



Tipico friulano :

Prosciutto di San Daniele riserva 24 mesi con giardiniera fatta in casa	€ 13,00
Frico con polenta (g)	€ 14,00
Gubana con Slivovitz (a,c,e,g)	€ 6,00

Vini consigliati: Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso

Antipasti

Tartara di manzo con pane caldo e burro salato (a,f,g,j)	€ 16,00
Insalata di asparagi bianchi con battuto di olive, pomodorini e mandorle (h)	€ 14,00
Asparagi verdi scottati con formaggio fresco e pancetta (g)	€ 14,00
Tonno "pinna gialla" appena scottato con mayo al pomodoro, origano e sesamo (d,f)	€ 16,00
Tagliere di salumi regionali	€ 16,00

Vini consigliati: Chardonnay, Vitoska, Prosecco

Primi piatti

Orecchiette aglio, olio, peperoncino e polipo (a,n)	€ 14,00
Fettuccine all'uovo con ragù di coniglio, pinoli e pesto di pomodoro secco (a,c,e)	€ 12,00
Lasagna agli asparagi, spinacina e Montasio fresco (a,c,g)	€ 12,00

Vini consigliati: Pinot Grigio, Traminer aromatico

Secondi piatti

Tagliata di manzo Irlandese con patate al forno	€ 19,00
Arrosto di faraona con caponata di melanzane	€ 18,00
Vitello tonnato e liquirizia (d,f)	€ 16,00
Trancio di Spada salmoriglio e verdure saltate (d,j)	€ 19,00
Selezione di formaggi misti con miele e mostarda (g)	€ 16,00

Vini consigliati: Ribolla Gialla, Schioppettino

Contorno del giorno

Insalata mista	€ 6,00
Verdure saltate	€ 6,00
Patate al forno	€ 6,00

Dolci del giorno

	€ 6,00
--	--------

Vini consigliati: Verduzzo friulano

Pane e coperto

€ 4,00

...è consigliata la prenotazione



Typical Friulian

San Daniele ham 24 months with home made giardiniera	€ 13,00
"Frico" local recipe made with cheese and potatoes served with "polenta" (g)	€ 14,00
"Gubana"(local cake) wet with Slivowitz (a,c,e,g)	€ 6,00
<i>Suggested wines: Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso</i>	

Appetizers

Beef tartar with toasted bread and salted butter (a,f,g,j)	€ 16,00
White asparagus salad with olives, cherry tomatoes and almonds (h)	€ 14,00
Scalded green asparagus with fresh cheese and bacon (g)	€ 14,00
Freshly scalded "yellow fin" tuna with mayo with tomato, oregano and sesame (d,f)	€ 16,00
Selection of regional cold cuts	€ 16,00
<i>Suggested wines: Chardonnay, Vitoska, Prosecco</i>	

First courses

Orecchiette garlic, oil, chili with octopus (a,n)	€ 14,00
Egg fettuccine with rabbit ragout, pine nuts and dried tomato pesto (a,c,e)	€ 12,00
Lasagna with asparagus, spinach and fresh Montasio (a,c,g)	€ 12,00
<i>Suggested wines: Pinot Grigio, Traminer aromatico</i>	

Main courses

Sirloin Irish beef with baked potatoes	€ 19,00
Roast guinea fowl with eggplant caponata	€ 18,00
Vitello tonnato and liquorice (d,f)	€ 16,00
Swordfish slice with salmoriglio and sautéed vegetables (d,j)	€ 19,00
Cheese selection with honey and mustard (g)	€ 16,00
<i>Suggested wines: Ribolla Gialla, Schioppettino</i>	

Side dish of the day

Mixed salad	€ 6,00
sautéed vegetables	€ 6,00
Baked potatoes	€ 6,00

Desserts of the day

	€ 6,00
<i>Suggested wines: Verduzzo friulano</i>	

Bread and cover

€ 4,00

.... booking is recommended