



Tradizione

Menù Degustazione della Stagione
Il menù Degustazione viene proposto per la tavola

Tartare di capriolo con "brovade"
(rape fermentate sotto la vinaccia)
e polvere di frutti rossi

Uovo cotto a bassa temperatura con funghi porcini
e fonduta di formaggi della latteria di Talmassons

Risotto alla quaglia e succo di melograno

Guancia di maiale alla senape e birra
con cappuccio viola brasato al miele

Dolce

Il menù degustazione viene proposto al costo di euro 65,00 con vini in abbinamento





Le Terre di Risorgiva

Menù Degustazione delle Terre lambite dal Fiume Stella

Il menù Degustazione viene proposto per la tavola

Trota marinata al sentore di fumo, spuma di kren, carpaccio di finocchio al cumino
e arancio e spugna di alga spirulina

"Gnocchi alla gratarole"

.Patate affumicate cotte sotto la cenere e guazzetto di germano reale

Anguilla cotta a bassa temperatura, cappuccio al kummel e riduzione di aceto di
lamponi

Dolce

Il menù degustazione viene proposto al costo di euro 55,00
con vini in abbinamento





Innovazione

La nostra visione di un tempo passato
Il menù Degustazione viene proposto per la tavola

L'oro del Friuli ovvero la nostra interpretazione
del "Frico e polenta"
Tre consistenze del Montasio, polenta morbida del Molino Zoratto
e chips di mais "Cinquantin"

Le varie consistenze dei funghi porcini

"Le sope di cjalal"
Rivisitazione in chiave moderna del brodo di pollo, pane tostato, uovo a poche e
riduzione di vino

Ricordo di una giornata in malga
Tagliatelle cotte in una infusione di fieno
con burro salato affumicato

Il cinghiale incontra l'autunno
Lombo di cinghiale cotto a bassa temperatura, riduzione di "ribuele colade" (vino
nuovo), crumble di castagne e porcini di sottobosco


Dolce

Il menù degustazione viene proposto al costo di euro 75,00



Antipasti



Soppressa di Aurelio, prosciutto "Scur di Lune", giardiniera di verdure fatta in casa, focaccia al rosmarino e polenta arrostita del "Mulino Zoratto" 

Euro 13,00

Tartare di capriolo con "brovade" (*rape fermentate sotto la vinaccia*)
e polvere di frutti rossi

Euro 15,00

Uovo cotto a bassa temperatura con funghi porcini e fonduta di formaggi della
latteria di Talmassons

Euro 13,00

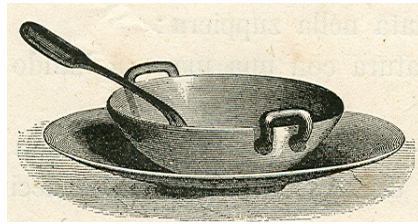
L'oro del Friuli ovvero la nostra interpretazione del "Frico e polenta"
*Tre consistenze del Montasio, polenta morbida del Molino Zoratto
e chips di mais "Cinquantin"*

Euro 14,00

Le varie consistenze dei funghi porcini

Euro 15,00

Primi Piatti



Risotto alla quaglia e succo di melograno

(Minimo 2 persone)

Euro 15,00

“Gnoccs ta la gratarole”

(Patate affumicate cotte sotto la cenere

e guazzetto di germano reale)

Euro 14,00

“Le sope di cjalal”

(Rivisitazione in chiave moderna del brodo di pollo,

pane tostato, uovo a poche e riduzione di vino)

Euro 13,00

Ricordo di una giornata in malga

(Tagliatelle cotte in una infusione di fieno con burro salato affumicato)

Euro 15,00

Ravioli di pasta alla riduzione di Refosco ripieni con funghi porcini

e stracchino di Talmassons

Euro 14,00

Secondi Piatti

Guancia di maiale alla senape e birra con capuccio viola brasato al miele

Euro 18,00

Anguilla cotta a bassa temperatura, capuccio al kummel
e riduzione di aceto di lamponi

