

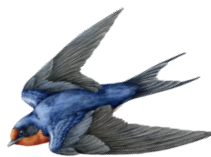


BENVENUTI A CASA NOSTRA

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 TOPINAMBUR 12

topinambur saltato, crema di topinambur, panur aromatica, liquirizia*, caviale di pompelmo rosa e aglio nero*

PORZINA 13

cotta a bassa temperatura glassata in salsa teriyaki, chutney di pere, rafano e pop corn di maiale

FLAN 14

di parmigiano, cipolla caramellata, parmigiano croccante, spuma di sedano rapa e tartufo bianchetto

BAO 12

di agnello sfilacciato con filo di crema yogurt ed erba cipollina

TARTARE 16

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

MIDOLLO DI MANZO 14

battuta di cervo, mele e wasabi



PRIMI

FUSILLONI 13

crema di finocchi, acciughe del Cantabrico, zeste di arancia
e polvere di sommacco

CAPPELLETTI 16

ripieni di coda alla vaccinara, spuma di salsa bernese
e polvere di dragoncello

CARAMELLE 14

ripiene di patate in tecia, crema leggera di jamar
e verza vetrificata

TAGLIOLINO 25T 18

tagliolino 25 tuorli stirato a mano, brodo di cappone
e tartufo bianchetto fresco*

RISOTTO 13

cavolo nero in consistenze, polvere di ginepro, gocce di
aglio nero e sentori di limone

ZUPPA RUSTICA 11

di cipolle gratinata al montasio



* prodotto non regionale

SECONDI

UOVO CBT  15

crumble di pane al burro, verzotto acidulato, spuma di patate
affumicate e tartufo bianchetto fresco

FRICO FRIULANO (X 2 PERSONE) 17

frico di patate e formaggio Montasio con polenta fritta

LUMACHE 14

in umido, frittatina gli spinaci, creme fraiche ed acetosella

LINGUA 14

di manzo, salsa orientale, burro di arachidi,
spuma di Kren e chips di riso

PETTO D'ANATRA 23

puree di sedano rapa, radice candita e jus vegetale

RIBS 16

di maialino iberico laccate con salsa bbq
e coleslaw all'aceto Midolini



* prodotto non regionale



I NOSTRI DOLCI

PAVLOVA SCOMPOSTA



10

meringa, cremoso al ribes rosso e frutti di bosco

LINGOTTO FONDENTE



10

di cioccolato, terra croccante al cacao e lamponi

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



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