
Regional, Italian



18.00 > 24.00



Lunedì
Montag
Monday



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



di **MICAELA CHIOPRIS** e **ENRICO GELODI** - via Stiria, 36 - Udine (UD)

T. +39 0432 522950

E-mail: piluttispub@gmail.com

[facebook.com/mimi.pilutti](https://www.facebook.com/mimi.pilutti)

51

THE BLACK STUFF

IT Storico Irish pub udinese, familiare e caldo. Il legno, all'interno del nostro locale fa da padrone come anche lo sport grazie ai 5 maxi schermi nei quali trasmettiamo tutti i giorni eventi nazionali e internazionali in diretta ed i molti cimeli sportivi che si possono ammirare appesi alle pareti. La musica di sottofondo è sempre scrupolosamente selezionata tra rock, folk, blues e pop. Possiamo proporre 12 vie di birre alla spina tra le quali spiccano quelle del gruppo Guinness. La cucina è aperta tutti i giorni fino all'una.

I NOSTRI PIATTI.

Hamburger. Carne alla piastra. Fritti.

DE Ein historischer Irish Pub in Udine, familiär und gemütlich. Das Holz dominiert unser Lokal, ebenso wie der Sport, der täglich auf fünf Großbildschirmen mit nationalen und internationalen Live-Übertragungen sowie zahlreichen sportlichen Erinnerungsstücken an den Wänden gezeigt wird. Die Hintergrundmusik ist sorgfältig ausgewählt und reicht von Rock, Folk und Blues bis zu Pop. Wir bieten 12 verschiedene Fassbiere an, darunter auch Guinness-Biere. Die Küche ist täglich bis ein Uhr nachts geöffnet.

UNSERE GERICHTE.

Hamburger. Gegrilltes Fleisch. Frittiertes.

EN A historic Irish pub in Udine, familial and cozy. Wood dominates the interior of our establishment, as does sports with 5 large screens broadcasting national and international events live every day, and the many sports memorabilia hanging on the walls. The background music is always carefully selected from rock, folk, blues, and pop genres. We can offer 12 varieties of draft beers, among which Guinness stands out. The kitchen is open every day until 1 a.m.

OUR DISHES.

Hamburgers. Grilled meats. Fried foods.



Tipico
Charakteristisch
Characteristic



Regionali
Regionale
Regional



18.00 > 02.00



Prenotazione
Reservierung
Reservation



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



di **CESARE PIGANI** • via Gorghi, 3 • Udine (UD)

T. +39 0432 508396

the black stuff-irish pub-udine

"AGLI ULIVI" RISTORO AGRITURISTICO

IT Ristoro agriturismo alle porte di Udine, espressione dell'ospitalità firmata "Borgo Savaian". Un luogo informale che unisce ai rinomati vini di produzione propria, una cucina semplice e prodotti agricoli locali. Dopo "La Cantina in Città", (punto vendita nel cuore di Udine), una proposta pensata per il contatto diretto con il pubblico: perfetta per aperitivi, pause di qualità, taglieri e pasti veloci della tradizione friulana. Anche per asporto.

I NOSTRI PIATTI.

Piatti della tradizione e taglieri di salumi e formaggi. Frico. Frittate con verdure. Cotechino con brovada.

DE Ein Buschenschank vor den Toren von Udine, der die herzliche Gastfreundschaft von „Borgo Savaian“ widerspiegelt. Ein ungezwungener Ort, der unsere renommierten Weine aus eigenem Anbau mit einer einfachen Küche und lokalen landwirtschaftlichen Produkten verbindet. Nach dem Erfolg von „La Cantina in Città“ (unserem Geschäft im Zentrum von Udine) bieten wir hier ein Konzept für den direkten Kontakt mit dem Gast: ideal für Aperitifs, hochwertige Pausen, Aufschnittplatten und schnelle Gerichte der friulanischen Tradition.

UNSERE GERICHTE.

