

Ristorante • Hotel

# Principato di Ariis



## Ariis di Rivignano Teor (Udine)

*Buon Cibo, Atmosfera storica, Prezzi All Inclusive*

0432.775008

[www.principatodiaris.com](http://www.principatodiaris.com)

[info@principatodiaris.com](mailto:info@principatodiaris.com)

# Le Vostre Cerimonie ad Ariis

*Visita la nostra pagina Facebook Ristorante Principato di Ariis*

Ariis, è un piccolo paesino della Bassa Friulana, ma è soprattutto il paese dei veri **Giulietta e Romeo**, dove loro hanno passato la loro **Estate d'Amore**



C'è una bellissima chiesetta e a pochi passi, la suggestiva Villa Ottelio Savorgnan che si affaccia al **fiume Stella** nel territorio del Parco dello Stella

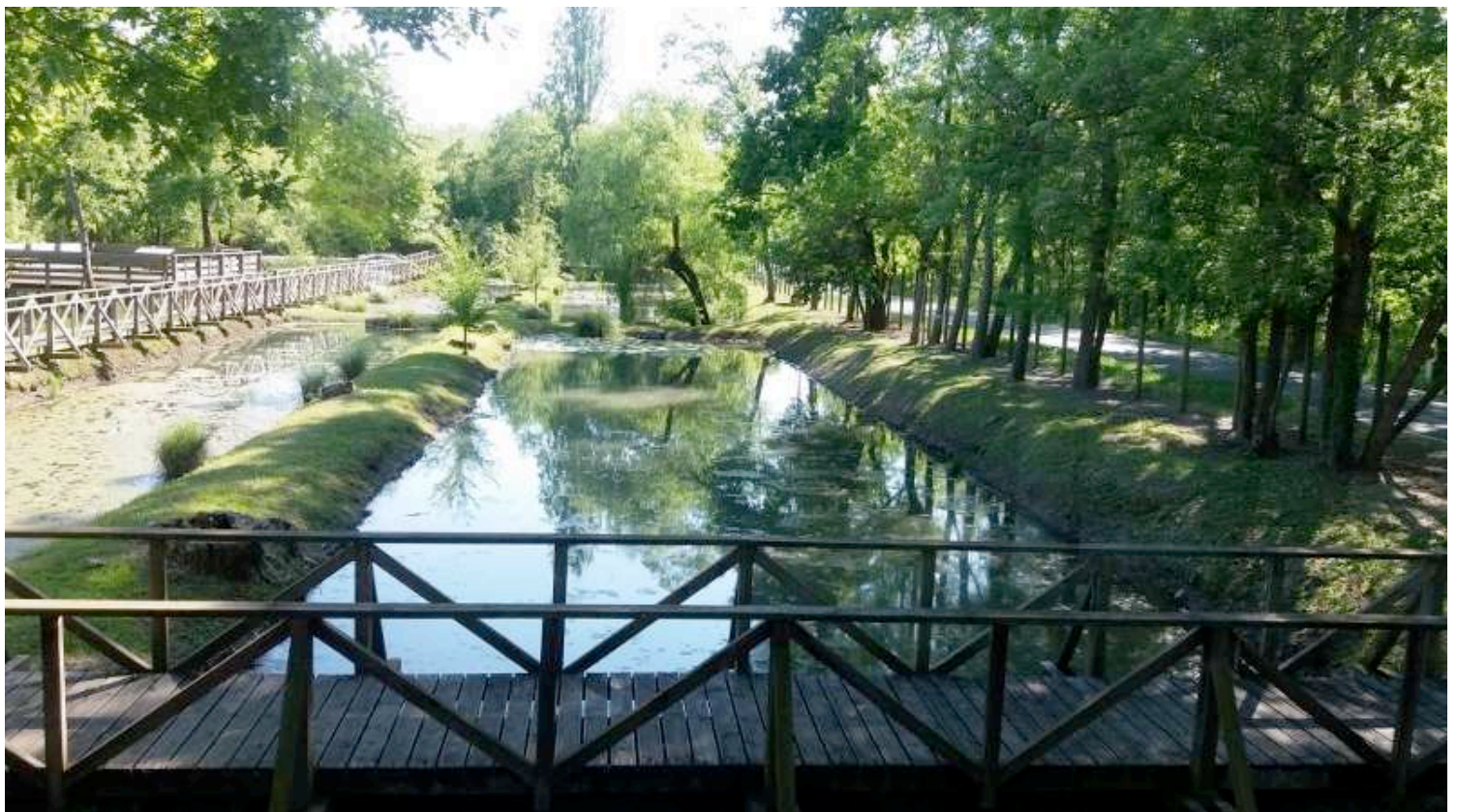




I vostri ospiti possono arrivare, parcheggiare e godersi **una giornata tutta sviluppata ad Ariis** per poi riprendere la macchina, a meno che non vogliano fermarsi a dormire qui nel nostro hotel\*\*\* ...



