









PORDENONE E CORDENONS

7







PINOT NERO: è un mondo difficile! Come riscoprire questo vino affascinante ma spesso ma spesso incompreso.

	LOCALE	VINI	FOOD € 1,50	FOOD € 3,00	FOOD € 5,00
1	CASA CORONA vial Grande, 28 Pordenone 0434/1605991	<ul style="list-style-type: none"> POLENCIC PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> formaggi freschi 		<ul style="list-style-type: none"> assaggi di formaggi e affettati
2	OBLÒ RISTORANTINO via Gorizia, 6 Pordenone  OBLÒ FOOD DRINK PN	<ul style="list-style-type: none"> ALDENO PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> seppioline in umido (senza prezzo) 		
3	CALICE D'ORO via Mazzini, 42 Pordenone  CALICE D'ORO	<ul style="list-style-type: none"> ZEMMER PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> lonza affumicata 	<ul style="list-style-type: none"> musetto e polenta 	
4	BAKERY R&M via Montereale, 6 Pordenone  BAKERY R&M	<ul style="list-style-type: none"> CEMBRA PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> tramezzini gourmet € 2 		
5	OSTERIA AL CURTIF via del Cristo, 3 Cordenons 0434/931038  AL CURTIF www.osteriaalcurif.it	<ul style="list-style-type: none"> ZEMMER PINOT NERO CEMBRA PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> tagliatelle ai porcini e speck di sauris € 12 calice incluso frico con cipolla di cavasso e polenta integrale € 13 calice incluso 		<ul style="list-style-type: none"> piattino affettati misti
6	CENCIO'S via Montello, 3 Cordenons 338/8082136 Massimo 393/6846872 Michele  CENCIO'S	<ul style="list-style-type: none"> ALDENO PINOT NERO LAVIS PINOT NERO PIZZULIN PINOT NERO LA-STRIS 	<ul style="list-style-type: none"> crostino cotto spezia- to e kren 	<ul style="list-style-type: none"> 2 crostini misti 	
7	ART CAFFÈ via Santa Caterina, 5 Pordenone 329/2419314 Davide 349/1737652 Dorothy  ART CAFFÈ PORDENONE	<ul style="list-style-type: none"> LAVIS PINOT NERO POLENCIC PINOT NERO ZEMMER PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> crostino con speck di sauris e formaggio salato di travesio 	<ul style="list-style-type: none"> bruschetta con la burrata e filetto di salmone 	
8	OSTERIA MONTEGRAPPA piazza della Vittoria, 47 Cordenons 366/9371662 Franco 339/3429140 Anna  OSTERIA MONTEGRAPPA CORDENONS	<ul style="list-style-type: none"> ALDENO PINOT NERO ZEMMER PINOT NERO POLENCIC PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> crostino allo speck 	<ul style="list-style-type: none"> 1 crostino al lardo e 1 al salame senza aglio o 2 crostini misti salumi e formaggi freschi 	<ul style="list-style-type: none"> tagliere misto salumi e formaggi
9	LE CIACCOLE 2.0 piazza XX Settembre, 11 Pordenone 392/5599816 Antonio  LE CIACCOLE 2.0	<ul style="list-style-type: none"> ZEMMER PINOT NERO ALDENO PINOT NERO STEINHAUS RISERVA PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> crostino con affettati misti 	<ul style="list-style-type: none"> 2 crostini misti affettati e formaggi freschi 	<ul style="list-style-type: none"> piatto del territorio fantasia dello chef

PORDENONE E CORDENONS

7








PINOT NERO: è un mondo difficile! Come riscoprire questo vino affascinante ma spesso ma spesso incompreso.

