

Tipico friulano :

Prosciutto di San Daniele con melone	€ 12,00
Gnocchetti di patate con porcini e formaggio stravecchio (1,3,7)	€ 12,00
Frico con polenta (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 gamberi con pomodoro, cetrioli, melone, sedano e basilico (4,9)	€ 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: Chardonnay, Vitoska , Prosecco

Primi piatti

Orecchiette aglio, olio e peperoncino con polpo e olive (1,4)	€ 12,00
Lasagnetta con ragù di cortile e galletti (1, 7)	€ 11,00
Fettuccine al pomodoro con melanzane e ricotta affumicata (1,3,7)	€ 11,00

Vini consigliati: Pinot Grigio , Traminer aromatico

Secondi piatti

Tagliata di manzo irlandese con patate al forno	€ 18,00
Faraona farcita con salsiccia e funghi, polenta e zucchine all'origano	€ 16,00
Filetto di orata al forno con pomodoro, cipolla rossa e capperi, insalata di fagiolini (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 mirtilli con meringa e salsa alla fragola (3,	€ 6,00
Piatto di frutta tagliata	€ 6,00
Gelato artigianale alla vaniglia (3,7)	€ 6,00

Vini consigliati: Verduzzo friulano

Pane e coperto

€ 3,00



...è consigliata la prenotazione

Typical Friulian

San Daniele ham with melon	€ 12,00
Potatoes gnocchi with "porcini" mushroom and stravecchio cheese (1,3,7)	€ 12,00
"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

Suggested wines: Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso

Appetizers

Beef tartar with brioche bread and herb ricotta from Carmia (1,3,6,10)	€ 15,00
"Vitello tonnato" veal with tuna sauce (4,6)	€ 13,00
Shrimps salad with tomatoes, cucumber, celery and melon (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

Suggested wines: Chardonnay, Vitoska, Prosecco

First courses

Orecchiette garlic, oil and chili with octopus and olives (1,4)	€ 12,00
Lasagna with rabbit and duck ragù with "galletti" mushroom (1,7)	€ 9,00
Fettuccine with tomato sauce, eggplant and smoked ricotta (1,3,7)	€ 11,00

Suggested wines: Pinot Grigio, Traminer aromatico

Main courses

Sirloin Irish beef with baked potatoes and baked potatoes	€ 18,00
Guinea fowl stuffed with sausage and mushroom with polenta and zucchini	€ 16,00
Sea bream filet with tomato, red onion, capers and green beans salad (4)	€ 18,00
Cheese selection with honey and mustard (7)	€ 16,00

Suggested wines: Ribolla Gialla, Schioppettino

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
Blue berry parfait with meringue and strawberry sauce (3,7)	€ 6,00
Cut fruit plate	€ 6,00
Craft vanilla ice cream cup (3,7)	€ 6,00

Suggested wines: Verduzzo friulano

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



.... booking is recommended