

**AL
CASTELLO**
dei F.lli Negrini

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

Sformatino tiepido di cavolo nero, sonco (erba degli orsi)
e radicchio rosso di Treviso tardivo
e crema di mele
€. 12,00 (A,C,G)

Soppressa dal "camarin"
con polenta arrostita
€. 11,00

Mousse
di Formadi Frant
con crema e chips di rape rosse
€. 12,00 (G)

Cappesante alla piastra
con brunoise di melone bianco e salicornia
€. 13,00 (D,P)

Hamburger di gamberi
con crispy di cavolo nero
e maionese di peperoni affumicati
€. 13,00 (C,D,P)

Minestra
"Orzo e Fagioli"
alla friulana
€. 12,00 (A,I)

I nostri cjalzòns alle erbe
nella tradizione della valle del Bût
con burro, salvia e ricotta affumicata
€. 12,00 (A,C,H,G)

Strozzapreti di pasta fresca all'uovo
con cervo in civet battuto a coltello
€.13,00 (A,C,G)

"Gnocs di sedon"
Gnocchi di pane integrale con briciole di salame
in crema di polenta alla cannella
(Gnocchi tipici di Sauris)
€. 11,00 (A,C,G)

Tagliolini di pasta fresca all'uovo
con buzera di gamberi e calamari
€. 15,00 (A,B,C,D,P)

Tagliolini di pasta fresca all'uovo
con le seppie ed il loro inchiostro nero
€. 13,00 (A,B,C,D,P)

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

Fegato in padella
con la cipolla, mele e coriandolo
€. 17,00 (A)

Tournedos di filetto di capriolo
riduzione di vino rosso speziato
e composta di mirtilli rossi
€. 24.00 (A,N)

Stracotto d'asino con la polenta
(piatto della tradizione di Fagagna)
€. 17,00 (A,N,I,)

Coda di rospo
alla "vaccinara marina"
€. 18,00 (D,P)

Tagliata di tonno rosso
su carpaccio di Nettarine, finocchietto marino
e caviale dii trota
€. 23,00 (D)

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


Insalata verde
e pomodori Datterino
€. 6,00


Cavoli rossi
stufati con le mele e kummel
€. 7,00


Cicoria
ripassata in padelle
leggermente piccante
€. 7,00 (I)


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”.