

Tipico friulano :

Prosciutto di San Daniele con giardiniera fatta in casa	€ 13,00
Gnocchi di zucca con burro, salvia e ricotta affumicata (1,3,7)	€ 12,00
Frico con polenta (7)	€ 14,00
Gubana con Slivovitz (1,3,5,7)	€ 6,00
<i>Vini consigliati: Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso</i>	

Antipasti

Tartar di manzo con pan brioche e burro salato (1,3,6,10)	€ 16,00
Code di gambero al vapore con passatina di ceci e pomodoro costoluto (4)	€ 15,00
Regina di San Daniele con insalata di finocchio, composta di mele e rafano e yogurt naturale(4,7)	€ 16,00
Tagliere di salumi regionali con formaggio fresco e stagionato (7)	€ 16,00
<i>Vini consigliati: Chardonnay, Vitoska , Prosecco</i>	

Primi piatti

Zuppa di verdure (9)	€ 10,00
Spaghettoni con cime di rapa, bottarga e peperoncino (1,4)	€ 13,00
Lasagnetta con bietoline, porro, pesto di pomodori secchi, mandorle e Montasio (1,3,7,8)	€ 11,00
Cavatelli con salsiccia, radicchio rosso e scorzetta di limone naturale (1)	€ 12,00
<i>Vini consigliati: Pinot Grigio , Traminer aromatico</i>	

Secondi piatti

Tagliata di manzo Irlandese con patate al forno	€ 19,00
Coscia di coniglio arrosto con polenta e chiodini ripassati al prezzemolo	€ 17,00
Tonno appena scottato con mayo al lime e sesamo; verdure saltate (4,6,11)	€ 19,00
Selezione di formaggi misti con miele e mostarda (7)	€ 16,00
<i>Vini consigliati: Ribolla Gialla , Schioppettino</i>	

Contorno del giorno

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

Dessert

Tiramisù (1,3,7)	€ 6,00
Semifreddo al caramello, biscotto agli arachidi salati e caramello souzette (3,5,7)	€ 6,00
Mousse al cioccolato (6,7)	€ 6,00
Gelato artigianale alla vaniglia (3,7)	€ 6,00
<i>Vini consigliati: Verduzzo friulano</i>	

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



...è consigliata la prenotazione

Typical Friulian

San Daniele ham with home made giardiniera	€ 13,00
Pumpkin gnocchi with butter, sage and smoked ricotta (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
<i>Suggested wines: Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso</i>	

Appetizers

Beef tartar with brioche bread and salted butter (1,3,6,10)	€ 16,00
Shrimps with chickpeas cream and tomato (4, 9)	€ 15,00
Smoked trout with fennel and apple and hors radish compote (4)	€ 16,00
Selection of regional cold cuts with fresh and aged cheese (7)	€ 16,00
<i>Suggested wines: Chardonnay, Vitoska, Prosecco</i>	

First courses

Vegetables soup (9)	€ 10,00
Spaghettini with turnip greens, bottarga and chili(1,4)	€ 13,00
Lasagna with green beets, leek, tomato and almond pesto and Montasio cheese (1,3,7,8)	€ 11,00
Cavatelli with sausage, red cicory and lemon zeste (1)	€ 12,00
<i>Suggested wines: Pinot Grigio, Traminer aromatico</i>	

Main courses

Sirloin Irish beef with baked potatoes	€ 19,00
Roasted rabbit leg with "polenta" and parsley mushroom	€ 17,00
Yellow thin tuna fish with sesame and lime mayo; pan fried vegetable (4,6,11)	€ 19,00
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

Tiramisù (1,3,7)	€ 6,00
Caramel parfait, salted peanut biscuit and passion fruit souzette caramel (3,5,7)	€ 6,00
Chocolate mousse (6,7)	€ 6,00
Craft vanilla ice cream cup (3,7)	€ 6,00
<i>Suggested wines: Verduzzo friulano</i>	

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



.... booking is recommended