



## QUALCHE CENNO STORICO SUL “PORTONAT”

Il “Portonat” o Porta Gemona è un torrione a base quadrangolare di proprietà privata, sito in Piazza Dante a San Daniele del Friuli in provincia di Udine, ed è una delle porte di accesso alla città collinare. Il Portonat o anche Porta di Tramontana, per quanto risulta dai manoscritti dell’Archivio Storico Comunale conservati presso la Biblioteca Guarneriana a San Daniele, fu edificato, per volere del Patriarca di Aquileia Giovanni Grimani, tra il 1579 ed il 1582 sulle rovine di un torrione distrutto dal violento terremoto del 1511.

Il Manufatto venne realizzato su disegno di Andrea Palladio dal lapicida Andrea Podaro e dal mastro Toffaro, anche con l’ausilio di alcune maestranze fornite da Giulio Savorgnan (cfr. R.Tosoratti in A. Salvatori, Udine 2004). Il paramento lapideo si caratterizza per la forza del bugnato e per la delicata raffinatezza del cornicione, con alternanza di triglifi, patere e bucrani.

Elementi, peraltro, che si ritrovano spesso nell’architettura del Palladio in Friuli, quasi a voler sottolineare con il bugnato rustico una “forza ed una fisicità che caratterizzavano il territorio e lo stesso popolo friulano” (G. Bergamini, rif. verbale); in questo senso, tra gli esempi più significativi troviamo Palazzo Antonini a Udine, attuale sede della Banca d’Italia, il Palazzo dei Provveditori a Cividale del Friuli o, sempre a Udine, l’Arco Bollani. Quest’ultimo, eretto dal Palladio sulla salita del Castello di Udine nel 1556, in onore del luogotenente veneziano Domenico Bollani, è del tutto simile se non identico ai paramenti lapidei dell’Arco nord del Portonat a San Daniele, costruito da Andrea Podaro una ventina di anni più tardi.

L’intervento di restauro, progettato e realizzato tra il 2004 ed il 2006, finanziato anche con un contributo della Regione Friuli Venezia Giulia, è riferito ai soli paramenti lapidei, che costituiscono l’apparato decorativo del prospetto principale, lato Nord della “Porta”.

L’intervento conservativo dei paramenti lapidei del “Portonat” a San Daniele del Friuli è stato eseguito ispirandosi al concetto di “minimo intervento” ed impiegando materiali compatibili con gli originari, totalmente reversibili e con tecniche non invasive.

Durante la pulitura, nelle aree più riparate dei bucrani e delle patere sono emerse tracce di cromia gialla, verosimilmente residui di bolo giallo impiegato come base per la doratura a foglia.

Domenico Ruma

# il **MENÙ**



Le persone **celiache** sono pregate di avvisare  
tempestivamente il personale di sala.

Grazie

Tutti i prodotti con cui sono fatti i nostri piatti potete acquistarli  
presso la boutique gastronomica dell'Osteria Al Portonat.



# Da leggere

In base al regolamento 2011/1169/CE, in conformità alle disposizioni sulle etichettature degli alimenti, AVVERTIAMO i Sig. ri Clienti che nel nostro ristorante i piatti serviti potrebbero contenere uno o più ingredienti dichiarati Allergeni Alimentari.

Elenchiamo qui di seguito gli elementi Allergeni:

- *cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*
- *soia e prodotti derivati*
- *pesce e prodotti derivati*
- *crostacei e prodotti derivati*
- *latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)*
- *uova e prodotti derivati*
- *arachidi e prodotti derivati*
- *frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati*
- *sedano e prodotti derivati*
- *senape e prodotti derivati*
- *semi di sesamo e prodotti derivati*
- *anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg espressi come SO<sub>2</sub>.*
- *lupini e prodotti derivati*
- *molluschi e prodotti derivati.*

