

Prosciutto di San Daniele del Friuli
dell'amico Lucio Prolongo
€. 12,00

Sformatino tiepido di cavolo nero
con salsa di pere e cartamo
€. 11,00 (A,C,G)

Petuccia di Claut con frutti di bosco
riduzione di aceto balsamico e polvere di pistacchi
€. 12,00 (H)

Mousse
di formaggio Jamar della az, Zidarich
con crema e chips di rape rosse
€. 12,00 (G)

Capesante nel guscio
con crema di mele
e caviale di trota
13,00 (P)

pane, coperto e servizio €. 3,00

Tagliolini di pasta fresca
cacio e pepe alla friulana
€. 12,00 (A,C,G)

I nostri ravioli con la pernice
ed il suo ristretto
e scaglie di formaggio stravecchio di Fagagna
€. 13,00 (A,C,H,G)

Strozzapreti
con ragout di capriolo
€. 11,00 (A,I)

Tagliolini di pasta fresca
con le seppie ed il loro inchiostro
€.12,00 (A,C,G,N)

Risotto
con carciofi, bisque di crostacei
e tartare di gamberi
(minimo 2 porzioni)
€. 15,00 a porzione (B,D,G,P)

Tagliata
di manzo Black Angus Irlandese
e patate
€. 21,00

Stracotto d'asino
con la polenta
(Piatto della tradizione di Fagagna)
€. 16,00 (A,N,L)

Cappello del prete di vitello al forno
con jus al rosmarino
€. 19,00 (A)

Fegato in padella
con cipolla, mele e coriandolo
€. 16,00 (A)

Filetto di cervo in padella
con riduzione di vino rosso speziato
e salsa di mirtilli rossi
€. 24,00 (A,N)

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

Insalata tiepida
di radicchio rosso di Treviso tardivo
€. 8,00 v

Cavoli viola cotti
con le mele ed il kummel
€. 7.00

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

**PIETANZE
DELLA TRADIZIONE
D'INVERNO**


Soppressa dal "camarin"
dei norcini del borgo Riolo
e polenta arrostita
€. 10,00


"Orzo e fagioli"
alla Friulana
€10,00 (A,G,I)


Broade e musèt
(Rape e Cotechino)
€. 12,00


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”.