



Osteria di
Ramandolo

Menù Bevande

Caffetteria

Caffè espresso	1,40€
Caffè macchiato	1,50€
Caffè corretto	2,50€
Caffè americano	1,50€
Orzo	1,50€
Orzo macchiato	1,60€
Cappuccino	1,80€
Macchiatone	1,60€
Schiumetta	1,00€
Decaffeinato	1,50€
Acqua	3,00€
Bicchiera acqua	1,00€
Bevande analcoliche	3,00€

Amari, liquori, grappe e superalcolici 3,50€-5,00€

Cocktail

(il prezzo del cocktail può variare in base alla varietà di superalcolico richiesta)

Spritz Bianco	2,00€
Spritz rosso	2,00€
Spritz Aperol	4,00€
Spritz Campari	4,00€
Americano	6,00€
Hugo	4,00€
Gin tonic	7,00€
Vodka Tonic	7,00€
Vodka Lemon	7,00€



Osteria di
Ramandolo



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 3,00€

Carpaccio di vitello, vinegrette agli agrumi, scaglie di grana su insalata di rucola e pomodori confit 14,00€

Veal carpaccio, citrus vinegrette, parmesan flakes on rocket salad and confit tomatoes

Carpaccio vom Kalb, Zitrusessig, Parmesanflocken auf Rucola und konfierten Tomaten

Abbinamento consigliato: Malvasia Hedele calice 5,00€

Tartare di manzo al coltello, capperi, acciughe e senape al miele 16,00€

Beef tartare, capers, anchovies and honey mustard

Rindertartar, Kapern, Sardellen und Honigsenf

Abbinamento consigliato: Schioppettino 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€

Polpettine di verdure di stagione su hummus di ceci e cipolla rossa in agrodolce 10,00€



Seasonal vegetable patties on chickpea hummus and sweet and sour red onion

Gemüsepastetchen der Saison auf Kichererbsen-Hummus und süß-sauren roten Zwiebeln

Abbinamento consigliato: Sauvigno AD COOS 3,50€

Primi-First courses

Caserecce alle zucchine in due consistenze: crema di zucchine, zucchine croccanti, con fonduta di pecorino al pepe e basilico

12,00€



Caserecce with courgettes in two textures: cream of courgette, crispy courgettes, with pecorino cheese fondue with pepper and basil

Caserecce mit Zucchini in zwei Texturen: Zucchini-creme, knusprig Zucchini, auf einem Pecorino-Käsefondue mit Pfeffer und Basilikum

Abbinamento consigliato: Ribolla Gialla Cadibon calice 3,50€

Gnocchi di patate fatti in casa con pomodorini, salsiccia e olio al rosmarino

11,00€

Homemade potato gnocchi with cherry tomatoes, sausage and rosemary oil

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten, Wurst und Rosmarinöl

Abbinamento consigliato: Friulano AD COOS calice 3,50€

Scialatielli di pasta fresca al pomodoro con stracciatella di bufala e pesto di aglio orsino

10,00€



Fresh pasta scialatielli in tomato sauce with buffalo stracciatella and wild garlic pesto

Frische Pasta Scialatielli mit Tomatensauce, Stracciatella di Bufala und Bärlauchpesto

Abbinamento consigliato: Malvasia Draga calice 4,00€

Calamarata di pasta fresca, salsa ai pomodorini gialli, crema di stracchino e fiori di zucca freschi

12,00€



Fresh pasta calamarata, yellow cherry tomato sauce, stracchino cream and fresh courgette flowers

Frische Pasta Calamarata, gelbe Kirschtomatensauce, Stracchino-Creme und frische Zucchini-Blüten

Abbinamento consigliato: Sauvignon Cadibon calice 3,50€

Tagliatelle di pasta fresca con farina di farro con raguttino bianco di anatra profumato al lime

14,00€

Fresh pasta noodles with spelt flour with white duck ragout scented with lime

Frische Nudeln aus Dinkelmehl mit weißem Entenragout mit Limonendaroma

Abbinamento consigliato: Schioppettino Jacuss calice 3,50€

Lasagnetta di pasta fresca bianca e verde con crema di melanzane al basilico, speck, Pastorut e pinoli tostati

