

Gambero Rosso



2015

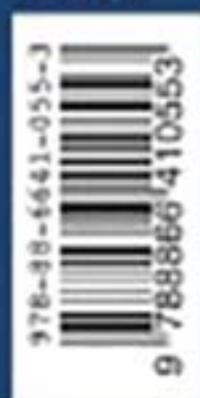
Ristoranti d'Italia

2088 indirizzi
per mangiare e bere

227 novità recensite

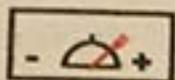
il miglior servizio di sala
premio gusto&salute
il glossario gastronomico

euro 22,00



San Quirino [PN]

PORDENONE KM 10

Osteria alle Nazioni

via San Rocco, 47/1 ☎ 043491005

🌐 www.ristorantelaprimula.it**Chiuso** domenica sera e lunedì**Ferie mai Coperti 40**

€ 30 vini escl. 📱 AE, CSi, MCard, Visa, POS



TRATTORIA. Quando si entra in posti come questo, si avverte il profumo delle cose semplici, dei ritmi lenti di una volta, del senso genuino della convivialità. Due salette, il bancone all'ingresso con la mescita, una monumentale Berkel manuale, tavoli grezzi ma eleganti, lavagnette con proposte del giorno e vini al bicchiere. La cucina è casalinga, ma la mano è la stessa dell'adiacente, gourmet, "Primula". Insalata di pesce, salmone affumicato, sgombri, affettato misto, tagliatelle col cervo, musetto con la brovada, ossocollo brasato, baccalà con polenta, carciofi ripieni, insalate miste, dolci. Tutto, ripetiamo, di ottimo livello. Se volete viziarvi, potrete attingere dalla poderosa carta dei vini del ristorante oltre la porta, dai ricchi più che onesti. Il servizio è informale ma perfetto nei tempi, cortese, accurato, sorridente, sempre pronto a un consiglio. Molto confortevoli le stanze del piccolo albergo annesso.

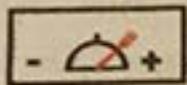
La Primula

87



La Primula

87 



GUIDA 2015: 87

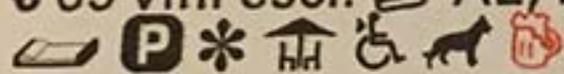
51 CUCINA | 18 CANTINA | 17 SERVIZIO | 1 BONUS

via San Rocco, 47 ☎ 043491005

🌐 www.ristorantelaprimula.it

Chiuso domenica sera e lunedì; aperto solo la sera escl. domenica **Ferie** 7-21/1; 1-31/7 **Coperti** 30

€ 65 vini escl.  AE, MCard, Visa, POS



RISTORANTE. Cultura, tecnica, intelligenza, oltre che talento innato: Andrea Canton è uno “studioso” serio del territorio e dei prodotti, capace di utilizzare al meglio le tecniche moderne, e bravo a gestire un’evoluzione continua della proposta senza stravolgerne mai l’anima. Dotato inoltre di quel “quid” che rende memorabili alcune sue creazioni. Esempi? Il prosciutto di San Daniele con tortino di erbe spontanee invernali su fonduta di Montasio,

una fusione perfetta fra dolce e amaro; gli spaghetti di Gragnano con scampi, crema di cavolfiore e bottarga di branzino, grande armonia terra/mare; i carciofi croccanti con bagnacauda leggera, perfetti nella loro semplicità. Da citare pure le mazzancolle grigliate con ristretto di tracina e piccole verdure, i moscardini con cicoria leggermente piccante, olive taggiasche e bufala, il riso con friarielli, seppioline, lime e acciughe del Cantabrico, la millefoglie di seppie con piccole verdure e salsa al nero. A chiudere il tortino caldo al cioccolato fondente, la zucca candita con sorbetto al mandarino, i sorbetti. Carta dei vini spettacolare, in tre volumi, creata con competenza e passione e a ricarichi assolutamente corretti. L'ambiente è di un'atmosfera rara (bonus), arredato e illuminato con classe, con un'antica pendola che scandisce il (gradevole) passare del tempo, una parete tutta a vetri con decine di bottiglie di pregio in esposizione. Menu degustazione a 70 euro, vini al bicchiere, offerta di distillati, benvenuto della cucina, piccola pasticceria. Servizio perfetto, disponibile a venire incontro a tutte le esigenze e richieste del cliente. Piacevolissimi l'ospitalità (e la prima colazione) nel piccolo albergo annesso.