Euro 22,00

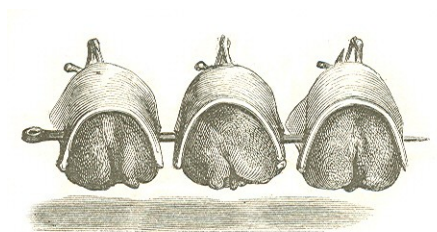
Il cinghiale incontra l'autunno

(Lombo di cinghiale cotto a bassa temperatura, riduzione di "ribuele colade" (vino nuovo), crumble di castagne e porcini di sottobosco)

Euro 22,00

Degustazione di 6 tipologie di formaggi friulani
con mostarde, miele e frutti

Euro 18,00



LABRACE ANTICA



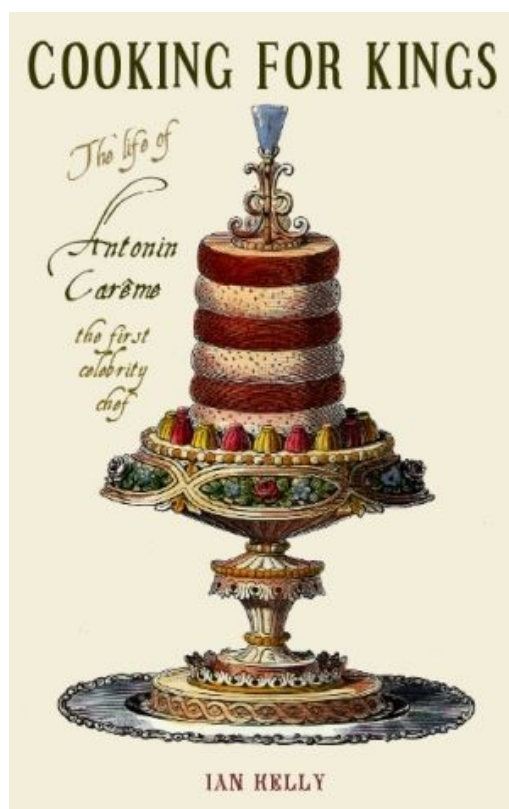
- Filetto di manzo (225 g circa) Euro 26,00

- Costata di manzo prussiana

Euro 7,00 all'etto (1 kg = 70,00 euro)

- Ossocollo di maiale (circa 350g) Euro 17,00

Dolci



Crostata di cacao Cocambo con cachi e meringa all'italiana

Euro 9,00

Scomposizione fredda del "cjalsons" di Studena Bassa
come in un dolce al cucchiaino

Euro 10,00

Il nostro tiramisù

Euro 9,00

Millefoglie alla crema

Euro 8,00

Cre moso di capra con composta di fichi e cialda croccante

Euro 9,00

Sorbetto al cucchiaino

Euro 5,00

VINI AL CALICE

SPUMANTI

Couvèe '36 - Valdobbiadene - euro 4,00
Ribolla Gialla - Extra Dry - Bortolusso - euro 4,00

VINI BIANCHI

Malvasia '20 - Modeano - euro 4,50
Traminer Aromatico '21 - Bortolusso - euro euro 4,50
Ribolla Gialla '21 - Polencic - euro 4,50

SELEZIONE DI AURELIO

Friulano '21 - Pinot Grigio '21 - Chardonnay '21 - euro 4,00

VINI ROSSI

Merlot '18 - Albafiorita - euro 5,00
Pinot Nero '18 - Polencic - euro 5,00
Schioppettino '11 - Bortolusso - euro 5,00

SELEZIONE DI AURELIO

Merlot '19 - euro 4,00
Cabernet Franc '19 - euro 4,00

VINI DA DESSERT

Verduzzo Passito '17 - Valentino Butussi - euro 6,00
Verduzzo Naturale '18 - Selezione di Aurelio - euro 4,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Nota: Alcuni prodotti usati nel menù possono essere congelati all'origine