



Osteria Sant'Andrea di Brazzacco, cucina di mare tra i vigneti

Pesce fresco e bollicine, così la nuova gestione fa rinascere l'antico borgo e incanta la vicina Udine



L'esterno dell'Osteria Sant'Andrea (Foto © Kevin Feragotto).

Il **borgo Sant'Andrea**, sulle verdi colline moreniche che circondano la città di Udine, comprende i resti del **castello di Brazzacco inferiore** che un tempo è appartenuto all'imperatore tedesco Ottone II.

Dopo anni di abbandono, anche a seguito dei due incendi che colpirono la costruzione prima nel 1309 e poi nel 1511, oggi il castello ritorna al suo originario splendore grazie ad **importanti lavori di restauro**.

Osteria Sant'Andrea di Brazzacco: un restyling dalla sala al menù

L'operazione di rinnovamento ha riguardato anche l'antistante **Osteria Sant'Andrea** che, rispetto al passato, presenta uno stile e un'offerta ristorativa completamente diversi.



Osteria Sant'Andrea: il panorama sui vigneti (Foto © Kevin Feragotto).

L'ambiente, suddiviso in due ampie sale, abbraccia un **format moderno** dato dalla commistione di materiali primitivi come legno, ferro e vetro; non mancano tuttavia dettagli di rimando alla tradizione friulana.

Durante la bella stagione, ci si può sedere nell'ampia terrazza esterna e godere di una splendida e appagante vista sui vigneti, allietati dal cinguettio degli uccelli e dai migliori brani di musica classica.

Un menù di mare tra semplicità e ricerca

La cucina è presieduta dai giovani cuochi **Maurizio Piani** e **Stefano Campeotto** che propongono un menu stagionale a base di pesce, in cui si intravede un segreto amore per la Sardegna. I loro piatti, di identità non sempre ben definita, strizzano l'occhio all'alta ristorazione e fanno della semplicità il loro principale punto di forza.

Si può quindi iniziare con una deliziosa **crudité di pesce** (che non manca mai), variabile in base alla disponibilità del giorno. Tra i primi, sono molto buoni i **tortelli con ripieno di anguilla e sugo d'anatra**. Il **sorbetto alle fragole, rabarbaro e cioccolato salato** conclude con dolcezza e brio il pasto.



Tortelli con ripieno di anguilla e sugo d'anatra e crudité di pesce (Foto © Kevin Feragotto).



Polpo (Foto © Osteria Sant'Andrea)

La carta dei vini è ben curata e contiene poche ma ben selezionate etichette, locali e d'Oltralpe. Il servizio è sorridente ed efficiente, di vibrante freschezza giovanile, capace di ovattare le piccole imprecisioni. Si spendono sui 55 € scegliendo alla carta e 42 € per il menu degustazione (vini esclusi).

Osteria Sant'Andrea di Brazzacco

Strada Sant'Andrea, 6 – Brazzacco di Moruzzo (UD)
Sito web – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

24/09/2019

Autore

kevin-feragotto