



osterie d'Italia

guida
2016

Sussidiario
del mangiare
all'italiana

1.707 locali consigliati
da Slow Food



Slow Food Editore

SAN QUIRINO (PN)

10 KM A NORD DI PORDENONE

Alle Nazioni



Osteria tradizionale

Via San Rocco, 47

Tel. 0434 91005

Chiuso domenica sera e lunedì

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: non ne fa

Coperti: 50

Prezzi: 28-30 euro vini esclusi

Carte di credito: AE, BM, MC, Visa

Ci troviamo a pochi chilometri da Pordenone, nella zona dei Magredi, terre pianeggianti sassose, caratterizzate da importanti prati stabili, che meritano una passeggiata, soprattutto nella tarda primavera. A San Quirino, lindo e silenzioso paese, l'osteria Alle Nazioni, sorta alla fine dell'Ottocento, ha rappresentato un importante riferimento per decenni, favorendo la nascita del ristorante La Primula, con cui sin dall'origine condivide gestione, cucina e cantina. Il locale si articola in tre raccolte salette: l'arredamento fonde con gusto tradizione e design, le pareti sono abbellite da affreschi. Emanuela Canton, discendente dei fondatori, illustra al tavolo i piatti registrati nel menù e le altre proposte. Stagionalità e chilometro zero sono garantiti. Come antipasto, prosciutto di San Daniele (8 €), salmone selvaggio affumicato e marinato in casa, speck d'oca con verdure sotto aceto. Tra i primi, tagliatelle con funghi gialletti o con ragù di selvaggina, **gnocchi di patate con ricotta affumicata e burro fuso** (7 €), zuppe di pomodoro, di zucchine o di cipolle. I secondi possono prevedere **maialino da latte al forno con patate, brasato al vino rosso, lumache alla friulana con polenta**, in primavera asparagi con uova sode (12 €). Ottimi i dolci, tutti fatti in casa: bavarese al limone, biscottini di mais con spuma di mascarpone (4 €), semifreddo alla meringa con salsa al cioccolato. La carta dei vini è importante: vini friulani, italiani e del resto del mondo possono soddisfare ogni desiderio. Convincente l'offerta di grappe.