

# 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

## PORRO IN OLIO COTTURA 12

purea di sedano rapa con il suo ristretto, polvere di lime nero\*,  
burro d'arachidi e prugne

## NON TARDAR A MEZZANOTTE 15

tris di impressioni di zucca;

- finta zucca mignon ripiena di patè di manzo e zucca violina
- pane sifonato alla zucca con ricotta affumicata in consistenza
- cialda a forma di ruota di "carrozza" ripiena di purea di zucca,  
polvere di zucca disidratata ed emulsione di olio alla zucca

## FAGOTTINO 14

di verza ripieno di carne e verdure all'orientale, su salsa leggera  
alle acciughe del Cantabrico\* e cialda di riso croccante

## STRACCETTI 12

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

## PALLOTTE 15

cacio e ova in bianco, tartufo fresco, gel di tuorlo d'uovo e porcini trifolati

## TARTARE 16

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



\* prodotto non regionale

# PRIMI



## RISOTTO

14

carnaroli alla zucca, lamelle di castagne e mosto cotto

## PACCHERI

16

affumicati, cacio e pepe alla friulana (Frant)  
caviale di limone fermentato e tartufo fresco\*

## PAPPARDELLE

15

ai mirtilli, ragù di capriolo, cioccolato fondente al 90%\*  
e scorza d'arancia grattugiata

## ZUPPA

12

di cipolle gratinata al montasio

## FETTUCCINA

16

ripiena di ricotta al tartufo\*, spuma di porri e patate  
e polvere di porro

## PLIN

16

ripieni di Blu Mucca su vellutata di zucca, speck croccante  
e finferli spadellati



\*\*Il progetto "Dona Salute", che nasce dall'Associazione Onconauti A.P.S., e viene portato avanti dalla sede di San Canzian d'Isonzo, è un'iniziativa dedicata a promuovere la sana alimentazione come strumento di prevenzione oncologica.

\* prodotto non regionale

# SECONDI

## ASSOLUTO DI ZUCCA 15

zucca in sette consistenze e caprino morbido

## FRICO FRIULANO (X 2 PERSONE) 17

frico di patate e formaggio Montasio con polenta fritta

## ANIMELLE 18

di vitello a bassa temperatura, zucca in purezza,  
cicoria ripassata e aria di liquirizia\*

## FARAONA 18

spadellata, finocchi profumati alla camomilla e anice,  
aneto, olive nere disidratate\* e buccia di kumquat\*

## FILETTO DI MANZO 28

di manzo in sous-vide scottato alle “bronze”, funghi shitake  
in consistenze e millefoglie di patate al tartufo

## TONKATSU 20

coppa di maialino panata nel sesamo e pane panko, cavolo cappuccio  
fermentato e salsa “Tonkatsu” allo zenzero\*



\* prodotto non regionale

# I NOSTRI DOLCI

## PERA COTTA AL VIN BRULÉ

8

purea di castagne, pinoli tostati e mousse di latteria

## PANNA COTTA ALLA ZUCCA

10

namelaka al cioccolato fondente, amaretti, mandorle,  
zucca candita e cioccolato soffiato

## 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



\* 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