

# [Agriturismo Altùris: territorialità e rinnovamento](#)

scritto da Kevin Feragotto | 03/07/2018



**Qualità delle materie prime, attenzione ai dettagli, vista mozzafiato, cortesia e professionalità del personale sono i punti di forza di una bella realtà a Cividale del Friuli.**

Intenzionati ad effettuare una gita fuori porta all'insegna della natura e del buon cibo, decidiamo di far visita all'[Agriturismo Altùris](#), un'interessante realtà con annessa cantina che si trova ai piedi dei Colli Friulani, a pochi passi da Cividale del Friuli, cittadina nota per la sua tradizione culinaria e per l'atmosfera medioevale che la contraddistingue.

## **Agriturismo Altùris, Cividale del Friuli tra verde e scorci medievali**

Dopo alcuni metri di strada sterrata, raggiungiamo il locale. L'esterno è moderno e trasmette una certa freddezza: si allontana dalla comune immagine di [agriturismo](#), data dal connubio fra legno e pietra. È presente una **terrazza con alcuni tavoli che si apre sui vigneti**, dove è possibile godersi un aperitivo in tranquillità.

L'ambiente interno, accogliente e piacevole alla vista, stupisce per lo stile ecologico. La *mise en place* è semplice e lineare; il **menù**, chiaro e di facile lettura, propone i **piatti della tradizione friulana in chiave moderna** e con qualche contaminazione dalle terre di confine (Austria, Slovenia ecc.). Apprezzabile l'esaustività e il dettaglio sulla nota relativa agli allergeni.

La **carta dei vini** è ben fornita e spazia dai bianchi ai rossi mentre il vino della casa presenta un buon rapporto qualità-prezzo. C'è anche una **buona scelta di birre artigianali**, tra cui la Julia.

Dopo un'attenta lettura, effettuiamo l'ordine:

- **Antipasto:** petto d'oca affumicato su letto di rucola con riduzione di aceto balsamico
- **Secondo:** tartara di manzo con riccioli di burro
- **Dolce:** tiramisù scomposto alla birra (Birramisù)
- **Vino:** Refosco dal Peduncolo Rosso - Cantina Altùris, annata 2016.

La presentazione dei piatti è pulita ed adeguata al contesto. Materie prime ricercate e di ottima qualità. Il dolce è superlativo: crema soffice e leggera, biscotto croccante, soluzione a base di caffè e birra deliziosa. Il vino, presenta tutte le caratteristiche proprie del vitigno e riflette la terra su cui è cresciuto: **colore rosso rubino tendente al granato**; profumo di frutti rossi, chiodi di garofano e cannella; corposo, ben strutturato e di media acidità.

Abbiamo apprezzato la **puntualità del servizio e la professionalità del personale**. Il conto è in linea con quanto ordinato in quanto **abbiamo pagato circa 23,00 a testa**. Nel complesso, siamo rimasti soddisfatti della nostra esperienza all'Altùris e ci ritorneremo a breve.

**Agriturismo Wine&Beer Altùris**

Via Strada Braide, 21 - Cividale del Friuli (UD)

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