

Benvenuti in Friuli.

Antipasti in piatti centrali:

Grissino di prosciutto crudo Lorenzo D'Ossvaldo, crostino di prosciutto cotto con cren, frittata alle erbe e le nostre polpettine.

Secondi in piatti centrali:

Il classico friulano: vassoi centrali di *frico* (torta di patate e formaggi) con polenta, salame con la cipolla, misticanza di verdure fresche con *lonzotto* e funghi locali.

Dessert:

La *Gubana* (dolce tipico delle valli del Natisone) con la grappa.

Caffè.

Euro 25,00 a persona, compreso degustazione vini (ogni sei persone una bottiglia di: Friulano e una di Merlot del Collio).

Sapori & tradizione italiana.

Antipasti:

Crema di cavolfiori con pomodori *confit* e foglie di pane integrali.

Primi:

Strozzapreti con prosciutto crudo Lorenzo D'Osvaldo, gelatina di aceto e schiuma di formaggio Montasio.

Secondi:

Filetto di faraona con uva e verdure d'autunno.

Dessert:

Gelato con frutti di bosco.

Caffè.

Euro 30,00 a persona, compreso degustazione vini (ogni sei persone una bottiglia di: Friulano e una di Merlot del Collio).

I sapori di casa.

Antipasti:

Toc' in Braide con raguttino di Sopressa nostrana. (Polenta morbida, formaggi fusi, e pasta di sopressa)

Sformatino di spinacino, fonduta di Montasio, pere e crambe di timo.

Primi:

I cjarsons (tortelli tipici Friulani) con burro fuso e ricotta affumicata.

Orzotto con funghi e verdure d'autunno.

Secondo:

La nostra costa di maialino da latte con verdure di stagione e profumo di birra.

Dessert:

Cheesecake ai frutti.

Caffè.

Euro 35,00 a persona, compreso degustazione vini (ogni sei persone una bottiglia di: Friulano e una di Merlot del Collio).

Precisazioni:

Per un miglior servizio chiediamo di sapere anticipatamente se vi sono ospiti allergici a qualche alimento, intolleranti al glutine, vegetariani o vegani: per loro verrà preparata un'alternativa adeguata.