



Menù

Antipasti-Starters

Salumi: San Daniele, lonza affumicata, salame, prosciutto cotto alla brace 12,00€

Cold cuts: San Daniele, smoked loin, salami, grilled ham

Aufschnitt: San Daniele, geräucherte Lende, Salami, gegrillter Schinken

Abbinamento consigliato: Merlot Dorigo calice 3,50€

Degustazione di 6 tipologie di formaggi accompagnati da confetture artigianali e miele 13,00€



Cheese tasting (6 varieties) accompanied by artisanal jams and honey

Käseverkostung mit handwerklich hergestellten Marmeladen und Honig

Abbinamento consigliato: Ramandolo D.O.C.G. Cooperativa agricola Ramandolo calice 3,50€

Tagliere di selvaggina: salame di cervo, salame di cinghiale, mortadella di cinghiale tartufata 15,00€

Game meat platter: venison salami, wild boar salami, wild boar truffle mortadella

Wildfleisch-Aufschnittplatte: Hirschsalami, Wildschweinsalami, Wildschwein Mortadella mit Trüffel

Abbinamento consigliato: Cabernet franc Dorigo 3,50€

Polentina morbida con fonduta di montasio, morchia e funghi trifolati 14,00€



Soft polenta with cheese fondue, morchia and sautéed mushrooms

Weiche Polenta mit Montagnard-Fondue, Schlemm und sautierten Pilzen

Abbinamento consigliato: Sauvignon Cadibon 3,50€

Lardo artigianale servito con crostini di pane caldo e olio al rosmarino 12,00€

Artisanal lard served with warm croutons and rosemary oil

Handwerklich hergestellter Schmalz, serviert mit warmen Croutons Rosmarinöl

Abbinamento consigliato: Cabernet Franc Sturm calice 3,50€

Salame all'aceto con cipolla rossa caramellata e polenta grigliata 14,00€

Salami with vinegar, caramelised onions and grilled polenta

Salami mit Essig, karamellisierten Zwiebeln und gegrillter Polenta

Abbinamento consigliato: Pinot grigio Attems 3,50€

Primi-First courses

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di cervo

15,00€

Homemade potato gnocchi with venison ragù

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Hirschragout

Abbinamento consigliato: Cabernet Sauvignon Villa Russiz calice 5,00€

Canederli di pane con erba cipollina, burro nocciola e speck croccante

12,00€

Bread Canederli dumplings with chives, brown butter and crispy speck

Brotknödel mit Schnittlauch, brauner Butter und knusprigem Speck

Abbinamento consigliato: Ribolla gialla Cadibon calice 3,50€

Zuppa rustica con verdure di stagione, cavolo nero, fagioli borlotti di Carnia e spolverata di montasio stravecchio

12,00€

Rustic soup with seasonal vegetables, black cabbage, Carnia borlotti beans and a sprinkling of aged Montasio cheese

Rustikale Suppe mit Gemüse der Saison, Schwarzkohl, Borlotti-Bohnen aus Karnien und einer Prise Montasio Stravecchio (gereifter Bergkäse)



Abbinamento consigliato: Friulano Villa Russiz calice 4,50€

Tagliatelle di pasta fresca con brasato di cinghiale al timo limone

15,00€

Fresh tagliatelle pasta with braised wild boar and lemon thyme

Tagliatelle aus frischer Pasta mit Wildschwein-Schmorbraten mit Zitronenthymian

Abbinamento consigliato: Merlot Dorigo calice 3,50€

Lasagnetta bianca con zucca, castagne, gorgonzola e noci

12,00€

Lasagnetta with pumpkin, chestnuts, gorgonzola and walnuts



Lasagnetta mit Kürbis, Kastanien, Gorgonzola und Walnüssen

Abbinamento consigliato: Ramandolo D.O.C.G. Cooperativa agricola Ramandolo calice 3,50€



Secondi–Main courses

Frico di patate con polenta



10,00€

Potato frico with polenta

Kartoffel-Frico mit Polenta

Abbinamento consigliato: Ramandolo D.O.C.G. Cooperativa agricola Ramandolo calice 3,50€

Tagliata di manzo su letto di rucola (300g)

25,00€

Sliced beef on rocket salad

Geschnittenes Rindfleisch auf Rucola

Abbinamento consigliato: Merlot Bressani calice 4,00€

Gulasch di manzo “a modo nostro”

16,00€

Beef goulash “our way”

Rindergulasch „nach unserer Art“

Abbinamento consigliato: Pinot Nero Kristancic calice 4,00€

Piatto unico con: Costa, Salsiccia e Verza

20,00€

Single course with: Ribs, sausage and cabbage

Einzelgericht mit: Rippchen, Wurst und Wirsing

Abbinamento consigliato: Schioppettino Cadibon calice 3,50€

Montasio alla piastra con cappuccio viola marinato al cumino



12,00€

Grilled Montasio cheese served with marinated purple cabbage

Gegrillter Montasio mit mariniertem Purpurkohl mit Kreuzkümmel

Abbinamento consigliato: Sauvignon AD COOS 3,50€

Muset con purè e polenta grigliata

15,00€

Muset with potato purè and grilled polenta

Muset mit Pommespurè und gegrillte Polenta

Abbinamento consigliato: Refosco AD COOS 3,50€

Contorni del giorno

5,00€

Dolci del giorno

6,00€

Coperto

3,00€

