

Tipico friulano :

| | |
|--|---------|
| Prosciutto di San Daniele con melone | € 12,00 |
| Blecs con porcini e lonza affumicata (1,7) | € 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 |
| Insalata di seppie, fagiolini e lime con caponata (4) | € 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

| | |
|---|---------|
| Orecchiette aglio, olio e peperoncino con polpo e olive (1,4,9) | € 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 "Cacciatora" con peperoni arrostiti | € 16,00 |
| Filetto di branzino al forno con verdure grigliate (4) | € 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 and smoked loin (1,7) | € 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 |
| "Vitello tonnato" veal with tuna sauce (4,5) | € 13,00 |
| Cuttlefish and green beans salda with lime salad and caponata (4, 9) | € 15,00 |
| 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

| | |
|---|---------|
| Orecchiette garlic, oil and chili with octopus and olives (1,4,9) | € 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 |
| Sea bream filet with grilled vegetables (4) | € 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