

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 Zoratto"*

14,00

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 Zoratto
e chips di mais "Cincuantin" dell'Arca Slow-Food*

14,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay/Friulano Riserva

Acqua di Risorgiva

*Trancio di trota del Fiume Stella in oliocottura, estratto di
barbabietola e salsa olandese*

16,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay

E je rivade la Vierte! (E' arrivata la Primavera!)

*Petto e coscia di quaglia con il suo fondo, latticello, erbe e verdure
primaverili cotte e crude*

16,00

Abbinamento consigliato: Friulano Riserva



PRIMI PIATTI

Antico sapere contadino

*Vellutata di asparagi bianchi , morchelle stufate, gnocchetti di ricotta
e terra di patate e prosciutto crudo*

16,00

Abbinamento consigliato: Sauvignon

Risot e mazurin

(minimo 2 persone)

*Risotto all'aglio orsino con coscia di germano reale selvatico
e salsa allo zafferano delle Terre di mezzo*

16,00

Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato

“Cais e cais”

*Pasta trafilata a forma di chiocciola con lumache stufate, crema di “sclopit”,
yogurt naturale e pane croccante alla senape*

16,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay

I “Cjalsons” di Primavera

*“Cjalsons” alle erbe di campo con crema di ricotta affumicata e “morcje” (farina di
mais tostata nel burro nocciola)*

15,00

Abbinamento consigliato: Traminer



SECONDI PIATTI

Dal Bosco

Costoletta di cinghiale scottata, patate in tecja e crema di aglio nero
22,00

Abbinamento consigliato: Vino rosso di medio corpo

Pesci e buoi dei paesi tuoi

*Filetto di branzino della Valle del Lovo, coda di bue in lenta cottura,
asparagi al burro salato e cipollotto al forno*
23,00

Abbinamento consigliato: Chardonnay riserva

Migrazioni in Laguna

Petto di germano reale selvatico, servito con il suo fondo, agretti e pureè affumicato
22,00

Abbinamento consigliato: Schioppettino



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 7,00 all'etto (1kg = 70,00 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”
e accompagnati da mostarde, miele e frutti*

20,00

I DOLCI

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Crêpe Suzette,

crema all'arancio e salsa al Grand Marnier

Euro 10,00

Cremoso al cioccolato, banana e pinoli

Namelaka, brownies e praline di cioccolato fondente, banana caramellata, gelato ai pinoli, crumble di arachidi e salsa caramello.

Euro 12,00

Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema

Euro 10,00

Crème brûlée

alla nocciola con il suo crumble, frutti di bosco e cialda all'aglio nero

Euro 10,00

Sorbetto

alla frutta al cucchiaio

Euro 6,00



MENU' DI CAMPAGNA



Il menu Degustazione viene
proposto per la tavola

Caccia, terra e altri racconti

Tartare di cervo affumicato al fieno

Antico sapere contadino

*Vellutata di asparagi bianchi , morchelle stufate, gnocchetti di ricotta
e terra di patate e prosciutto crudo*

Risot e mazurin

*Risotto all'aglio orsino con coscia di germano reale selvatico
e salsa allo zafferano delle Terre di mezzo*



Dal Bosco

*Costoletta di cinghiale scottata,
patate in tecja e crema di aglio nero*

Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema

Pura Vida Cafè

69,00 vini inclusi