Traditionelle Gerichte sowie Aufschnitt- und Käseplatten. Frico (Gebackener Käse-Kartoffel-Fladen). Gemüse-Frittata (Omeletts con Gemüse). Cotechino mit Brovada (Kochwurst mit in Trester fermentierten sauren Rüben).

EN A farmhouse eatery on the outskirts of Udine, embodying the signature hospitality of "Borgo Savaian." This informal setting pairs our renowned estate-grown wines with simple cuisine and local farm products. Following the success of "La Cantina in Città" (our shop in the heart of Udine), this project focuses on direct contact with our guests: it is perfect for aperitifs, high-quality breaks, platters, and quick traditional Friulian meals. Take-away service is also available.

OUR DISHES.

Traditional dishes and platters of cured meats and cheeses. Frico (Traditional fried cheese and potato pancake). Vegetable omelets. Cotechino with brovada (Slow-cooked pork sausage served with fermented turnips).



Informale
Informell
Informal



Lu > Ve, Mo > Fr, Mo > Fr:
09.00 > 20.00



Sabato e domenica
Samstag und Sonntag
Saturday and Sunday



Prenotazione per gruppi numerosi
Reservierungen für Gruppen
Reservations for groups



Tavoli all'aperto
Sitzplätze im Freien
Outdoor seating



Locale dotato di parcheggio
Parkmöglichkeit vorhanden
Parking available



della **FAM. BASTIAMI** • via Padova angolo Adenauer • Cussignacco (UD)
T. +39 333 8996451
www.borgosavaian.it • E-mail: info@borgosavaian.it



banca360fvg.it



Filiali Udine:

via Gorghi, 33 | piazzale XXVI Luglio, 24 | viale della Vittoria, 2

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



**Robusta
dall'Indonesia
Arabica dal Perù**



**ORO
CAFFÈ**

orocaffe.com



piedimont.it



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 frollare 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





Corte Tomasin è un'azienda agricola familiare di terza generazione situata nel cuore del Friuli, a Castions di Strada (UD).

Fondata dal nonno negli anni '50, l'azienda ha intrapreso una trasformazione radicale negli anni 2000, diventando una delle prime realtà friulane a produrre olio extravergine di oliva di qualità.

La famiglia Tomasin ha deciso di puntare sulla coltivazione dell'olivo, introducendo varietà acclimate al territorio del Nord-Est Italia. Oggi l'azienda possiede 8.000 piante, un frantoio di proprietà e produce 6 tipologie di etichette.

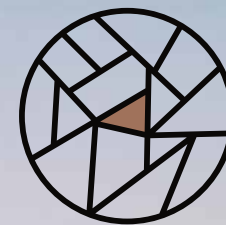
Corte Tomasin offre esperienze oleoturistiche: visite e degustazioni per gruppi che includono passeggiate nell'oliveto, visite al frantoio e degustazioni con esperti assaggiatori degli oli prodotti.

Un ampio spaccio aziendale permette l'acquisto dei prodotti e la realizzazione di confezioni personalizzate a marchio Corte Tomasin.