A 200 metri dal nostro Ristorante la Regione FVG ha creato una chicca unica in Italia, **l'Acquario di tutela di tutti i pesci** dei fiumi della nostra meravigliosa terra friulana, dalla Carnia all'Adriatico. L'entrata è gratuita.





L'antica locanda "Principato di Ariis" dava già da mangiare e bere nel 1413 ai cavalieri e fanti dell'imperatore Sigismondo del Lussemburgo.

Dal 2003 il "Principato di Ariis" è gestito da Tiziana e Claudio.

Sono **quattro le sale**, che **ospitano fino a 200 persone**, alcune piccole e riservate per cene a lume di candela, altre ideali per eventi come **cerimonie nuziali, battesimi, comunioni e cresime, feste aziendali e riunioni**, altre ancora che si affacciano al **giardino interno**, tranquille e fresche d'estate, vicine al giardino e ai gazebi.

Organizziamo anche **feste a sorpresa o a tema (cene con delitto, al buio, degustazioni)**.





*per i Bambini ...*





# *Le Nostre 4 Sale*





# *Rossa e Bianca*



# *Sale interne ed esterne*



# La Cucina dello Chef Claudio

Si propone con **pasta fatta in casa**, pane e grissini caserecci, **dolci prelibati** e dessert al piatto, antipasti sfiziosi di affettati, verdure e formaggi, **carni alla griglia** di manzo, toro, puledro, cinghiale, cervo, maiale, vitello e pollo. La cucina è tipica friulana rivisitata con pietanze anche **per vegetariani, celiaci e intolleranti**.







# Torte e Frutta



**I menu degustazione**, che cambiano con la stagione, facilitano al cliente la scelta tra le molte proposte di pietanze presenti in menu. **La carta dei vini**, predilige i vini rossi di tutto il Friuli, ma dà uno sguardo anche alle regioni vicine e a quelle del Sud Italia.

# Cerimonie e Party





# Le nostre proposte per i Gruppi

## Principato di Ariis - Menu' per gruppi

Si accettano pagamenti in contanti, bonifico (IT3800890436240049000075659)  
o assegno, ma non con boncomat e carta di credito  
Orari eventi: 12:30-16:00 e 19:00-24:00

|  |  |
|--|--|
| <b>Menù a € 25,00</b><br>1 primo piatto<br>1 Secondo piatto con contorno<br>1 Torta o sorbetto<br>Acqua - Vini del Principato - Caffè  | <b>Menù a € 30,00</b><br>1 Antipasto<br>1 Risotto o Primo piatto<br>1 Secondo piatto con contorno<br>1 Torta o sorbetto<br>Acqua - Vini del Principato - Caffè                             |
| <b>Menù a € 35,00</b><br>Aperitivo<br>1 Antipasto<br>1 Risotto o Primo piatto<br>1 Sorbetto<br>1 Secondo piatto con contorno<br>1 Torta<br>Acqua - Vini del Principato - Caffè | <b>Menù a € 40,00</b><br>Aperitivo con stuzzichini caldi<br>1 Antipasto<br>1 Primo piatto<br>1 Sorbetto<br>1 Secondo piatto con contorno<br>1 Torta<br>Acqua - Vini del Principato - Caffè |

### Eventuali aggiunte e/o variazioni (dal menù base):

Supplemento servizio sotto i gazebo (se il tempo lo concede) € 2,00  
Aperitivo alcolico e analcolico € 3,00  
Stuzzichini caldi € 5,00  
Antipasto aggiuntivo € 4,00  
Primo piatto, Risotto o orzotto € 7,00  
Sorbetto al limone € 4,00  
Contorno aggiuntivo € 3,00  
Secondo aggiuntivo con contorno € 10,00  
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco tiepidi/ Macedonia di frutta fresca di stagione € 5,00  
Vuoi la tua più bella foto personalizzata nella torta? € 10-15,00 a foto  
Nel caso in cui voleste portare voi la torta, il prezzo non subirà modifiche

