

Ecoturismo nel carso goriziano e nell'isontino

Ekoturizem na goriškem krasu in posočju



www.ecoturismo.fvg.it

Ecoturismo nel carso goriziano e nell'isontino

Ekoturizem na goriškem krasu in posočju

Gruppo Associato Spontaneo

www.ecoturismo.fvg.it

info@ecoturismo.fvg.it

cell. 334/3406483

PIACEVOLMENTE CARSO

**escursioni ecoturistiche ed enogastronomiche
nel Carso goriziano e nell'Isontino**

Per comitive

MENU' PROPOSTI dai ristoratori convenzionati

"PIACEVOLMENTE CARSO"

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

"CURIOSI DI NATURA"

cell. 340.55.69.374 - fax 02.700.433.912

e-mail: curiosidinatura@libero.it

www.curiosidinatura.it



Curiosi di natura

**"CURIOSI DI NATURA" soc. coop.
cultura, turismo e tutela ambientale**

CF e P.IVA 01134870326



Az. Agricola ed Agrituristica Bio-Ecologica
Parco Rurale
“Alture di Polazzo”

Via Fornaci 1/A, Fogliano Redipuglia – 34070, Gorizia – ITALY
Tel: 0039 - 330/240132 0039 - 330/936836 Fax: 0039 - 338/5124428
www.parcorurale.it info@parcorurale.it
Cod. Fisc. e P.Iva 01039430317



Menù per escursioni organizzate da “Curiosi di Natura”

“Pasto del pastore” - 15,00 euro

Coperto: tovaglie di carta

Antipasto misto:

- tagliere con affettati di allevamento da pascolo:
salame di pecora, mortadella d'asino e formaggio di capra
- tagliere con frittata alle erbe di stagione

Contorno: verdure sott'olio di produzione locale

Dolce: torta di mele e miele di millefiori del Carso

Caffè e grappa

Bevande:

Vino: 1 bott. X 3 persone

Acqua: 1 bott.x 2 persone

Menù “Stric”- 22,00 euro

Coperto: tovaglie in stoffa

Primo: bis pasticcio al ragù e lasagnette all'uovo condite alle verdure

Secondo: bis di arrosto di vitello da pascolo e salsicce nostrane alla griglia

Verdura: verdura cruda mista di stagione

Dolce: torta di mele e miele di millefiori del Carso

Caffè e grappa

Bevande:

Vino: 1 bott. X 3 persone

Acqua: 1 bott.x 2 persone

Menù “Nonno Franz” - 30,00 euro

Coperto: tovaglie in stoffa

Antipasto: tagliere con affettati di allevamento da pascolo, crostini e frittata alle erbe

Primo: bis pasticcio al ragù e lasagnette all'uovo condite alle verdure

Secondo: bis di arrosto di vitello da pascolo e agnello carsolino al forno

Contorno: patate in tacja e spinaci stufati

Verdura: verdura cruda mista di stagione

Dolce: bis di crostata con le marmellate della casa e torta di mele e miele di millefiori del Carso

Caffè e grappa

Bevande:

Vino: 1 bott. X 3 persone

Acqua: 1 bott.x 2 persone



Vigneti Conte Azienda Agricola

Via Francesco Petrarca , 24
34074 - MONFALCONE (GO)
Tel. +39.0481.481011
Fax + 39.0481.481011

L'azienda agricola Vigneti Conte propone la visita guidata in cantina abbinata a due possibilità di degustazione:

PROPOSTA EASY particolarmente adatta a gruppi numerosi e composti da persone con grado di interesse diverso riguardo al prodotto vino.

Tempi di svolgimento circa 30-45 min

Degustazione di un vino con un assaggio (tartina). **€ 5,00**

PROPOSTA FULL particolarmente adatta a gruppi non molto numerosi, max 15 persone. Richiede un tempo maggiore di svolgimento, di circa 1 ora e mezza.

Si rivolge a un pubblico di veri appassionati della degustazione del vino.

Degustazione di 5-6 vini con piatto freddo composto da frittata, salumi e formaggi, e mezzo litro di acqua. **€ 12,00**

Al termine di entrambe le degustazioni gli ospiti troveranno il punto vendita aperto per eventuali acquisti.



**Azienda Agricola e Agrituristica
"Ai Dodici"**

Via dei Mitraglieri, n.21
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
Tel/fax 0481 777762
www.friulitipico.org/dodici
agriturismoaidodici@gmail.com

Menù 30,00 €

lonza di maiale marinata con crostini tostati e riccioli di burro con mele acerbe
malvasia istriana 2008

affettato misto della casa di produzione propria:
salame, pancetta arrotolata con cannella, ossocollo con chiodi di garofano
lardo alle erbe aromatiche
prosciutto crudo tagliato a mano con grissini e pan di focaccia
pinot bianco 2007 vinificato in botti di rovere

crepella con asparagi verdi
gnocchi di zucca con burro fuso e ricotta affumicata
giuliano vinificato in botti di rovere 2008

nido di polenta con fonduta di formaggio montasio
merlot 2009

spalla di maiale al forno con funghi e patate al forno
cabernet franc vinificato in botti di rovere 2008

Menù 5,00 €

Panino con salumi di produzione propria: salame, pancetta, ossocollo, prosciutto crudo
succo di uva analcolico prodotto nella nostra azienda
o
acqua minerale