	LOCALE	VINI	FOOD € 1,50	FOOD € 3,00	FOOD € 5,00
10	PIZZERIA ABRUZZESE via de Paoli, 7 Pordenone 0434/522090  PIZZERIA ABRUZZESE	<ul style="list-style-type: none"> • CEMBRA PINOT NERO • LAVIS PINOT NERO • POLENCIC PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • trancio di pizza con speck trentino 		<ul style="list-style-type: none"> • polpette in umido con polenta
11	PIZZERIA ALLA CATINA piazza Cavour Pordenone 0434/520358 338/21030351 www.lacatina.it	<ul style="list-style-type: none"> • ZEMMER PINOT NERO • ALDENO PINOT NERO • LAVIS PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino con crema di montasio e speck 	<ul style="list-style-type: none"> • raviolo con branzino e finferli 	<ul style="list-style-type: none"> • costicina di agnello condita al timo con patate schiacciate
12	ZEROQUATTROTREQUATTRO corso Garibaldi, 49 Pordenone 0434/247059  ZEROQUATTROTREQUATTRO	<ul style="list-style-type: none"> • CEMBRA PINOT NERO • LAVIS PINOT NERO • POLENCIC PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • grissino con salame 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino con speck e quenelle di gorgonzola 	<ul style="list-style-type: none"> • straccetti di petto di pollo con crema di erbe di campo
13	BARBACCO vicolo delle Acque, 20/B Pordenone 347/5538123	<ul style="list-style-type: none"> • ARTHUR METZ PINOT NOIR • POLENCIC PINOT NERO • CESCO PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino con speck cotto 	<ul style="list-style-type: none"> • piattino con speck cotto e formaggio sotto fieno 	<ul style="list-style-type: none"> • piattino con pitina scottata e crostino di pane
14	PECORA NERA piazza XX Settembre, 27 Pordenone 366/3328004	<ul style="list-style-type: none"> • ZEMMER PINOT NERO • PIZZULIN PINOT NERO LA-STRIS • LAVIS PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino con porchetta 	<ul style="list-style-type: none"> • mousse di formaggi 	<ul style="list-style-type: none"> • tortino con funghi e zucca
15	BAR LES MISERABLES DI MASTROMARINO VANESSA via Roveredo, 26 Pordenone 344/1334800  LE MISERABLES VERMUTERIA	<ul style="list-style-type: none"> • CEMBRA PINOT NERO • CESCO PINOT NERO • POLENCIC PINOT NERO 		<ul style="list-style-type: none"> • crostone con speck noci e gorgonzola • crostone con petto d'anatra con pere e miele di melagrana • prosciutto cotto e formaggio morbido alle olive alle erbe 	
16	BAR AL POSTA piazza XX Settembre, 22 Pordenone 340/9172713  BAR POSTA PORDENONE	<ul style="list-style-type: none"> • CESCO PINOT NERO 		<ul style="list-style-type: none"> • crostino con speck, formaggio grana e composta di pere 	
17	SNACK BAR AL PONTE via Centrale, 2 Corva di Azzano X 0434/647850  BAR AL PONTE	<ul style="list-style-type: none"> • CEMBRA PINOT NERO • CESCO PINOT NERO • POLENCIC PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino con lardo di colonnata 	<ul style="list-style-type: none"> • piattino con formaggi di malga 	<ul style="list-style-type: none"> • piattino affettati e formaggio
18	ANTICA DROGHERIA vicolo Delle Acque Pordenone  ANTICA DROGHERIA	<ul style="list-style-type: none"> • ZEMMER PINOT NERO • MAISON DU VIGNERON CREMANT DE JURA BLANC DE NOIR 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino con porcino grigliato speck croccante e gocce di parmigiano o crostino con formaggio vezzana 40 gg e mostarda alle pere 		

PORDENONE E CORDENONS

7

PINOT NERO: è un mondo difficile! Come riscoprire questo vino affascinante ma spesso ma spesso incompreso.

