

ANTIPASTI

FOCACCIA 13

con burratina friulana , mortadella al tartufo e tartufo nero* fresco

CAPRESE IMPRESSIONISTA 12

ciliegino di bufala friulana glassato al succo di pomodoro su crumble di olive nere*, spugna al basilico ed emulsione d'aceto Midolini in pipetta

BRUSCHETTA 11

pane rustico tostato con acqua di pomodoro, datterini gialli conditi, aglio nero in crema, olio al basilico e aria d'origano

SUSHI AGRICOLO 15

tris di rettangolini di riso Carnaroli* cotto all'orientale e poi fritto in stile futomaki guarniti in sequenza con: battuto di vitello al tartufo fresco*, pollo affettato in salsa teriaki*, filetti di zucchine marinate e lamelle di salsiccia con salsa rosa al tabasco

TARTARE 16

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

CROSTONE 12

pane ai semi, salsiccia, Formadi Frant e salsa piccante

TAGLIERE da 8/ POR

una selezione di salumi e formaggi friulani

* prodotto non regionale

PRIMI

CARAMELLE 14

di pasta fresca ripiene di petto d'oca* affumicato ed erbe miste, emulsione alla salvia, cacio in crema e soffiato e mostarda di pere

RISOTTO 14

all' estratto di erbe rosse, caprino, tartufo fresco estivo e zeste di limone

GAZPACHO VERDE 10

con quenelle di ricotta friulana mantecata, crudità di verdure e sfere d'agrume

PARMIGIANA MODERNA 13

mezza melanzana infornata e successivamente gratinata con la nostra salsa alla "parmigiana" e mozzarella fiordilatte, guarnita con salsa tricolore

GNOCCHI 12

di patate gratinati in cocotte al pesto di basilico con purea di pinoli* e cubetti di patate arrosto

SPAGHETTI ALL'UOVO 13

con burro affumicato, acciughe* del mar cantabrico e polvere di lime* nero essiccato

*prodotto non regionale

SECONDI

FRICO FRIULANO (x 2 persone)	16
frico di patate e formaggio Montasio con polenta di mais viola friulano	
ROLLE' DI MANZO	18
cotto a bassa temperatura alle mandorle* ed il suo ristretto, accompagnato da cannolino di pasta fillo ripieno di caponata e tartufo fresco	
SECRETO	16
straccetti di secreto iberico* su chips di pane, concassé di pomodoro ramato, scalogni agri e salsa tzatziki al sifone	
MILANESE BRUCIATA	22
lombatina di vitello* a bassa temperatura , impanata al grano Arso*, bottoncini di patate fondenti e maionesi varie (allo zafferano, alla rucola ed al peperone rosso) e zeste di limone*	
HUMMUS	11
panissa, ceci croccanti*, curcuma* e yogurt naturale	
TACOS	14
sfoglia di mais ripiena di pollo, insalata di capuccio, pomodorini, dressing e salsa verde	

*prodotto non regionale

I NOSTRI DOLCI

TIRAMISU' IN BICCHIERE	6
savoiardì*, crema al mascarpone*, caffè espresso	
CREMOSO	6
alle pesche in bicchiere e muesli* croccanti	
ECLAIR " PARIS BREST "	8
pasta choux farcita con crema mousseline, decorata con mandorle	
SORBETTO* al cucchiaio	6
SELEZIONE DI FORMAGGI FRIULANI	13
accompagnata da mostarde e miele	
caciotta aromatizzata - Zidaric	
formaggio di Fossa bio - Zoff	
jmar erborinato - Zidaric	
mlet al pepe - Zidaric	
caprino - Malga alta Carnia	

*prodotto non regionale