Menù 12,00 €

affettati misti di produzione propria:
salame pancetta ossocollo lardo alle erbe prosciutto crudo
accompagnato da pan di focaccia fatto in casa
succo di uvo analcolico prodotto nella nostra azienda
o
acqua minerale

Menù 22,00 €

antipasto misto di salumi di produzione propria, con pan di focaccia e crostini tostati con aglio e olio, sia su piatto singolo o anche a buffet

bis o due portate separate (gnocchi con spezzatino carsico o spek e ricotta affumicata, pasticcio con radicchio rosso o risotto con zafferano e salsiccia o funghi), da concordare, assaggio di stinco al forno con nido con polenta e funghi / fonduta di formaggio Montasio

o

spalla di maiale al forno con funghi e patate al forno

1/4 di vino di produzione propria

1/2 di acqua minerale

Le pietanze sopra elencate sono da esempio, con possibilità di variazione



Osteria con cucina

Miljo & Mauro

Loc. Devetachi, 2

34070 Doberdò del Lago (GO)

Tel. 0481 78250

osteria.miljo.mauro@gmail.com

Menù 30,00 €

lonza di maiale marinata con crostini tostati e riccioli di burro con mele acerbe

malvasia istriana 2008

affettato misto della casa di produzione propria:

salame, pancetta arrotolata con cannella, ossocollo con chiodi di garofano

lardo alle erbe aromatiche

prosciutto crudo tagliato a mano con grissini e pan di focaccia

pinot bianco 2007 vinificato in botti di rovere

crepella con asparagi verdi

gnocchi di zucca con burro fuso e ricotta affumicata

giuliano vinificato in botti di rovere 2008

nido di polenta con fonduta di formaggio montasio

merlot 2009

spalla di maiale al forno con funghi e patate al forno

cabernet franc vinificato in botti di rovere 2008

Menù 5,00 €

Panino con salumi di produzione propria: salame, pancetta, ossocollo, prosciutto crudo

succo di uva analcolico prodotto nella nostra azienda

o

acqua minerale

Menù 12,00 €

affettati misti di produzione propria:

salame pancetta ossocollo lardo alle erbe prosciutto crudo

accompagnato da pan di focaccia fatto in casa

succo di uvo analcolico prodotto nella nostra azienda

o

acqua minerale

Menù 22,00 €

antipasto misto di salumi di produzione propria, con pan di focaccia e crostini tostati con aglio e olio, sia su piatto singolo o anche a buffet

bis o due portate separate (gnocchi con spezzatino carsico o spek e ricotta affumicata, pasticcio con radicchio rosso o risotto con zafferano e salsiccia o funghi), da concordare, assaggio di stinco al forno con nido con polenta e funghi / fonduta di formaggio Montasio

o

spalla di maiale al forno con funghi e patate al forno

1/4 di vino di produzione propria

1/2 di acqua minerale

Le pietanze sopra elencate sono da esempio, con possibilità di variazione

Osteria
La Pesa

Osteria "La Pesa"

Via Carducci 2
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
Cell. 347 4914143
osterialapesa@hotmail.it

PROPOSTA DI CARNE E PESCE

MENU' DA 5 €

Assaggio di calamari
o tartina con salumi vari e frittata
o quadrotti di pasta sfoglia e verdure
+ 1 calice di vino del Collio abbinato

MENU' DA 12 €

PRIMO

Pasticcio di carne o verdure di stagione
o
Gnocchi al ragù o spezzatino

SECONDO

Bistecca impanata con patate fritte
o
Arrosto con patate al forno
+ $\frac{1}{2}$ di acqua o bibita in bottiglia

MENU' DA 22 €

BIS DI PRIMI O UNO A SCELTA

Risotto con zucchine e gamberetti - Ravioli ripeni di frutti di mare con pomodorini
o

Tagliolini al limone - Gnocchi con sugo di spezzatino

SECONDO

Calamari fritti con patate fritte o verdura cruda
o

Tagliatina su letto di rucola con contorno di patate al forno

Dolce di stagione

$\frac{1}{4}$ di vino zona Isonzo

$\frac{1}{2}$ acqua minerale

MENU' DA 30 €

BIS DI PRIMI O UNO A SCELTA

Risotto ai frutti di mare - Ravioli ripieni di gamberoni e capesante con burro e erba cipollina

o

Tagliatelle al gusti di basilico con pomodorini freschi - Pasticcio di carne

SECONDO

Mix di pesce alla griglia con contorno di patate al forno

o

bis di carni arroste con contorno

Dolce di stagione

Per ogni portata vino abbinato + acqua

**IL MENÙ PUÒ VARIARE A SECONDA DELLA STAGIONE,
CON DEGUSTAZIONI DI PIETANZE A SECONDA DEL PERIODO**

Trattoria
Peric Branco

Trattoria - Gostilna Peric Branco

Via Preseren, 10 - Loc. Marcottini

34070 Doberdò del Lago (GO)

Tel 0481 78117 - Fax 0481 78117

trattoriapericbranco@alice.it

Menù convenzionati :

MENÙ DA 5 €

due tartine + calice di vino

MENÙ DA 22 €

coperto, primo, secondo e contorno uguale per tutti

1/4 lt vino, 1/2 lt acqua

1 caffè

MENÙ DA 30 €

coperto, antipasto, primo, secondo, contorno, dolce

1/4 lt vino, 1/2 lt acqua

1 caffè

Per il secondo e il terzo menù
i piatti vengono concordati di volta in volta,
a seconda della stagione