	LOCALE	VINI	FOOD € 1,50	FOOD € 3,00	FOOD € 5,00
19	100% CRUDO piazza duca d'Aosta Pordenone	<ul style="list-style-type: none"> • CESCO PINOT NERO • MAISON DU VIGNERON CREMANT DE JURA BLANC DE NOIR • ALDENO PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino con crudo 24 mesi ca' marin 	<ul style="list-style-type: none"> • baccalà mantecato 	<ul style="list-style-type: none"> • mini tartare di fassona
20	RISTORANTE DA CICO vicolo San Giorgio, 4 Pordenone 0434/27312  DA CICO	<ul style="list-style-type: none"> • MOILLARD GRIVOT PINOT NOIR COTES DE NUIT • POLENCIC PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • secreto di maialino iberico (senza prezzo) 		
21	CAFFE RITZ piazza della Vittoria, 51 Cordenons 375/5116173 Mirko  CAFFE RITZ CORDENONS	<ul style="list-style-type: none"> • CESCO PINOT NERO • CEMBRA PINOT NERO • MAISON DU VIGNERON CREMANT DE JURA BLANC DE NOIR 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino a scelta tra speck stagionato e salame senza aglio 	<ul style="list-style-type: none"> • bruschettina con tacchino e formaggio al basilico di visinale 	<ul style="list-style-type: none"> • maialino iberico alla griglia su lettino di rucola
22	GORDO via Battisti, 12 Pordenone 349/7828910  GORDO	<ul style="list-style-type: none"> • ZEMMER PINOT NERO • ALDENO PINOT NERO • CEMBRA PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino con gorgonzola 	<ul style="list-style-type: none"> • frico fritto con patate 	<ul style="list-style-type: none"> • piattino di cotto
23	ANTICA OSTERIA MINGOT vial Maggiore, 101 Pordenone 0434/370114  ANTICA OSTERIA MINGOT	<ul style="list-style-type: none"> • ZEMMER PINOT NERO • POLENCIC PINOT NERO • PIZZULIN PINOT NERO LASTRIS 	<ul style="list-style-type: none"> • cotto triestino e cren 	<ul style="list-style-type: none"> • assaggio di baccalà mantecato (senza prezzo) 	<ul style="list-style-type: none"> • musetto di brovada con polenta (senza prezzo)
24	BAR ARBAT via Oberdan, 65 Pordenone  BAR ARBAT PN	<ul style="list-style-type: none"> • CEMBRA PINOT NERO • MAISON DU VIGNERON CREMANT DE JURA BLANC DE NOIR 	<ul style="list-style-type: none"> • musetto lovison con polenta e cren 	<ul style="list-style-type: none"> • piattino di baccalà mantecato 	
25	OSTERIA COLONNA via Colonna, 23 Pordenone 388/9707676  OSTERIA COLONNA	<ul style="list-style-type: none"> • ALDENO PINOT NERO • MICHEL LEON BOURGOGNE PINOT NOIR 			
26	OSTERIA AL TRAMAI via Ospedale Vecchio, 15 Pordenone  OSTERIA TRAMAI	<ul style="list-style-type: none"> • PIZZULIN PINOT NERO LASTRIS 	<ul style="list-style-type: none"> • speck di cinghiale trentino 	<ul style="list-style-type: none"> • acciughe del cantabrico con burrata 	
27	CA' NAONIS via della Dogana, 11 Pordenone 0434/573197	<ul style="list-style-type: none"> • ALDENO PINOT NERO • POLENCIC PINOT NERO 		<ul style="list-style-type: none"> • crostino al gorgonzola dop • crostino cotto affumicato maletti 	

PORDENONE E CORDENONS

7








PINOT NERO: è un mondo difficile! Come riscoprire questo vino affascinante ma spesso ma spesso incompreso.

	LOCALE	VINI	FOOD € 1,50	FOOD € 3,00	FOOD € 5,00
28	MICCO'S Corso Vittorio Emanuele II, 52/c Pordenone 393/8286446	<ul style="list-style-type: none"> • CESCO PINOT NERO • JERMAN RED ANGEL • POLENCIC PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • Varietà di crostini 		
29	BARRIO via San Valentino, 35 Pordenone 320/8493625  IL BARRIO	<ul style="list-style-type: none"> • CESCO PINOT NERO • POLENCIC PINOT NERO • ALDENO PINOT NERO 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino con salsa ai porcini 	<ul style="list-style-type: none"> • crostini misti (speck, taleggio, salame) 	<ul style="list-style-type: none"> • tagliere di affettati e formaggi misti con salsa ai frutti di bosco e tartufo

TRIESTE

8



L'uvaggio **BORDOLESE** ne triveneto: un grande classico spesso riveduto e corretto con un'impronta di territorio.


