

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”*

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

15,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay/Friulano Riserva

Ricordo delle risaie di Paradiso

Coscette di rane fritte con foglie di Tarassaco e crema di asparagi

17,00

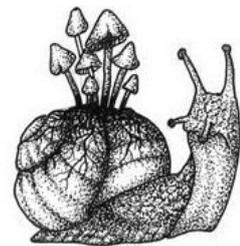
Abbinamento consigliato: Sauvignon

Lungo il fiume Stella

*Lumache in umido , tartare di trota affumicata, salsa
di olivello spinoso e crescita d’acqua*

17,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay



“Crafùt”

*Polpette di fegato di maiale con pinoli, uvetta e agrumi, avvolte nella retina e
saltate nello strutto di anatra, servite con olio alla borragine,
melassa di cipolla e crema di erbe*

16,00

Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato

PRIMI PIATTI

“Blecs”

(maltagliati)

*di grano saraceno con ragù di rognoni di vitello,
salsa di aglio orsino e siero di latte*

16,00

Abbinamento consigliato: Friulano

Risotto al midollo

(minimo 2 persone)

*Risotto mantecato con crema di asparagi bianchi delle Risorgive e midollo di
vitello, olio alla menta e asparagi selvatici*

16,00

Abbinamento consigliato: Friulano/ Pinot Bianco

Come in un giardino

*Ravioli verdi ripieni di ricotta “franta” con tuorlo, olio alla ruta,
primule e brodo di levistico*

17,00

Abbinamento consigliato: Sauvignon/ Dome

I “Cjalsons”

alle erbe di Primavera e crema di ricotta affumicata

17,00

Abbinamento consigliato: Dome

SECONDI PIATTI

Dal Bosco

*Guancia di cinghiale, insalata alla brace, la sua costoletta
con ketchup di "picecui"*

25,00

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

"Jeur"

Sfilacci di lepre spuma di patate e aneto, fondo di anguilla

25,00

Abbinamento consigliato: Schioppettino

Dal ricettario di Annamaria

Pernice avvolta nella sfoglia con guazzetto di asparagi delle Risorgive

27,00

Abbinamento consigliato: 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 = 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”*
20,00

I DOLCI

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

La nostra Crêpe Suzette,

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

“Pan e cjocolate”

*Gelato al pane, cremoso al cioccolato fondente,
cioccolato soffiato e il suo crumble*
12,00

Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema
10,00

Primavera

*Mousse di asparagi e cioccolato bianco,
composta e salsa di fragole, olio alla lavanda*
12,00

Pinza Pasquale

Pinza pasquale con gelato allo sligovitz
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 foglie di Tarassaco e crema di asparagi

“Us e Sparcs”

*Tartare di asparagi selvatici, spuma di zabaione salato,
crema di albumi e cruble di arachidi*

I “Cjalsons”

alle erbe di Primavera e crema di ricotta affumicata



Dal Bosco

*Guancia di cinghiale, insalata alla brace, la sua
costoletta con ketchup di “picecui”*

Primavera

*Mousse di asparagi e cioccolato bianco, composta e
salsa di fragole, olio alla lavanda*

Pura Vida Cafè

80,00 vini inclusi