

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

La cucina si apre a note fresche
che invitano al piacere...

“Mozzarella di Bufala con pomodori e olive”
⁽⁷⁾ €12

“Vitello tonnato
con piccoli sottaceti della casa”^(4,6,9) €16

“Code di gambero lessate
con insalata di fagiolini, peperoni arrostiti,
rucola e sesamo”^(4,11) €14

“Candele di Gragnano
con polpette di carne al sugo e basilico”⁽¹⁾ €14

“Riso Venere tiepido
con ortaggi di stagione e mandorle”^(8,9) €13

Secondi Piatti:

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

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

“Stinco di vitello al forno,
melanzane all'origano
e dadolata di pomodoro fresco” €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

The Kitchen Opens to Fresh Notes
That Invite Pure Pleasure...

“Buffalo Mozzarella with Tomatoes and Olives”
⁽⁷⁾ €12

“Vitello Tonnato
with Homemade Pickled Vegetables”^(4,6,9) €16

“Boiled Prawn Tails
with Green Bean Salad, Roasted Peppers,
Rucola and Sesame”^(4,11) €14

“Gragnano Pasta with Meatballs
in Tomato Sauce and Basil”⁽¹⁾ €14

“Warm Venere Black Rice
with Seasonal Vegetables and Almonds”^(8,9) €13

Main courses:

“Irish beef sirloin
with baked potatoes” €23

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

“Oven-Baked Veal Shank
with Oregano Eggplant
and Fresh Diced Tomato” €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

Die Küche Öffnet Sich Frischen Noten,
Die Zum Genuss Einladen...

“Büffelmozzarella mit Tomaten und Oliven”
⁽⁷⁾ €12



“Vitello Tonnato
mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse”^(4,6,9) €16

“Gekochte Garnelenschwänze
mit Bohnensalat, gerösteten Paprika,
Rucola und Sesam”^(4,11) €14

Pasta aus Gragnano mit Fleischbällchen
in Tomatensauce und Basilikum”⁽¹¹⁾ €14

“Lauwarm servierter Venere-Schwarzer Reis
mit saisonalem Gemüse und Mandeln”^(8,9) €13

Hauptgerichte:

“Irisches Rinderlendenstück
mit Ofenkartoffeln” €23

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

“Im Ofen gebratene Kalbshaxe
mit Oregano-Auberginen
und frischen Tomatenwürfeln” €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

La Cuisine s'Ouvre À Des Notes Fraîches
Qui Invitent Au Plaisir...

“Mozzarella de Bufflonne avec tomates et olives”
⁽⁷⁾ €12

“Vitello tonnato
avec petits pickles maison”^(4,6,9) €16

“Queues de crevettes pochées
avec salade de haricots verts, poivrons rôtis,
roquette et sésame”^(4,11) €14

“Pâtes de Gragnano avec boulettes de viande,
sauce tomate et basilic”⁽¹¹⁾ €14

“Riz Venere tiède
avec légumes de saison et amandes”^(8,9) €13

Plats Principaux:

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

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

“Jarret de veau rôti au four,
aubergines à l'origan
et dés de tomate fraîche” €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

La Cocina Se Abre A Notas Frescas Que Invitan Al Placer...

“Mozzarella de búfala con tomates y aceitunas”
⁽⁷⁾ €12

“Vitello tonnato con encurtidos caseros”^(4,6,9) €16

“Colas de gambas
hervidas con ensalada de judías verdes,
pimientos asados, rúcula y sésamo”^(4,11) €14

“Pasta de Gragnano
con albóndigas en salsa de tomate y albahaca”
⁽¹⁾ €14

“Arroz Venere templado
con verduras de temporada y almendras”^(8,9) €13

Segundos Platos:

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

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

“Codillo de ternera al horno
con berenjenas
al orégano y dados de tomate fresco” €21

Guarniciónese Del Día ⁽⁹⁾ €6

“Patatas asadas, ensalada mixta,
verduras salteadas”

“Dulcis in Fundo”^(1,3,6,7,8)

Pan Y Cubiertos €4