



# Menù

## Antipasti-Starters

**Salumi: San Daniele, pancetta, salame, prosciutto cotto alla brace** 12,00€

Cold cuts: San Daniele, bacon, salami, grilled ham

*Aufschnitt: San Daniele, Bauchspeck, 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€

**Degustazione di 3 tipi di tartare di manzo: sale, pepe e olio; capperi, acciughe, cipolla rossa e tuorlo d'uovo; grani di senape e tabasco verde** 18,00€

*Tasting of three types of beef tartare: salt, pepper and oil; capers, anchovies, red onion and egg yolk; mustard seeds and green Tabasco*

*Verkostung von 3 Sorten Rindertartar: Salz, Pfeffer, Öl; Kapern, Sardellen, rote Zwiebel und Eigelb; Senfkörner und grüner Tabasco*

Abbinamento consigliato: Schioppettino Cadibon 3,50€

**Polpettine di verdure di stagione con hummus di ceci e cipolla rossa caramellata** 10,00€



*Seasonal vegetable patties with chickpea hummus and caramelised red onion*

*Gemüsebällchen der Saison mit Kichererbsen-Hummus und karamellisierten roten Zwiebeln*

Abbinamento consigliato: Sauvignon Cadibon 3,50€

**Lardo artigianale servito con crostini di pane caldo e olio al rosmarino** 13,00€

*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€

**Burratina di bufala su letto di pomodorini colorati e acciughe del cantabrico** 12,00€

*Buffalo burrata on a bed of colourful cherry tomatoes and Cantabrian anchovies*

*Burrata aus Büffelmilch auf einem Bett aus bunten Kirschtomaten und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer*

Abbinamento consigliato: Malvasia Borgo San Daniele 4,50€

# Primi-First courses

**Gnocchi di patate fatti in casa con raguttino di anatra profumato al lime** 14,00€

*Homemade potato gnocchi with lime-infused duck ragout*

*Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Entenragout, verfeinert mit Limette*

Abbinamento consigliato: Pinot Nero Colterenzio calice 4,50€

**Parmigiana di melanzane fatta in casa con stracciatella di bufala e basilico fresco** 12,00€

*Homemade aubergine parmigiana with buffalo stracciatella and fresh basil*

*Hausgemachte Auberginen-Parmigiana mit Stracciatella aus Büffelmilch und frischem Basilikum*

Abbinamento consigliato: Ribolla gialla Cadibon calice 3,50€

**Crespelle ripiene di ricotta di capra, porri e salsiccia con burro fuso di malga** 12,00€

*Crepes filled with goat's ricotta, leeks and sausage, served with melted mountain butter*

*Crespelle, gefüllt mit Ziegenricotta, Lauch und Wurst, serviert mit geschmolzener Almbutter*

Abbinamento consigliato: Friulano AD COOS calice 3,50€

**Cjarcions ripieni di ricotta, spinacino, pinoli, cacao e fichi secchi con burro e ricotta affumicata** 12,00€

*Cjarcions stuffed with ricotta, baby spinach, pine nuts, cocoa and dried figs, served with butter and smoked ricotta*

*Cjarcions, gefüllt mit Ricotta, Spinat, Pinienkernen, Kakao und getrockneten Feigen, serviert mit Butter und geräuchertem Ricotta*

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

**Maccheroni al torchio con genovese di manzo e fonduta di montasio** 13,00€

*FreshHand-rolled maccheroni with Genovese-style beef sauce and Montasio cheese fondue*

*Maccheroni al torchio mit Rindfleisch-Genovese und Montasio-Fondue*

Abbinamento consigliato: Merlot Dorigo calice 3,50€

**Fusilloni di pasta fresca con sugo di pomodorini gialli, pomodorini confit, basilico e stracciatella** 12,00€

*Fresh fusilloni pasta with a sauce of yellow cherry tomatoes, tomato confit, basil and stracciatella*

*Frische Fusilloni mit einer Soße aus gelben Kirschtomaten, Tomatenconfit, Basilikum und Stracciatella*

Abbinamento consigliato: Malvasia Hedele calice 5,50€



# 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€

**Filetto di manzo con purè di patate e salsa ai frutti di bosco** 28,00€

*Beef fillet with mashed potatoes and a berry sauce*

*Rinderfilet mit Kartoffelpüree und Waldfruchtsauce*

Abbinamento consigliato: Refosco AD COOS calice 3,50€

**Hamburger di cervo con pane al carbone vegetale, montasio, cappuccio viola marinato e mayo ai mirtilli con contorno di salvia frita** 18,00€

*Venison burger on charcoal bread, with Montasio cheese, marinated purple cabbage and blueberry mayonnaise, served with fried sage*

*Hirschburger mit Rote-Bete-Brot, Montasio-Käse, mariniertem violetter Kohl und Heidelbeer-Mayonnaise, dazu frittiertes Salbei*

Abbinamento consigliato: Tazzelenghe Jacuss calice 3,50€

**Montasio alla piastra con tortino di patate e fiori di zucca con verdure grigliate e salsa al basilico**  13,00€

*SPork ribs slow-cooked and then grilled, served with a side of potato tart, courgette flowers and marjoram*

*Schweinerippchen, bei niedriger Temperatur gegart und anschließend gegrillt, dazu Kartoffelkuchlein, Zucchini Blüten und Majoran*

Abbinamento consigliato: Sauvignon AD COOS 3,50€

**Vitello tonnato** 14,00€

*Veal with tuna sauce*

*Kalbfleisch mit Thunfischsauce*

Abbinamento consigliato: Friulano Villa Russiz 4,50€

**Arrosto di lonza di maiale al forno servito freddo con misticanza, pomodorini confit e salsa yogurt alla menta** 14,00€

*Roast pork loin, served cold with a mixed salad, confit cherry tomatoes and a mint yoghurt sauce*

*Gebackener Schweinelendenbraten, kalt serviert mit gemischtem Salat, Tomatenconfit und Minz-Joghurt-Sauce*

Abbinamento consigliato: Cabernet Sauvignon Villa Russiz 5,00€



# Contorni-Side dishes 5,00

## Insalata mista

*Mixed salad*

*Gemischter Salat*

## Patate al forno

*Baked potato*

*Gebackene Kartoffeln*

## Verdure grigliate

*Grilled vegetables*

*Gegrilltes Gemüse*

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

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

*Russischer Salat*

## Fagioli con la cipolla

*Beans with onions*

*Bohnen mit Zwiebeln*



Coperto: 3,00€

# Dolci-Desserts

**Strudel di mele con salsa alla vaniglia** 6,00€

*Apple strudel with vanilla sauce*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

**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 fatto in casa** 6,00€

*Homemade Tiramisu*

*Hausgemachtes Tiramisu*

**Cheesecake con frutti di bosco** 6,00€

*Wild berry cheesecake*

*Käsekuchen mit Waldbeeren*

