

# 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*

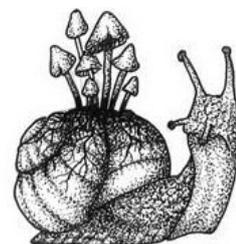
16,00

*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**