### Feste a buffet

Organizziamo la tua festa di laurea, il tuo compleanno, la tua cerimonia con buffet ricchi e gustosi  
a partire da 20/25/30/35 Euro - eventualmente anche sotto i nostri gazebo

Per prenotazioni e/o per fissare l'appuntamento per scegliere il menu, si consiglia di telefonare al  
nr. 0432.775008 o 393.9095542 (Tiziana) o scrivere a [info@principatodiaris.com](mailto:info@principatodiaris.com)

I PREZZI SONO A PERSONA E PREVEDONO 1 PIATTO DI OGNI PIETANZA PREVISTA NEL MENU' SCELTO  
LE BEVANDE SONO A FORFAIT. NON SI POSSONO PORTARE VIA PIATTI O BIBITE NON CONSUMATE IN LOCO

## Le nostre proposte

### ANTIPASTI

Carpaccio di manzo leggermente affumicato con rucoletta e scaglie di parmigiano  
Insalatina marinata di prelibato di Sauris e montasio con grattugiata di pere e pepe rosa  
**Girellino di vitello in marinatura chiara di citronette al timo e julienne di zucchine**  
Prosciutto di lonza stagionato con composta di mele al pepe nero e crostini croccanti  
Sformatino di montasio su specchio di prataioli e foglia di speck  
Ricottina cotta al forno di spinacette, con finissime di petto d'oca fumé e bastoncini di pane  
**Timballo di funghi su vellutata di patate allo zafferano con insalatina di champignon**  
Toç in braide del Principato (polenta con fonduta di formaggio e ricotta affumicata)  
Fazzoletto croccante ai parmigiano con classica polentina e funghi trifolati

### PRIMI PIATTI

#### Tortelli al frant di coriandolo, zenzero e anice stellato con burro fuso

Morbide chicche di patate con lamelle di porcini e speck croccante  
Gnocchi di patate al capriolo e le sue verdure

Strigoli spadellati al crudo di San Daniele, champignon freschi e prezzemolo  
Garganelli al Masurin (ragù saporito di germano reale)

Linguette al guanciale di Sauris affumicato e grattugiata di pecorino romano  
Lasagnette gratinate agli asparagi e San Daniele

Crespelline dorate con ricotta e petto d'oca affumicato

### RISOTTI

Risottino allo speck di Sauris e piccola dadolata di mele

Risottino mantecato ai funghi misti di bosco

#### Risotto agli asparagi e pomodorini su crema di barbabietole rosse

Risotto ai funghi porcini e olio al tartufo

Orzotto mantecato alla salsiccia e rosmarino

Orzotto mantecato alla parmigiana con intingolo del norcino

### SECONDI PIATTI

(serviti di base con patate al forno)

Ventaglio di filetto di maiale grigliato con pancetta rosolata

Tagliata di filetto di maiale in mantello di erbe aromatiche

Rosetta di filetto di maiale al burro su giardinetto di verdure

Arrostino di maiale al forno in crosta di sfoglia agli asparagi

Medaglione di controfiletto di manzo al pepe verde

Ventaglio grigliato di roastbeef con rucoletta e olio di frantoio

#### Bocconcini di cervo in salmi con polenta

Guance di manzo brasate al refosco con funghi porcini e polenta morbida

Arrostino di tacchinella con salsa agli acini d'uva

Grigliata mista di carni rosse e bianche (sovrapprezzo di € 3,00)

### DOLCI

Torta Diplomatica con base sfogliata e crema leggera alla vaniglia

Charlotte con crema Chantilly e morbido di Joconde decorata alla frutta fresca

Mousse al cioccolato gianduia con decorazioni al cioccolato

Tiramisù al cioccolato e fragole

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposito  
LIBRO DEGLI ALLERGENI che verrà fornito, a richiesta, dal personale in servizio  
I BAMBINI CHE NON MANGIANO IL MENU' DEGLI ADULTI, ORDINANO AL MOMENTO.  
I PIATTI, LE BEVANDE E IL COPERTO VERRANNO CONTEGGIATI ALLA CARTA.  
ANCHE PER I VEGANI, CONSIDERIAMO MENU' E BEVANDE ALLA CARTA.

