



in Friuli Venezia Giulia dal 1962



Ottobre

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

### **I ciamps di Vivâr**

*Oce biele la campagna  
quant c'al va il forment in spi  
e tal prât la sera al cianta  
in velade nere il gri*

*"Co ven l'ore di vendemis,  
jo no manci mai di là:  
ce ucadis cu'lis puemis!  
Ce bacan! Ce mateà!.."*

### **BRINDISI di BENVENUTO e SALUTO dalla CUCINA**

Delicatezze degli chef Elena e Tiziano  
Boule con Melindo, Sisaris, Friulano e Milus

### **I PIATTI della TRADIZIONE**

Salame cisât con cipolla, cavo, aceto, e letto di cappucci	€ 7,00
Frico filante con cipolla, patate e mele	€ 8,00
La Mulatta calda: ortaggi e Montasio alla griglia	€ 7,00
Pitina delle Valli Pordenonesi, saltata all'aceto e cavo	€ 9,00
Nido di polenta con funghi, burro, "Asin" e squeta fumè	€ 6,00
Formaggi del Friuli con polenta, frutta e salsine	€ 9,00

### **ANTIPASTI FREDDI**

Prosciutto di San Daniele e Ion Rosa dei Magredi e verdure	€ 9,00
Insalata di finocchi con arance e la regina di San Daniele	€ 10,00

### **ANTIPASTO CALDO ASSORTITO** € 10,00

Tortino di erbe e zucca con fonduta di Montasio e semi di papavero
Involantino di melanzane e caprino all'erba cipollina
Cappello di fungo ripieno e gratinato

### **PRIMI PIATTI**

Lasagnette gratinate con verdure e Montasio	€ 9,00
Crespelle gratinate di zucca e ricotta affumicata	€ 8,00
Gnocchi di susine con burro fuso e cannella	€ 9,00
Mezzelune ripiene di zucca con raguttino di carni bianche	€ 9,00
Tagliolini Jacoponi con Porcini	€ 10,00
La minestra del giorno	€ 7,00

### **SECONDI PIATTI**

Costolette d'agnello scottadito	€ 18,00
Filetto di porchettina cotto sauté al ribes rosso e mela florina	€ 12,00
Guancetta di vitello brasata con polenta croccante e verdure	€ 14,00
Filetto di trota al vapore con verdure cotta in carta Fata	€ 12,00
Tagliata di manza alla griglia, profumo di aglio e rosmarino	€ 14,00
Petto d'anatra al punto rosa con funghi porcini	€ 18,00
Coniglio della fattoria in "Tecia" con scalogni	€ 14,00

### **CONTORNI** cotti assortiti e insalate dell'orto € 3,50

### **DESSERT** Vi chiediamo di consultare la carta dei dessert

### **FINE PASTO**

Caffè e grappa	€ 2,00
Grappe alle erbe, frutta sotto spirito e Milus Brulè	€ 2,50
Coperto e servizio	€ 3,00