

1 proposta:

Menù degustazione:

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, fiore di zuccina fritto con erbe aromatiche e mini mozzarelle in carrozza con crema di pomodoro e basilico.

Antipasti:

Fiori di zuccina ripieni ai formaggi delle Valli del Natisone con crema di zuccina e composta d'arancio.

Primi piatti:

Risotto allo sclupit e asparagi bianchi.

Secondi piatti:

Stinco di vitello con patate al forno e verdure dell'orto.

Dolce:

Taglio torta.

Acqua e caffè

*A partire da 45,00 euro a persona, richiedi informazioni a:
Info@locandaorologio.it o telefona al 0481.60028 e chiedi di Marco.*

2 proposta:

Menù degustazione:

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, fiore di zuccina fritto con erbe aromatiche e mini mozzarelle in carrozza con crema di pomodoro e basilico.

Antipasti:

Sformatino di Montasio con crema di asparagi verdi, mousse di caprino e menta.

Primi piatti:

Sacottino di crespelle alle erbe aromatiche e fonduta di formaggi.

Gigli di pasta con ragù di coniglio, carote croccanti maggiorana e rucola.

Secondi piatti:

Maialino da latte con la sua cotenna croccante, patate e verdure di primavera.

Dolce:

Taglio torta.

Acqua e caffè

*A partire da 50,00 euro a persona, richiedi informazioni a:
Info@locandaorologio.it o telefona al 0481.60028 e chiedi di Marco.*

3 proposta:

Menù degustazione:

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, fiore di zuccina fritto con erbe aromatiche e mini mozzarelle in carrozza con crema di pomodoro e basilico.

Antipasti:

Nido di agretti, punte d'asparagi e rosso d'uovo.

Reale di faraona ai piccoli frutti con crumble al timo.

Primi piatti:

Tortelli al caprino, polvere di pistacchi e gocce di composta di fichi.

Piccoli gnocchetti allo zafferano con ragù di faraona e croccante di frico.

Secondi piatti:

Scaloppata di manzo con salsa allo schioppettino, patate e verdure di stagione.

Dolce:

Taglio torta.

Acqua e caffè

A partire da 55,00 euro a persona, richiedi informazioni a:

Info@locandaorologio.it o telefona al 0481.60028 e chiedi di Marco.