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 Caeran”

15,00

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 Caeran e chips di mais “Cincuantin” dell’Arca Slow-Food)

15,00

Abbinamento consigliato: Friulano Riserva

Ricordo delle risaie di Paradiso

Coscette di rane fritte con rucola selvatica, crema di ceci e pomodoro “confit”

17,00

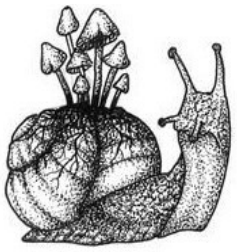
Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato

Lungo il fiume Stella

Lumache in umido , tartare di trota affumicata, salsa di olivello spinoso e olio al crescione d’acqua

17,00

Abbinamento consigliato: Friulano



La forza del bosco

Tartare di cinghiale, salsa al rafano, ciliegie sottaceto e olio alla borragine

17,00

Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato

PRIMI PIATTI

Essenze delle Risorgive

Tagliolini affumicati, mantecati al burro di sambuco,
bottarga e uova di trota, finocchietto marino
16,00
Abbinamento consigliato: Pinot Bianco

Caldo e freddo

(minimo 2 persone)
Risotto mantecato con stravecchio di Malga, cramble al finocchio,
limone salato fermentato, olio al finocchietto e sorbetto alla salvia
17,00
Abbinamento consigliato: Friulano Sosol

Il giardino degli ulivi

Bottoni di pasta realizzata con le foglie dell'olivo, ripieni di ricotta di capra e olive,
condite con panna emulsionata con acqua di pomodoro e jus di manzo
16,00
Abbinamento consigliato: Pinot grigio ramato

I "Cjalsons"

ai fichi con olio alla foglia di fico, ricotta affumicata di malga e tisana
16,00
Abbinamento consigliato: Friulano

SECONDI PIATTI

Le Fantasie del Norcino

Costa di maiale in lenta cottura poi scottata, il suo fondo profumato al ginepro, rabarbaro cotto e crudo e piantaggine alla brace conservata sotto olio di abete
22,00
Abbinamento consigliato: Vino rosso di medio corpo

Piccione

Petto di Piccione cotto nel fieno di alpeggio con frittatina alle erbe e wafer del suo patè
29,00
Abbinamento consigliato: Pinot Nero

Dal ricettario di Annamaria

Pernice avvolta nella sfoglia con funghi finferli trifolati
27,00
Abbinamento consigliato: Schioppettino/ Pinot Nero

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 8,00 all'etto (1kg = 80,00 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"
20,00

I DOLCI

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

La nostra Crêpe Suzette,

crema all'arancio e salsa al Grand Marnier
10,00

"Annie Banannie"

Lingotto di cioccolato al latte con mousse di banana e caramello, pan di Spagna al cacao, cremoso al frutto della passione, banana in osmosi con lime
12,00

Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema
10,00

Estate

Mousse allo yogurt e vaniglia, biscotto al grano saraceno, albicocca all'aceto e miele con granita di cetriolo e lime
12,00

Rosade

Crème Caramel ai fiori di sambuco, con croccante al mais e cioccolato bianco, mou al siero di latte e limone candito
12,00

Sorbetto

alla frutta al cucchiaio
6,00

MENU' DI CAMPAGNA

Il menu Degustazione viene proposto per la tavola

Ricordo delle risaie di Paradiso

Coscette di rane fritte con rucola selvatica, crema di ceci e pomodoro "confit"

Uovo alla coque

Uovo alla coque gratinato al forno,
bieta e salsa albufera
(vellutata con brodo di pollo e fondo di vitello)

I "Cjalsons"

ai fichi con olio alla foglia di fico,
ricotta affumicata di malga e tisana

Le Fantasie del Norcino

Costa di maiale in lenta cottura poi scottata, il suo fondo profumato al ginepro, rabarbaro cotto e crudo e piantaggine alla brace conservata sotto olio di abete

Estate

Mousse allo yogurt e vaniglia, biscotto al grano saraceno, albicocca all'aceto e miele con granita di cetriolo e lime

Pura Vida Cafè

80,00 vini inclusi in abbinamento