

*Trova il tempo per riflettere,  
è la fonte della forza.  
Trova il tempo per giocare,  
è il segreto della giovinezza.  
Trova il tempo di leggere,  
è la base del sapere.  
Trova il tempo d'essere gentile,  
è la strada della felicità.  
Trova il tempo per sognare,  
è il sentiero che porta alle stelle.  
Trova il tempo di amare,  
è la vera gioia di vivere.  
Trova il tempo d'essere contento,  
è la musica dell'anima.*

*Anonimo*

# ...QUANDO GIA' L'USIGNOLO SI ODE...

*Carpaccio di Cervo al Kren. Il Tosto dell'Olio dei Semi di Zucca Rossa.  
Lombo di cervo leggermente affumicato, salato e marinato, leggermente condito.  
Il Melograno*

*Il Toc in Braide, come lo voleva Gianni Cosetti...  
Polenta morbida, Montasio fuso, burro di malga e foglia di torcione d'oca (A, G)*

*I Girini, Briciole di Pasta Buttata.  
I primi germogli dai campi fioriti, coniglio e fiori eduli (A, C, F, G)*

*I Mlinci e l'Orto.  
Pasta fresca, leggermente abbrustolita, condita dall'orto. Dadolata d'oca (A, C, G)*

*La Faraona a Pascolo nel Campo.  
Petto di faraona saltato, croccante, leggerissimo,  
servito su sclupit condito fresco (G)*

*Il Sorbetto e l'Aceto di Casa Sirk (A, G)*

*Il Cervo, la Trota e il Pistacchio.  
Filetto di cervo scottato alla brace, rosato. Le uova di trota e l'aroma del pistacchio (D)*

*I Dolci Pensieri della Nostra Cucina...*

*Euro 75.00*

*Percorso di 6 vini al calice € 40,00*

*Il menù viene servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.  
Le singole pietanze sono liberamente degustabili anche al di fuori del menù proposto.  
Le bevande non sono comprese nel prezzo .*

# ...MARZO PAZZERELLO, GUARDA IL SOLE E PRENDI L'OMBRELLO...

*Le Thale e l' Uovo.*

*Bocconcino di tarassaco, gradevolmente croccante nel giallo dell'uovo.*

*Anelli di cipolla dorati (A, C, E, G)*

*I sapori e i colori della Primavera.*

*Crema di asparagi verdi con misticanza di erbe e germogli primaverili, uova di trota (A, C, D, G)*

*Nuvole di Patate e Spugnole.*

*Soffici gnocchi di patate, cuore di fegato grasso d'oca. Le spugnole e l'aglio orsino (A, C, G)*

*Il Sorbetto e l'Aceto di Casa Sirk (A, G)*

*Il Vitello nei campi fioriti.*

*Filetto di vitello, dorato e rosato, spugnole e thale in insalata (A, C, G)*

*oppure*

*Il Quinto Quarto.*

*Rognoni di vitello in nido di patate ed il "Rosajanski Strok" (G, L)*

*I Dolci Pensieri della Nostra Cucina*

*Euro 60.00*

*Percorso di 4 vini al calice € 25,00*

*Il menù viene servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.*

*Le singole pietanze sono liberamente degustabili anche al di fuori del menù proposto.*

*Le bevande non sono comprese nel prezzo .*

# ...I NOSTRI PIATTI QUANDO IL BIANCO MANTO RICOPRE LE VITI SPOGLIE...

## GLI ANTIPASTI

- Il Prosciutto dei D'Osvaldo. ( )*  
*Prodotto solo in inverno, stagionato in maniera tradizionale,*  
*leggermente affumicato* Euro 15.00
- Dadolata di Cervo. ( G )*  
*Curatissima carne di cervo. L'insalata di finocchi croccanti e i vecchi aceti* Euro 18.00
- La Quaglia a Passeggio. ( J )*  
*Coscia e petto di quaglia arrosto, fior di broccolo nostrano.* Euro 18.00
- Dal persiano asparag ossia germoglio. Parliamo di Asparagi! ( C, D )*  
*Asparagi Bianchi e verdi in giardiniera leggera. Uovo mimosa e uova di trota* Euro 15.00
- Un Fascio di Bruscardoli appena Raccolti... ( A, C, G, I )*  
*Sclopit in insalata, il pane condito, tiepido e l'ovetto di quaglia* Euro 18.00
- Il Fegato Grasso di Jolanda de Colò e la Trota. ( A, C, D, E, G )*  
*La scaloppa di fegato grasso d'oca e la trota affumicata.*  
*Il miele di tiglio e la composta di pere.* Euro 18.00

## I PRIMI

- I Papaveri, prima di diventar Rossi, nel Bianco dei Finocchi. ( A, C, E, G )*  
*Piccoli gnocchi di confenon in crema di finocchi. Fegato grasso d'oco* Euro 15.00
- Dedicato ai Gioielli Selvatici. ( A, C, E )*  
*Pasta all'uovo ripiena di cervo in brodo di susine e bacche di lampone* Euro 15.00
- La Frittata è fatta! ( A, C, D, G )*  
*Gnocchi di polenta insaporiti con le erbe per la frittata. Anguilla e urticions* Euro 15.00
- La Carbonara Sbagliata. ( A, C, G )*  
*Spaghettoni di farina di grano duro friulano, al dente.*  
*Asparagi verdi, uovo e pancetta dei d'Osvaldo* Euro 15.00

