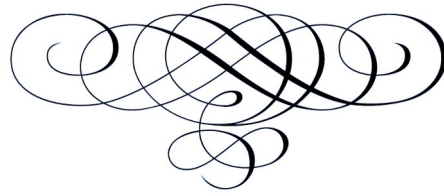


Menù del Giorno



Antipasti

Soppressa di Aurelio, prosciutto "Scur di Lune", giardiniera di verdure fatta in casa, focaccia al rosmarino e polenta arrostita del "Mulino Zoratto"

Euro 13,00

Trota di Sterpo marinata alla rapa rossa
con crema di zucchine, caprino e spugna alla spirulina di Torsa

Euro 14,00

Tartare di cervo aromatizzata ai frutti rossi, croccante di ginepro e burro alla senape antica

Euro 15,00

"Che Lumaca"!

(lumache brasate, crema di pastinaca, gel al sedano, olio al prezzemolo e chips di riso venere)

Euro 13,00

Variazione di frico: il classico, la crocchetta di patata alle noci, la cialda di mais con spuma di Montasio e cipolla brasata

Euro 15,00

Primi Piatti

Risotto cacio e pepe con gelato al kren
e pane nero croccante al profumo di timo

(Minimo 2 persone)

Euro 14,00

Ravioli ripieni di coniglio (Coniglionatura)
crema di finocchietto selvatico e fondo alle nocciole

Euro 14,00

L'interpretazione dei "Cjalsons"

alla maniera del Paradiso

(piatto della sostenibilità ambientale realizzato con prodotti biologici
esclusivamente del territorio delle Risorgive)

Euro 14,00

Gnocchi rossi con trota affumicata dello Stella
latte di sedano rapa e santoreggia

Euro 14,00

Secondi piatti

Costicine di cinghiale ai mirtilli e variazione di carote
Euro 22,00

Reale di vitello in lenta cottura, crema di rape rosse,
purè di piselli e patata novella al cartoccio
Euro 22,00

Suprema di fagianella selvatica in crepinette,
cipollotto "confit" e sformato di bieta in diverse consistenze
Euro 22,00

Degustazione di 6 tipologie di formaggi friulani
con mostarde, miele, frutti e pane alle noci
Euro 18,00

LA BRACE ANTICA

- Filetto di manzo (225 g circa) Euro 26,00
- Costata di manzo prussiana
Euro 7,00 all'etto (1kg = 70,00 euro)
- Ossocollo di maiale (circa 350g) Euro 17,00

Dolci

Crostatina di frolla moderna con crema chantilly
e insalata di frutta
Euro 9,00

Rabarbaro, fragola, crema di riso e latte
e sorbetto ai frutti rossi
Euro 9,00

Millefoglie alla crema
Euro 8,00

Tirami"choux", carota e anice stellato
Euro 9,00

Variazione di sorbetti
Euro 8,00

Menù Degustazione

Trota di Sterpo marinata alla rapa rossa con crema di zucchine, caprino e spugna alla spirulina di Torsa

La trota proviene da una piccola azienda posta alla sorgente del Fiume Stella, in un ambiente incontaminato. L'alga spirulina è il frutto dell'impegno totalmente green della Famiglia Paulitti, che ha impostato una filosofia di produzione completamente biologica.

Risotto cacio e pepe con gelato al kren e pane nero croccante al profumo di timo

Abbiamo raccolto il kren nell'orto di Aurelio, per creare un piacevole gioco con le sensazioni di caldo e freddo, dolce e piccante

L'interpretazione dei "Cjalsons" alla maniera del Paradiso

Piatto della sostenibilità ambientale realizzato con prodotti biologici esclusivamente del territorio delle Risorgive.

Per la pasta abbiamo utilizzato l'alga spirulina, per il ripieno le erbe aromatiche del giardino di Anna Maria, ricotta e mele biologiche. Per il condimento il burro bio, la Pancetta da maiali friulani, e il mais franto a pietra. Abbinamento Vino M'ama da vitigni resistenti.

Suprema di fagianella selvatica in crepinette, cipollotto "confit" e sformato di bieta in diverse consistenze

Paradiso è da sempre territorio di selvaggina, tanto che sembra che il toponimo derivi proprio dalla passione per la caccia dei conti Caratti che qui si insediarono nel '600. La lardellatura con la retina di maiale, ammorbidisce la tonicità del petto di un fagiano selvatico che è abituato a vivere libero tra i campi e i filari delle vigne.

Crostatina di frolla moderna con crema chantilly e insalata di frutta

Per chiudere in dolcezza

Il menù degustazione viene proposto al costo di euro 68,00 con vini in abbinamento



Trattoria al Paradiso

