# Gli Antipasti

| | |
|---|---|
| Tagliere Friulano (min.2 persone) *( 7)*<br>*(selezione di affettati e formaggi nostrani con mostarde)* | € 10,00 p.p |
| Battuta di manzo con crema di nocciole e pane carasau *(1,7,8)* | € 16,00 |
| Capesante* scottate, nero di seppia, maionese di soia e puntarelle *(6,10,14)* | € 14,00 |
| Focaccia friabile con burro ai lamponi, cipolla caramellata e acciughe del cantabrico *(1,4,7)* | € 12,00 |
| Carpaccio di trota di San Daniele, melograno e yogurt *(4,7)* | € 17,00 |

# I Primi

| | |
|---|---|
| Risotto al radicchio di Treviso e gorgonzola dop (min.2 persone) *(1,7)* | € 16,00 p.p |
| Raviolo casereccio ripieno di capesante e porcini al profumo di tartufo *(7)* | € 15,00 |
| Lasagnetta al porro, salsiccia e scamorza *(1,7)* | € 15,00 |
| Cjarsons con burro fuso alla salvia e ricotta affumicata *(1,3,7 )* | € 14,00 |
| Tagliolino alle mazzancolle, crema di burrata affumicata e pistacchio *(1,2,7,8)* | € 18,00 |

# I Secondi

| | |
|---|---|
| Tagliata di Black Angus uruguayano alla griglia accompagnata da patate novelle (220gr) | € 24,00 |
| Guancette di maialino brasate, chiodini e carote baby al burro *(7)* | € 18,00 |
| Frico morbido con polenta “ Molino di Giusto” alla griglia *(7)* | € 14,00 |
| Trancio di salmone norvegese, porro arrostito e purea di cavolfiore *(4,7)* | € 20,00 |
| Trancio di ombrina su crema di cavolfiore viola e la sua salsa *(4,7)* | € 20,00 |

# I Contorni

| | |
|---|---|
| Insalata mista cruda | € 4,00 |
| Patate al forno | € 4,00 |
| Verdure di stagione al vapore | € 5,50 |
| Bieta ripasssta all’aglio, olio e peperoncino | € 5,00 |