

## **Italiano**

### **Tipico friulano:**

“Prosciutto di San Daniele riserva 24 mesi”...€14

“Frico con polenta” (g)...€14

“Gubana con Slivovitz” (a,c,e,g)...€6

### **Antipasti:**

“Tartara di manzo con pane caldo e burro salato”  
(a,c,f,g,j)...€16

Blu di capra con le pere, mandorle caramellate e  
insalata di Songino”(g,h)...€13

“Passatina di ceci con Polpo, sedano e olive”  
(d,i)...€16

“Tagliere di salumi regionali”...€16

### **Primi piatti:**

“Spaghettono con bottarga di muggine” (a,d)...€14

“Gnocchetti di patate con porcini e ricotta affumicata”  
(a,c,g)...€14

“Lasagnetta con ragù di vitello e zucca” (a,g)...€13

### **Secondi piatti:**

“Tagliata di manzo Irlandese con patate al forno”...€20

“Cosciotto d'agnello al forno con funghi Chiodini e  
polenta ...€20

“Fesa di manzo marinata con melograno, riduzione di  
balsamico e kren” (d,f)...€16

“Filetto di branzino alla piastra con verdure  
saltate”(d,i)...€20

“Selezione di formaggi misti con miele e mostarda”  
(g)...€16

### **Contorno del giorno...€6**

Insalata mista, patate al forno, verdure saltate

### **Dolci del giorno...€6**

Pane e coperto...€4

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

## **English**

### **Typical Friulian:**

“San Daniele ham 24 months”...€14

“Frico” local recipe made with cheese and potatoes...  
...served with “polenta” (g)...€14

“Gubana”(local cake) wet with Slivowitz (a,c,e,g)...€6

### **Appetizers:**

“Beef tartar with toasted bread and salted butter”  
(a,f,g,j)...€16

“Goat blue cheese with pears, caramelised almonds  
and Songino salad”(g,h)...€13

“Chickpea puree with octopus, celery and olives”  
(d,i)...€16

“Selection of regional cold cuts”...€16

### **First courses:**

“Spaghettono with mullet bottarga” (a,d)...€14

“Potato gnocchi with porcini mushrooms and smoked  
ricotta” (a,g,e)...€14

“Lasagnetta with veal and pumpkin sauce” (a,g)...€13

### **Main courses:**

“Sirloin Irish beef with baked potatoes”...€20

“Roasted leg lamb with Chiodini mushrooms and  
polenta”...€20

“Marinated beef with pomegranate, balsamic reduction  
and Kren” (d,f)...€16

“Grilled sea bass fillet with cooked vegetables”  
(d,i)...€20

“Cheese selection with honey and mustard”  
(g)...€16

### **Side dish of the day...€6**

“Mixed salad, baked potatoes or sauteed vegetables”

### **Desserts of the day...€6**

Bread and cover...€4

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