



Le nostre proposte

ANTIPASTI

Carne:

- “Tonno” di coniglio, insalata di cavolo cappuccio marinato, spuma di formaggio alle erbe e noci tostate
- Battuta al coltello di pezzata Friulana, cipolla viola in agrodolce, pesto al cipollotto e cialda di riso soffiato

Vegetali:

- Pomodoro ripieno con crema di melanzane, julienne di verdure estive, croccante di pane aromatizzato ed emulsione al sesamo (Vegano)
- Panzanella toscana con battuto di pomodori e cetrioli, burrata cremosa e pesto al basilico (Vegetariano)

Pesce:

- Sarda in Saôr con panatura al mais, sottili zucchine marinate e pesto di cipollotto e basilico
- Mazzancolle al vapore servite con insalata estiva, crema di avocado e cialda croccante di mais
- Mozzarella in carrozza con acciuga, pesto di basilico e ricotta, fagiolini arrostiti con sesamo (disponibile anche versione con carne o vegetale)

PRIMI

Carne:

- Risotto mantecato con fondente di cipolla, Pitina tagliata al coltello e riduzione di Amaro di Spilimbergo
- Gnocchi di patate alle erbe arrostiti, ragù d'anatra, fonduta di Montasio e riduzione al vino rosso
- Lasagne con cipollotto e salsiccia nostrana, crema di latte e riduzione al vino rosso
- Cjarsons tradizionale, morchia con farina di mais tostata e Pitina tagliata al coltello

Vegetali:

- Risotto al peperone (o pomodorino), stracciatella di bufala e polvere di olive nere (Vegetariano)

-Risotto al pesto di zucchine e cipollotto, burrata cremosa e olio al basilico (Vegetariano)

-Risotto allo zafferano friulano, mandorle tostate e polvere di liquirizia (Vegano)

-Gnocchi di patate alle erbe arrostiti, crema di formadi frant e peschenoci caramellate (Vegetariano)

-Lasagne con melanzane e ricotta affumicata, salsa di pomodoro e basilico (Vegetariano)

-Cjarsons tradizionale, morchia con farina di mais tostata e ricotta affumicata (Vegetariano)

Pesce:

-Risotto con Capesante, contrasto di limone, il corallo in maionese e polvere di capperi

-Risotto con creme di verdure estive, cozze e olio di olive nere

-Gnocchi di patate alle erbe arrostiti, ragù del Mar Adriatico e salicornia

-Lasagne di cipollotto e cozze, crema di latte e riduzione di pomodoro

-Ravioli alla trota, salsa di peperoni gialli e rossi, cipolla in agrodolce e polvere di olive

-Ravioli al branzino e pomodorini secchi, salsa alla zuccina, mandorle tostate e polvere di erba cedrina

SECONDI

Carne:

-Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, caponatina di verdure estive, tortino di patate e cipolla

-Lombatina di vitellone rosato, insalata di cavolo cappuccio arrostito, salsa yogurt e tortino di patate e cipolla

-Petto di faraona cotto a bassa temperatura, melanzana al forno, fondo di pomodoro profumato al ginepro e tortino di patate e cipolla

-Cubo di Pulled Pork, salsa barbecue affumicata, friggittello alla piastra e tortino di patate e cipolla

-Filetto di manzo arrostito, salsa al vino rosso, zuccina gratinata al forno, crocchette di patate e tartufo nero

Vegetali:

-Melanzana arrosto, crema di ceci al sesamo, salsa allo yogurt e pane croccante speziato (vegano)

-Farinata di ceci e rosmarino, zuccina gratinata al forno, maionese all'origano, crema di lenticchie rosse e pomodorini confit (vegano)

-Tortino di patate arrostito ripieno con cipollotto, fonduta di Montasio e caponata di melanzane e zucchine.

Pesce:

- Calamari ripieno con ricotta e basilico, glassato con salsa pomodoro e tortino di patate e cipolla
- Cubo di seppia, melanzane al funghetto e tortino di patate e cipolla
- Tentacolo di polpo arrostito, crema di fagioli cannellini, tortino di patate e cipolla, polvere di olive
- Trancio di pesce spada profumato alle erbe, purea di carote e zenzero, tortino di patate e cipolla