

Prosciutto di San Daniele del Friuli
dell'amico Lucio Prolongo
€. 11,00

Petuccia di Claut
marinata con l'aceto balsamico
e frutti di bosco
€. 10,00

Mousse di Formadi Frant
con zucca marinata allo zenzero
e polvere di noci e amaretti
€.10,00 (A,G,H)

Ricciola mantecata
con julienne di zucchine al lime e pomodorini
€. 12,00 (D)

Tartara di gamberi
carpaccio d'agrumi e melone bianco
caviale di trota
€. 12,00 (B,P)

Cjalzòns alle erbe
nella tradizione della valle del Bût
con ricotta affumicata
€. 11,00 (A,C,G)

Strozzapreti di pasta fresca
con pesto di sclopit e pomodorini confit
€.10,00 (A,C,G,H)

Tagliolini
con tartufo scorzone nero estivo
€.16,00 (A,C,G)

Paccheri con guazzetto
di ricciola, crostacei e rosmarino
€. 12,00 (A,C,D,P)

Risotto
con la zucca
funghi porcini e finferli
(G,N)

Tagliata
di manzo Black Angus Irlandese
e patate
€. 19,00

Tartara
di manzo Black Angus Irlandese
con sale affumicato di Pirano
€. 18,00 (A,C,F,L)

Roastbeef di petto d'anatra tiepido
con salsa al Cassis e frutti rossi
€. 18,00 (A)

Filetto di maiale in padella
con salsa ai profumi del coriandolo e funghi finferli
€.18,00 (A)

Bracioline d'agnello alla scottadito
con salsa chutney e patate
€. 18,00 (A)

Bocconcini di polpo alla piastra
crema di patate e verdure croccanti
€. 19,00 (D,P)

**Le Verdure
dell'Orto di Valeria in Godia**

Caponata
di peperoni
€. 8,00 (G,I)

Zucchine
trifolate in padella
€. 7.00

Julienne di carote
con ginger fresco e succo di lime
€. 5,00

Menu della Stagione

Tagliolini
alla San Daniele
(a,c,g)

Bocconcini di manzo
stufati con la paprika
con patate
(a,n)

Sorbetto alla frutta di stagione

Euro 21,00

pane, coperto e servizio € 3,00



Menu Asparagi

Crudità d'asparagi
e tartare di gamberi

Crema di sedano rapa e asparagi
con uova di trota e timo

Asparagi
dorati al forno

Euro 30,00

pane, coperto e servizio € 2,00



IL TARTUFO
Tuber Magnatum Pico
(Tartufo bianco pregiato)

Tartare di manzo Limousine
con scaglie di Tartufo Bianco pregiato
€. 33,00

Tagliolini all'uovo
con Tartufo Bianco pregiato
€. 33,00

Uova in tegame
con Tartufo Bianco pregiato
€. 33,00



Allergeni - Allergen - Allergène



 *“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”*

 *“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”*

 *“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”*

 *“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.*

A	Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
B	Crostacei e prodotti derivati
C	Uova e prodotti derivati
D	Pesce e prodotti derivati
E	Arachidi e prodotti derivati
F	Soia e prodotti derivati
G	Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
H	Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
I	Sedano e prodotti derivati
L	Senape e prodotti derivati
M	Semi di sesamo e prodotti derivati
N	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂
O	Lupino e prodotti a base di lupino
P	Molluschi e prodotti a base di mollusco

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI:

TRATTAMENTO PREVENTIVO SANITARIO DEL PESCE CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO

“Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011”.

UTILIZZO DI SEMILAVORATI PRODOTTI IN LOCO, SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA ED UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI

*“Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu”.*

*“Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu”.*