

Italiano

Tesori gastronomici della tradizione Friulana

“Tagliere di salumi tipici” €16

“Prosciutto di San Daniele riserva 24 mesi
con Frico croccante” €15

“Selezione di formaggi con miele e mostarda”⁽⁷⁾ €16

“Frico con polenta di Socchieve e Sopressa”⁽⁷⁾ €16

A tavola
i sapori di un nuovo risveglio
sbocciano lentamente:

“Caesar salad
(lattuga, Grana Padano, salsa acciughe,
crostini di pane e San Daniele tostato)”^(1,4,6,7) €14

“Asparagi verdi scottati con mandorle, olive
Taggiasche e pomodori ciliegina”^(8,11) €14

“Passatina di Cannellini
con Pitina e insalata di Cicorino”⁽⁹⁾ €14

“Tortiglioni di Gragnano
con gamberi, zucchine e peperoncino”^(1,4,7,12) €14

“Risotto con asparagi bianchi, Robiola e mela verde”
^(1,7) €14

Secondi Piatti:

“Controfiletto di manzo irlandese
con patate al forno” €23

“Pesce del giorno con verdure saltate”^(4,9) €23

“Cosciotto d'agnello al forno
con fagiolini ripassati e menta”⁽¹²⁾ €21

Contorni del Giorno⁽⁹⁾ €6

“Insalata mista, patate al forno, verdure saltate”

“Dulcis in Fundo”^(1,3,6,7,8)

Pane e Coperto €4

English

Gastronomic Treasures of the Friulian Tradition

“Selection of regional cold cuts” €16

“San Daniele reserve ham 24 months
with crispy Frico” €15

“Cheese selection with honey and mustard”⁽⁷⁾ €16

“Frico served with polenta and sopressa”⁽⁷⁾ €16

At the Table,
The Flavors of a New Awakening
Bloom Slowly:

“Caesar salad
(lettuce, Grana Padano, anchovy dressing,
croutons and toasted San Daniele ham)”^(1,4,6,7) €14

“Seared green asparagus with almonds,
Taggiasca olives and cherry tomatoes”^(8,11) €14

“Creamy cannellini beans
with pitina and chicory salad”⁽⁹⁾ €14

“Gragnano tortiglioni
with prawns, zucchini and chili pepper”^(1,4,7,12) €14

“Risotto with white asparagus,
Robiola cheese and green apple”^(1,7) €14

Main courses:

“Irish beef sirloin
with baked potatoes” €23

“Fish of the day with sautéed vegetables”^(4,9) €23

“Oven-roasted lamb shank
with sautéed green beans and mint”⁽¹²⁾ €21

Side Dishes of the Day⁽⁹⁾ €6

“Baked potatoes, mixed salad, sautéed vegetables”

“Dulcis in Fundo”^(1,3,6,7,8)

Bread and cover €4



Deutsch

Gastronomische Schätze der friulanischen Tradition

“Schneidebrett für regionale Wurstwaren” €16

“San Daniele Schinken Reserve 24 Monate
mit knusprigem Frico” €15

“Käseauswahl gemischt mit Honig und Senf”⁽⁷⁾ €16

“Frico mit Polenta und Sopressa”⁽⁷⁾ €16

Am Tisch
Erblihen Die Aromen Eines Neuen
Erwachens Langsam:

“Caesar salat
(blattsalat, Grana Padano, sardellendressing,
brotercroûtons und gerösteter San-Daniele-schinken)”
^(1,4,6,7) €14

“Grüner angebratener spargel mit mandeln,
Taggiasca-oliven und kirschtomaten”^(8,11) €13

“Cremige cannellini-bohnen
mit Pitina und chicoréesalat”⁽⁹⁾ €14

“Tortiglioni aus Gragnano
mit garnelen, zucchini und peperoncino”^(1,4,7,12) €14

“Risotto mit weißem spargel,
Robiola und grüner apfel”^(1,7) €14

Hauptgerichte:

“Irisches Rinderlendenstück
mit Ofenkartoffeln” €23

“Fisch des Tages mit sautiertem Gemüse”^(4,9) €23

“Im ofen geschmorte lammkeule
mit gebratenen buschbohnen und minze”⁽¹²⁾ €21

Beilagen des Tages ⁽⁹⁾ €6

“Ofenkartoffeln, gemischter Salat,
sautiertes Gemüse”

“Dulcis in fundo”^(1,3,6,7,8)

Brot und Gedeck €4

Français

Produits et Spécialités de la Fradition Friulane

“Planche de charcuterie typique” €16

“Jmboan de San Daniele reserve 24 mois
avec Frico croustillant” €15

“Sélection de fromages au miel et moutarde”⁽⁷⁾ €16

“Frico servi avec Polenta et Sopressa”⁽⁷⁾ €16

À Table,
Les Saveurs d'Un Nouvel Éveil
Éclosent Lentement:

“Salade César
(laitue, Grana Padano, sauce aux anchois, croûtons
et jambon San Daniele grillé)”^(1,4,6,7) €13

“Asperges vertes snackées avec amandes,olives
Taggiasca et tomates cerises”
^(8,11) €14

“Crème de haricots cannellini
avec Pitina et salade de chicorée”⁽⁹⁾ €14

“Tortiglioni de Gragnano aux crevettes,
courgettes et piment”^(1,4,7,12) €14

“Risotto aux asperges blanches,
Robiola et pomme verte”^(1,7) €14

Plats Principaux:

“Contre-filet de bœuf irlandais
avec pommes de terre au four” €23

“Poisson du jour avec légumes sautés”^(4,9) €23

“Souris d'agneau rôtie au four
avec haricots verts sautés et menthe”⁽¹²⁾ €21

“Accompagnements Du Jour”⁽⁹⁾ €6

“Pommes de terre au four, salade mixte,
légumes sautés”

“Dulcis in Fundo”^(1,3,6,7,8)

Pain Et Couvert €4



Español

Tesoros gastronómicos de la tradición friulana

“Tabla de embutidos típicos” €16

“Jamón de San Daniele reserva 24 meses
con Frico crujiente” €15

“Selección de quesos con miel y mostaza”⁽⁷⁾ €16

“Frico con polenta de Socchiude y Sopressa”⁽⁷⁾ €16

En La Mesa,
Los Sabores De Un Nuevo Despertar
Florecen Lentamente:

“Ensalada César
(lechuga, Grana Padano, salsa de anchoas,
picatostes y jamón San Daniele tostado)”^(1,4,6,7) €13

“Espárragos verdes marcados a la plancha
con almendras, aceitunas Taggiasca
y tomates cherry”^(8,11) €14

“Crema de alubias cannellini con Pitina
y ensalada de achicoria”⁽¹⁹⁾ €14

“Tortiglioni de Gragnano con gambas,
calabacines y guindilla”^(1,4,7,12) €14

“Risotto con espárragos blancos,
Robiola y manzana verde”^(1,7) €14

Segundos Platos:

“Solomillo de ternera irlandesa a la parrilla,
acompañado de papas al horno” €23

“Pescado del día con verduras salteadas”^(4,9) €23

“Pierna de cordero al horno
con judías verdes salteadas y menta”⁽¹²⁾ €21

Guarniciónese Del Día ⁽⁹⁾ €6

“Patatas asadas, ensalada mixta, verduras salteadas”

“Dulcis in Fundo”^(1,3,6,7,8)

Pan Y Cubiertos €4