

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 piatti:

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

Dessert:

La gubana (doce 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:

Insalata di melone con prosciutto crudo di San Daniele e giardiniera preparata in casa.

Primi:

Spaghetti al pomodoro con crema di burrata e germogli di basilico.

Secondi:

Roastbeef all'inglese con misticanza di verdure fresche, pomodorini ciliegina e scaglie di Montasio stagionato.

Dessert:

Gelato con frutti di bosco.

Caffè.

Euro 28,00 a persona, compreso degustazione vini (ogni sei persone una bottiglia di: Friulano e una di Merlot del Collio).

I sapori di casa.

Antipasti:

Grissino casereccio con prosciutto crudo di *Lorenzo D'Ossvaldo*. (Cormons)

Sformatino di melanzane, crema di pomodoro e mozzarella.

Primo:

Gnocchi di ortiche con schiuma di carote, ricotta affumicata e germogli di mostarda.

Orzotto alle verdure d'estate con prosciutto bianco affumicato.

Secondo:

Arrotolato di tacchino (allevamento locale) con panur di erbe, patate al forno e verdure dell'orto.

Dessert:

Cheesecake ai frutti freschi.

Caffè.

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

Il mare al collo.

Antipasti:

Insalate di mare fresca con rucola e pomodorini.

Tartara di salmone con pan brioche alla clorofilla e gel di lamponi.

Primo:

Lasagnetta verde al raguttino di mare con fasolari cappesante e menta.

Secondo:

Boreto alla gradese di pesce misto stagionale con polenta.

Verdure grigliate.

Dessert:

Tiramisù con diamanti di grappa.

Caffè.

Euro 45,00 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.

AperiCollio

Degustazioni di vini della Az. Agr. Livio Felluga in abbinamento a stuzzichini di prodotti del territorio.

Prima degustazione:

Sharis (uvaggio chardonnay, ribolla) 2018, Rosè (uvaggio: pinot nero merlot) 2018 Az. Agr. Livio Felluga. Con grissino prosciutto crudo Lorenzo D'Ossvaldo e crostino cotto e cren.

Euro 9,00 a persona

Seconda degustazione:

Friulano 2018, Sauvignon 2018, Pinot Grigio 2018 Az. Agr. Livio Felluga. Con grissino prosciutto crudo Lorenzo D'Ossvaldo, crostino cotto e cren e crostino formaggio Montasio.

Euro 13,00 a persona.

Terza degustazione:

Friulano 2018, Ribolla gialla 2018, Illivio 2017, Abbazia di Rosazzo 2016, Az Agr. Livio Felluga. Con grissino prosciutto crudo Lorenzo D'Ossvaldo, crostino cotto e cren, crostino formaggio Montasio e Orzotto alle verdure.

Euro 19,00 a persona.

Precisazioni:

L'orario previsto per l'AperiCollio è dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 15.00 alle 18.30.

Nelle degustazioni non sono compresi acqua e caffè.

I prezzi si intendono compresi di iva.