

Tipico friulano :

Prosciutto di San Daniele riserva 24 mesi 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

Tartara di manzo con pan brioche e burro salato (1,3,7,10)	€ 16,00
Radicchio rosa con guanciale nostrano scottato	€ 14,00
Olivette di vitello al sugo di pomodoro (1,3,7)	€ 12,00
Tagliere di salumi regionali	€ 16,00
<i>Vini consigliati: Chardonnay, Vitoska, Prosecco</i>	

Primi piatti

Zuppa di fagioli con orzo (1,9)	€ 10,00
Spaghettoni con cime di rapa, bottarga e peperoncino (1,4)	€ 13,00
Lasagnetta con scarola, salsiccia e pomodori essiccati (1,3,7)	€ 11,00
Sedani rigati con radicchio tardivo, porro, riduzione di vino rosso e mandorle (1,3,8)	€ 12,00
<i>Vini consigliati: Pinot Grigio, Traminer aromatico</i>	

Secondi piatti

Tagliata di manzo Irlandese con patate al forno	€ 19,00
Guancia di vitello brasata al Refosco con polenta di Socchieve (9)	€ 18,00
Tonno appena scottato con mayo al lime e sesamo; verdure saltate (4,6,9,11)	€ 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	€ 6,00
Radicchio tardivo al forno	€ 7,00
Patate al forno	€ 6,00

Dessert

Crema brulè al Grand Marnier (3,7)	€ 6,00
Semifreddo al caramello, biscotto agli arachidi salati e caramello souzette (3,5,7)	€ 6,00
Panna cotta, crumble e cremoso al cioccolato e lamponi (1,7,8)	€ 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 24 months 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 (1,3,7,10)	€ 16,00
Pink radicchio with seared local cheek	€ 14,00
Veal "olivette" with tomato sauce (1,3,7)	€ 12,00
Selection of regional cold cuts	€ 16,00
<i>Suggested wines: Chardonnay, Vitoska, Prosecco</i>	

First courses

Bean soup with barley (1,9)	€ 10,00
Spaghettini with turnip greens, bottarga and chili(1,4)	€ 13,00
Lasagna with escarole, sausage and dried tomatoes (1,3,7)	€ 11,00
Sedani rigati with late radicchio, leek, red wine reduction and almonds (1,3,8)	€ 12,00
<i>Suggested wines: Pinot Grigio, Traminer aromatico</i>	

Main courses

Sirloin Irish beef with baked potatoes	€ 19,00
Refosco braised veal cheek with polenta (9)	€ 18,00
Yellow thin tuna fish with sesame and lime mayo; pan fried vegetable (4,6,9,11)	€ 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	€ 6,00
Late baked red chicory	€ 7,00
Baked potatoes	€ 6,00

Dessert

Creme brulè with Grand Marnier (3,7)	€ 6,00
Caramel parfait, salted peanut biscuit and passion fruit souzette caramel (3,5,7)	€ 6,00
Panna cotta, crumble, chocolate and raspberry cream (1,7,8)	€ 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