



...Benvenuti in Paradiso...

Piccoli snack salati

Piccoli snack salati 3,00 euro l'uno

Paradisino (tramezzino di Pane al vapore con maionese al rafano e carpaccio di cervo) LF

Crocchette di maialino da latte con salsa al miele, senape e rosmarino LF

Chips di farina bio del mulino Zoratto con salsa al formaggio

Rolls di trota marinata e affumicata con ortaggi crudi e crema di mandorla e finocchietto LF,GF

Parmigiana di melanzane in carrozza

—

L'aperitivo del Paradiso con degustazione dei 5 snack salati, viene proposto al costo di 10,00 €

Menù della Tradizione

viene proposto per la tavola

Antipasto

Soppressa di "AURELIO", prosciutto "SCUR DI LUNE", giardiniera di verdure fatta in casa e pagnotta di grano duro LF

Primo

"Cjarsons" alle erbe con "morcje" e ricotta affumicata

Secondo

Frico e patate con polenta del mulino Zoratto arrostita

Dessert

Millefoglie alla crema

—

Il menù della tradizione viene proposto a euro 42,00 p.p.

Menù di stagione

viene proposto per la tavola

Antipasto

Lingotto di trota del Fiume Stella, marinata e affumicata con rapanelli, il suo pesto e gel di carpione LF, GF

Primo

Lasagnetta di crespelle ai piselli, canestrelli e menta

Secondo

Carrè di cinghiale in crosta di cipolla novella, con ortaggi di stagione e salsa al pepe verde

Dessert

Meringa all'arancio e curcuma con crema al mascarpone e frutta marinata al sambuco GF

Il menù di stagione viene proposto a euro 47,00 p.p.

Menù Innovazione

viene proposto per la tavola

Antipasti

Code di scampi "EVERGREEN" LF, GF
(Scampi scottati, crema di zucchine, spugna al basilico, estratto di mela verde)

Tartelletta integrale con battuta di pezzata rossa, crema di aglio orsino, achillea e tuorlo d'uovo "confit"

Primo

Idea di un'amatriciana
(Spaghetti "DI MARTINO" cotti in un brodo di guanciaie, sugo ai 3 pomodori e gelato al pecorino)

Secondo

Il Vitello incontra la Lumaca
(Petto di vitello da latte cotto a bassa temperatura, lumaca in tempura di farro e purè di carote all'anice stellato)

Sgroppino

Sorbetto nel limone, gelatina di vodka e spuma di prosecco LF, GF

Dessert

Cheesecake al caffè, cardamomo, salsa alla nocciola e albicocche sciroppate

Il menù innovazione viene proposto a euro 55,00 p.p.

Menù alla Carta

Antipasti

Soppressa di Aurelio, prosciutto "Scur di Lune", giardiniera di verdure fatta in casa e pagnotta di grano duro - Euro 12,00 LF

Lingotto di trota del Fiume Stella, marinata e affumicata con rapanelli, il suo pesto e gel di carpione - Euro 12,00 LF, GF

*Code di scampi "Evergreen" - Euro 16,00 LF, GF
(Scampi scottati, crema di zucchine, spugna al basilico, estratto di mela verde)*

Tartelletta integrale con battuta di pezzata rossa, crema di aglio orsino, achillea e tuorlo d'uovo "confit" - Euro 15,00

Primi piatti

Cjarsons alle erbe con "morcje" e ricotta affumicata - Euro 12,00

Lasagnetta di crespelle ai piselli, canestrelli e menta - Euro 13,00

*Idea di un'amatriciana - Euro 14,00
Spaghetti "Di Martino" cotti in un brodo di guanciale, sugo ai 3 pomodori e gelato al pecorino*

Secondi piatti

Frico e patate con polenta del molino Zoratto arrostita - Euro 15,00

Carrè di cinghiale in crosta di cipolla novella, con ortaggi di stagione e salsa al pepe verde (minimo per due persone) - Euro 22,00 p.p.

Il Vitello incontra la Lumaca

Petto di vitello da latte cotto a bassa temperatura, lumaca in tempura di farro e purè di carote all'anice stellato - Euro 20,00

Carni alla brace GF,LF

Filetto di manzo (225 g circa) - Euro 25,00

Costate di manzo prussiane - Euro 6,5 all'etto (1kg = 65,00 euro)

Ossocollo di maiale (circa 400g) - Euro 16,00

Dessert - Euro 8,00

Millefoglie alla crema

Meringa all'arancio e curcuma con crema al mascarpone e frutta marinata al sambuco GF

Cheesecake al caffè, cardamomo, salsa alla nocciola e albicocche sciroppate

Sorbetto nel limone, gelatina di vodka e spuma di prosecco GF, LF

Vini con percorso degustazione

**Percorso di degustazione consigliato con
Il Menù della Tradizione e il Menù di Stagione**
Euro 6,00

**Percorso di degustazione consigliato con
il Menù Innovazione**
Euro 12,00

Vini al calice

Couve'e 36 – Vadobbiadene – Marsuret - euro 2,50
Chardonnay '18 – Selezione di Aurelio- euro 2,50
Friulano '18 – Selezione di Aurelio- euro 2,50
Malvasia '18 – Bortolusso - euro 3,00
Mareveis '18 – Forchir – euro 3,50
Cabernet Sauvignon '16– Ronco delle Betulle - euro 3,50
Merlot '18 - Selezione di Aurelio - euro 3,00
Cabernet Franc '18- Selezione di Aurelio- euro 3,00
L'Aurelio (uvaggio Schioppettino e Pignolo) '14 – 3,50
Moscato Rosa - Forchir – euro 3,00
Verduzzo Naturale '16 - Selezione di Aurelio- euro 3,00

Prenotazioni

Trattoria Al Paradiso

Via S. Ermacora, 1 – Paradiso di Pocenia (UD)
Tel. 0432 777 000 - info@trattoriaparadiso.it