



— Friuli Venezia Giulia —

## La Primula



Locale raffinato ed elegante, da sempre gestito dalla famiglia Canton, ovvero dal lontano 1873, tanto da fregiarsi del titolo di ristorante più antico di tutto il pordenonese. Come gli ottimi vini d'annata, migliora la qualità con il trascorrere del tempo e lo chef Andrea è l'indiscusso protagonista di questa fortunata stagione, costellata di riconoscimenti e gratificazioni. Ma è il giudizio dell'esigente clientela quello che determina il vero successo del locale.

La filosofia interpretativa del cuoco si traduce in pietanze legate al prodotto e al territorio. Una cucina fatta di certezze più che di astrazioni. Nei mesi invernali ecco che arriva in tavola un piatto sublime: Tortello di tordo bottaccio con noce macadamia grattugiata, quasi fosse un parmigiano (ovviamente dipende dal reperimento della materia prima). Si trova quasi sempre il Tortino di patate con scampi sauté e polvere di funghi neri. In alternativa ai prodotti della terra ci sono le proposte di pesce, con un piatto ormai presente in menu da molto tempo: Granseola con rape allo zenzero.

I dessert sono molto accattivanti, sfiziosi e cambiano in continuazione con il mutare delle stagioni. Ma da solo meriterebbe il viaggio una visita guidata in cantina: Pier Dal Mas cura la carta dei vini con grande competenza e una certosina ricerca di prodotti di nicchia, ma sempre a prezzi equilibrati. Se poi si vuole essere liberi di cenare senza avere l'incubo dell'alcoltest ci si può fermare per trascorrere la notte nelle 7 stanze create sopra la sala del ristorante.

### Giuseppe Cordioli

Per lungo tempo redattore del *Messaggero Veneto*, divide la sua passione tra gastronomia e aviazione, soprattutto per le Freccie tricolori



#### Lo chef consiglia

prosciutteria Sergio Martin, via Della Motta 20, Pordenone +39.0434.20520: per gli ottimi prosciutti



#### Dove dormire

nelle stanze dell'annesso hotel



### Chef Andrea Canton

[Vai alla scheda dello chef](#)

Sous-chef

**Matteo Tadiotto**

Ai dolci

**Roberta Bernardinis**

In sala

**Marco Canton e Pier Dal Mas**

In cantina

**Pier Dal Mas**

### Contatti

+39.0434.91005

via San Rocco, 47

33080 - San Quirino (Pordenone)

[ristorantelaprimula.it](http://ristorantelaprimula.it)

[info@ristorantelaprimula.it](mailto:info@ristorantelaprimula.it)

#### Chiusura

domenica sera e l'intero lunedì; a pranzo aperto solo domenica e festivi

#### Ferie

due settimane variabili a gennaio e 1-30 luglio

#### Carte di credito

no Diners

#### Menu degustazione

70 e 80 euro

#### Antipasto

16 euro

#### Primo

14 euro

#### Secondo

25 euro

#### Dolce

10 euro



#### Cosa ama lo chef

tutti i primi piatti

#### Cosa non ama lo chef

i prodotti che non siano provenienti dal Triveneto e tutto ciò che arriva dall'allevamento

#### Perché fermarsi

per la fornitissima cantina che propone ben oltre 1.600 etichette nazionali e straniere di gran pregio