

## / FISH & REGIONAL STREET FOOD /

2 ~ 3 ~ 4 settembre  
→ 18.00/24.00  
Lungomare Trieste

► Fish & chips di laguna

► La cucina della Carnia

► Sushi & fusion

► Anguilla grigliata, cipolla di Cavasso e polenta

► Pesce fritto



/ Per degustare le ricette della gourmet area è necessario acquistare il carnet degustazione alla cassa.

/ Il carnet include 5 ricette (una per ciascun ristorante, più una quinta a scelta) e 4 abbinamenti di vino.

/ Costo del pacchetto € 30

## / SPECIALE GOURMET AREA /

in collaborazione con i ristoranti della Strada del Vino e dei Sapori del FVG

### Trattoria LA BARCANETA

LE RICETTE

► Salsiccia di pesce e gambero con cavolo cappuccio viola in agrodolce  
in abbinamento con:  
Friulano - Villa Russiz

► Gazpacho di pomodoro con cuore di laguna, fasolari, vongola verace e cozze  
in abbinamento con:  
Rosé Nature Metodo Classico Pas Dosé Millesimato - Rodaro Paolo Winery

### Ristorante AL CASON

LE RICETTE

► Rollè di branzino con musetto e scampi in acqua di vongole  
in abbinamento con:  
Rjgjialla - La Tunella

► Risotto allo zafferano con gremolata di anguilla  
in abbinamento con:  
Sauvignon - Gradis'ciutta

### Ristorante LA PIGNA

LE RICETTE

► Crudo di capasanta con latte di baccalà e lattuga di mare  
in abbinamento con:  
Malvasia - Gradis'ciutta

► Anguria in acqua di mare, glassa di gamberi, prosciutto e nocciola  
in abbinamento con:  
Picolit - Sara & Sara

### Ristorante DA BOSCHET

LE RICETTE

► Anguilla Porchettata  
in abbinamento con:  
Biancosesto - La Tunella

► Baccalà con cipolla di Cavasso, rafano e aceto Asperum Midolini  
in abbinamento con:  
Grafin de là Tour - Villa Russiz



Lignano Sabbiadoro

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA



2 ~ 3 ~ 4 settembre 2022

LIGNANO SABBIAADORO

Piazza della Terrazza a Mare e Lungomare Trieste



FESTIVAL DEL PESCE DELL'ALTO ADRIATICO

6<sup>a</sup> edizione

In collaborazione con

Sconfinando

Partner



## / SPECIALE GOURMET AREA /

in collaborazione con i ristoranti della Strada del Vino e dei Sapori del FVG

## / SHOW COOKING /

## / FISH & REGIONAL STREET FOOD /

STARS  
COOKING



Presenta e conduce  
Fabrizio Nonis

INGRESSO  
LIBERO  
FREE ENTRY

## "SPECIAL GUESTS"



ROBERTO VALBUZZI



BRUNO VANZAN



HIROHIKO SHODA



FRANCESCO AQUILA

2 ~ settembre '22  
venerdì

/ STREET FOOD AREA /  
Lungomare Trieste

► ore 18.00/24.00

Apertura stand enogastronomici

INGRESSO LIBERO

/ GOURMET AREA /  
Piazza della Terrazza a Mare

► ore 18.00/22.00

Apertura area degustazione gourmet con i ristoranti della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia

► ore 19.00

Showcooking con **Piergiorgio Siviero** del "Ristorante Lazzaro 1915"

*"Anguria in acqua di mare, glassa ai gamberi, prosciutto e nocciola"*

ACCESSO LIBERO

► ore 20.00

Showcooking con **Bruno Vanzan** e **Roberto Valbuzzi** "Tacos di pagello, pico da Gallo "alla Veneziana" abbinato a "Oyster Martini"

ACCESSO LIBERO



PIERGIORGIO SIVIERO



BRUNO VANZAN



ROBERTO VALBUZZI

3 ~ settembre '22  
sabato

/ STREET FOOD AREA /  
Lungomare Trieste

► ore 12.00/24.00

Apertura stand enogastronomici

INGRESSO LIBERO

/ GOURMET AREA /  
Piazza della Terrazza a Mare

► ore 18.00/22.00

Apertura area degustazione gourmet con i ristoranti della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia

► ore 19.00

Showcooking con **Matteo Susan** del "Ristorante La Pigna" di Lignano Sabbiadoro  
*"Crudo di capasanta con latte di baccalà e lattuga di mare"*

ACCESSO LIBERO

► ore 20.00

Showcooking con **Francesco Aquila**, vincitore di Masterchef 10  
*"Gyoza ripieni di branzino, nduja e finocchietto, polvere di aglio nero e ristretto di salsa di soia"*

ACCESSO LIBERO



MATTEO SUSAN



FRANCESCO AQUILA

4 ~ settembre '22  
domenica

/ STREET FOOD AREA /  
Lungomare Trieste

► ore 12.00/24.00

Apertura stand enogastronomici

INGRESSO LIBERO

/ GOURMET AREA /  
Piazza della Terrazza a Mare

► ore 18.00/22.00

Apertura area degustazione gourmet con i ristoranti della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia

► ore 19.00

Showcooking con **Alessandro Businaro** del "Ristorante Da Boschet"  
*"Anguilla porchettata"*

ACCESSO LIBERO

► ore 20.00

Showcooking con **Hirohiko Shoda** aka **Chef Hiro**  
*"Fish Katsu"*

ACCESSO LIBERO



ALESSANDRO BUSINARO



HIROHIKO SHODA