

BENVENUTI A CASA NOSTRA

La Locanda Italia è l'agriturismo de La Ferula,
la nostra azienda agricola.

Tutto ciò che produciamo lo utilizziamo nella nostra cucina
per creare piatti sempre nuovi in ogni stagione.

Il nome della locanda è una dedica alla nostra cara nonna Italia,
mentre il nome della casa in cui si trovano la locanda ed il punto
vendita aziendale, la Villa Chichin, è un omaggio al nostro amato
nonno Francesco, marito di Italia.



ANTIPASTI

ZUCCA

14

zucca brûlée e semi tostati,
pane sifonato, crema di zucca e tartufo nero
buñuelos ripieno zucca, lime e pepe di Sichuan

CAVIALE

16

crumble di pane al burro, tuorlo fondente Cbt, crema di latticello,
spuma di patate e caviale Arënkha

PORRO

12

porro bruciato, gel di limone candito, aglio nero, grano saraceno soffiato,
crema calda al crème fraîche e polvere di porro bruciato

CINGHIALE

13

bocconcini di cinghiale, spuma di zucca al sifone,
pane raffermo ai semi e panna acida

FOIE GRAS

17

sfoglia croccante, foie gras de Canar mi-cuit, battuta di manzo friulana,
ketchup d'uva e tartufo nero fresco

TARTARE

16

di manzo con fiori di capperi*, chips di polenta
e riccioli di burro



* prodotto non regionale

PRIMI

PLIN 16

di anatra, jus, amaro Jerbaris e spuma salata

PACCHERI 15

affumicati a freddo, cacio e pepe alla friulana con formadi frant
e tartufo nero fresco

LINGUINE 16

Garum di pesce, estratto di carota,
bottarga di muggine

PASTA E FAGIOLI 14

fusilloni alla brace, spuma di cannellini e miso,
garum di manzo, polvere d'alloro e parmigiano

GYOZA 17

ripieni di ricotta e tartufo, crema leggera al porro,
olio all'erba cipollina, tartufo fresco e acetosella

RISOTTO 14

crema di zucca, castagne a lamelle, mosto cotto
e semi di zucca



* prodotto non regionale

SECONDI

ZUCCA IN 7 CONSISTENZE 14

crema, marinata, al forno, secca, spugna, semi, olio
e caprino morbido

FRICO FRIULANO (X 2 PERSONE) 17

frico di patate e formaggio Montasio con polenta frita

ANIMELLE 18

demi-glacé, zucca, cicoria ripassata e aria di liquirizia

FARAONA 17

lardellata , finocchi profumati alla camomilla e anice,
crema all'aneto, olive disidratate e kumquat

CROCCHETTA 17

guancia di manzo sfilacciata, arancia
e carote in diversi colori e consistenze

FILETTO DI MANZO 29

cotto a bassa temperatura, sedano rapa, finferli,
tartufo nero e millefoglie di patate



* prodotto non regionale

I NOSTRI DOLCI

ZUCCA

10

zucca fondente caramellata, sfere di panna cotta alla zucca,
namelaka al cioccolato fondente, calamansi e peperoncino,
curd ghiacciata, semi e pralinato ai semi di zucca

FIESTA CROCCANTE

9

tarteletta al cacao, Arancie, Grand Marnier e ganache

TIRAMISÙ IN BICCHIERE

7

savoiardì*, crema al mascarpone*, caffè espresso

SORBETTO*

6

SELEZIONE DI FORMAGGI FRIULANI

13

accompagnata da mostarda e miele

Caciotta aromatizzata - Zidaric

Formaggio di Fossa bio - Zoff

Jmar erborinato - Zidaric

Mlet al pepe - Zidaric

Caprino - Malga Alta Carnia



* prodotto non regionale

DIGESTIVI

AL CALICE

Grappa “Spiritus Ferulae”	3,50
Amaro “quintessentia Nonino”	4,50
Amaro “Fred Jerbis”	4,50
Amaro distilleria Aquileia	4,50
Crema cappuccino al Whisky “Buiese distillerie”	4,50
Amaro Tosolini	4,50
Santonego	4,50
Sambuca “Domenis”	4,50
Caffè Goriziana caffè	1,40
Caffè corretto	1,90
Coperto	3,00

È a disposizione della clientela il libro in cui sono indicati gli allergeni presenti in ogni piatto

In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel regolamento 1169/2011 CE, avvisiamo i nostri clienti che i nostri prodotti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l in termini di SO2 totale; arachidi e prodotti a base di arachidi; cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; frutta a guscio e prodotti a base di derivati; latte e prodotti a base di latte; molluschi e prodotti a base di molluschi; pesce e prodotti a base di pesce; soia e prodotti a base di soia; sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; uova e prodotti a base di uova.

I NOSTRI VINI

AL CALICE

Bianco	2,00
Merlot	2,00
Spumante Chardonnay Brut	3,00
Pinot Bianco	2,50
Riesling Renano	2,50
Cabernet Franc	2,50
Chardonnay	3,00
Malvasia	3,50
Refosco dal p.r.	3,50
Verduzzo barrique	4,50
Refosco dal p.r. barrique	4,50

IN BOTTIGLIA

Bianco 0,75l	13,00
Merlot 0,75l	13,00
Spumante Chardonnay Brut 0,75l	19,00
Pinot Bianco 0,75l	15,00
Riesling renano 0,75l	15,00
Refosco dal p.r. 0,75l	22,00
Cabernet Franc 0,75l	15,00
Chardonnay 0,75l	18,00
Malvasia 0,75l	22,00
Verduzzo passito barrique 0,50l	25,00
Refosco dal p.r. barrique 0,75l	30,00
Magnum Spumante 1,50l	30,00
Goccia di Carnia 0,75l	3,00

LE PRODUZIONI FRIULANE PRESENTI NEL NOSTRO MENÙ

il Montasio, lo stravecchio ed il formadi Frant
della latteria del Ben, di Aviano

la farina di mais del Molino Persello di Caporiacco

Il burro della latteria di Fontanafredda

Le arachidi friulane dell'azienda De Munari,
di San Vito al Tagliamento

Il prosciutto crudo di San Daniele, il cotto affumicato ed i salami
del salumificio Lovison, di Fagagna

le uova bio dell'azienda agricola Pascolo, di Nogaredo di Corno

i fiori eduli e le erbe aromatiche
dell'azienda agricola Augusto Nanino, di Borgo Cividale

il pecorino e gli erborinati della Malga Alta Carnia,
di Sauris di Sopra

la salsiccia e la mortadella dell'azienda agricola In Cortile,
di Sottoselva di Palmanova

lo speck, il lardo speziato e il guanciale di Wolf, di Sauris di Sotto

i formaggi di grotta carsica dell'azienda agricola
Zidarič Dario di Prepotto

l'aceto balsamico dell' acetaia Midolini

l'aceto di vino dell'acetaia Sirk

altre a ...

la nostra frutta e verdura, le nostre composte, i nostri vini,
il nostro olio EVO, il nostro aceto di mele