Le scelte sono modificabili e ampliabili

Nel prezzo sono incluse le bevande, dall'aperitivo al caffè

Compresa anche la TORTA e la stampa dei menu



Tiziana

393 9095542

Vi aiuterò GRATUITAMENTE ad organizzare al meglio la festa

Chiama o manda un whatsapp per fissare un incontro

# Business

Le aziende della zona trovano nel Principato di Ariis un luogo dove far conoscere ai propri ospiti la tipicità del territorio, sia nell'architettura, sia nei piatti proposti.

Alcune sale, di diverse dimensioni, sono disponibili per **riunioni ed eventi**.

Anche **le camere** sono una valida occasione per fermarsi a riposare qui nella quiete di questo paesino di campagna. Arredate con mobili in legno massiccio, hanno frigo-bar, aria condizionata, telefono, televisione, terrazzino, cassaforte. Il bagno con box doccia, bidet, phon e dispenser per shampoo e doccia. Vi si accede con scheda personalizzata





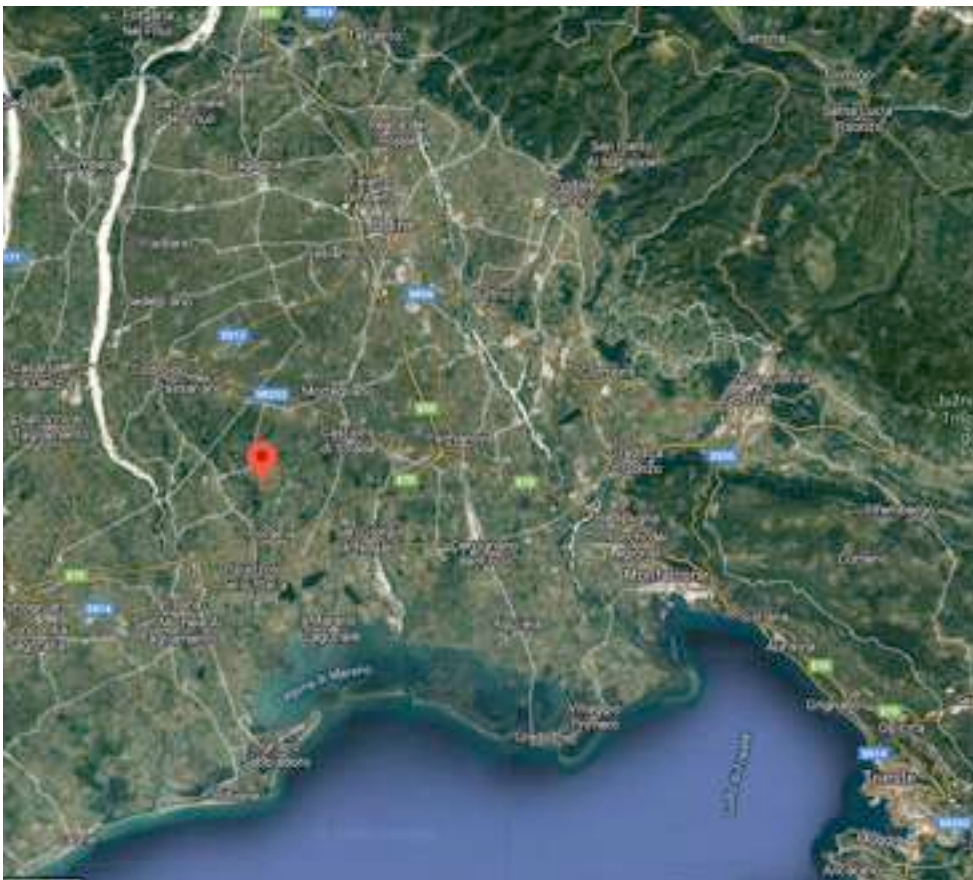
# Ristorante Principato di Ariis

dal 1413

Via Lucina Savorgnan Giulietta 2 - 33061 - Ariis di Rivignano Teor (UD)  
T. 0432 775008 F. 0432 774715

[www.principatodiariis.com](http://www.principatodiariis.com)

<http://facebook.principatodiariis>



Il Principato di Ariis si trova nella piccola frazione di **Ariis**, vicino a Rivignano, nella Bassa Friulana, terra bagnata dal fiume Stella. Si raggiunge dall'autostrada A4, uscita Latisana, seguire per Fraforeano, Teor e, una volta arrivati a Rivignano, seguire le indicazioni per Ariis, Pocenia. In paese, dopo la chiesa, a sinistra.