

"Tu Chef per un giorno" il nostro menù a casa tua

Millefoglie di Topinambur

Gratinate al Forno nel bianco del Cavolfiore. Il Fossa e il Melograno

Casarecci di Farina di Ceci in Agrodolce

La Zucca morbida, il Guanciale dei d'Oswaldo saporito e il profumo di Aceto Sirk.

Il Vitello, Cime di Rapa e Castagne

Filetto di Vitello alla brace

Funghetto al Cioccolato

Con Cuore morbido di Pera

menù 4 piatti 40€

Insalata di Maiale Tiepida

Sfilacci di Maiale e le verdure in Agrodolce

13,00 € alla porzione

Il Tortello, la Pernice e il Cioccolato.

Pasta all'uovo ripiena di pernice. Cioccolato speziato

10,00 € alla porzione

Il Cervo, la Trota e il Pistacchio.

Filetto di cervo scottato alla brace, rosato. Le uova di trota e l'aroma del pistacchio

18,00 € alla porzione

Stinco di Vitello cotto nel Vecchio Forno. La Patate e le Verze in Tecia

Stinco intero (per 4 persone)

60,00€, va ordinato il giorno prima

La Crostata di Cioccolato

Friabile frolla e Cioccolato Gujana 74% Valrhona

6,00 € alla porzione

Dalla cantina:

2019 Bianco di Mitja Sirk € 18,00

2019 Collio Malvasia Vosca € 20,00

2011 Collio Rosso R. Keber € 32,00

LA BORSA DELLA SPESA

La Nostra Giardiniera, vaso da 560 gr a 12€

I Mieli di Bosc di Sot a Cormons, vaso da 430 gr a 12€

I Cetrioli Sott'Aceto Sirk di Sara Devetak 250 gr 7€

L'Ollio del Collio bott da 250 ml a 14€

**Per alcuni piatti ti verrà fornito un piccolo manuale creato dallo Chef
Per ordinare scrivi a info@lasubida.it oppure chiama Michele al 3355388119**

Minimo d'ordine 50 euro.

Ritiro in Ristorante Gio, Ven, Sab, Dom dalle 17:00 alle 19:30