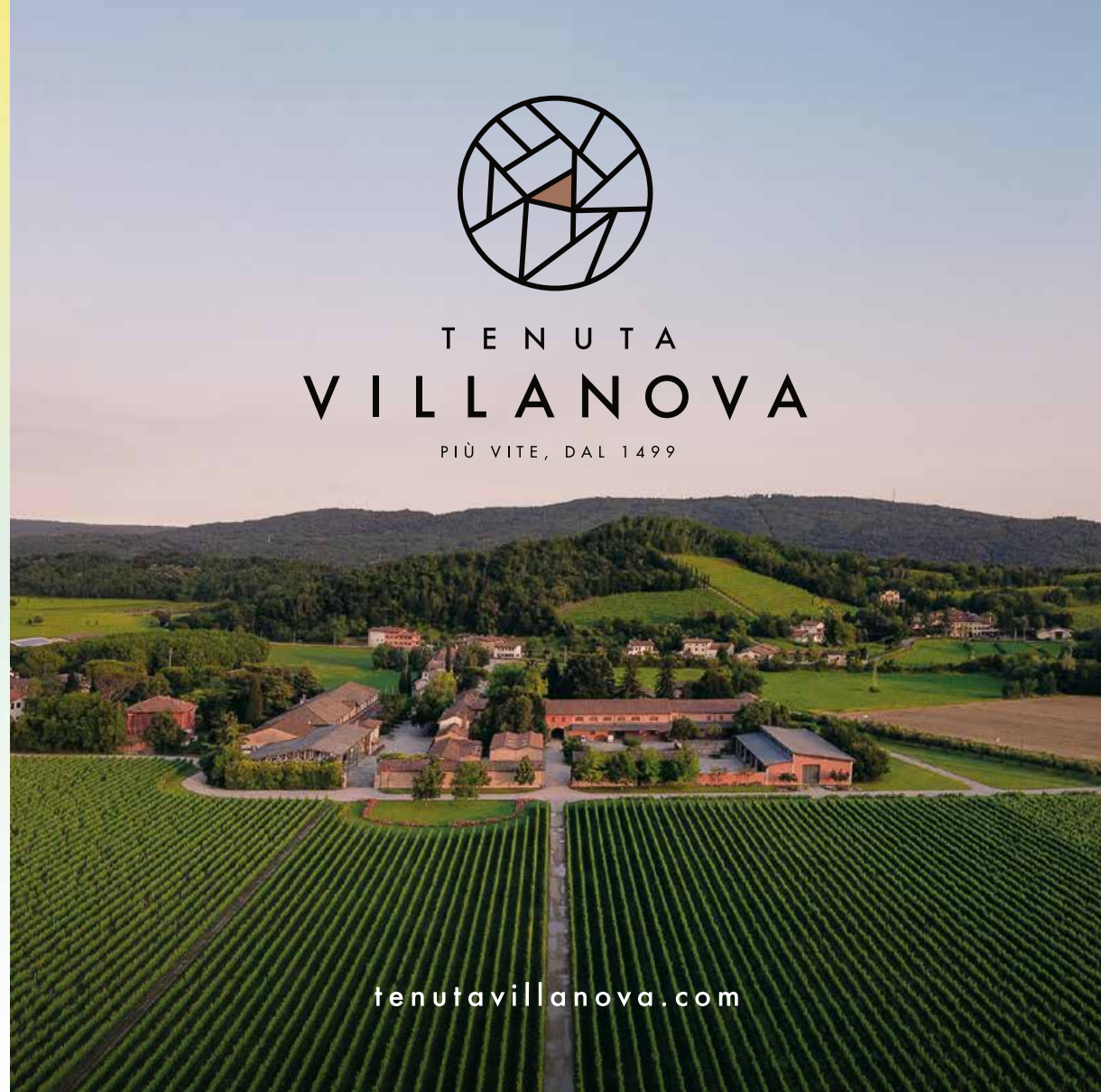
CORTE TOMASIN - VICOLO LEVADA, 7, 33050 CASTIONS DI STRADA UD - +39 333 5208940

WWW.OLIOCORTETOMASIN.IT - INFO@OLIOCORTETOMASIN.IT



T E N U T A
V I L L A N O V A

PIÙ VITE, DAL 1499



tenutavillanova.com

Take a look also at:



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.

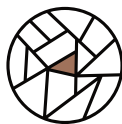


si ringrazia per la collaborazione
Fiorenzo "Heidi" Barbini

Concept
EMPORIO ADV

Progetto grafico
EMPORIO ADV

Stampato a maggio 2026
LUCE SRL



TENUTA
VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499



Curiosità
PIÈ DI MONT®
Millesimato



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
UDINE

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

