trova il tempo

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 della 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 gioia di vivere.
Trova il tempo d'essere contento,
è la musica dell'anima.

Anonimo

quanto è bella la vendemmia

DEGUSTAZIONE DA 7 PORTATE - € 95
composta da due antipasti, due primi, due carni ed il dolce.

DEGUSTAZIONE DA 5 PORTATE - € 80
composta da un antipasto, due primi, una carne ed il dolce.

Le bevande ed il coperto non sono compresi nel prezzo.

DEGUSTAZIONE VINI
"Ad occhi aperti" € 50
"Ad occhi chiusi" € 80

Per ospiti celiaci o che non consumano latticini, consigliamo la scelta di questo Menù, poiché ci permette di adattare i piatti nel rispetto delle esigenze alimentari segnalate.

Chiediamo che tutti i commensali del tavolo seguano lo stesso percorso di degustazione. Per i tavoli con più di cinque ospiti viene richiesto di seguire uno dei due Menù Degustazione.

DADOLATA DI CERVO E FOIE GRAS D'OCA
(7)
Curatissima carne di cervo accompagnata da una terrina di fegato grasso d'oca e dal prugnolo.

BOCCONCINO DI PERE, NOCI E FORMAGGIO NEI FIORI DI SAMBUCO
(1, 5, 6, 7, 8, 10)
Bocconcino, gradevolmente croccante, in sciroppo di fiori di sambuco. Anelli di cipolla dorati.

UNA MELA AL GIORNO...
(1, 3, 7)
Fusilli con farina del Molino Tuzzi, tenuti al dente, al burro, timo e mela Seuka.

GLI ZLIKROFI, TORTELLI DELLA VALLE D'IDRIJA
(1, 3, 5, 6, 7, 10)
Piccoli tortelli, frutto di un magistrale gioco di dita, ripieni di patate ed erba cipollina. Il sugo dell'arrosto e le scaglie di Montasio vecchio.

LA FARAONA VELATA
(7)
Petto di faraona croccante, leggerissimo. Il carpaccio di sedano rapa con una riduzione di mela, e la sua crema.

IL SORBETTO E L'ACETO DI CASA SIRK (7)

IL CAPRIOLO TRA I MELI
(7)
Coscia di capriolo al tegame, composta di mele e aceto, la portulaca.

UNA CAMMINATA NEL BOSCO
(1, 3, 6, 7, 8, 10)
Terra di cacao, cioccolato e cremoso alla nocciola, fungo porcino e amarene.

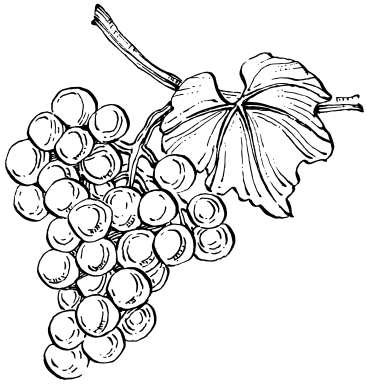
profumo di mosto e grappoli d'uva

DEGUSTAZIONE DA 7 PORTATE - € 95
composta da due antipasti, due primi, due carni ed il dolce.

DEGUSTAZIONE DA 5 PORTATE - € 80
composta da un antipasto, due primi, una carne ed il dolce.

Le bevande ed il coperto non sono compresi nel prezzo.

DEGUSTAZIONE VINI
"Ad occhi aperti" € 50
"Ad occhi chiusi" € 80



Chiediamo che tutti i commensali del tavolo seguano lo stesso percorso di degustazione. Per i tavoli con più di cinque ospiti viene richiesto di seguire uno dei due Menù Degustazione.

SFUMATURE DI BIANCO
(1, 5, 7)
Cavolfiore in doppia cottura in crema di ricotta salata.

L'AGNELLO AL PASCOLO
(1, 6, 7, 10)
Panino al rosmarino, stracotto di agnello ed insalata di cavolo cappuccio.

DOPO UNA BREVISSIMA NEVICATA INVERNALE
(1, 3, 6, 7, 10)
Piccoli gnocchi di sedano rapa, cicoria selvatica e formadi frant.

DALLA STAGIONE DELLE FOGLIE CHE CADONO
(1, 3, 6, 7, 10)
Pasta di grani antichi dal mulino Tuzzi ripiena di ricotta salata, finferle ed i sapori della faraona in umido.

L'ANATRA A PASSEGGIO NELLE VIGNE
(7)
Petto d'anatra scottato al tegame, millefoglie di patate e uva fragola.

IL SORBETTO E L'ACETO DI CASA SIRK (7)

IL CERVO, LA TROTA ED IL PISTACCHIO
(4, 8)
Lombo di cervo scottato alla brace, rosato. Le uova di trota e l'aroma del pistacchio.

IL TEMPO DELLE MELE
(1, 3, 6, 7, 8, 10)
Varie consistenze di mela, profumo di cannella, uova di trota e kefir.

dalla nostra cucina

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

DELICATEZZE IN TEMPURA (1, 3, 5) **€ 27**
Animelle di vitello fritte con porcini in tempura. Maionese all'aglio nero e insalata fresca.

IL FEGATO GRASSO DI JOLANDA DE COLO' (1, 3, 4, 6, 7, 10) **€ 29**
La scaloppa di fegato grasso d'oca, la trota Regina di San Daniele e l'uva fragola.

BOCCIOLO DI TOPINAMBUR (7) **€ 23**
Gratinato al forno, farcito con il nostro Fossa e le foglie di verza..

