

**AL  
CASTELLO**  
*dei F.lli Negrini*

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

Sformatino tiepido di cavolo nero, sonco  
e radicchio rosso di Treviso tardivo  
crema di patate e curcuma  
€. 12,00 (A,C,G)

Tartara di gamberi  
salsa di mela verde  
maionese di peperoni  
€. 13,00

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

Petuccia di Claut  
marinata con l'aceto balsamico  
frutti di bosco e briciole di pistacchi  
€. 13,00 (C,D,P)

pane, coperto e servizio €. 3,00

Tagliolini di pasta fresca all'uovo  
con tartufo bianchetto Marzuolo  
€. 24,00 (A,C,G)

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

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

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

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

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

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

Guancette brasate  
con riduzione di vino rosso speziato e ribes rosso  
€. 20.00 (A,N)

Roastbeef tiepido di petto d'anatra  
con chutney di mele e cipolla  
€. 18,00 (A,N)

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

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

"Ardielut" di campo  
con ciccioli  
€. 7,00

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

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

 *“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 <sub>2</sub>
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”.*