

# 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 crema di fagioli borlotti,  
insalata di cavolo cappuccio,  
porcini trifolati*

17,00

*Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato*

## Lungo il fiume Stella

*Lumache in umido, panade e aglio di Resia , salsa  
alla bourguignonne*

17,00

*Abbinamento consigliato: Pinot Bianco*



## Racconti di caccia in Laguna

*Petto di Germano Reale selvatico cacciato in Laguna, la sua terrina, pan brioche  
alle acciughe, fondo e uva fragola del pergolato, olio al finocchetto*

18,00

*Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato/ Franconia*

# PRIMI PIATTI

## Profumi di bosco

*Tagliatelle di pasta all'uovo con polvere di porcini,  
burro al prezzemolo e funghi di bosco trifolati*

16,00

*Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato*

## Passeggiata in Carnia

(minimo 2 persone)

*Risotto alla parmigiana con crema di mirtilli di bosco, jus di funghi porcini e  
Varhackara di Timau (presidio slow food)*

17,00

*Abbinamento consigliato: Chardonnay*

## Ravioli di cinghiale

*Ravioli con farina di mais ripieni di polpa di cinghiale brasato,  
crema di radici di prezzemolo e olio delle sue foglie*

16,00

*Abbinamento consigliato: Friulano Riserva*

## I "Cjalsons"

*alle mele, patate, erbe e spezie, condite con ricotta affumicata di malga  
e brodo di giuggiole*

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, crema di azzeruoli e piantaggine alla brace conservata sotto olio di abete*

22,00

*Abbinamento consigliato: Vino rosso di medio corpo/ Refosco*

## Piccione

*Petto di Piccione cotto nel fieno di alpeggio, polpettine in umido delle cosce, wafer del suo patè e funghi di bosco*

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**

**con patate al forno**

Euro 10,00 all'etto (300g = 30,00 euro)

### **Costata di manzo**

**prussiana**

**con patate al forno**

Euro 8,00 all'etto (1kg = 80,00 euro)

### **Ossocollo di maiale**

**con patate al forno**

(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”*

*(Sebastiano, maestro affinatore dei formaggi, suggerisce di degustare i suoi prodotti  
in purezza, ma se vuoi puoi richiedere anche le mostarde in abbinamento)*

20,00

# I DOLCI

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

## La nostra Crêpe Suzette,

*crema all'arancio e salsa al Grand Marnier*

10,00

## Ispirato al Tiramisù

*Pan di spagna al grano saraceno  
ganache al cioccolato, crema al mascarpone  
e caffè al Baileys*

12,00

## Il dolce di Annamaria

*Millefoglie alla crema*

10,00

## Fichissimo

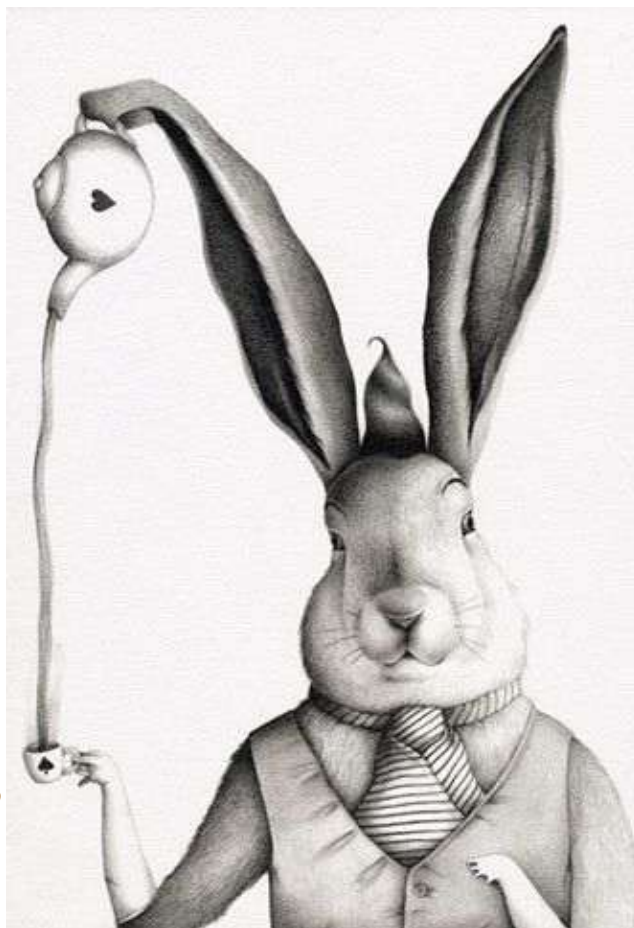
*Tortino al mais, fichi agrodolci, gelato cocco e  
aceto balsamico, crumble di sbrisolona*

12,00

## La Torta del trattato

*Cotton cake alla zucca e composta di mele, zenzero  
e prugne con nocciole  
fritte e caramellate*

12,00



## Sorbetto

*alla frutta al cucchiaino*

6,00

# MENU' DI CAMPAGNA



**Il menu Degustazione viene  
proposto per la tavola**

## **Omaggio a Gianni Cosetti**

*“Suf di cavòze”, olio e semi di zucca tostati, crema di latte e “morcje”*

## **Uovo alla coque**

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

## **I “Cjalsons”**

*alle mele, patate, erbe e spezie, condite con ricotta affumicata di malga  
e brodo di giuggiole*

## **Le Fantasie del Norcino**

*Costa di maiale in lenta cottura poi scottata, il suo fondo profumato al ginepro,  
crema di azzerruoli e piantaggine alla brace conservata sotto olio di abete*

## **La Torta del trattato**

*Cotton cake alla zucca e composta di mele, zenzero e prugne  
con nocciole fritte caramellate*

## **Pura Vida Cafè**



**80,00 vini inclusi in abbinamento**