



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

Mousse di "Jamar"  
(formaggio stagionato nelle grotte del Carso)  
nell'insalata di radicchi di campo  
€. 10,00

Sformatino di cavolo nero  
con crema di Curcuma  
€. 10,00

Composizione di  
Hamburger di gamberi  
e radicchio rosso di Treviso  
€. 12,00

Schie della laguna alla Buzera  
in crema di sedano rapa  
€. 12,00

pane, coperto e servizio €. 2,00



Minestra d'inverno  
con il riso la verza e la gallina  
€. 9,00

Tagliolini di pasta fresca  
con intingolo di capriolo  
€. 11,00

I "Nostri Agnolotti  
di Formadi Frant, noci e patate  
con burro alle erbe aromatiche  
€. 11,00

Orzo mantecato  
con la zucca e la Pitina  
€. 11,00

Spirali di pasta fresca  
con le cima di broccoli e gota croccante  
€. 10,00

Mezzelune  
ripiene di polpa di granchio e gamberi  
con burro al rosmarino e colatura d'alici  
€.12,00



Tagliata di manzo Black Angus Irlandese  
con patate al rosmarino e rucola  
€. 19,00

Cappello del prete d vitello  
stufato con salsa Carsolina  
e patate in tecia  
€.16,00

Bocconcini di fegato  
con la cipolle e le mele  
€. 15,00

Oca al forno con "Ufiei"  
e composta di mele cotogne al timo e rosmarino  
€. 18,00

Filetto di maiale  
salsa al vino rosso speziato  
e datteri freschi  
€. 18,00

Cappesante alla piastra  
e riso rosso della Camargue  
ai profumi del lime  
€. 20,00



## **MENU d'Inverno**

Gnocchi di castagne  
con intingolo di salsiccia e lauro

Goulash di manzo  
con patate

Budino di castagne  
con salsa ai marron glacè  
e pepite al cacao

**€. 24,00**

pane, coperto e servizio €. 2,00



## **Le Verdure dell'Orto di Giovanni in Faugnacco**

Caponata di carciofi

€. 7.00

Insalata tiepida di radicchio rosso di Treviso  
con aceto balsamico

€. 7,00

Cicoria ripassata in padella  
leggermente piccante

€. 6,00

Le verdure fresche di Stagione

€5,00