

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"*

14,00

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)*

14,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay/Friulano Riserva

Racconti in Cortile

*Carpaccio di coppa di maiale in lenta cottura, olio alle foglie di fico, fichi in
agrodolce e maionese di albumi con acciughe*

16,00

Abbinamento consigliato: Friulano

Lumache nell'orto

*Lumache brasate, terra di patate e cacao, salsa
ai ribes, crema al cavolfiore e lardo della "Vecje
Salumerie" 16,00*

Abbinamento consigliato: Pinot Bianco/ Chardonnay

Signor Quaglia

*Petto di quaglia pancettato, cotto in foglia di vite, polenta
bianca di Morteau ed il suo fondo con l'uva*

16,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay/ Chardonnay Barrique



PRIMI PIATTI



Viaggio in Friuli

Tubetti rigati del Pastificio Soldati di Villa Santina, cotti in brodo di funghi porcini, crema di patate rosse dello stavolo di Loris e guazzetto di rane al friulano

16,00

Abbinamento consigliato: Friulano

Ricordi d'Autunno

(minimo 2 persone)

Risotto al brodo di foglie d'albero, crema di topinambur, pesto di noci ed olio al prezzemolo

16,00

Abbinamento consigliato: Friulano Riserva

Omaggio a Gianni Cosetti

"Suf di cavòze", olio e semi di zucca tostati, crema di latte e "morcje"

16,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay

I "Cjalsons" della Pergola

con impasto alle foglie di vite, ripieni di formaggio Asino, salsa all'uva fragola e polvere di alloro

16,00

Abbinamento consigliato: Malvasia

SECONDI PIATTI

Dal Bosco

*Costoletta di cinghiale scottata, funghi gialletti trifolati,
zucca arrostita e patate al rosmarino*

22,00

Abbinamento consigliato: Vino rosso di medio corpo

Piccione

*Petto di Piccione cotto nel fieno di alpeggio
con crema di piselli e purè alla lavanda*

29,00

Abbinamento consigliato: Pinot Nero

Un piatto della Nobiltà

*Lombo di capriolo con il suo fondo al pepe verde,
pannocchia da latte arrostita con burro al profumo di limone e prezzemolo*

26,00

Abbinamento consigliato: Vino rosso di corpo

Acqua di Risorgiva

Trancio di trota al burro nocciola, funghi porcini e brodo ristretto di speck

22,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay/ Pinot grigio



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 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*

20,00

I DOLCI

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Crêpe Suzette,

crema all'arancio e salsa al Grand Marnier

Euro 10,00

Cremoso allo zafferano

con gelato alla mandorla, gel di arancio e anice stellato, olio alla menta

Euro 12,00

Il Giardino incantato

*Bavarese di fragole e panna, macaron alla
rosa farcito alla fragola, sciroppo di rosa
antica damascena*

Euro 12,00

Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema

Euro 10,00

Crème brûlée

*alla nocciola con il suo crumble, frutti di
bosco e cialda all'aglio nero*

Euro 10,00

Sorbetto

alla frutta al cucchiaino

Euro 6,00

