

Benvenuti in Friuli.

Antipasto di benvenuto:

“Toc’ in braida” Polentina morbida con crema di formaggio Montasio e ricotta affumicata.

Primo:

Orzotto risottato ai radicchi d’inverno, gel di more e schiuma di cannella.

Secondo:

Il classico friulano: vassoi centrali di frico (torta di patate e formaggi), frittata alle erbe di stagione, salame con la cipolla e polenta.

Dessert:

Strudel di mele.

Acqua e caffè.

Euro 27,00 a persona, compreso vini (ogni sei persone una bottiglia di: Friulano e una di Merlot selezione Orologio).

Sapori & tradizione Friulana.

Antipasti:

Sformatino di zucca con crema di zafferano e petali di “Rosa dell’Isonzo”.

Primo:

Gnocchetti agli spinaci con crema di sedano rapa, frico croccante e schiuma d’aglio di Resia.

Secondo:

Arrotolato di “Gallo Ruspante” con funghi di stagione, patate arroste e cipolla caramellata.

Dessert:

Gubana (dolce tipico delle Valli del Natisone).

Acqua e caffè.

Euro 27,00 a persona, compreso vini (ogni sei persone una bottiglia di: Friulano e una di Merlot selezione Orologio).