

Tesori gastronomici della tradizione Friulana

“Tagliere di salumi tipici” 16

“Prosciutto di San Daniele riserva 24 mesi
con melone” 16

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

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

I sapori dell'estate...

“Mozzarella di Bufala con pomodori e olive” (7) 13

“Passatina di ceci
con polpo* e verdurette” (4,9) 16

“Misticanza d'insalate con galletti in agro,
caciotta di capra, crostini e speck”
(1,4,7,11) 13

“Risotto al pomodoro, robiola e polvere di cappero”
(7,12) 14

“Lasagna con ragù di carne*” (1,3,7,9) 13

Secondi Piatti:

“Controfiletto di manzo irlandese
con patate al forno” 23

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

“Vitello tonnato con piccoli sottaceti della casa;
zucchine all'origano”
(4,6,9) 20

“Tartare di manzo con burro salato e pane caldo”
(1,4,6) 16

Contorni del Giorno (9) 6

“Insalata mista, patate al forno, verdure saltate”

“Dulcis in Fundo” (1,3,6,7,8)

Pane e Coperto 4

Gastronomic Treasures of the Friulian Tradition

“Selection of regional cold cuts” 16

“San Daniele reserve ham 24 months
with Melon” 16

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

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

Ohe Flavours of Summer....

“Buffalo Mozzarella with Tomatoes and Olives” (7) 13

“Creamy chickpea purée
with octopus* and baby vegetables” (4,9) 16

“Mixed salad greens with pickled chanterelles,
goat caciotta cheese, crostini and speck”
(1,4,7,11) 13

“Tomato risotto
with robiola cheese and caper powder” (7,12) 14

“Lasagna with meat* ragout” (1,3,7,9) 13

Main courses:

“Irish beef sirloin with baked potatoes”
23

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

“Vitello tonnato with homemade pickled vegetables;
oregano-scented zucchini”
(4,6,9) 20

“Beef tartare with salted butter and warm bread”
(1,4,6) 16

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 Melone” 16

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

“Frico mit Polenta und Sopressa” (7) 16

Die Aromen Des Sommers....

“Büffelmozzarella mit Tomaten und Oliven” (7) 13

“Kichererbsencreme
mit Oktopus* und feinem Gemüse” (4,9) 16

“Blattsalat-Mischung mit Pfifferlingen in Agro,
Ziegen-Caciotta, Crostini und Speck”
(1,4,7,11) 13

“Tomatenrisotto
mit Robiola und Kappernpulver” (7,12) 14

“Lasagne mit Fleischragout*” (1,3,7,9) 13

Hauptgerichte:

“Irisches Rinderlendenstück mit Ofenkartoffeln” 23

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

“Vitello Tonnato
mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse;
Zucchini mit Oregano” (4,6,9) 20

Rindertatar mit Salzbutter und warmem Brot
(1,4,6) 16

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 melon” 16

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

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

Les Saveurs De l'Été...

“Mozzarella de Bufflonne avec tomates et olives” (7) 13

“Velouté de pois chiches
avec poulpe* et petites légumes” (4,9) 16

“Mélange de salades avec girolles à l'aigre,
caciotta de chèvre, crostini et speck”
(1,4,7,11) 13

“Risotto à la tomate,
Robiola et poudre de câpres” (7,12) 14

“Lasagne au ragoût de viande*” (1,3,7,9) 13

Plats Principaux:

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

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

“Vitello tonnato avec petits pickles maison;
courgettes à l'origan” (4,6,9) 20

“Tartare de bœuf avec beurre salé et pain chaud”
(1,4,6) 16

“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 melón” 16

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

“Frico con polenta y Sopressa” (7) 16

Los Sabores Del Verano...

“Mozzarella de búfala con tomates y aceitunas” (7) 13

“Crema de garbanzos
con pulpo* y verduritas” (4,9) 16

“Mezcla de hojas de ensalada con rebozuelos en agro,
caciotta de cabra, crostini y speck” (1,4,7,11) 13

“Risotto de tomate
con queso robiola y polvo de alcaparras” (7,12) 14

“Lasaña con ragú de carne*” (1,3,7,9) 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

“Vitello tonnato con encurtidos caseros;
calabacines al orégano” (4,6,9) 20

“Tartar de ternera
con mantequilla salada y pan caliente” (1,4,6) 16

Guarniciónese Del Día (9) 6

“Patatas asadas, ensalada mixta,
verduras salteadas”

“Dulcis in Fundo” (1,3,6,7,8)

Pan Y Cubiertos 4