



Tipico friulano:

Prosciutto di San Daniele riserva 24 mesi e melone	€ 14,00
Frico con polenta (g)	€ 14,00
Gubana con Slivovitz (a,c,e,g)	€ 6,00
<i>Vini consigliati: Friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso</i>	

Antipasti:

Tartara di manzo con pane caldo e burro salato (a,f,g,j)	€ 16,00
Inslata Nizzarda, lattuga, pomodori, fagiolini, acciughe, uova sode, olive, cipolla rossa (c,d)	€ 12,00
Mozzarella di Bufala con pomodori olive e basilico (g)	€ 12,00
Crema di zucchine e basilico con code di gambero, mandorle e pancetta (b,m)	€ 16,00
Tagliere di salumi regionali	€ 16,00
<i>Vini consigliati: Chardonnay, Vitoska, Prosecco</i>	

Primi piatti:

Spaghettono con bottarga di muggine (a,d)	€ 14,00
Orecchiette al pomodoro, stracciatella e basilico (a,g)	€ 12,00
Parmigiana di melanzane (g)	€ 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 al forno con peperoni arrostiti e zucchine all'origano	€ 18,00
Vitello tonnato (d,f)	€ 16,00
Tonno scottato con pomodoro fresco, capperi, pinoli e melanzane in "Scapece"	€ 19,00
Selezione di formaggi misti con miele e mostarda (g)	€ 16,00
<i>Vini consigliati: Ribolla Gialla, Schioppettino</i>	

Contorno del giorno:

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

Dolci del giorno:

<i>Vini consigliati: Verduzzo friulano</i>	€ 6,00
--	--------

Pane e coperto

€ 4,00

**Il ristorante è aperto dalle 19.00 alle 22.30
...è consigliata la prenotazione**



Typical Friulian

San Daniele ham 24 months with melon	€ 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
Nizzarda salad, lettuce, tomatoes, green beans, anchovies, boiled eggs, olives, red onion (c,d)	€ 12,00
Buffalo mozzarella with olive tomatoes and basil (g)	€ 12,00
Cream of zucchini and basil with prawn tails, almonds and bacon (b,m)	€ 16,00
Selection of regional cold cuts	€ 16,00
<i>Suggested wines: Chardonnay, Vitoska, Prosecco</i>	

First coursers

Spaghettono with mullet bottarga (a,d)	€ 14,00
Orecchiette with tomato, stracciatella and basil (a,g)	€ 12,00
Eggplant "Parmigiana" style (g)	€ 12,00
<i>Suggested wines: Pinot Grigio, Traminer aromatico</i>	

Main courses

Sirloin Irish beef with baked potatoes	€ 19,00
Baked rabbit leg with roasted peppers and oregano zucchini	€ 18,00
Vitello tonnato (d,f)	€ 16,00
Seared tuna with fresh tomato, capers, pine nuts and eggplant in "Scapece"(d,h)	€ 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

**The restaurant is open from 19.00 to 22.30
.... booking is recommended**