

ANTIPASTI

PER INIZIARE

“Il Camarin”

*Soppressa selezionata da Aurelio e prosciutto “Scur di Lune”,
con giardiniera di verdure fatta in casa, focaccia al rosmarino
e polenta arrostita del “Molino Caeran”*

15,00

Abbinamento consigliato: Spumante Metodo Classico/Friulano

L'oro del Friuli

*ovvero la nostra interpretazione del “Toc in Braide”
(Tre consistenze del Montasio, polenta morbida del Molino Caeran
e chips di mais “Cincuantin” dell’Arca Slow-Food)*

15,00

Abbinamento consigliato: Friulano Riserva

Ricordo delle risaie di Paradiso

Coscette di rane fritte con foglie di Tarassaco e crema di morchelle

17,00

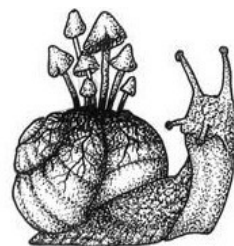
Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato

Lungo il fiume Stella

*Lumache in umido , tartare di trota affumicata, salsa
di olivello spinoso e crescione d’acqua*

17,00

Abbinamento consigliato: Friulano



La forza del bosco

Tartare di cinghiale, salsa al rafano, ciliegie sottaceto e olio alla borragine

17,00

Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato

PRIMI PIATTI

Essenze delle Risorgive

*Tagliolini affumicati, mantecati al burro di sambuco,
bottarga e uova di trota, finocchietto marino*

16,00

Abbinamento consigliato: Sauvignon

Dalla Braida del Contadino

(minimo 2 persone)

*Risotto mantecato con crema di melanzane al forno,
guazzetto di agnello di Cherso, fondo alle nespole e olio alla menta*

17,00

Abbinamento consigliato: Pinot Bianco

Come in un giardino

*Ravioli verdi ripieni di ricotta “franta” con tuorlo, olio alla ruta,
primule e brodo di levistico*

16,00

Abbinamento consigliato: Sauvignon

I “Cjalsons”

alle erbe di Primavera e crema di ricotta affumicata

16,00

Abbinamento consigliato: Traminer

SECONDI PIATTI

Le Fantasie del Norcino

Costa di maiale in lenta cottura poi scottata, il suo fondo profumato al ginepro, rabarbaro cotto e crudo e piantaggine alla brace conservata sotto olio di abete

22,00

Abbinamento consigliato: Vino rosso di medio corpo



Piccione

Petto di Piccione cotto nel fieno di alpeggio con frittatina alle erbe e wafer del suo patè

29,00

Abbinamento consigliato: Pinot Nero

Cosa esce dal cilindro?

Sandwich di coniglio e anguilla affumicata con salsa alla calendula e rape rosse, spiedino di rognoncini e spinacino "cul poc"

25,00

Abbinamento consigliato: Schioppettino

Dal ricettario di Annamaria

Pernice avvolta nella sfoglia con guazzetto di asparagi delle Risorgive

27,00

Abbinamento consigliato: Schioppettino/ Pinot Nero

LA BRACE DI AURELIO

Una selezione di carni cotte alla griglia,
provenienti da piccoli allevamenti

Filetto di manzo

Euro 10,00 all'etto (300g = 30,00 euro)

Costata di manzo prussiana

Euro 8,00 all'etto (1kg = 80,00 euro)

Ossocollo di maiale

(circa 300g) Euro 18,00



“Se la cena non basta alle attese, il formaggio ne paga le spese...”

Viaggio alla scoperta dei formaggi di Montagna

*Degustazione di 6 tipologie di formaggi friulani
provenienti da malghe e alpeggi, affinati a Sauris da “Malga Alta Carnia”*
20,00

I DOLCI

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

La nostra Crêpe Suzette,

crema all'arancio e salsa al Grand Marnier

10,00

“Pan e cjocolate”

*Gelato al pane, cremoso al cioccolato fondente,
cioccolato soffiato e il suo crumble*

12,00

Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema

10,00

Ortolano

*Mousse di asparagi e cioccolato bianco,
composta e salsa di fragole, olio alla lavanda*

12,00

Rosade

*Crème Caramel ai fiori di sambuco, con
croccante al mais e cioccolato bianco, mou al
siero di latte e limone candito*

12,00

Sorbetto

alla frutta al cucchiaino

6,00



MENU' DI CAMPAGNA



Il menu Degustazione viene
proposto per la tavola

Ricordo delle risaie di Paradiso

*Coscette di rane fritte con foglie di Tarassaco
e crema di morchelle*

“Us e Sparcs”

*Uovo poche con guazzetto di asparagi bianchi e verdi
delle Risorgive, fonduta di formaggi
e polvere di cipolla caramellata*

I “Cjalsons”

alle erbe di Primavera e crema di ricotta affumicata



Le Fantasie del Norcino

*Costa di maiale in lenta cottura poi scottata, il suo fondo profumato al ginepro,
rabarbaro cotto e crudo e piantaggine alla brace conservata sotto olio di abete*

Ortolano

*Mousse di asparagi e cioccolato bianco, composta e salsa di fragole,
olio alla lavanda*

Pura Vida Cafè

80,00 vini inclusi in abbinamento