



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

QUASI TONNO

11

anguria marinata, daikon e cremoso al wasabi

ZUCCHINA

13

beurre Blanc ai fiori di zuccina, guacamole, perle di zuccina,
olive essiccate e sfoglia croccante

FOIE GRAS

16

Foie Gras d'Anatra, panella di ceci brul  , mele glassate
e battuta al coltello di pezzata rossa

TROTA

15

Trota salmonata marinata, latte di cocco, lime, salsa Chigimi,
olio di foglie di fico e cialda di riso

CAESAR SALAD

14

lattuga "little Gem" arrosto, salsa caesar, tournedos di pollo,
briciole di pane all'aglio e grana

TARTARE

16

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



PRIMI

RISOTTO



15

mantecato all'aglio nero, crema di bufala,
ciliegie e polvere di liquirizia

CAPPELLACCI

16

di agnello, crema di melanzane arrosto e miso,
fondo ristretto e sommacco

PARMIGIANA MODERNA



13

melanzane fondenti, crema alla parmigiana, mozzarella di bufala
gratinata, salsa al basilico e filo di parmigiano

GAZPACHO



12

Gazpacho di pomodori rossi con sottofondo di ciliegie,
pistacchi tostati, neve di ricotta friulana

LINGUINE IN STILE NERANO



13

zucchine fritte, crema e fiori di zucchine, parmigiano,
basilico fresco e zeste di limone

FUSILLONI

14

burro alle foglie di limone, polvere di lattuga di mare
e scaglie di acciughe del cantabrico



* prodotto non regionale

SECONDI

BURGER 21

di anatra, yogurt greco, prugne in pasta, sfere di acidulato
umeboshi e arancia

FRICO FRIULANO (X 2 PERSONE) 17

frico di patate e formaggio Montasio con polenta fritta

SECRETO 16

di maialino iberico, spuma di tzatziki al sifone, granita di
pomodorino ciliegino e chips di pane

HUMMUS 13

di ceci, ceci croccanti, limone fermentato,
panissa e yogurt

TROTA SALMONATA 17

alla brace, spuma al burro nocciola e miso, salsa bianca al
finocchietto e verzotto lattefermentato

DIAFRAMMA 15

di manzo, fondo Bruno, indivia brasata,
pinoli tostati e uvetta





I NOSTRI DOLCI

PRALINA



10

di cioccolato bianco e lime, levistico
e salsa fredda al passion fruit

LAMPONI IN CONSISTENZA



10

morbido al caprino, namelaka alle foglie di fico
e crumble di ceci al cacao

TIRAMISÙ IN BICCHIERE



7

savoiard*, 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