	LOCALE	VINI	FOOD € 1,50	FOOD € 3,00	FOOD € 5,00
30	ANTICO CAFFE TORINESE via Roma, 2 Trieste 389/6543611  ANTICO CAFFÈ TORINESE	<ul style="list-style-type: none"> PITARS NAOS MOSCHIONI ROSSO REAL PIZZULIN RARISOLCHI ROSSO 	<ul style="list-style-type: none"> spiedino bocconcini angus alla bourguignonne 	<ul style="list-style-type: none"> agnello alle erbe al forno con spuma di barbabietola 	<ul style="list-style-type: none"> filetto di cervo cbt + confettura di more
31	HOME SAPORE DI CASA via Muratti, 1 Trieste 340/8841240  HOME - SAPORE DI CASA	<ul style="list-style-type: none"> RONCHI DI MANZANO BRAUROS ALDENO SAN ZENO ROSSO RISERVA BUTUSSI ROSSO DI CORTE 	<ul style="list-style-type: none"> minipancake cotto e brie bretone 	<ul style="list-style-type: none"> bis di mini pancake (prosciutto cotto e brie, caramello salato e banana) 	<ul style="list-style-type: none"> galette bretone classica (prosciutto cotto, groviera e uovo)
32	CALIFORNIA INN viale Miramare, 303 Trieste 040/2453757  CALIFORNIAINNTRIESTE	<ul style="list-style-type: none"> BUTUSSI ROSSO DI CORTE CESCON CHIETO RONCHI DI MANZANO BRAUROS 	<ul style="list-style-type: none"> grissino con prosciutto crudo stagionato 18 mesi 	<ul style="list-style-type: none"> tartina con prosciutto crudo stagionato 20 mesi 	<ul style="list-style-type: none"> croissant salato con prosciutto crudo stagionato 20 mesi
33	THERESIA BISTROT via Cassa di Risparmio, 1 Trieste 040/767674  THERESIAMITTELBISTROT	<ul style="list-style-type: none"> RONCHI DI MANZANO BRAUROS PIZZULIN RARISOLCHI ROSSO CESCON CHIETO 	<ul style="list-style-type: none"> crostino crudo dok dall'ava di san daniele 22 mesi e cialda di frico 	<ul style="list-style-type: none"> spaccata romana con bresaola e fondente al parmigiano 	<ul style="list-style-type: none"> degustazione della nostra pizza alla pala
34	ARISTON viale Romolo Gessi, 16 Trieste 040/309681 www.ariston-ts.it	<ul style="list-style-type: none"> RONCHI DI MANZANO BRAUROS CESCON CHIETO PITARS NAOS 	<ul style="list-style-type: none"> grissino pan pizza al prosciutto di parma 	<ul style="list-style-type: none"> bruschetta al baccalà e olive taggiasche 	<ul style="list-style-type: none"> filoncino piccante o filoncino semplice margherita
35	MAITA Androna dell'olio, 2 Trieste 351/6845494	<ul style="list-style-type: none"> CESCON CHIETO ALDENO SAN ZENO ROSSO RISERVA COZZAROLO MERLOT 	<ul style="list-style-type: none"> triple cheese nachos (nachos della casa, triplo formaggio, salsa avocado, paprika) 	<ul style="list-style-type: none"> tapas di pollo fritto con salsa esotica e spezie 	<ul style="list-style-type: none"> bao con pulled pork e salsa di chili dolce (a richiesta versione vegetariana)
36	MOR via Torino, 18 Trieste 329/2980209  MORCOCOCTAIL	<ul style="list-style-type: none"> CESCON CHIETO ALDENO SAN ZENO ROSSO RISERVA COZZAROLO CABERNET 	<ul style="list-style-type: none"> crema di ricotta condita, pomodorino secco e crostino a bruschetta 	<ul style="list-style-type: none"> polpettine di manzo in salsa barbecue 	<ul style="list-style-type: none"> bar con pulled pork e salsa chili dolce (a richiesta versione vegetariana)
37	TRATTORIA AL GELMO Strada di Fiume, 412 Trieste  TRATTORIA GELMO	<ul style="list-style-type: none"> PIZZULIN ROSSO RONCHI DI MANZANO BRAUROS BUTUSSI ROSSO DI CORTE 	<ul style="list-style-type: none"> formaggio latteria 	<ul style="list-style-type: none"> tartina cotto senape e kren 	<ul style="list-style-type: none"> piatto tagliata di manzo (assaggio)
38	BUFFET LA CAMBUSA via Slataper, 10/d Trieste 040/2339727  BUFFET LA CAMBUSA	<ul style="list-style-type: none"> BUTUSSI ROSSO DI CORTE RONCHI DI MANZANO BRAUROS ALDENO SAN ZENO ROSSO RISERVA 	<ul style="list-style-type: none"> tartina san daniele 24 mesi 	<ul style="list-style-type: none"> tartina cotechino senape e kren 	<ul style="list-style-type: none"> piatto san daniele 24 mesi specialità della casa piatto caldaia carni bollite miste

