

## *Menù degustazione:*

### **I legumi e l'autunno.**

Ceci, carciofi fritti, funghi pioppini, perle di caffè e mandorle tostate

### **La rosa dell'Isonzo.**

La Rosa dell'Isonzo con gel di melograno, lardo di colonnata, purea di cannella e nocciole.

### **Fagottini alla faraona.**

Piccoli fagottini di pasta, fatti in casa, ripieni di faraona, con cicoria e guancialetto croccante.

### **Filetto di manzo alla griglia.**

Filetto di manzo con patate ponte nuovo e salsa bernese.

### **Ghiacciato al torroncino con riso soffiato e crema di rum.**

*Euro 45.00 a persona, escluso bevande.*

*Euro 55.00 a persona, con abbinamento vini.*

*Solo per l'intero tavolo e senza modifiche.*

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNATO AL TAVOLO.

## *Antipasti:*

<p><b>Il prosciutto crudo D'Osvaldo con la nostra giardiniera e foglie di Canederlo.</b></p> <p><i>(Allergeni:1 glutine,7,9)</i></p>	€	13,00
<p><b>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</b></p> <p>Scottona di manzo con dressing alle erbe, polvere d'olive, capperi fritti e uovo d'oro.</p> <p>Il piatto è accompagnato da focaccia al rosmarino.</p> <p><i>(Allergeni:1 glutine,3,7,9,10)</i></p>	€	15,00
<p><b>I legumi e l'autunno.</b></p> <p>Ceci, carciofi fritti, funghi pioppini, perle di caffè e mandorle tostate</p> <p><i>(Allergeni: 3-8-10)</i></p>	€	12,00
<p><b>La rosa dell'Isonzo.</b></p> <p>La Rosa dell'Isonzo con gel di melograno, lardo di colonnata, purea di cannella e nocciole.</p> <p><i>(Allergeni:8)</i></p>	€	13,00

## *Primi Piatti:*

<p><b>Come se fosse Yota.</b></p> <p>Rivisitazione della zuppa triestina con: fagioli scoppiati, cavolo cappucci, polvere di cipolla e popcorn di miglio.</p> <p><i>(Allergeni:)</i></p>	€	10,00
<p><b>Spaghetti cacio &amp; pepe.</b></p> <p>Spaghetti fatti in casa con schiuma di Montasio, radicchio tardivo e pepe...</p> <p><i>(Allergeni: 1 glutine 3,7)</i></p>	€	10,00
<p><b>Gnocchi di zucca con ricotta affumicata e morchia di burro.</b></p> <p>Gnocchi di zucca soffiati, ricotta fumé, burro nocciola, polvere di polenta e d'amaretti.</p> <p><i>(Allergeni: 1 glutine,3,7)</i></p>	€	10,00
<p><b>Fagottini alla faraona.</b></p> <p>Piccoli fagottini di pasta, fatti in casa, ripieni di faraona, con cicoria e guanciale croccante.</p> <p><i>(Allergeni: 1 glutine,3)</i></p>	€	12,00

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNA TO AL TAVOLO.

## *Secondi Piatti:*

<b>Le trippe di vitello.</b> Trippa in umido con (pannetto) rustico di pomodoro secco, liquirizia e arachidi. <i>(Allergeni: 5-9-1-7)</i>	€	15,00
<b>Cervo cotto al punto con radici di stagione.</b> Tagliata di cervo cotta a puntino con salsa al balsamico e marsala con le radici di stagione. <i>(Allergeni:3,8,9)</i>	€	22,00
<b>Filetto di manzo alla griglia.</b> Filetto di manzo con patate ponte nuovo e salsa bernese. <i>(Allergeni: 3,7,9)</i>	€	23,00
<b>Il Frico con cappucci rossi e polenta soffiata, nella nebbia di faggio.</b> <i>(Allergeni:7)</i>	€	15,00
<b>Il maialino da latte croccante.</b> Maialino cotto a bassa temperatura, con mostarda di arancia, puntarelle e broccolo. <i>(Allergeni:9,10)</i>	€	16,00

## *Contorni:*

<b>Verdura cruda di stagione.</b> <i>(Allergeni:)</i>	€	4,50
<b>Verdura padellate croccanti.</b> <i>(Allergeni:9)</i>	€	5,50

## *Dolci:*

<b>Tiramisù alle mele e zenzero.</b> <i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7)</i>	€	6,00
<b>Mille foglie ai frutti di bosco.</b> <i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7)</i>	€	6,00
<b>Ghiacciato al torroncino con riso soffiato e crema di rhum.</b> <i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7,8)</i>	€	6,00
<b>Sorbetto al limone con gelatina di gin e schiuma di acqua tonica.</b> <i>(Allergeni:1 (Allergeni:7)</i>	€	6,00

Menù stampato su carta riciclata.

PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNA TO AL TAVOLO.

## Tabella Allergeni

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi.”

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell’allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

1		Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3		Uova e prodotti a base di uova.
4		Pesce e prodotti a base di pesce.
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6		Soia e prodotti a base di soia.
7		Latte e prodotti a base di latte.
8		Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9		Sedano e prodotti a base di sedano.
10		Senape e prodotti a base di senape.
11		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12		Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13		Lupini e prodotti a base di lupini.
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergenici sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con \* fra gli ingredienti dei prodotti presenti.

I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.

Menù stampato su carta riciclata.

**PER IL PAGAMENTO: IL CONTO VERRA' CONSEGNA TO AL TAVOLO.**