

1 proposta:

Menù degustazione:

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, frittatina 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 sclopit e asparagi bianchi.

Secondi piatti:

Guancette di maialino con purè Istriano.

Dolce:

Taglio torta.

Acqua e caffè

€40,00 a persona, esclusi vini e torta.

€50,00 a persona, inclusi vini: Ribolla Gialla Brut con l'aperitivo; Friulano e Cabernet Selezione Orologio con antipasto, primi e secondi; Prosecco Brut con il dolce.

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 spinacino, mousse di caprino e menta.

Primi piatti:

Crespelle alle erbe aromatiche (sclopit, terasaco e ortiche) e fonduta di formaggi.

Gigli di pasta con ragù di coniglio, rucola e Reggiano.

Secondi piatti:

Lingotto di vitello in salsa con patate e verdure.

Dolce:

Taglio torta.

Acqua e caffè

€45,00 a persona, esclusi vini e torta.

€55,00 a persona, inclusi vini: Ribolla Gialla Brut con l'aperitivo; Friulano e Cabernet Selezione Orologio con antipasto, primi e secondi; Prosecco Brut con il dolce.



3 proposta:

Menù degustazione:

Aperitivo di benvenuto:

Lecca lecca di frico, fiore di zucchini 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.

Carpaccio di Angus al verduzzo con crumble al timo.

Primi piatti:

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

Briciole di pasta allo zafferano con ragù di cortile e croccante di frico.

Secondi piatti:

Lingotto di manzo con salsa allo Schioppettino, patate e verdure di stagione.

Dolce:

Taglio torta.

Acqua e caffè

€50,00 a persona, esclusi vini e torta.

**€65,00 a persona, inclusi vini: Ribolla Gialla Brut con l'aperitivo;
Friulano e Cabernet Selezione Orologio con antipasto, primi e secondi;
Prosecco Brut con il dolce.**