



la campagna friulana, i suoi prodotti
la tradizione e l'innovazione in cucina...

Buon Natale!



Durante il pranzo, Babbo Natale con l'asina e carrozza
porterà doni per i bambini e le nonne!!

Lunedì 25 Dicembre 2017

- Quotazione adulti € 58
- Bambini: da concordare

Il Menù di Natale

BRINDISI DI BENVENUTO E STUZZICHINI

Foglie di frico, barchette con ricotta all'erba cipollina
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo e Milus Bio

ANTIPASTI

Filetto di salmerino marinato agli agrumi
Insalata di polipo e patate con moscardino

Spiedino di seppie e mazzancolle su caponata di verdure
Tortino di erbe e zucca con salsa d'Asin
FRIULANO Cantina Quinta della Luna

PRIMI PIATTI

"Cosutis" ripiene di trota delle risorgive nel letto di porri
Gnocchi di zucca nel cestino di frico e ricotta affumicata
Zuppiera di raviolini in brodo
Merlot 2013 Cantina Blason - Isonzo

INTERMEZZO

Sorbetto con Mela al Calvados

SECONDI PIATTI

La tacchinella di Natale: petto con prataioli e porcini e coscia farcita
Contorni cotti assortiti e gran misto d'insalate
Tazzelenghe Riserva Tenuta Beltrame di Aquileia

TRAMEZZO

Degustazione di formaggi con mostarde e miele
Ramandolo, Cantina Gervasi di Nimis

DESSERT

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato e caramello
Spiedini di frutta fresca, mandorlato, panettone e chantilly
Boule di vini da dessert

FINE PRANZO

Caffé alla grappa, liquorini e frutta spiritosa, Brulè di succo di mela