

ANTIPASTI

PER INIZIARE

Il Camarin

*Soppressa selezionata da Aurelio e prosciutto "Scur di Lune",
con giardiniera di verdure fatta in casa, focaccia al rosmarino
e polenta arrostita del "Molino Zoratto"*

14,00

Abbinamento consigliato: Spumante Metodo Classico/Friulano

L'oro del Friuli

*ovvero la nostra interpretazione del "Toc in Braide"
(Tre consistenze del Montasio, polenta morbida del Molino Zoratto
e chips di mais "Cincuantin" dell'Arca Slow-Food)*

14,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay/Friulano Riserva

Racconti in Cortile

*Carpaccio di coppa di maiale in lenta cottura, vinaigrette al melograno, radicchio
di Treviso in agrodolce e maionese di albumi con acciughe*

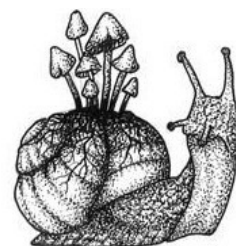
16,00

Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato

Lumache nell'orto

*Lumache brasate, terra di patate e cacao, salsa
ai ribes, estratto di patate affumicate e lardo della
"Vecje Salumerie" 16,00*

Abbinamento consigliato: Spumante Rosè Metodo Classico



Ricetta del contadino

*Lingua di vitello alla brace, con limone salato, salsa di cachi e senape,
crema di foglie di tagete*

16,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay

PRIMI PIATTI

Non è trippa per gatti

(Ernesto Nathan, sindaco di Roma dal 1907 al 1913, decise di cancellare dal bilancio comunale l'acquisto mensile della trippa, divenuta troppo costosa. L'alimento era acquistato per i gatti, indispensabili per cacciare i topi in Campidoglio. Da qui il famoso detto teso a indicare la penuria di mezzi)

*Caserecci del Pastificio Soldati di Villa Santina, con ragù di trippe,
cavolfiore e polvere di alloro*

16,00

Abbinamento consigliato: Pinot Bianco

Risotto al midollo

(minimo 2 persone)

Risotto mantecato con crema di radici di prezzemolo e midollo di vitello

16,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay barrique/ Pinot Bianco

Omaggio a Gianni Cosetti

“Suf di cavòze”, olio e semi di zucca tostati, crema di latte e “morcje”

16,00

Abbinamento consigliato: Verduzzo vendemmia tardiva/ Friulano

I “Cjalsons” delle feste

con salsa di arachidi, ricotta acida sbriciolata e crema di foglie di sedano

16,00

Abbinamento consigliato: Friulano

SECONDI PIATTI

Dal Bosco

*Costoletta di cinghiale scottata, funghi pioppini trifolati,
zucca arrostita e patate al rosmarino*

22,00

Abbinamento consigliato: Vino rosso di medio corpo

Piccione

*Petto di Piccione cotto nel fieno di alpeggio
con crema di spinaci e purè alla lavanda*

29,00

Abbinamento consigliato: Pinot Nero

Un piatto della Nobiltà

*Lombo di capriolo con il suo fondo al pepe verde,
foglia di cavolo nero ripassata con la salsa ottenuta dalla sua costa*

26,00

Abbinamento consigliato: Vino rosso di corpo

Signor Quaglia

*Suprema di quaglia, carciofo fondente
e guazzetto della sua coscia*

22,00

Abbinamento consigliato: Pinot bianco/ Chardonnay Barrique



LA BRACE DI AURELIO

Una selezione di carni cotte alla griglia,
provenienti da piccoli allevamenti

Filetto di manzo

Euro 10,00 all'etto (300g = 30,00 euro)

Costata di manzo prussiana

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

Ossocollo di maiale

(circa 300g) Euro 18,00



“Se la cena non basta alle attese, il formaggio ne paga le spese...”

Viaggio alla scoperta dei formaggi di Montagna

*Degustazione di 6 tipologie di formaggi friulani
provenienti da malghe e alpeggi, affinati a Sauris da “Malga Alta Carnia”
e accompagnati da mostarde, miele e frutti*

20,00

I DOLCI

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Crêpe Suzette,

crema all'arancio e salsa al Grand Marnier

Euro 10,00

Autunno

*Crema di Marroni, Crumble al mais e uvetta, crema alla vaniglia,
salsa di sedano e cialda al miele*

Euro 12,00

Come un tiramisù

*Bigné craqueline ripieni al mascarpone,
con bavarese al caffè e salsa zabaione*

Euro 12,00

Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema

Euro 10,00

Crème brûlée

*agli agrumi, e briciole di mandorle
caramellate*

Euro 10,00

Sorbetto

alla frutta al cucchiaino

Euro 6,00



MENU' DI CAMPAGNA



Il menu Degustazione viene
proposto per la tavola

Racconti in Cortile

Carpaccio di coppa di maiale in lenta cottura, vinaigrette al melograno, radicchio di Treviso e maionese di albumi con acciughe

Omaggio a Gianni Cosetti

*“Suf di cavòze”, olio e semi di zucca tostati,
crema di latte e “morcje”*

I “Cjalsons” delle feste

con salsa di arachidi, ricotta acida sbriciolata e crema di foglie di sedano



Dal Bosco

*Costoletta di cinghiale scottata, funghi pioppini trifolati,
zucca arrostita e patate al rosmarino*

Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema

Pura Vida Cafè

72,00 vini inclusi