12,00€

white and green fresh pasta lasagna with basil aubergine cream, speck, Pastorut cheese and toasted pine nuts

weiße und grüne frische pasta Lasagna mit Basilikum-Auberginen-Creme, Speck, Pastorut Käse und gerösteten Pinienkernen

Abbinamento consigliato: Ramandolo D.O.C.G. Cooperativa agricola Ramandolo calice 3,00€



Secondi–Main courses

Frico di patate con polenta



10,00€

Potato frico with polenta

Kartoffel-Frico mit Polenta

Abbinamento consigliato: Refosco Jacuss calice 4,00€

Tagliata di manzo su letto di rucola

20,00€

Sliced beef on rocket salad

250g

25,00€

Geschnittenes Rindfleisch auf Rucola

350g

Abbinamento consigliato: Refosco AD COOS calice 3,50€

Vitello tonnato “a modo nostro”

14,00€

Vitello tonnato ‘our way’

Vitello tonnato ‘unser Weg’

Abbinamento consigliato: Friulano Villa Russiz calice 3,50€

Pancia di maialino al forno servita con peperoni in agrodolce e patate novelle

18,00€

Baked pork belly served with sweet and sour peppers and new potatoes

Gebackener Schweinebauch, serviert mit süß-saurer Paprika und neuen Kartoffeln

Abbinamento consigliato: Merlot Bressani calice 4,00€

Montasio alla piastra servito con verdure grigliate tiepide e salsa al basilico home-made



11,50€

Grilled Montasio cheese served with warm grilled vegetables and home-made basil sauce

Gegrillter Montasio-Käse, serviert mit warmem gegrilltem Gemüse und hausgemachter Basilikumsauce

Abbinamento consigliato: Ramandolo D.O.C.G. Cooperativa agricola Ramandolo calice 3,00€

Lonza di maiale alle erbe cotta a bassa temperatura servita con salsa allo yogurt e menta con cipolle caramellate e chutney di pomodori

14,00€

Pork loin with herbs cooked at low temperature served with yoghurt and mint sauce with caramelised onions and tomato chutney

Schweinelenke mit Kräutern bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit Joghurt und Minzsauce mit karamellisierten Zwiebeln und tomaten chutney

Abbinamento consigliato: Cabernet Sauvignon Villa Russiz calice 4,00€



Contorni-Side dishes

Insalata mista

5,00€

Mixed salad

Gemischter Salat

Patate al forno

5,00€

Baked potato

Gebackene Kartoffeln

Caponata di verdure fatta in casa (peperoni, melanzane, zucchini, sedano, pinoli, uvetta)

5,00€

Homemade vegetable caponata

Hausgemachte Gemüse-Caponata

Insalata russa fatta in casa (carote, piselli, patate, mayonnaise fatta in casa)

5,00€

Home-made russian salad(carrots, peas, potatoes, home made mayonnaise)

Russischer Salat

Friggitelli spadellati aglio e olio

5,00€

Stir-fried frigitelli peppers with garlic and oil

Gebratene Frigitelli-Paprika mit Knoblauch und Öl



Coperto: 3,00€

Dolci-Desserts

Cheesecake al forno fatta in casa con salsa ai frutti di bosco e menta fresca 6,00€

Baked Cheesecake with berry sauce and fresh mint

Gebackene Käsekuchen mit Beerensauce und frischer Minze

Semifreddo al Ramandolo 6,00€

Ramandolo semifreddo (semi-frozen)

Ramandolo semifreddo (Halbgefrorenes)

Tortino al cioccolato con salsa al caramello salato e gelato alla vaniglia 6,00€

Chocolate cake with salted caramel sauce and vanilla ice cream

Schokoladenkuchen mit gesalzener Karamellsauce und Vanilleeis

Biscottini di pasta frolla e cantucci accompagnati da un calice del nostro Ramandolo D.O.C.G. 5,00€

Shortbread biscuits and cantucci accompanied by a glass of our Ramandolo D.O.C.G.

Mürbegebäck und Cantucci, begleitet von einem Glas unseres Ramandolo D.O.C.G.

Panna cotta fatta in casa con composta di albicocche fresche 6,00€

Homemade panna cotta with fresh apricot compote

Hausgemachte Panna Cotta mit frischem Aprikosenkompott

Tiramisù al bicchiere fatto in casa 6,00€

Homemade Tiramisu by the glass

Hausgemachtes Tiramisu im Glas

