

MENU' DI CAMPAGNA

Il menu Degustazione viene proposto per la tavola

Uova e Uova

Uovo fondente e tuorlo disidratato, uova di trota di Sterpo, crema e declinazioni di asparagi, bianchi e verdi delle Risorgive

Antico sapere contadino

Vellutata alle erbe di campo, gnocchetti di ricotta della Latteria di Talmassons e mimosa d'uovo

Riso, sedano e trota di sorgente

Risotto ai tre sedani, trota del fiume Stella affumicata al fieno e gelato alla senape



Passeggiata in campagna

Suprema di pollo campestre, con fondo di verdure, sedando rapa e patate "sot la cinise"

Polenta e Caffelatte

Gelato al caffè, crema di latte, mou al miele di melata, cremoso di limone e rosmarino, polline

Pura Vida Cafè

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"*

Euro 14,00

Abbinamento consigliato: Spumante Metodo Classico/Friulano

Oca in Insalata

*Oca a lunga cottura col suo fondo, ricotta franta di Ovaro, misticanza di erbe aromatiche e
spontanee di stagione, sorbetto all'aceto di mele dell'Az. Agricola Loner*

Euro 16,00

Abbinamento consigliato: Kalhos /Pinot Nero Riserva

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 "Cinquantin" dell'Arca Slow-Food*

Euro 14,00

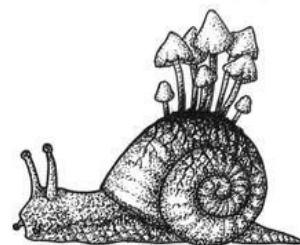
Abbinamento consigliato: Chardonnay/Friulano Riserva

Uova e Uova

*Uovo fondente e tuorlo disidratato, uova di trota di Sterpo,
crema e declinazioni di asparagi, bianchi e verdi delle Risorgive*

Euro 15,00

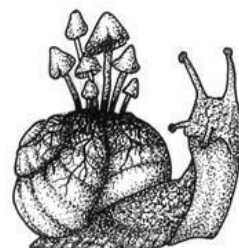
Abbinamento consigliato: Sauvignon Blanc



Orto a Primavera

*Lumache nostrane brasate, gel e crema di sedano, clorofilla di
prezzemolo ed erbe profumate*

Euro 16,00



PRIMI PIATTI

Antico sapere contadino

*Vellutata alle erbe di campo, gnocchetti di ricotta
della Latteria di Talmassons e mimosa d'uovo*

Euro 15,00

Abbinamento consigliato: Friulano/Sauvignon Blanc

Riso, sedano e trota di sorgente

(minimo 2 persone)

*Risotto ai tre sedani, trota del fiume Stella affumicata al fieno
e gelato alla senape*

Euro 16,00

Abbinamento consigliato: Ribolla Gialla

Nobiltà friulana

*Timballo di patate, quaglia ed il suo fondo, su
crema di mandorle dolci*

(Un piatto tratto dall'antico ricettario dei Nobili Caratti)

Euro 17,00

Abbinamento consigliato: Pinot Grigio

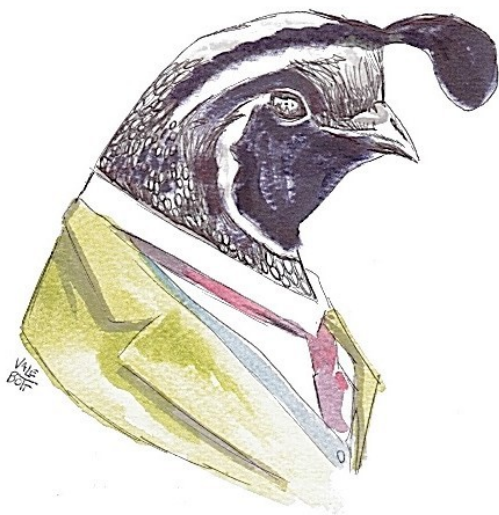
I "Cjalsons" delle Risorgive

*Cjalsons con alle erbe spontanee, uvetta sultanina,
ricotta affumicata di Malga e la "morcje"*

(farina di mais tostata nel burro nocciola)

Euro 15,00

Abbinamento consigliato: Friulano



Nel verde bosco dello Stella...

*Bottoni di pasta all'uovo, ripieni alle ortiche selvatiche, aglio orsino e bergamotto
candito da noi, su crema di "Formadi Asìn"*

Euro 15,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay/Ribolla Gialla Ferma/Friulano

SECONDI PIATTI

“Cunìn e nôlis “

Coniglio nostrano disossato e arrotolato, avvolto nella retina di maiale, con stracotto della sua coscia, fondo profumato alle nocciole, accompagnato da carota in diverse consistenze

Euro 22,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay Barrique o Khalos

Passeggiata in campagna

*Suprema di pollo campestre,
con fondo di verdure,
sedando rapa e patate “sot la cinise”*

Euro 20,00

*Abbinamento consigliato: Chardonnay
Riserva/Friulano Riserva*



Dal ricettario di Anna Maria

Fegato di vitello in oliocottura al profumo di verduzzo con purè di patate all’aceto di vino, meringa sbriciolata alle olive e salsa con ravanello

Euro 22,00

Abbinamento consigliato: Verduzzo

LA BRACE DI AURELIO

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

Filetto di manzo

Euro 9,00 all'etto (300g = 27,00 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*

Euro 20,00

I DOLCI

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Crostatina calda frangipane e mele

Cioccolato bianco, mela, marmellata di bergamotto, olio alla melissa e salsa di bucce di mela
Euro 9,00

Gianduia e Mandarino

Dolce divagazione del pensiero e del gusto intorno a due ingredienti, il gianduia e il mandarino, declinati in una varietà di consistenze e intensità di sapori.

Euro 10,00

Polenta e Caffelatte

Gelato al caffè, crema di latte, mou al miele di melata, cremoso di limone e rosmarino, polline
Euro 9,00

Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema
Euro 8,00

Crème brûlée alla liquirizia

con lamponi canditi, meringhe e crumble di tè matcha
Euro 9,00

Sorbetto

alla frutta al cucchiaino
Euro 5,00

