

Gli Antipasti

Tagliere Friulano (min.2 persone) (7) <i>(selezione di affettati e formaggi nostrani con mostarde)</i>	€ 10,00 p.p
Lumache* alla Bourguignonne (1,6,7,8)	€ 12,00
Carpaccio di fassona piemontese con maionese al tarassaco e asparagi (3)	€ 16,00
Polpo* con crema di nduja e gorgonzola dolce dop (4,7)	€ 16,00
Tartare di gamberi viola*, coulins di fragole e chips di riso al nero di seppia (2,5)	€ 18,00

I Primi

Risotto ai due asparagi e saporito delle Valli (1,7)	€ 16,00 p.p
Pappardelle con ragù di selvaggina e mirtilli (1,9,13)	€ 14,00
Gnocchi di patate con pesto di rucola e pistacchio e datterino arrostito (1,3,7,8)	€ 14,00
Gjarsons con burro fuso alla salvia e ricotta affumicata (1,3,7)	€ 12,00
Tagliolini al nero di seppia con bisque di crostacei, stracciatella e crudo di gamberi* al lime (1,2,3,7)	€ 18,00
Spaghetti calamaretti* e bottarga di Muggine (1,4,12,14)	€ 16,00

I Secondi

Filetto di manzo irlandese alla griglia accompagnato da patate novelle (250gr)	€ 27,00
Tagliata di Black Angus uruguayano alla griglia accompagnata da patate novelle (220gr)	€ 24,00
Lombata d'agnello *c.b.t. con purè viola e la sua salsa (7,12)	€ 22,00
Frico morbido con polenta “ Molino di Giusto” alla griglia (7)	€ 12,00
Trancio di branzino, asparagi verdi e il suo fumetto (4,7,13)	€ 22,00
Frittura mista di mare* accompagnata da maionese ai capperi (calamari - code di gamberi - sarde) (1,2,3,4,5,14)	€ 18,00

I Contorni

Insalata mista cruda	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
Patate fritte* (1,5)	€ 4,00
Spinaci* aglio olio e peperoncino	€ 4,50
Asparagi verdi gratinati (1,7)	€ 5,50

Coperto € 2,50

*prodotto congelato all'origine

