

# MENU' DI STAGIONE

Il menu Degustazione viene proposto per la tavola

## Tartare di capriolo

*con rape fermentate in casa  
e polvere di frutti rossi*

## Uovo cotto a bassa temperatura

*fonduta di formaggi di Sauris, broccolo friulano e chips di Topinambur*

## Risotto alla quaglia e succo di melograno

*Risotto mantecato con fondo di quaglia, petto e coscia di quaglia  
cotti a bassa temperatura e succo di melograno*

## Richiamo alla Mitteleuropa

*Guancia di maiale alla senape e birra  
con cappuccio viola brasato al miele delle risorgive \**

## Dolce di Annamaria

*Millefoglie alla crema*



# ANTIPASTI

PER INIZIARE

## Soppressa e prosciutto “Scur di Lune”

*con giardiniera di verdure fatta in casa, focaccia al rosmarino  
e polenta arrostita del “Molino Zoratto”*

Euro 13,00

## Salmerino dello Zoncolan al sale bilanciato

*Crema e brodo di patate arrostite, olio al nasturzio e polvere di “Scur di Lune”*

Euro 15,00

## 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”*

Euro 14,00

## Uovo cotto a bassa temperatura

*fonduta di formaggi di Sauris,  
broccolo friulano e chips di Topinambur*

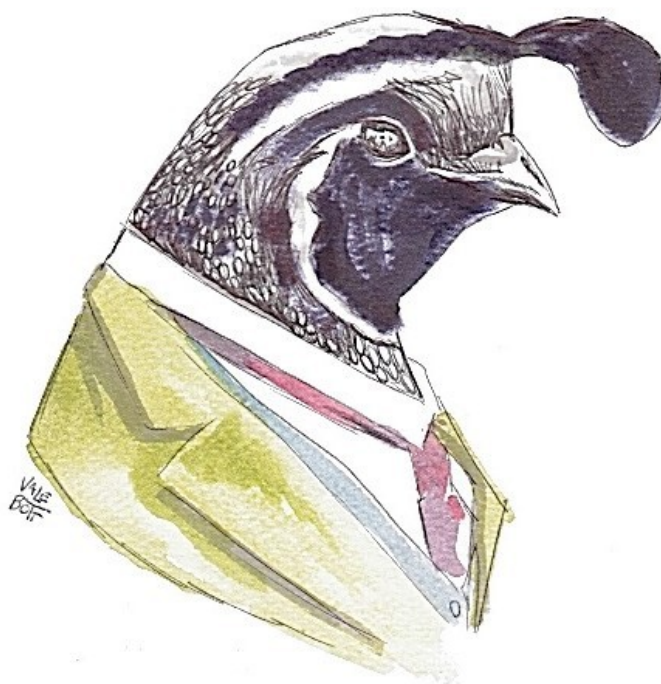
Euro 13,00

## Tartare di capriolo

*con “brovade” (rape fermentate dallo chef)  
e polvere di frutti rossi*

Euro 15,00

# PRIMI PIATTI



## Risotto alla quaglia e succo di melograno

(minimo 2 persone)

*Risotto mantecato con fondo di quaglia, petto e coscia di quaglia cotti a bassa temperatura e succo di melograno*

Euro 15,00

## “Gnocs ta la gratarole”

*Patate affumicate cotte sotto la cenere, guazzetto di germano reale e il suo fondo*

Euro 14,00

## “Le sope di cjavał”

*Rivisitazione in chiave moderna del brodo di gallina, pane tostato, uovo a bassa temperatura e riduzione di vino rosso*

Euro 13,00



## Ricordo di una giornata in malga

*Tagliatelle cotte in una infusione di fieno con burro salato affumicato*

Euro 15,00

## Ravioli alla rapa dolce

*crumble di pitina e crema al kren*

Euro 14,00

# SECONDI PIATTI

## Richiamo alla Mitteleuropa

Guancia di maiale alla senape e birra  
*con cappuccio viola brasato al miele delle risorgive \**  
Euro 20,00

## La tradizione del Paradiso

Petto d'anatra, il suo fondo di mele, salvia e limone,  
*con schiacciata di patata*  
Euro 20,00



## Il cinghiale incontra l'autunno

Lombo di cinghiale dorato,  
*riduzione di "ribuele colade"*  
*(vino nuovo) ,*  
*crumble di castagne*  
*e zucca*  
Euro 22,00

---

## LA BRACE ANTICA

---

### 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 17,00



---

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

---

## Degustazione di 6 tipologie di formaggi friulani

con mostarde, miele e frutti  
Euro 18,00

# I DOLCI

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

## Sapori e profumi d'autunno

*Crostata di cacao Cocambo ,composta di cachi e pere, meringa all'italiana  
e semi di zucca caramellati*  
Euro 9,00

## Scomposizione fredda del "cjalsen"

di Studena Bassa come in un dolce al cucchiaino  
*Crumble di patata sapida con gelato ai fichi secchi, crema di ricotta  
e cialda di caramello alla cannella*  
Euro 10,00

## Il nostro tirami – choux

Bigné craquelin al cacao Cocambo con crema  
mascarpone, salsa al caffè  
e gelato all'anice stellato  
Euro 9,00

## Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema  
Euro 8,00

## Cremoso di capra

Mousse e cremoso di latte di capra con composta di  
fichi e cialda croccante al cioccolato e orzo soffiato  
con spugna di latte e crumble alle mandorle  
Euro 9,00

## Sorbetto

alla frutta al cucchiaino  
Euro 5,00

Territorio Sapore Gusto



Euro 65,00

Vini in abbinamento inclusi