



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Friuli e Venezia Giulia
Delegato Ileana Bussani*

Sperimentazione nella tradizione Home restaurant a San Floriano sul Collio

*sabato **26 settembre***

- 11.15 Ritrovo al Quadrivio di Opicina
- 11.30 Partenza
- 12.30 Arrivo previsto alla “Taverna sul Collio” home restaurant dello chef Nardulli (*)
- 15.45 Ripartenza verso Gorizia
- 16.30 Entrata alla galleria Bombi con immersione nella “Digital Art Gallery” (**)
- 17.00 rientro verso Trieste previsto alle ore 18

(*) Il menù concordato à quello **del territorio**

(**) La **visita** , di mezz’ora circa , è stata prenotata per tutto il gruppo CICBF_FVG



Riassunto di un'articolo comparso sul Gambero Rosso con intervista allo chef Chef Cristian Nardulli nel settembre 2024

“L'idea è stata quella di creare un vero e proprio ristorante nella casa dove abito e raccontare il territorio attraverso piatti che cucino davanti a loro. È un modo per avere un rapporto più vicino con i miei clienti. Preferisco questa modalità a un posto sempre pieno con 200 coperti».

*Dopo aver vinto i mondiali della ristorazione del 2009 di **Lucerna**, in **Svizzera**, Nardulli ricopre diversi ruoli e gira tra ristoranti stellati. Per la Benetton con Briatore responsabile, dal 2014 al 2016, executive chef e responsabile di circa 28 hotel di proprietà e , dietro le quinte di Masterchef per le prime 2 edizioni, si è occupato della formazione dei concorrenti*

Al Cason a Lignano, l'incontro con la futura consorte e da lì il cambio di direzione. Il desiderio di abitare nel Collio, la ricerca , breve, di una casa in mezzo al verde e le procedure per poter avviare qui l'attività.

*Nel frattempo, in quella stagione, l'esperienza lavorativa in provincia di Udine al **Paradiso di Pocenia***

Il desiderio di esprimere una “cucina di casa” in modo tale che chiunque si senta in una situazione informale e a suo agio è la formula che ha funzionato, la voce si è sparsa ed è arrivata una variegata clientela che desidera sentirsi a casa passando del tempo a mangiare insieme.

I piatti seguono un discorso stagionale e sono legati al territorio, piccole aziende e piccoli produttori nei dintorni sono i fornitori sia del cibo che dei vini (una particolare attenzione ai produttori di zona del Collio)

E' un'occasione mancata far poche domande mentre si mangia, date pure sfogo alla curiosità (gli ingredienti, qualche aneddoto sulla clientela variegata, qualche consiglio sulle cantine)

La Taverna sul Collio, lontana da un ristorante convenzionale, è una cucina di territorio di alto livello proposta nella maniera più semplice possibile



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana
Delegazione Territoriale Friuli e Venezia Giulia
Delegato Ileana Bussani



MENÙ TERRITORIO

— ANTIPASTI —

Tartare di Manzo

Servita con senape delicata al miele, insalatina fresca e porcini sott'olio

IN ABBINAMENTO: RIBOLLA GIALLA

Salame all'Aceto Leggero

Accompagnato da morbida polenta al latte

IN ABBINAMENTO: FRIULANO

♦ ♦ ♦

— PRIMO PIATTO —

Blecs di Cortile

Pasta tradizionale con croccante di frico

IN ABBINAMENTO: MALVASIA

♦ ♦ ♦

— SECONDO PIATTO —

Anatra Porchettata

Profumata al lardo, limone ed erbe aromatiche, servita con purè di topinambur e fondo d'anatra

IN ABBINAMENTO: REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

♦ ♦ ♦

— DESSERT —

Strudel di Mele

Servito caldo con salsa alla vaniglia o cannella

* Menù personalizzato con opzioni dedicate alle esigenze e allergie segnalate.

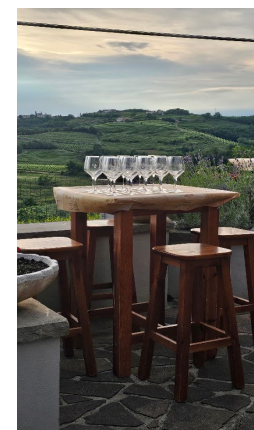


Commanderie Internationale
des Cordons Bleus de France
delegazione FVG



Commanderie Internationale
des Cordons Bleus de France
delegazione FVG

Taverna sul collio
Località Bivio 27
San Floriano del Collio



HOME RESTAURANT DI
CRISTIAN NARDULLI
Sabato 26 settembre 2026



Commanderie Internationale
des Cordons Bleus de France
délégation JMO

— ANTIPASTI —

Tartare di Manzo

Servita con senape delicata al miele, insalatina
fresca e porcini sott'olio

IN ABBINAMENTO: **RIBOLLA GIALLA**

Salame all'Aceto Leggero

Accompagnato da morbida polenta al latte

IN ABBINAMENTO: **FRIULANO**



— PRIMO PIATTO —

Blecs di Cortile

Pasta tradizionale con croccante di frico



IN ABBINAMENTO: **MALVASIA**

— SECONDO PIATTO —

Anatra Porchettata

Profumata al lardo, limone ed erbe

aromatiche, servita con pure di topinambur

e fondo d'anatra

IN ABBINAMENTO: **REFOSCO DAL PEDUNCOLO**

ROSSO



— DESSERT —

Strudel di Mele

Servito caldo con salsa alla vaniglia o

cannella