TRIESTE



L'uvaggio **BORDOLESE** ne triveneto: un grande classico spesso riveduto e corretto con un'impronta di territorio.

	LOCALE	• VINI	• FOOD € 1,50	• FOOD € 3,00	• FOOD € 5,00
39	LETTERA VIVA viale XX Settembre, 31/b trieste 040/2038388 lettera viva www.letteraviva.com	<ul style="list-style-type: none"> • RONCHI DI MANZANO BRAUROS • BUTUSSI ROSSO DI CORTE • PIZZULIN RARISOLCHI ROSSO 	<ul style="list-style-type: none"> • monteveronese stagionato 18 mesi az. Casara roncolato 	<ul style="list-style-type: none"> • prosciutto crudo sandaniele 24 mesi o tartiflette aviko bacon e formaggio 	<ul style="list-style-type: none"> • piatto con salame di cinghiale az. Bernardini e montasio 12 mesi az. Visinale
40	AL CIKETO via San Sebastiano, 6/a Trieste 040/2460257	<ul style="list-style-type: none"> • RONCHI DI MANZANO BRAUROS • SERAFINI E VIDOTTO PHIGAIA • MOSCHIONI ROSSO REAL 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino con prosciutto crudo sandaniele 20 mesi 		
41	BAR AL NUOVO SOMBRERO via Cesare Battisti, 8 Muggia	<ul style="list-style-type: none"> • TENUTA DEL MORER MERLOT • TENUTA DEL MORER CABERNET 	<ul style="list-style-type: none"> • polpetta speziata € 1,30 • paninetto con coppa stagionata e montasio € 2,00 • crostino con crudo 		
42	BAR BUFFET BORSA via della Cassa di risparmio, 4 Trieste	<ul style="list-style-type: none"> • COZZAROLO CABERNET SAUVIGNON • CARLO DI PRADIS MERLOT • BUTUSSI CABERNET FRANC 	<ul style="list-style-type: none"> • panino con salsiccia triestina € 4,00 • piatto porcina con crauti e patate in tecia € 8,50 • hamburger bifolco (hamburger 180 gr, speck, provola, cipolla e salsa bbq e patatine fritte) € 10,50 		
43	PIZZERIA ANEMA E CORE via San Sebastiano, 4 Trieste	<ul style="list-style-type: none"> • PITARS CABERNET FRANC • PITARS CABERNET SAUVIGNON • PITARS MERLOT 	<ul style="list-style-type: none"> • costine al barbecue con patate al forno € 15,00 • pappardelle alla vesuvio (cozze vongole 1/2 astice) € 18,00 • paella alla valenciana (carne+pesce) min 2 persone € 36,00 		
44	CICCHETTERIA AL TRAM piazza Oberdan, 2/a Trieste 040/365333	<ul style="list-style-type: none"> • MUZIC MERLOT • BUTUSSI CABERNET FRANC • TENUTA DEL MORER CABERNET 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino formaggi e salumi stagionati 	<ul style="list-style-type: none"> • crostino al salmone € 2,00 • crostino al baccalà € 2,00 	
45	TRATTORIA PIZZERIA ALLE NOVE SORELLE località Prosecco_Contovello, 167 Trieste www.pizzerianovesorelle.it  PIZZERIA ALLE 9 SORELLE	<ul style="list-style-type: none"> • COZZAROLO CABERNET SAUVIGNON • COZZAROLO CABERNET FRANC • COZZAROLO MERLOT 	<ul style="list-style-type: none"> • pizza ai freschi funghi € 7,00 • parmigiana di melanzane e pancetta croccante € 7,00 • koperska (roastbeef, crudo, funghi freshi e formaggio) € 13,00 		
46	MR. RENZO'S località San Rocco, 10 Muggia  MR RENZO'S	<ul style="list-style-type: none"> • RONCHI DI MANZANO BRAUROS • POLENCIC CABERNET SAUVIGNON • PIZZULIN MERLOT 	<ul style="list-style-type: none"> • Gorbaciov: pasta julienne di carni piccanti, vodka moskovskaya e semi di papavero € 13,00 • trancio di baccalà con pane fatto in casa € 8,00 • tartare di tonno pinne gialle € 13,00 		
47	BAR TERZO TEMPO via Flavia, 60 Trieste	<ul style="list-style-type: none"> • COZZAROLO CABERNET SAUVIGNON • COZZAROLO MERLOT • COZZAROLO CABERNET FRANC 	<ul style="list-style-type: none"> • arista di maiale al forno con patate e verze € 10,00 • tagliata di manzo su letto di puntarelle romane con sfilacci di speck € 12,00 • stinco di maiale con patate in tecia € 10,00 		
48	BAR BUFFET CORSE viale Ippodromo, 16 Trieste	<ul style="list-style-type: none"> • TENUTA DEL MORER CABERNET • CARLO DI PRADIS MERLOT 	<ul style="list-style-type: none"> • selezione di tartine a € 3,00 con baccalà, tartara, musetto e porcona 		

