

Menù degustazione:

La pizzata d'autunno.

Cream brulé al Montasio, crema di cipolla, tortello di zucca fritto.

I "fregolots"

Piccoli gnocchi di funghi, bocconcini di cinghiale e aria d'aglio.

L'amaro di vino.

Orzo perlato nano con radicchio, dolce di vino, noci e beacon.

Para mi Para ti Para chi.

Stinco di agnello al balsamico e dragoncello.

La Carsolina

Mille foglie ai frutti di bosco

Euro 50.00 a persona, escluso bevande.

Euro 65.00 a persona, con abbinamento vini.

Solo per l'intero tavolo e senza modifiche.

Antipasti:

Il prosciutto crudo D'Osvaldo con la nostra giardiniera. <i>(Allergeni:9)</i>	€	15,00
Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro. Scottona di manzo con dressing alle erbe, polvere d'olive, capperi fritti e uovo d'oro. <i>(Allergeni:3,7,9,10)</i> Il piatto è accompagnato da focaccia al rosmarino. <i>(Allergeni:1 glutine)</i>	€	15,00
La pittata d'autunno. Cream brulé al Montasio, crema di cipolla, tortello di zucca fritto. <i>(Allergeni:1glutine,3,7)</i>	€	13,00
Un po' di mare. Tentacolo di piovra, burro alle erbe e il suo fondo. <i>(Allergeni:4,7,9,14)</i>	€	17,00

Primi Piatti:

I "fregolots" Piccoli gnocchi di funghi, bocconcini di cinghiale e aria d'aglio. <i>(Allergeni: 1glutine,3,7)</i>	€	13,00
L'amaro di vino. Orzo perlato nano con radicchio, dolce di vino, noci e beacon. <i>(Allergeni:1glutine, 7,8,9)</i>	€	11,00
Nobiltà del Collio. Ravioli di pasta ripieni di crudo D'Osvaldo, porro, lenticchie e ricotta fumé. <i>(Allergeni: 1glutine,3,7)</i>	€	13,00
Una serata al chiar di luna. Spaghetto alla chitarra, vongole, bottarga e peperoncino. <i>(Allergeni:1glutine,3,4,14)</i>	€	15,00

Secondi Piatti:

Profumi di Salsedine. Tonno pinna gialla, pistacchio e gomasio al papavero. <i>(Allergeni:8,11)</i>	€	25,00
Para mi, Para ti, Para chi? Stinco di agnello al balsamico e dragoncello. <i>(Allergeni:1glutine, 7, 9)</i>	€	19,00
Pur. Ci. Tutti. Maialino da latte con la sua cotenna croccante, mele e uva. <i>(Allergeni:9)</i>	€	18,00
Il Frico nella nebbia. Il nostro frico, con radicchio ... nella nebbia di faggio. <i>(Allergeni:7)</i>	€	16,00
30 notti e 60 giorni! Costata di manzo. <i>(Allergeni:7)</i>	€	7,00 etto

Contorni:

Verdura cruda di stagione. <i>(Allergeni: 😊)</i>	€	5,00
Verdure padellate croccanti. <i>(Allergeni: 😊)</i>	€	6,00
Patate al forno <i>(Allergeni: 7).</i>	€	5,00

Tabella Allergen

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. 1169/2011 – “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.