

*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 NELL'ARIA C'E' PROFUMO DI MUSCHI, RESINE E ERBE...

*Conoscere i Sapori e le Tradizioni di Casa Nostra,  
dove il vecchio e il nuovo convivono armonicamente*

*7 portate Euro 75.00*

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

## ASPETTANDO LE CASTAGNE E LA RIBOLLA NUOVA

*Lasciatevi trasportare dai nuovi pensieri di Alessandro,  
sempre e comunque ben ancorati alla terra che ci ospita*

*5 portate Euro 60.00*

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

*Il menù è composto da pietanze che contengono allergeni. Vi preghiamo di riferirci le vostre restrizioni alimentari così da poter comporre la degustazione più adatta a voi.*

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

*Prima di decidere, aspettateci!*

*Ci farà molto piacere consigliarvi nella scelta o deliziarvi con le ultime proposte dalla cucina.*

## ...I NOSTRI PIATTI QUANDO LE FOGLIE SONO QUASI PIÙ BELLE DEI FIORI...

### GLI ANTIPASTI

*Il Toc in Braide, come lo voleva Gianni Cosetti... (A, G)*

*Polenta morbida, Montasio fuso, burro di malga e foglia di torcione d'oca* Euro 18.00

*Il Fegato Grasso di Jolanda de Colò e la Mostarda di Susine. (A, C, F, G)*

*Terrina di fegato grasso d'oca accompagnato dal pane dolce e dalle Susine.* Euro 18.00

*La Bufala Friulana e le Alici del Golfo. (A, C, D, E, F, G, J)*

*La mozzarella di bufala in carrozza, tiepida e croccante.* Euro 15.00

*Il Fagiano, il Rabarbaro e il Vin Brulè. (G, H)*

*Petto di fagiano tiepido. Il rabarbaro e il profumo di vin brulè. Mandorle tostate* Euro 18.00

*Il Frico al Contrario.* ( G )  
*Cipolla rossa di Cavasso cotta nel sale. Le Patate, il Montasio ed il Subida di Fossa* Euro 15.00  
*Dadolata di Cervo.* ( G )  
*Curatissima carne di cervo. L'uva fragola ed il fegato grasso d'oca.* Euro 18.00

*I Fiori di Sambuco, le Pere e le Noci.* ( A, E, G, H )  
*Bocconcino di formaggio, pere e noci in sciroppo di fiori di sambuco. Anelli di cipolla dorata* Euro 15.00

## I PRIMI

*Pasta Fresca, senza uova, all'Estratto di Rabarbaro.* ( A, G, F )  
*Tagliolino alla chitarra condito dai fagiolini, pomodorini canditi e rabarbaro* Euro 15.00

*Piccoli Gnocchetti al profumo di Finocchietto Selvatico.* ( A, C, E, F, G )  
*Zucchine, guancia di trota e ricordo di aglio fermentato* Euro 18.00

*Il Tortello, la Pernice e il Cioccolato.* ( A, C, E, F, G )  
*Pasta all'uovo ripiena di pernice. Cioccolato speziato* Euro 18.00

*Sapori antichi, Sapori dimenticati....* ( A, C, F, G )  
*Caserecci di farina di lino, i cardoncelli, la cicoria e il cavolfiore* Euro 15.00

*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 Girini, Briciole di Pasta Buttata.* ( A, C, E, G )  
*I fiori di zucca, le zucchine e i primi porcini* Euro 15.00

*I Mlinci e l'Orto.* ( A, C, G )  
*Pasta fresca, leggermente abbrustolita, condita dall'orto. Dadolata d'oca* Euro 15.00

## I SECONDI

*I Bocconcini d'Agnello e il Guanciale dei d'Osvaldo.* ( G, H )  
*Torcione di controfiletto con cuore morbido di guanciale, crema di mele e finocchi.* Euro 28.00

*Il Cervo, la Trota e il Pistacchio.* ( D )  
*Filetto di cervo scottato alla brace, rosato. Le uova di trota e l'aroma del pistacchio* Euro 31.00

*Il Vitello e i Profumi d'Autunno.* ( A, C, G, F )  
*Filetto di vitello, dorato e rosato, in nido di tarassaco autunnale* Euro 28.00

*Il Capriolo di Uberto a passeggio tra i noccioli della Pedemontana.*  
*Coscia di Capriolo rosato, verdure di campo. Le nocciole friulane* Euro 31.00

*La Faraona a Pascolo nel Campo.* ( G )  
*Petto di faraona saltato, leggerissimo. La Mela ed il Kren.* Euro 28.00

*Il Daino nel Bosco d'Autunno.* ( A, E, G )  
*Sfilacci di daino appena scottati, letto di polenta e funghi cardolncelli* Euro 31.00

# 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'Aglione 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 faunistiche 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*