

**Prodotti e specialità
della tradizione friulana:**

- “Tagliere di salumi tipici”⁽⁷⁾ ... € 16,00
“Prosciutto di San Daniele riserva 24 mesi” ... € 14,00
“Selezione di formaggi con miele”⁽⁷⁾ ... € 16,00
“Frico con polenta di Socchieve”⁽⁷⁾ ... € 14,00
“Gubana con Slivovitz”^(1,3,5,7) ... € 6,00

Antipasti:

- “Tartara di manzo con pane caldo e burro
salato”^(1,3,6,7,10) ... € 16,00
“Insalata di asparagi bianchi con pomodorini ciliegino,
mandorle e olive”⁽⁸⁾ ... € 13,00
“Trota marinata al limone con ortaggi di primavera e
yogurt naturale”^(4,7,9) ... € 15,00

Primi piatti:

- “Zuppa di orzo e fagioli”⁽¹⁾ ... € 10,00
“Gnocchi di patate con ragù di coniglio”^(1,3,7) ... € 13,00
“Lasagnetta con asparagi bianchi
e tarassaco”^(1,3,7) ... € 13,00

Secondi piatti:

- “Tagliata di manzo Irlandese
con patate al forno” ... € 20,00
“Guancia di vitello al Friulano
e asparagi verdi scottati”^(9,12) ... € 20,00
“Filetto di orata con verdure saltate”^(4,9) ... € 20,00

Contorno del giorno:

- “Insalata mista, patate al forno,
verdure saltate”⁽⁹⁾ ... € 6,00

Dolci del giorno ... € 6,00

Pane e coperto ... € 4,00

***Il ristorante è aperto dalle ore 19:00 alle ore
22:30... è consigliata la prenotazione***

**Produits et spécialités
de la tradition friulane:**

- “Planche de charcuterie typique”⁽⁷⁾ ... € 16,00
“Jambon de San Daniele réserve 24 mois” ... € 14,00
“Sélection de fromages avec miel”⁽⁷⁾ ... € 16,00
“Frico servi avec Polenta”⁽⁷⁾ ... € 14,00
“Gubana (dessert local) Slivovitz”^(1,3,5,7) ... € 6,00

Entrées:

- “Tartare de boeuf avec pain chaud et beurre
salé”^(1,3,6,7,10) ... € 16,00
“Salade d’asperges blanches aux tomates cerises,
amandes et olives”⁽⁸⁾ ... € 13,00
“Truite marinée au citron, légumes printaniers et
yaourt nature”^(4,7,9) ... € 15,00

Premiers plats:

- “Soupe d’orge et de haricots”⁽¹⁾ ... € 10,00
“Gnocchi de pommes de terre
au ragoût de lapin”^(1,3,7) ... € 13,00
“Lasagnette aux asperges blanches
et pissenlit”^(1,3,7) ... € 13,00

Plats principaux:

- “Bœuf irlandais tranché avec
des pommes de terre au four” ... € 20,00
“Joue de veau au Friulano
et asperges vertes poêlées”^(9,12) ... € 20,00
“Filet de dorade aux légumes sautés”^(4,9) ... € 20,00

Contour du jour:

- “Salade mixte, pommes de terre au four,
légumes sautés”⁽⁹⁾ ... € 6,00

Gâteaux du jour ... € 6,00

Pain et couvert ... € 4,00

***Le restaurant est ouvert de 19h00 à 22h30
...la réservation est recommandée***

**Products and specialties
of the Friulian tradition:**

“Selection of regional cold cuts”⁽⁷⁾ ... € 16,00

“San Daniele ham 24 months” ... € 14,00

“Cheese selection with honey”⁽⁷⁾ ... € 16,00

“Frico served with polenta”⁽⁷⁾ ... € 14,00

“Gubana wet with Slivowitz”^(1,3,5,7) ... € 6,00

Appetizers:

“Beef tartare with toasted bread and salted
butter”^(1,3,6,7,10) ... € 16,00

“White asparagus salad with cherry tomatoes, almonds
and olives”⁽⁸⁾ ... € 13,00

“Lemon marinated trout with spring vegetables and
natural yogurt”^(4,7,9) ... € 15,00

First courses:

“Barley and bean soup”⁽¹⁾ ... € 10,00

“Potato gnocchi with rabbit ragout”^(1,3,7) ... €13,00

“Lasagna with white asparagus
and dandelion”^(1,3,7) ... €13,00

Main courses:

“Sliced Irish beef
with baked potatoes” ... € 20,00

“Veal cheek with Friulano
and seared green asparagus”^(9,12) ... € 20,00

“Sea bream fillet with sautéed vegetables”^(4,9) ... € 20,00

Side dish of the day:

“Mixed salad, baked potatoes,
sauteed vegetables”⁽⁹⁾ ... € 6,00

Desserts of the day ... € 6,00

Bread and cover ... € 4,00

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

**Produkte und Spezialitäten
der friaulischen Tradition:**

“Schneidebrett für regionale Wurstwaren”⁽⁷⁾ ... € 16,00

“San Daniele Schinken 24 Monate gereift” ... € 14,00

“Käseauswahl gemischt mit Honig”⁽⁷⁾ ... € 16,00

“Frico mit polenta”⁽⁷⁾ ... € 14,00

“Gubana mit Slivowitz”^(1,3,5,7) ... € 6,00

Vorspeisen:

“Rindtartar mit warmem Brot
und gesalzener Butter”^(1,3,6,7,10) ... € 16,00

“Weißer Spargelsalat mit Kirschtomaten,
Mandeln und Oliven”⁽⁸⁾ ... € 13,00

“Zitronen marinierte Forelle mit Frühlingsgemüse
und Naturjoghurt”^(4,7,9) ... € 15,00

Ersten Gängen:

“Gersten-Bohnen-Suppe”⁽¹⁾ ... € 10,00

“Kartoffelgnocchi mit Kaninchenragout”^(1,3,7) ... €13,00

“Lasagne mit weißem Spargel
und Löwenzahn”^(1,3,7) ... €13,00

Hauptgerichte:

“Aufgeschnittenes irisches Rindfleisch
mit Ofenkartoffeln” ... € 20,00

“Kalbsbacke mit Friulano
und gebratener grüner Spargel”^(9,12) ... € 20,00

“Doradenfilet mit sautiertem Gemüse”^(4,9) ... € 20,00

Beilage:

“Gemischter Salat, Ofenkartoffeln,
sautiertes Gemüse”⁽⁹⁾ ... € 6,00

Nachspeisen ... € 6,00

Brot und Gedeck ... € 4,00

**Das Restaurant ist von 19.00 bis 22.30 Uhr
geöffnet...wird eine Reservierung empfohlen**