

1 BARBACCO

Vicolo delle Acque 8/B
Carne secca dalla Valcicoliana e IPA artigianale friulana

2 VERT - CUCINA APERTA ALLA NATURA

Piazza San Marco 15°A
Aperitivo con focaccia Vert con affettato di seitan, pomodoro, lattuga, formaggio veg, mayonese fatta in casa e birra di Naon 33cl

3 SALOTTO CAFE' E CHAMPAGNERIE

Vicolo delle Mura 20
Cocktail "friulano" composto da whisky, vermouth rosso, succo di limone, succo d'arancia, cordiale al lampone, cherry, picolit e macaron al lampone

4 IL POSTO DI FOLLADOR

Via dei Molini 1
Crostino con baccalà mantecato e Cipolla rossa di Cavasso marinata e crostino con lonza maiale e zucca confit, abbinati alla Ribolla Gialla di Volpe Pasini. Tortino con radicchio di Treviso e salsa Formadi Frant, girellino di vitello con salsa alle erbe e spinacini al burro, abbinato ad un Cabernet Sauvignon di Da Re

5 IL MIO GELATO - TOPPAN VALENTINO

Piazza XX Settembre 11/C
Gelato fior di panna mirtillo e lime

6 GELATERIA CAVOUR PORDENONE

Piazza Cavour 1
Gelato alla noce di Sorrento con crumble al pistacchio e miele di melata

7 PROSCIUTTERIA MARTIN SRL

Via della Motta 20 A
Canederli in brodo di funghi con Chardonnay Confinis

8 AL GALLO

Via San Marco 10
Triglia in saor di Cipolla di Cavasso e polentina tenera

9 BAR AL POSTA

Piazza XX Settembre 12
Barbera d'Asti di La Luna e i falò, abbinato al crostino stracciatella di fiori di latte e acciuga

10 LA DEGUSTERIA FERRONATO

Corso Vittorio 58/C
Calice di Franconia Gradis'ciutta con bruschetta d'autunno (pane caldo con crema di zucca, guanciale e Formadi Frant)

11 GELATERIA ZAMPOLLI

Piazza San Marco 10/A
Gelato alla zucca e torta alla zucca

12 OSTERIA AL TRAMAI

Via Ospedale Vecchio 15
Crostino con Asino con composta di Cavasso abbinato ad un calice di Friuliano

13 OSTERIA ANTICO BURCHIELLO

Corso Garibaldi 11
Risotto salsiccia e funghi, guancette con purè, strudel alla marmellata di nespole

14 VICTORY BAR

Corso Garibaldi 35
Crostino con porchetta nostrana e Friulano

15 PAOLO'S BAR

Corso Vittorio Emanuele 36/A
Ribolla Gialla ferma Cantina Fernanda Cappallo abbinata a una vellutata di porcini

16 CAFFE' NUOVO

Via Mazzini 1
Crostino con speck di Sauris e cialda di frico con Caberbet Franc Colli Orientali

17 O434 CAFE'

C.so Garibaldi 49/A
Malvasia di Ronco del Gelso 2019 con crostone con burro montato al timo e petto d'oca

18 CAFFE' MUNICIPIO

C.so Vittorio Emanuele 58
Centimo con crostino lardo pancettato

19 OSTERIA I COMPARI

Via Cesare Battisti 1/C
Refosco dal Peduncolo Rosso con crostino di salame bufalo

20 PIZZERIA AI PAPPAGALLI

Via dell'Autiere 28
Pizza - Frico (base pizza farcita con gli ingredienti del frico)

21 LA VECIA OSTERIA DEL MORO

Via del Castello 2
Antipasti: pituiccia, cao, polenta abbrustolita / salame sgrassato e sfumato all'aceto con polenta
Secondo: lumache da foglia e contorno di catalogna.
Vino bianco Friulano del Collio SIRK o vino rosso (Schioppettino del Collio) Ronco dei pini

22 AL CENACOLO

Via S.Francesco
Toc in Braide con Pitina, frico con polenta, vino rosso "La Dame" Cabernet Franc Premariacco

23 KING PUB

Via Ospedale Vecchio 17
Burger Friulano con hamburger di manzo, frico, rucola, bacon, salsa KING e pane al latte artigianale
Birra artigianale Zahre

24 ALLA CORTE

C.so Garibaldi 4/H
Crostino di Sauris e figo moro da Caneva, vino friulano Polencic, ribolla spumantizzata Antonutti