IL FRICO AL CONTRARIO (7) **€ 23**
Cipolla rossa di Cavasso cotta nel sale. Le patate, il montasio ed il Subida di Fossa.

LA QUAGLIA, PENSANDO A VINICIO DOVIER (7) **€ 25**
Cotta in succo di mela e brodo speziato, insalata croccante di mela verde e cetrioli.

IL TESORO DEL BOSCO (1, 3, 7) **€ 25**
Cardoncelli glassati, il verde del pino mugo e la terra di polenta.

PRIMI PIATTI

LA PERNICE ED IL CIOCCOLATO (1, 3, 5, 6, 7, 10) **€ 25**
Pasta all'uovo ripiena di pernice. Cioccolato speziato.

MELODIA D'AUTUNNO (1, 3, 5, 6, 7, 10) **€ 23**
Gnocchi di zucca croccanti, il cappuccio e la conserva di pomodoro piccante.

L'INVERNO SI AVVICINA, C'E' BISOGNO DI UNA ZUPPA CALDA! (4, 7) **€ 25**
Zuppa di verdure e funghi, anguilla grigliata e polvere di finocchietto selvatico.

LE CHITARRE DI TIMILIA (1, 3, 7) **€ 23**
Il grano duro siciliano arricchito dalle finferle, il timo e la zucca, l'aglio nero fermentato.

dalla nostra cucina

MENU À LA CARTE

SECONDI PIATTI

IL CONIGLIO ABBRACCIATO DAL LARDO DEI D'OSVALDO E UNA FOGLIA DI CAVOLO NERO (7, 10) **€ 33**
Leggerissimi bocconcini di coniglio, il fresco della senape.

IL VITELLO A PASSEGGIO NEL CAMPO (1, 3, 6, 7, 10, 11) **€ 35**
Filetto di vitello, dorato e croccante, rosato. La bieta ripassata in padella.

IL DAINO A SPASSO SUI COLLI FRIULANI (7, 8) **€ 39**
Coscia di daino con cime di rapa e nocciole.

LA PERNICE (3, 7, 10) **€ 39**
Il petto avvolto dalla pancetta dei d'Osvaldo, fatto al tegame. La terrina di porri e la loro maionese.

IL PICCIONE AL CUBO (1, 5, 6, 7, 10) **€ 39**
Il petto al tegame con il topinambur arrosto e lo scalogno al miele, ed il suo filetto marinato.
La coscia farcita con l'ala, il paté e il pan brioche.

PER NON DIMENTICARE LA TRADIZIONE ...

IL PROSCIUTTO DEI D'OSVALDO ( ) **€ 20**
Prodotto solo in inverno, stagionato in maniera tradizionale, leggermente affumicato.

GLI ZLIKROFI, TORTELLI DELLA VALLE D'IDRIJA (1, 3, 5, 6, 7, 10) **€ 23**
Piccoli tortelli, frutto di un magistrale gioco di dita, ripieni di patate ed erba cipollina. Il sugo dell'arrosto e le scaglie di Montasio vecchio.

I MLINCI E L'ORTO (1, 3, 6, 7, 10) **€ 23**
Pasta fresca, leggermente abbrustolita. Lo scalogno, l'uvetta e l'oca arrosta.

GLI GNOCCHI DI SUSINE. ZUCCHERO E CANNELLA (1, 3, 6, 7, 10) **€ 23**
Tradizionalissimi gnocchi di pasta di patate ripieni di susine e conditi con un filo di burro.
Per chi vuole, zucchero e cannella...

LO STINCO DI VITELLO ARROSTO NEL VECCHIO FORNO DEL PANE (5, 7) **€ 39**
È il nostro piatto forte. Veniamo a servirvelo a tavola con le patate in tecia.
Disponibile solo su prenotazione e per due persone.

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

1. Cereali contenenti glutine. *Cereals with gluten content.*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. *Crustaceans and crustacean based products.*
3. Uova e prodotti a base di uova. *Eggs and egg based products.*
4. Pesce e prodotti a base di pesce. *Fish and fish based products.*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. *Peanuts and peanut based products.*
6. Soia e prodotti a base di soia. *Soy and soy based products.*
7. Latte e prodotti a base di latte. *Milk and milk based products.*
8. Frutta a guscio. *Shelled fruit.*
9. Sedano e prodotti a base di sedano. *Celery and celery based products.*
10. Senape e prodotti a base di senape. *Mustard and mustard based products.*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. *Sesame seeds and sesame seed based products.*
12. Anidride solforosa e solfiti. *Sulfur dioxide and sulphites.*
13. Lupini e prodotti a base di lupini. *Lupins and lupin based products.*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. *Molluscs and mollusc based products.*

g r a z i e

Senza di voi,
la nostra cucina
non sarebbe la stessa

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

Il maiale di Lis Rosis;

L'aceto di Sirk;

L'olio della famiglia Starec;

La trota di Friultrota;

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

La farina di polenta del Mulino Tuzzi;

Le erbe di campo ed i germogli delle nostre signore;

La selvaggina di Sant'Uberto;

I latticini della Famiglia Zoff;

Il caffè Oro Caffè;

I distillati della Famiglia Nonino;

Le uova della Fattoria Sant'Eliseo;

La carne della Macelleria Bonelli;

Le verdure e la frutta dell'Azienda Agricola di Martina Cantarut e di GreenPecora;

L'oca e l'anatra di Jolanda de Colò;

Michele Gortani e le sue specialità;

I grissini di vinaccia di Giacomo Pinat.