

Italiano

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 Sopressa”⁽⁷⁾ 16

I Sapori d'Autunno....

“Crema di zucca con scampo* alla piastra,
verdure e orzo”^(1,4,9,12) 16

“Blu di Aviano
con pere cotte nel Friulano, songino
e noci caramellate”
^(7,12) 14

“Risotto con Porcini e riduzione di mirtilli”
^(7,12) 15

“Zuppa di verdure” 13

“Tagliolini con ragù d'anatra*,
pane abbrustolito, caramello al Porto rosso”
^(1,7,12) 14

Secondi piatti:

“Controfiletto di manzo irlandese
con patate al forno” 23

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

“Faraona arrosto con vitello e mortadella,
bietoline ripassate al burro”
^(7,8) 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 Melon” 16

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

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

The Flavours of Autumn....

“Pumpkin cream with grilled langoustine*,
vegetables and barley”^(1,4,9,12) 16

“Blu di Aviano cheese
with pears cooked in Friulano wine, lamb's lettuce
and caramelized walnuts”
^(7,12) 14

“Risotto with porcini mushrooms
and blueberry reduction”^(7,12) 15

“Vegetable soup” 13

“Tagliolini with duck* ragout,
toasted bread and red Port wine caramel”
^(1,7,12) 14

Main courses:

“Irish beef sirloin
with baked potatoes” 23

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

“Roasted guinea fowl with veal and mortadella,
butter-sautéed chard”
^(7,8) 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 Melone” 16

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

“Frico mit Polenta und Sopressa”⁽⁷⁾ 16

Die Aromen des Herbstes....

“Kürbiscreme mit gegrilltem Kaisergran*
Gemüse und Gerste”^(1,4,9,12) 16



“Blu-di-Aviano-Käse
mit in Friulano-Wein gekochten Birnen, Feldsalat
und karamellisierten Walnüssen”
^(7,12) 14

“Risotto mit Steinpilzen
und Heidelbeerreduktion”^(7,12) 15

“Gemüsesuppe” 13

“Tagliolini mit Entenragout*,
geröstetem Brot und Karamell aus rotem Portwein”
^(1,7,12) 14

Hauptgerichte:

“Irishes Rinderlendenstück
mit Ofenkartoffeln” 23

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

“Geröstete Perlhuhnkeule
mit Kalbfleisch und Mortadella,
in Butter geschwenkte Mangoldblätter”⁽⁷⁾ 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 Tradition 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'Automne...

“Crème de potiron avec langoustine* grillée,
légumes et orge”^(1,4,9,12) 16

“Fromage Blu di Aviano
avec poires cuites au Friulano, mâche
et noix caramélisées”
^(7,12) 14

“Risotto aux cèpes
et réduction de myrtilles”^(7,12) 15

“Soupe de légumes” 13

“Tagliolini au ragù de canard*,
pain grillé et caramel au Porto rouge”
^(1,7,12) 14

Plats Principaux:

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

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

“Faraona rôtie
avec veau et mortadelle,
bettes sautées au beurre”⁽⁷⁾ 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 melon” 16

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

“Frico con polenta y Sopressa”⁽⁷⁾ 16

Los Sabores del Otoño...

“Crema de calabaza con cigala* a la plancha,
verduras y cebada”^(1,4,9,12) 16

“Queso Blu di Aviano
con peras cocidas en vino Friulano, canónigos
y nueces caramelizadas”
^(7,12) 14

“Risotto con boletus
y reducción de arándanos”^(7,12) 15

“Sopa de verduras” 13

“Tagliolini con ragú de pato*,
pan tostado y caramelo de Oporto rojo”
^(1,7,12) 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

“Faraona asada con ternera y mortadela,
acelgas salteadas con mantequilla”
⁽⁷⁾ 21

Guarniciónese del Día⁽⁹⁾ 6

“Patatas asadas, ensalada mixta, verduras salteadas”

“Dulcis In Fundo”^(1,3,6,7,8)

Pan y Cubiertos 4