



# menu

## GLI ANTIPASTI

### IL TAGLIERE DI SELEZIONE DI AFFETTATI FRIULANI E FORMAGGI

*Salame, osso collo, cotto alla brace, lardo e speck  
con formaggio Montasio Dop, frant al fico, olive  
rosse e pomodori secchi  
(7,8,9,10)*

**PICCOLO 1/2 PERSONE 14€ MEDIO 3/4 PERSONE 20€ GRANDE 5/6 PERSONE 30€**

### IL TAGLIERE DI SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE

*Formaggio Montasio Dop, ricotta affumicata, frant  
al fico, caprino al rosmarino e stravecchio con  
confetture e frutta secca  
(3,5,7,8,9,10,12)  
(piatto vegetariano)*

**13€**

### IL TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE

*Prosciutto crudo San Daniele con olive rosse  
(8)*

**14€**

### IL CARPACCIO

*Carpaccio di manzo di chianina di circa 120 gr  
con battuto di pomodoro secco e formaggio  
caprino, gocce di salsa alla senape antica,  
crumble di tarallo e rucola  
(1,5,7,8,9,10,11)*

**16€**

### TRIS DI CAPESENTE

*Tris di capesante gratinate al forno: con arancia e  
pistacchio, gratinata classica e con formaggio  
frant al fico  
\*(1,4,5,7,8,12,14)*

**14€**

### IL CESTINO

*Cestino di frico frabile su morbida polentina ai  
formaggi, dadolate di porcini, prezzemolo e  
scaglie di ricotta affumicata  
\*(1,7)*

**12€**



# menu

## I PRIMI

### GLI SPAGHETTONI

*Spaghettoni con fonduta di quattro formaggi friulani (formaggio Montasio, stravecchio di Fagagna, ricotta affumicata e frant) con salsiccia friulana sfumata al vermouth e pepe nero  
(1,6,7,10)*

14€

### I PACCHERI

*Paccheri con crema di barbabietola rossa, pesto di pistacchi e robiola  
(1,5,6,7,8,9,10)  
(piatto vegetariano)*

14€

### LE LINGUINE

*Linguine al nero di seppia con calamari e bottarga, finocchietto e pangrattato  
\* (1,4,6,12,14)*

18€

### LE TAGLIATELLE

*Tagliatelle con ragù bianco di chianina mantecate al parmigiano e prezzemolo  
(1,3,6,7,9,10)*

12€

### I GNOCCETTI

*Gnocchetti alla crema di zafferano, prosciutto crudo di S. Daniele e semi di papavero  
(1,3,6,7,10,11)*

12€

*Su richiesta alcuni primi possono essere realizzati senza glutine e/o lattosio*



## LE GUANCE DI MANZO

*Guance di manzo brasate e sfumate al refresco servite con cappuccio viola aromatizzato al balsamico e polentina morbida (1.7.9.12)*

**20€**

## L'ENSAMBLÉ DI FORMAGGI

*Formaggio Montasio e tomino alla piastra, cialda di frico friabile, radicchio rosso e indivia belga alla griglia (1.7)*

*(piatto vegetariano)*

**16€**

## DAL NOSTRO BBQ

### LA TAGLIATA DI MANZO

*Tagliata di scemone di chianina al bbq di circa 300 gr con rucola*

**20€**

### IL FILETTO DI MANZO

*Filetto di manzo di black angus dell' Uruguay di circa 250g al bbq, rucola e patate al forno*

**30€**

### LA TAGLIATA DI ROAST BEEF

*Tagliata di controfiletto di manzo di black angus argentino al bbq di circa 300 gr con rucola*

**25€**

### LA COSTATA DI MANZO

*Costata di circa 700 gr di angus irlandese servita con patate al forno (chiedere l'effettiva disponibilità al personale)*

**35€**

### LE COSTINE DI MAIALE

*Costine di maiale italiano aromatizzate alle erbe, cotte a bassa temperatura (cbt) e successivamente grigliate servite con rucola e salsa bbq*

*(10)*

**16€**

### LA TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA

*Tagliata di petto d'anatra italiano di circa 300gr al bbq su radicchio rosso spadellato con dadolata di pere e balsamico*

**22€**

## I CONTORNI

### PATATE FRITTE DIPPERS

(\*)

4€

### PATATE AL FORNO

(\*)

4€

### VERDURE GRIGLIATE

*Indivia belga e radicchio rosso alla griglia  
con olio evo e prezzemolo*

6€

### SPINACI CON UVETTA E PINOLI

*Spinaci mantecati al burro e parmigiano con  
uvetta e pinoli*

\*(5,7,8)

6€

### INSALATA MISTICANZA

4€

## I DOLCI

### SOUFFLÉ CALDO AL CIOCCOLATO

\*(1,3,5,6,7,8,10,11)

5€

### TARTUFO BIANCO CON CUORE AL CAFFÈ

\*(1,3,5,6,7,8)

5€

### SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

\*(1,3,5,6,7,8,10,11)

6€

### TORTA CON PERE E CIOCCOLATO

(1,3,5,6,7,10,11)

6€

### TRONCHETTO GELATO ALLA VANIGLIA E CACAO MAGRO

\*(3,6,7,8)

5€

### SORBETTO ANALCOLICO ALLA MELA VERDE

3€