



# 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

## VARIAZIONE DI ASPARAGI 12

flan di asparagi, sauté di asparagi bicolore, mousse di asparagi verdi e bianchi, asparagi crudi, olio di asparagi e il loro fondo bianco



## FINTO CAVIALE 13

caviale di asparagi verdi, battuta di Picanha, gel di tuorlo, crumble di pane al burro e antica senape in grani

## BUNS SIFONATI 14

tre sfere di pane fritto ripiene di:  
fondente al formaggio e tartufo estivo;  
guance di maialino brasate e maionese alla sriracha;  
crema di piselli al limone e salsa yoghurt

## CANNOLI 13

croccanti di alga nori, crema di sclopit, ricotta vaccina e salsa teriyaki

## BAO 12

al vapore, pulled pork, salsa Choron e cavolo cappuccio croccante

## TARTARE 16

battuta di pezzata rossa con fiori di capperi\*, chips di polenta e riccioli di burro

# PRIMI

## RISOTTO 13

alla crema di asparagi, filo di pecorino, bottarga di gallina  
e polvere di liquirizia

## TORTELLI 14

agli asparagi ,asparagi croccanti, spuma di zabaione salato,  
polvere di asparagi e acetosella

## SPAGHETTO 15

burro e acciughe del Cantabrico, dashi,  
polvere di Bancha e ginepro

## FETTUCCINE 13

al capriolo, fave di cacao e gel di bergamotto

## CAPPELLETTI 14

di agnello, il suo jus, crema all'aglio bianco  
e salsa alla mentuccia

## PACCHERI 15

cacio e pepe alla friulana con Formadi Frant,  
sfere di limone fermentato e tartufo estivo





# SECONDI

UOVA E ASPARAGI 2.0:		15
asparagi, uovo poche, crema al parmigiano, emulsione acidula all'aglio Orsino e olio di asparagi		
FRICO FRIULANO	(X 2 PERSONE) 	17
frico di patate e formaggio Montasio con polenta fritta		
ANIMELLE		18
di vitello, agretti, mandorle tostate, fondo bruno, salsa olandese e polvere di caffè		
LINGUA		15
di manzo, taccole , salsa orientale, burro di arachidi, spuma di kren e cialde di riso soffiato		
PLUMA IBERICA		22
asparagi in consistenza, spugnole e tartufo		
RIBS		16
di maialino Los Linares laccate con salsa bbq e coleslaw all'aceto Midolini		

# I NOSTRI DOLCI



## MILLEFOGLIE ALLE FRAGOLE 10

cialda croccante allo zucchero di canna, crema chantilly  
e fragole in consistenza



## FONDENTE AL CIOCCOLATO 10

crumble di mandorle alla cannella, crema pralinata, caramello salato  
montato, polvere di caffè, gel al cointreau e petali di acetosella

## TIRAMISÙ IN BICCHIERE 7

savoardi\*, 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



# 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