

# MENÙ DI STAGIONE

## ANTIPASTI

Flan di sedano rapa, fonduta di caprino allo zafferano e chips di riso venere 14€

Baccalà mantecato a modo nostro, polenta sbriciolata, spuma di patate e polvere di olive nere 14€

Muset nostrano affumicato, hummus di lenticchie e maionese di brovada 14€

Piatto di prosciutto crudo di San Daniele "Il 27", formaggio e marmellate fatte in casa 14€

## PRIMI

Orzotto ai mirtili e fonduta di formadi frant 15€

Caserecce trafilete al bronzo fatte in casa alla carbonara Friulana con la Pitina 16€

Gnocchi di pane fatti a mano con crema di carciofi, cozze impanate e pecorino sardo 16€

Tagliolini all'uovo, trafileti al bronzo, fatti in casa con panna e San Daniele 15€

## SECONDI

Sua maestà il Frico d'inverno di Montasio, castagne e cipolla con polenta di Fanna 15€

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura e purè di topinambur 20€

Seppia in umido al cavolo viola e porro, polenta grigia di Fanna morbida e polenta nera croccante 20€

Tagliata di manzo Hereford Taurus Gold uruguaiano servito con rucola e patate fritte 24€

## DOLCI

Tiramisù al panettone 6€

Torta di pane Friulana con cioccolato fondente, pere e nocciole 6€

Crema bavarese al torroncino 6€

Panna cotta con topping a scelta 5€

# MENÙ DI STAGIONE



## LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI

Costate e fiorentine secondo  
disponibilità, da condividere, servite su  
piastra di sale rosa con contro misti

SASHI   8€/h

TERNERA ROSADA  7€/h

MAZOY  7€/h

MIGUEL VERGARA  9€/h

ANGUS JDS   8€/h

Coperto, pane e acqua 2€

Comunicare eventuali allergie o intolleranze allo staff