**È in ogni caso consigliabile indicare al cameriere preventivamente una pur qualsiasi allergia alimentare.**

 Tagliolini alla San Daniele	8.50
 Tagliolini al Sapor di Trota	8.50
Tagliolini al Sapor di trota al pomodoro	8.50
Fettuccine al nero di seppia con la "Regina di San Daniele"(trota)	8.50
Spaghetti al pomodoro e basilico (pasta dell'az.Benedetto Cavalieri)	8.00
Orzotto con trota salmonata e zucchine	8.50
Minestra del giorno	7.50
Tortelli di patate al prosciutto conditi con burro e ricotta affumicata (ricetta gentilmente concessa dalla cuoca Luigina Masotti)	8.50

### PIATTO UNICO




Piatto comprendente prosciutto crudo San Daniele, verdure ott'olio, formaggio della latteria di Fagagna 6 mesi stag., mozzarella di bufala Campana

12.00

Antipasto misto per 2 persone  
(Prosciutto crudo di San Daniele, formaggio, mozzarella e sott'oli)

20.00

### SALUMI







 Prosciutto San Daniele Prosciuttificio Morgante stag. oltre 18 mesi	7.50
 Prosciutto San Daniele con melone (in stagione)	12.00
 Prosciutto San Daniele con mozzarella di bufala	12.00
"Mindricule" del Prosciutt. Molinaro (lombo del maiale stagionato)	6.00
Sopressa nostrana con polenta	6.00










I piatti contrassegnati con questo simbolo li possiamo servire ANCHE senza glutine avvisando con anticipo il personale di sala

*In questo locale viene servita acqua potabile trattata e gasata*

## INSALATE

	€.
 Insalata verde	3.50
 Insalata mista (misticanza di verdure con pomodori)	3.50
 Insalata capricciosa (insalata, mozzarella di bufala, tonno, pomodori)	10.00
 Insalata di petto di pollo	10.00
 Insalata con trota Fil di Fumo dell'Azienda Friultrota di Pighin	12.00
 Insalata di polpo con patate	12.00


## FORMAGGI

 Formaggio fresco latteria di Fagagna Borgo Riolo (120gg.)	3.00
 Formaggio latteria stagionato (oltre 18 mesi)	3.50
 Formaggio Salato della signora " Rosa Dorigo " di Molevana - Pn	3.50
 Mozzarella di bufala Campana con pomodorino	8.00
 Misto formaggi per 2 persone	7.00
 Misto formaggi per 3 persone	9.00
 Misto formaggi per 4 persone	13.50

## SOTT'OLI (Az. Demetra)

Misto sott'oli per 1 persona	6.00
Misto sott'oli per 2 persone	9.00
Misto sott'oli per 3 persone	13.00
Misto sott'oli per 4 persone	18.00
Porzione di carciofi	4.00
Porzione di peperoni in agrodolce	4.00
Porzione di cipolline all'aceto balsamico	4.00
Porzione di pomodori secchi	4.50
Porzione di olive	3.50




## BRUSCHETTE

 Bruschetta alla pizzaiola con mozzarella e pomodoro	9.00
Crostino caldo con gorgonzola e speck	9.00



I piatti contrassegnati con questo simbolo li possiamo servire ANCHE senza glutine avvisando con anticipo il personale di sala

*In questo locale viene servita acqua potabile trattata e gasata*

<b>DOLCI</b>	€.
 Panna cotta con <i>salsa di fragole o caramello o frutti di bosco o cioccolato</i>	4.50
Crema Catalana	4.50
Crostata fatta in casa con marmellata	4.50
Gubana dell'Azienda Cedermas con lo slibowitz	5.00
Strucchi (piccolo biscottino ripieno)	4.50
 Soufflè al cioccolato con la panna*	4.50
Tiramisù	4.50
Tartufo Bianco*	4.50
Tartufo al cioccolato*	4.50
 Gelato al Fiordilatte con frutti di bosco caldi	4.50

Coperto a persona 2.00

\*Prodotto surgelato



I piatti contrassegnati con questo simbolo li possiamo servire ANCHE senza glutine avvisando con anticipo il personale di sala

*In questo locale viene servita acqua potabile trattata e gasata*