

Locanda Orologio in Brazzano di Cormons, Italien



Locanda Orologio in Brazzano di Cormons, Italien

Locanda Orologio

Via XXIV Maggio 34

I-34071 Brazzano di Cormons

Telefon: +39 0481 60028

Anreise: [Karte](#)

www.locandaorologio.it

Öffnungszeiten: 1. April bis 30. Oktober > Dienstag bis Sonntag von 10.30 bis 23.00 Uhr. 1. November bis 30. März > Dienstag bis Samstag von 10.30 bis 15.30 Uhr und von 17.30 bis 23.00 Uhr. Sonntag von 10.30 bis 23.00 Uhr.

Montag Ruhetag.

Locanda Orologio – Collio erleben

Marco Bocotti hat sich mit seiner Locanda Orologio ein kleines Genussreich im Herzen des friulanischen **Collio** geschaffen. Eine feine Osteria, eine Bottega/Weinshop mit schönen Weinen der Region und eine überschaubare Anzahl an Gästezimmern als Ausgangspunkt für Entdeckungstouren in diese – in vielerlei Hinsicht – besondere Region des Friauls.



Paolo Migliore, Marco Bocotti und Roger Dassi



Am Rande des Weingartens

Während der wärmeren Jahreszeiten isst und trinkt man unter schattenspendenden Bäumen mit Blick auf die angrenzenden Weingärten und lauscht in entspannter Atmosphäre dem sommerlichen Zikadenkonzert. Von Marco Bocottis Team in Küche (Chef Paolo Migliore) und Saal/Garten (Roger Dassi) wird man bestens betreut. Regionale Spezialitäten im Glas und am Teller sind köstliche Orologio-Vorzüge.



Il Frico in der Locanda Orologio

Regionale Feinheiten

Mit **Flan di Melanzana** eröffneten wir das Menü in der Locanda Orologio. Der Flan wurde auf einer Tomatencreme angerichtet und von einem Büffelmozzarella-Schaum und Basilikumeis

begleitet. Eine höchst gelungene Geschmackskombination. Die leichte Säure der Tomaten ergänzte, wie der Mozzarella-Schaum, perfekt den optisch gewöhnungsbedürftigen Flan, der jedoch flaumigst gelang. Erfrischend und abrundend das Basilikumeis. Paolo Migliores Sommerküche erfuhr mit den **Tortelli D'Oswaldo** noch eine Steigerung. Füllung mit leicht geräuchertem Oswaldo-Schinken, dezent mit Estragon verfeinert. Die kurz angebratenen Tortelli wurden mit Obersauce überzogen. Ein paar Tupfer Erbsencreme und insbesondere die Melonensauce sorgten für ein harmonisch frisches Sommererlebnis.



Flan di Melanzana



Tortelli D'Oswaldo

Il Frico als Secondo genießt ja nicht zwingend den Ruf eine besonders leichtes Gericht zu sein. Paolo Migliore schaffte auch diesen Spagat eindrucksvoll. Gelbe und rote Paprika sowie etwas Minze nahmen dem Frico die deftige Spitze. Roger Dassi servierte das Frico eingehüllt in Buchenholzrauch. Ein bemerkenswerter Kick in eine unerwartete Richtung. Große, knusprige Polentachips thronten am Frico, dessen Äußeres sich ebenfalls recht resch präsentierte. Eine typisch friulanische Spezialität, bei dem gekonnt und an wenigen Stellen Verbesserungen einfließen. Mit **Millefoglie all'Albicocca** delectierten wir uns an einem Dessertklassiker. Mit zartem Blätterteig, meisterlicher Crème Chantilly und frischen, leicht marinierten Marillen. Einfach bestens gemacht, ein gelungenes Finale.



Frico im Nebel



Millefoglie all'Albicocca

Für ein fünfgängiges Degustationsmenü in der Locanda Orologio sind € 50,- einzuplanen, € 60,- mit Weinbegleitung. Bei einem viergängigen à la carte-Menü kommen ein paar Euro hinzu. Ein angenehmes Preis/Leistungsverhältnis.

Ein Genusstipp von Gustav Schatzmayr, **goodstuff AlpeAdria**.

Lesen Sie auch:

- **Die besten Restaurants, Trattorien und Agriturismo in Friaul, Italien**
- **Die besten Restaurants im Collio**