

EIN PARADIESISCHES RESTAURANT UN PARADISO DI RISTORANTE

Nicht nur das Reich der Wildtiere
Cucina friulana e grandi piatti di selvaggina

GIOVANNI CHIADES



Fünfzehn km von der Autobahnausfahrt Latisana, nicht weit von den venetischen und friaulischen Stränden entfernt, liegt ein Lokal, das sich dank der mutigen Renovierung und Entwicklung seiner Küche von einem klassischen Gasthof zu einem renommierten Restaurant gemausert hat, in dem vergangene Küchentradition und moderne Kochendenzen perfekt harmonisieren. Die nach dem gleichnamigen Ortsteil benannte „Trattoria Paradiso“ hat ihren Namen zu Recht verdient. Zunächst heißt einen eine schöne Pergola willkommen und wenn man eintritt fällt die Ästhetik des Lokals immer mehr ins Auge. Zunächst der große Speisesaal mit dem typischen offenen Kamin in dem das Fleisch gegrillt wird. Daneben liegen zwei kleinere Säle und eine geschlossene für Hochzeitsfeiern geeignete Veranda. Die Einrichtung ist schlicht-elegant, wie auch das interessante Menü, in dem vor allem Fleischgerichte den Ton angeben. Im Herbst und Winter wird vor allem Wildfleisch, die Spezialität des Hauses, angeboten. In dieser Jahreszeit kann man hauptsächlich rohen San Daniele Schinken, Hirschcarpaccio und Spargel-, Artischocken- und Thunfischsaucen genießen. Unter den ersten Gängen finden sich „Chioccioline“ (Nudelschnecken) mit Hirschragout, Gnocchi mit Fleischfüllung oder Fettucine mit Kirschtomaten und Anchovis und unter den Hauptgängen vor allem ausgezeichnetes Grillfleisch, Schweinelende im Teigmantel mit Rettich und Senf oder Kalbfleisch mit Spargel. Zum Abschluss kann man sich ein traditionelles Dessert, wie Blätterteig mit Creme oder verschiedene Sorbets munden lassen. In der interessanten Weinkarte findet man neben verschiedenen europäischen Rebsäften (Frankreich, Spanien, Slowenien und Kroatien) vor allem friaulische Qualitätsweine. Auch die Rechnung hinterlässt keinen bitteren Nachgeschmack. Ein ausgezeichnetes 4-Gänge-Menü kostet ohne Getränke € 35,00.

Ad una quindicina di chilometri dal casello di Latisana, dunque non lontano dalle spiagge tra il Veneto e il Friuli, c'è un locale che - grazie ad un profondo intervento di ristrutturazione e all'evoluzione della sua cucina - si è trasformato dalla più classica delle trattorie in un ristorante di alto spessore, in grado di far convivere in perfetto equilibrio il suo passato di grande concretezza gastronomica con le odierne tendenze rivolte alla modernità. La "Trattoria Paradiso" - dal nome dell'omonima località, e proprio nel nome sembra esserci una vocazione - si presenta con un bel pergolato sulla facciata della casa che la ospita. Poi, addentrandosi nelle sale, la bellezza del locale si manifesta ancor più chiaramente: c'è quella principale, che ha al centro il tipico fogolar, dove, sulla griglia, si cucinano le carni; poi ecco altre due salette e quindi una veranda chiusa, che può accogliere una cerimonia. Lo stile è di un'elegante semplicità, che si ritrova in un menu di grande interesse, mirato in forma esclusiva sulle carni, che durante i mesi autunnali e in inverno sono soprattutto quelle della selvaggina, la principale specialità del ristorante. In questo periodo invece le soddisfazioni arrivano ad esempio con prosciutto crudo di S. Daniele, carpaccio di cervo e salse agli asparagi, al carciofo e al tonno. Poi primi ("chioccioline" al cervo, gnocchi ripieni alla carne, fettucine con pomodorini e alici) e secondi piatti (eccellenti carni alla griglia, filetto di maiale in crosta di pane con rafano e senape, vitello agli asparagi). E per concludere, dessert tradizionali (millefoglie alla crema) e sorbetti. La carta dei vini è significativa, orientata sulle produzioni di qualità del Friuli, ma non soltanto, con offerte anche da vari Paesi europei (Francia, Spagna, Slovenia e Croazia). Bene alla fine anche il conto: quattro portate di soddisfazione si fermano a € 35,00 senza le bevande.



Informationen:
Per informazioni:
Trattoria Paradiso
Via S. Ermacora, 1
Località Paradiso
Pocenia (Udine) Italia
Tel. +39 (0)432 777000

