



# Trattoria al Paradiso



L'arte del ricevimento

## **Tutti i tuoi giorni speciali**

**Menù d'esempio**

\* \* \*

### **MENÙ DELLA TRADIZIONE**

Per chi vuole compiere un viaggio alla scoperta dei profumi e sapori autentici del Friuli Venezia Giulia. La tradizione che si rinnova, le radici che la guidano.

### **MENÙ NOBILIARE**

La Tavola dei Nobili, ricca e raffinata: la grande cultura della Mitteleuropa si combina con la fantasia della cucina italiana.

### **MENÙ DI MARE**

Per chi ama il mare ed i suoi frutti: Le conchiglie del Golfo di Trieste, i crostacei del Quarnaro e il pesce bianco dell'Adriatico.



# Trattoria al Paradiso



## MENÙ DELLA TRADIZIONE

### **Benvenuto degli ospiti in giardino**

La mela, il rafano e la tacchinella affumicata in casa

La frittata con le erbe selvatiche

Vellutata di cannellini con timballo di orzo e riduzione al caffè

### **Si prosegue al tavolo con...**

#### **Antipasto**

“Toc in Braide” alla Gianni Cossetti

*Polentina morbida con il mais biologico del mulino Zoratto,  
fonduta di formaggi d'alpeggio e ricotta affumicata*

#### **Primo piatto**

“Cjalsons” friulani

*Ravioli di pasta di patata tirata a mattarello con  
erbe selvatiche, uvetta e pinoli tostatati*

#### **Secondo piatto**

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura con il suo fondo bruno

#### **Contorni**

Tortino cremoso di patate e julienne di verdure stagionali

#### **Dessert a lume di candela**

Millefoglie alla Crema profumata alla vaniglia  
del Madagascar, specialità di Annamaria

#### **Caffè**

Arabica Gran Aroma

Piccoli dolcetti della tradizione friulana

#### **Vini in abbinamento**

Tocai Friulano - Colli Orientali del Friuli

Merlot - Collio

Verduzzo - Ramandolo

Grappa Nonino



# Trattoria al Paradiso



## MENÙ NOBILIARE

### **Benvenuto degli ospiti in giardino**

Carpaccio di cervo fumèe con salsa tartara

Crema Brulèe al Monasio

Bignè salati con crema di funghi porcini

### **Si prosegue al tavolo con...**

#### **Antipasto**

Quaglia disossata al profumo di timo con topinambur in diverse consistenze

#### **Primo piatto**

Vellutata di patate al tartufo di Norcia

#### **Secondo piatto**

Noce di cervo al dolceforte

*con sfumature leggermente agrodolci, note agrumate e sapiente utilizzo delle spezie*

#### **Contorni**

Purè di sedano rapa e spinacino alla noce moscata

#### **Dessert con brindisi allegro**

Dolce al cioccolato bianco e scuro della Valrhona

#### **Vini in abbinamento**

Pinot Grigio -Rosazzo

Uvaggio bordolese– Collio

Verduzzo – Ramandolo

Grappa Nonino



# Trattoria al Paradiso



## MENÙ DI MARE

### **Benvenuto degli ospiti in giardino**

Vellutata di zucchine e canestrelli dell'alto Adriatico  
Trotta del fiume Stella con crema al profumo di aneto  
Cocktail di frutta e crostacei

### **Si prosegue al tavolo con...**

#### **Antipasto**

Cartoccio di frutti di mare e verdure del nostro orto

#### **Primo piatto**

Risotto di gamberi al profumo di lime

#### **Secondo piatto**

Filetto di branzino alla mediterranea, con prezzemolata,  
olive taggiasche e pomodorini "confit"

### **E per concludere...**

Torta cremosa ai frutti di bosco

### **Vini in abbinamento**

Malvasia - Carso  
Collio Bianco - Colli Orientali del Friuli  
Moscato fior d'arancio - Colli Euganei  
Amaro Quintessentia - Nonino



# Trattoria al Paradiso



## Sempre compreso nel Benvenuto

### **L'isola del prosciutto**

Prosciutto crudo di San Daniele Riserva 24 mesi

### **Banco formaggi**

Degustazione di formaggi tipici italiani con mostarde di frutta e verdura, miele artigianale e selezione di pane all'uvetta passa e noci

### **Il frico friulano**

Frico nelle due versioni composto da formaggio morbido e patate e il tubone di stravecchio croccante al mais

### **Drink Point**

Il Prosecco di Valdobbiadene

Sauvignon COF

Aperitivi analcolici

Aperitivi leggermente alcolici

Soft drinks

Succhi di frutta