

Antipasti:

<p>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. Il piatto è accompagnato da focaccia al rosmarino. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7,9,10)</i></p>	€	13,00
<p>Lo Sformatino di Natale. Sformatino al formaggio salato, crema di ceci e carciofi fritti. <i>(Allergeni: 3-8-10)</i></p>	€	10,00
<p>La rosa dell'Isonzo. La Rosa dell'Isonzo con gel di melograno, lardo di colonnata, purea di cannella e nocciole. <i>(Allergeni:8)</i></p>	€	10,00

Primi Piatti:

<p>Come se fosse Yota. Rivisitazione della zuppa triestina con: fagioli scoppiati, cavolo cappucci, polvere di cipolla e popcorn di miglio. <i>(Allergeni:)</i></p>	€	8,00
<p>Gnocchi di zucca con ricotta affumicata e morchia di burro. Gnocchi di zucca soffiati, ricotta fumé, burro nocciola, polvere di polenta e d'amaretti. <i>(Allergeni: 1 glutine,3,7)</i></p>	€	8,00
<p>Tortelli al cinghiale. Tortelli di pasta, fatti in casa al cacao, ripieni di cinghiale, con crema di sedano rapa e guanciaie croccante. <i>(Allergeni: 1 glutine,3)</i></p>	€	10,00

Secondi Piatti:

Le trippe di vitello. Trippa in umido con (pannetto) rustico di pomodoro secco, liquirizia e arachidi. <i>(Allergeni: 5-9-1-7)</i>	€	12,00
Filetto di manzo. Filetto di manzo con la sua salsa tartufata e fere marinate. <i>(Allergeni: 3,7,9)</i>	€	17,00
Il maialino da latte croccante. Maialino cotto a bassa temperatura, con mostarda di arancia, patate al forno. <i>(Allergeni:9,10)</i>	€	13,00

Dolci:

Mousse al cioccolato con torroncino croccante e crema di agrumi. <i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7,8)</i>	€	5,00
---	---	------

Vini consigliati:

Friulano Livio Felluga 0,75 cl	€	16,00
Sauvignon Gigante 0,75 cl	€	13,00
Ribolla gialla Vigna Traverso 0,75 cl	€	13,00
Cabernet Sauvignon Borgo San Daniele 0,75 cl	€	15,00
Cabernet Franc Vigna Traverso 0,75 cl	€	13,00
Merlot Terre del Faet 0,75 cl	€	17,00
Schioppettino Antico Broilo 0,75 cl	€	22,00

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. 1169/2011 – “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.



LOCANDA
OROLOGIO
BRAZZANO DI CORMÒNS

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.

