

Antipasti

Tagliere Km 0 con Prosciutto Crudo di San Daniele 24 mesi, Soppressa Nostrana, az. Luvison e Speck di Sauris Az. Wolf d Km 0 Euro **13,00**

Frico (piatto tipico friulano) con Polenta Km. 0 Euro **9,00**

Pittina con polenta **9,00**

Arrotolato di Coniglio alla Rucola e Pomodorini Confit **9,00**

Carpaccio di Spada con misticeanza **11,00**

Primi Piatti

Cjalcons fatti in casa con ricotta affumicata e burro fuso **12,00**

Agnolotti fatti a mano in casa ripieni al brasato con burro fuso **12,00**

Risotto al porro e Speck di Sauris **10,00**

Blacs (pasta tipica regionale) alla San Daniele Km0 **10,00**

Tagliatelle di pasta fresca ai porcini **12,00**

Pasticcio di Lasagne al forno Euro **9,00**

LE NOSTRE ZUPPE:

di Verdure, di Zucca di Venzone Km0, **Minestra** di orzo e fagioli,

€ 9,00 l'una

Secondi Piatti

Cabrol Nuova Zelanda con tomino di formaggio **28,00**

Consigliamo calice di cabernet franc dell'Az. Venica & Venica Euro **4,50**

Baccala' alla veneziana **18,00**

Consigliamo calice di friulano Az **Toros 4,50**

Coniglio nostrano alla cacciatora 13,00

Consigliamo calice di uvaggio rosso Rol Az Luisa 4,50

Fesa di vitello al forno 13,00

Consigliamo calice uvaggio rosso Az. Piche Euro 4,50

Galletto Vallespluga alla diavola 18,00

Consigliamo bottiglia lt. 0,75 birra artigianale Giulia 11,00

Trippa alla parmigiana con polenta 13,00

Consigliamo Calice di Refoseco di Ramandolo Az. Ag. Giovanni Dri Euro 4,50

Trancio di Tonno pinna gialla alla piastra con riso venez e peperoni 18,00

Consigliamo calice di Sauvignon roneo del Bacco zero 3,50

Branzino ai ferri Euro 14,00

Consigliamo Calice di Pinot bianco Az. Venica & Venica Euro 4,50

Contorni Euro 6,00

Verdure Cotte e Cude a Piace, Patate al Forno, Spinaci al burro,

Radicechio di Treviso ai ferri

Dolei della Casa Euro 6,00

Amaro Tosolini

con Scorzette di Arancia ricoperte di Cioccolato Fondente

Euro 4,00

Grappa Agricola

Con scorzette di Arancia ricoperte di Cioccolato Fondente Euro 6,00