

Menù degustazione:

Flan di Montasio.

Il nostro flan di Montasio con asparagi in varie consistenze.

Le capesante.

Noci di capesante con purea di ceci, crema di caprino e carciofi fritti.

Briciole di pasta.

Piccoli gnocchetti allo zafferano, schiuma di asparago bianchi e asparagi verdi croccanti.

Ombrina d'amo.

Ombrina d'amo con la sua salsa, agretti e erbe rosse.

Mille foglie di pasta filo con fragole.

Euro 50.00 a persona, escluso bevande.

Euro 60.00 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:

Il prosciutto crudo D'Osvaldo con la nostra giardiniera. <i>(Allergeni:7,9)</i>	€	13,00
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. Il piatto è accompagnato da focaccia al rosmarino. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7,9,10)</i>	€	15,00
Flan di Montasio. Il nostro flan di Montasio con asparagi in varie consistenze. <i>(Allergeni: 3-7-8)</i>	€	13,00
Le capesante. Noci di capesante con purea di ceci, crema di caprino e carciofi fritti. <i>(Allergeni:3,7,10)</i>	€	15,00

Primi Piatti:

Vellutata di pastinaca. Crema di pastinaca con piccoli bignè allo zenzero, cumino e carote croccanti. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7)</i>	€	10,00
La pasta corta. Mezze maniche rigate fatte in casa con polipo, fave e lime. <i>(Allergeni: 1 glutine 3,14)</i>	€	12,00
Barchette di pasta al tarasacco. Raviolo di pasta alla clorofilla di tarasacco, crema di formaggio erborinato, pomodori in confit e mostarda d'agrumi. <i>(Allergeni: 1 glutine,3,7)</i>	€	12,00
Briciole di pasta. Piccoli gnocchetti allo zafferano, schiuma di asparago bianchi e asparagi verdi croccanti. <i>(Allergeni: 1 glutine,3)</i>	€	12,00

Menù stampato su carta riciclata.

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

Secondi Piatti:

Ombrina d'amo. Ombrina d'amo con la sua salsa, agretti e erbe rosse. <i>(Allergeni: 4-8-9-11)</i>	€	19,00
Faraona di cortile. Suprema di faraona bardata al lardo con erbe di fossa, piccola pannocchia e crema di cipolla. <i>(Allergeni:3,8,9)</i>	€	19,00
Filetto di vitello. Filetto di vitello gratinato in crosta aromatica con purea di sedano rapa. <i>(Allergeni: 3,7,9)</i>	€	22,00
Il Frico. Il nostro frico con la sua cialda, funghi champignon, nella nebbia di faggio. <i>(Allergeni:7)</i>	€	15,00
Scaloppata di manzo Manzetta irlandese alla griglia con i suoi contorni. <i>(Allergeni:7,9)</i>	€	19,00

Contorni:

Verdura cruda di stagione. <i>(Allergeni:)</i>	€	4,50
Asparagi e uova. <i>(Allergeni:3)</i>	€	6,50

Dolci:

Tiramisù con zucca e salvia aromatica. <i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7)</i>	€	6,00
Mille foglie di pasta filo con fragole. <i>(Allergeni:1 GLUTINE,3,7)</i>	€	6,00
Sorbetto al limone con gelatina di gin e schiuma di acqua tonica. <i>(Allergeni:1)</i> <i>(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.