	LOCALE	• VINI	• FOOD € 1,50	• FOOD € 3,00	• FOOD € 5,00
49	RISTORANTE PIER THE ROOF molo Venezia, 1 Trieste	<ul style="list-style-type: none"> • SERAFINI E VIDOTTO PHIGAIA • POLENCIC CABERNET SAUVIGNON • MERLOT RONCHI DI MANZANO 	<ul style="list-style-type: none"> • CENA DEGUSTAZIONE VENERDÌ 20 NOVEMBRE CON SOMMELIER • antipasto sformatino di melanzane, mozzarella fiordilatte, crema di pomodoro, parmigiano e olio di basilico abbinato a cabernet sauvignon Polencic; Primo Ravioli di ricota e borragine, saltati al bacon, pecorino abbinato a Ronchi di Manzano Merlot; Secondo Seppie in umido con polenta abbinato a Serafini e Vidotto Phigaia 		
50	DRAW Via Torino, 26 Trieste 040/3229370 www.drawfood.it	<ul style="list-style-type: none"> • RONCHI DI MANZANO CABERNET SAUVIGNON • CARLO DI PRADIS MERLOT 	<ul style="list-style-type: none"> • tapas miste 	<ul style="list-style-type: none"> • battuta di filetto su crostino aromatizzato 	<ul style="list-style-type: none"> • tonno tataky al sesamo su letto di guacamole
51	040 SOCIAL FOOD via Gioacchino Rossini, 8 Trieste  ZEROQUARANTA www.040socialfood.it	<ul style="list-style-type: none"> • MUZIC CABERNET SAUVIGNON • BUTUSSI CABERNET FRANC • RONCHI DI MANZANO BRAUROS 		<ul style="list-style-type: none"> • polpettina di vitello e salsa tonnata e maionese alla liquirizia 	<ul style="list-style-type: none"> • pancia di maialino cbt con salsa BBQ home made
52	LA PICCOLA VINERIA via della Torretta, 8 Trieste				
53	OSTERIA AGLI ORFANELLI via pozzo di Crosada, 9 Trieste				