*I sapori dei Fossati in Primavera. (A, C, G )*

*Cappellacci ripieni di lumache, germogli ed erbe spontanee, profumato di aglio orsino* Euro 18.00

*Zlikrofi, Tortelli della Valle d'Idrija. (A, C, E, F, G )*

*Piccoli tortelli, frutto di un magistrale gioco di dita, ripieni di patate ed erba cipollina.*

*Il succo dell'arrosto e le scaglie di Montasio vecchio* Euro 15.00

## I SECONDI

*Lo Stinco di Vitello Arrosto nel Vecchio Forno del Pane. (E, G, I)*

*È il nostro piatto forte. Veniamo a servirvelo a tavola con le patate in tecia* Euro 28.00

*Le Costine di Agnello alla Brace. (E)*

*Semplicemente scottate alla brace. Olio extra-vergine di oliva Tergeste e grani di sale grosso* Euro 28.00

*Il Coniglio e il Dragoncello, l'Estragon della Mitteleuropa. (A, E, F, G )*

*Bianchissima sella di coniglio, al tegame, leggermente aromatica. Nido di pure* Euro 24.00

*Il Capriolo e la crosta di Finocchietto Selvatico. (A, E, )*

*Coscia di capriolo in crosta di polenta e finocchietto, rosata.*

*Uricions agrodolci e i funghi cardoncelli* Euro 31.00

*Filetto di Cervo. I Mirtilli Rossi. (E, G, I)*

*Curatissimo, scottato alla brace, lasciato morbido e rosato. Servito agrodolce* Euro 31.00

*Il Piccione. (A, G)*

*Petto scottato al tegame, coscia al forno e aletta croccante. I fumi dell'aceto di casa Sirk* Euro 31.00

*Il Baccalà del Venerdì Santo. (D, G)*

*Dal mulino di Bert, nel Parco delle Risorgive, dove lo stoccafisso essiccato viene ammorbidito grazie ai colpi in legno battente su base di pietra.*

*In bianco, con la polenta di Trussio* Euro 28.00

*Prima di decidere, aspettateci! Ci farà molto piacere consigliarvi nella scelta o deliziarvi con le ultime proposte dalla cucina.*

# LA NOSTRA CUCINA NON SAREBBE LA STESSA SENZA:

*Le collaborazioni con i cari amici del consorzio Friuli Via dei Sapori;*

*Il prosciutto, il lardo e il guanciale dei D'Osvaldo;*

*Il maiale di Isidoro Veliscek;*

*L'aceto di Sirk;*

*L'olio della famiglia Starec;*

*La trota di Friultrota;*

*L'Aoglio di Resia della famiglia Pielich;*

*La famiglia Brumat per la Brovada e la Rosa di Gorizia;*

*La farina di polenta del Mulino Tuzzi;*

*L'oca di Jolanda de Colò;*

*Le farine naturali della famiglia Zoratto, Mulino di Bert;*

*Le erbe di campo ed i germogli delle nostre signore...*

*La Trota Marmorata ed il Temolo di Faronika di Tolmin;*

*I latticini della Famiglia Zoff;*

*Il caffè Oro Caffè;*

*I Distillati della Famiglia Nonino*

*Fra gli ingredienti dei prodotti presenti nel nostro menù potrebbero essere presenti allergeni come da Allegato II al Reg. (UE) 1169/2011-*

*Preghiamo di richiedere informazioni al personale dell'azienda e/o segnalare eventuali situazioni di vostra necessità (intolleranze, allergie, ecc.) in modo da poter effettuare un servizio di vostro gradimento.*

*Per conoscere quali cibi contengono uno o più allergeni, mettiamo a disposizione per la libera consultazione il registro degli allergeni.*

**I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.**

*La maggior parte della selvaggina in quanto proveniente da riserve faunistico venatorie potrebbe contenere tracce di proiettile.*

*Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*

## ALLERGENI UTILIZZATI:

- A. *Cereali contenenti glutine Cereals with gluten content*
- B. *Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and crustacean based products*
- C. *Uova e prodotti a base di uova Eggs and egg based products*
- D. *Pesce e prodotti a base di pesce Fish and fish based products*
- E. *Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut based products*
- F. *Soia e prodotti a base di soia Soy and soy based products*
- G. *Latte e prodotti a base di latte Milk and milk based products*
- H. *Frutta a guscio Shelled fruit*
- I. *Sedano e prodotti a base di sedano Celery and celery based products*
- J. *Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard based products*
- K. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seed based products*
- L. *Anidride solforosa e solfiti Sulfur dioxide and sulphites*
- M. *Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and lupin based products*
- N. *Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and mollusc based products*