



GLI ANTIPASTI

IL TAGLIERE DI SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI

*Salame, ossocollo, pancetta, lardo e speck con
formaggio Montasio dop, frant al basilico, olive e
pomodori secchi
(3,7)*

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

IL TAGLIERE DI SELEZIONE DI FORMAGGI FRIULANI

*Formaggio Montasio Dop, ricotta affumicata, frant
al basilico, caprino e stravecchio di Fagagna con
confetture e frutta secca
(3,5,7,8,9,10,12)*

(piatto vegetariano, consigliato per 1/2 persone)

14€

IL TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto crudo stagionato e olive verdi

(consigliato per 1/2 persone)

(8)

15€

LA TARTARE

*Tartare di circa 120gr di black angus
dell'Uruguay, con battuto di olive taggiasche,
ricotta fresca aromatizzata al limone e crumble di
tarallo*

(1,6,7,8,9,10,11,12)

16€

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE RIVISITATO

*Cocktail di mazzancolle rivisitato con salsa rosa
allo yogurt greco, dadolata di mango e basilico*

**(2,3,4,5,7,9,10,12,14)*

14€

I PRIMI

GLI SPAGHETTONI

*Spaghettoni con crumble di salsiccia,
crema di peperone rosso e giallo,
prezzemolo e mantecatura ai formaggi
friulani*

(1,6,7,8,9,10,12)

14€

I PACCHERI

*Paccheri alla crema di stracciatella di
burrata e melanzana, granella di pistacchio
e basilico fresco*

(1,5,6,7,8,9,10,11)

(piatto vegetariano)

14€

LE LINGUINE

*Linguine con calamari e mazzancolle,
pomodorini datterini gialli, trito di
prezzemolo e basilico*

** (1,2,4,6,7,9,10,12,14)*

18€

I BUCATINI

*Bucatini all'aglio, olio e peperoncino
rivisitati con pomodorini e olive taggiasche*

(1,6,7,9,10)

13€

LE TAGLIATELLE

*Tagliatelle al ragù mantecate al formaggio
Stravecchio di Fagagna*

(1,3,6,7,9,10)

12€

I GNOCCHETTI

*Gnocchetti alla crema di rucola, semi di
papavero e prosciutto crudo*

(1,3,6,7,8,9,10)

12€

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



LÌ DA MAME

menu

I SECONDI

IL MANZO TONNATO

Fesa di manzo con salsa tonnata rivisitata allo yogurt greco, limone e frutto di capperi con insalata di rucola e ravanelli

(3,4,7,9,10,12)

20€

IL FRITTO MISTO

Frittura mista di calamari, gamberi, alici e triglia con insalata di barbabietola, rucola e ravanelli servito con salsa rosa

*(1,2,3,4,8,10,12,14)

22€

ENSAMBLÈ DI FORMAGGI

Ensamblè di formaggio Dobbiacco e tomino alla piastra servito con verdure grigliate

(1,7,9)

18€

DALLA GRIGLIA

LA TAGLIATA DI SCAMONE DI MANZO

Tagliata di scamone di manzo di black angus dell'Uruguay alla griglia di circa 300 gr con rucola e verdure grigliate

20€

IL FILETTO DI MAIALE

Filetto di maiale alla griglia su crema di peperone, rucola e verdure grigliate

(9,10)

16€

LA TAGLIATA DI POLLO

Tagliata di petto di pollo di circa 300gr alla griglia su rucola con verdure grigliate

18€



LÌ DA MAME

menu

I CONTORNI

PATATE FRITTE DIPPERS

(*)

4€

PATATE AL FORNO

(*)

4€

VERDURE GRIGLIATE

*Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia
con olio evo e prezzemolo*

6€

INSALATA DI BARBABIETOLA E RAVANELLI

*Insalata di barbabietola rossa, ravanelli,
rucola, basilico e olio evo*

5€

INSALATA MISTICANZA

4€

I DOLCI

CROCCANTINO ALL'AMARENA

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

6€

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€

TRONCHETTO GELATO ALLA VANIGLIA E CACAO MAGRO

*(3,6,7,8)

5€

SORBETTO ANALCOLICO ALLA MELA VERDE

3€



menu

LE BEVANDE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE IN BOTTIGLIA 0.5 LT

1.8€

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0.75 LT IN BOTTIGLIA

2.8€

VINO AZIENDA ALTURIS BIANCO / ROSSO 1/2 LT

(12)

6€

VINO AZIENDA ALTURIS BIANCO / ROSSO 1 LT

(12)

12€

VINO AZIENDA ALTURIS CABERNET 1/2 LT

(12)

6.5€

VINO AZIENDA ALTURIS CABERNET 1 LT

(12)

13€

PROSECCO AZIENDA VAL D'OCA O GEMIN BOTTIGLIA 0.75 LT

(12)

18€

COPERTO 2€

Pane (1,6,7,10,11)

Per la carta completa dei vini e bevande chiedere al personale o inquadrare il qr code

LISTA ALLERGENI

I prodotti contrassegnati con il numero indicato potrebbero contenere :

1. Glutine 2. Crostacei e derivati 3. Uova e derivati 4. Pesce e derivati 5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio e derivati 9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati 11. Semi di sesamo e derivati 12. Anidride solforosa o solfiti
13 Lupino e derivati 14. Molluschi e derivati .

** In assenza di materia prima reperibile fresca il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato all'origine.*

*** Prodotto abbattuto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 .*

Per qualsiasi dubbio riguardo a intolleranze ed allergie chiedere al personale.

Multilanguage menù available. Scan Qr code

RISTORANTE & WINEBAR LÌ DA MAME

VIA DEL BERSAGLIO 95

GEMONA DEL FRIULI

+393395937346

INFO@RISTORANTELIDAMAME.COM

WWW.RISTORANTELIDAMAME.COM

