

Tipico friulano :

Prosciutto di San Daniele con melone	€ 12,00
Blecs con porcini & pancetta (7)	€ 12,00
Frico con polenta (1,7)	€ 14,00
Gubana con Slivovitz (1,3,5,7)	€ 6,00

Vini consigliati: Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso

Antipasti

Tartar di manzo con pan brioche e ricotta carnica alle erbe (1,3,6,10)	€ 15,00
Vitello tonnato (4, 6)	€ 13,00
Roast beef all'inglese con misticanza di insalate e dressing alla senape (3,10)	€ 15,00
Mozzarella di bufala con pomodori e acciughe sott'olio siciliane (4,7)	€ 11,00
Tagliere di salumi regionali con formaggio fresco e stagionato (7)	€ 16,00

Vini consigliati: Chardonnau, Vitoska, Prosecco

Primi piatti

Spaghetti di Gragnano con sarde, pinoli e finocchietto (1,4,8)	€ 12,00
Pappa al pomodoro con straciatella e zucchine all'origano (1,7)	€ 9,00
Parmigiana di melanzane e datterini (7)	€ 11,00

Vini consigliati: Pinot Grigio, Traminer aromatico

Secondi piatti

Tagliata di manzo irlandese con patate al forno	€ 18,00
Cosce di pollo alla "Cacciatore" con peperoni arrostiti	€ 16,00
Trancio di spada con salmoriglio e caponata (4,10)	€ 18,00
Selezione di formaggi misti con miele e mostarda (7)	€ 16,00

Vini consigliati: Ribolla Gialla, Schioppettino

Contorno del giorno

Insalata mista	€ 5,00
Verdure del giorno	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00

Dessert

Crème caramel (3,7)	€ 6,00
Semifreddo ai lamponi e basilico con meringa (3,4,7)	€ 6,00
Piatto di frutta tagliata	€ 6,00
Gelato artigianale al fior di latte (7)	€ 6,00

Vini consigliati: Verduzzo friulano

Pane e coperto	€ 3,00
-----------------------	--------



...è consigliata la prenotazione

Typical Friulian

San Daniele ham with melon	€ 12,00
Blecs with porcini mushrooms and bacon (7)	€ 11,00
"Frico" local recipe made with cheese and potatoes served with "polenta" (7)	€ 14,00
"Gubana"(local cake) wet with Slivowitz (1,3,5,7)	€ 6,00
<i>Suggested wines: Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso</i>	

Appetizers

Beef tartar with brioche bread and herb ricotta from Carmia (1,3,6,10)	€ 15,00
English roast beef with salad and mustard dressing (3,10)	€ 15,00
"Vitello tonnato" veal with tuna sauce (4,5)	€ 13,00
Buffalo mozzarella with tomatoes and Sicilian anchovies (7)	€ 11,00
Selection of regional cold cuts with fresh and aged cheese (7)	€ 16,00
<i>Suggested wines: Chardonnau Vitoska , Prosecco</i>	

First courses

Gragnano spaghetti with sardines, pine and fennel (1,4,8)	€ 12,00
Pappa al pomodoro with stracciatella and oregano zucchini (1,7)	€ 9,00
Aubergines parmigiana (7)	€ 11,00
<i>Suggested wines: Pinot Grigio , Traminer aromatico</i>	

Main courses

Sirloin Irish beef with baked potatoes and baked potatoes	€ 18,00
"Cacciatora" chicken legs with roasted peppers	€ 16,00
Pan fried swordfish with salmoriglio and caponata (4,10)	€ 18,00
Cheese selection with honey and mustard (7)	€ 16,00
<i>Suggested wines: Ribolla Gialla , Schioppettino</i>	

Side dish of the day

Mixed salad	€ 5,00
Vegetables of the day	€ 5,00
Baked potatoes	€ 5,00

Dessert

Crème caramel (3,7)	€ 6,00
Raspberry and basil parfait with meringue (3,4,7)	€ 6,00
Cut fruit plate	€ 6,00
Craft "fior di latte" ice cream cup (7)	€ 6,00
<i>Suggested wines: Verduzzo friulano</i>	

Bread and cover	€ 3,00
------------------------	--------



.... booking is recommended