

---

# MENU' DI CAMPAGNA

---

Il menu Degustazione viene proposto per la tavola

---

## Foncs e cartufules

*Patata alla cenere, funghi, uovo morbido e spuma di cavolfiore*

## Antico sapere contadino

*Vellutata di Zucca , mele, pancetta, crumble alle noci, semi e olio di zucca Anaxum*

## Il profumo del mosto selvatico

*Risotto alla parmigiana , salsa all'uva fragola, timo e ginepro  
con lardo profumato alle erbe "La Vecje Salumerie"*



## Dal Bosco

*Costoletta di cinghiale scottata, topinambur "in tecja",  
crema leggera all'aglio di Resia "Strok" e polvere di  
prosciutto "Scur di Lune"*

## Frutta, verdura e cioccolato

*Costa di rabarbaro cotta nel succo di fragola, bavarese  
di cioccolato al latte, gelato alla mandorla, gruè di cacao e crema d'aglio nero*

## Pura Vida Cafè

# 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*

## Foncs e cartufules

*Patata alla cenere, funghi di bosco, uovo morbido e spuma di cavolfiore*

16,00

*Abbinamento consigliato: Pinot Bianco / 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 "Cinquantin" dell'Arca Slow-Food*

14,00

*Abbinamento consigliato: Chardonnay/Friulano Riserva*

## Caccia, terra e altri racconti

*Tartare di cervo affumicato al fieno, profumata al sambuco e  
polvere di ginepro, salsa di susine fermentate al porto e acetosella*

16,00

*Abbinamento consigliato: Pinot Nero*

## Dal ricettario di AnnaMaria

*Rognone di vitello marinato e scottato, salsa di mele, salvia e  
limone e crema di zucca*

16,00

*Abbinamento consigliato: Pinot Bianco/Franconia*



# PRIMI PIATTI

## Antico sapere contadino

*Vellutata di Zucca , mele, pancetta, crumble alle noci, semi e olio di zucca Anaxum*  
15,00

*Abbinamento consigliato: Verduzzo / Pinot Grigio*

## Il profumo del mosto selvatico

(minimo 2 persone)

*Risotto alla parmigiana , salsa all’uva fragola, timo e ginepro  
con lardo profumato alle erbe “La Vecje Salumerie”*  
15,00

*Abbinamento consigliato: Pinot Grigio Ramato/ Rosè spumante*

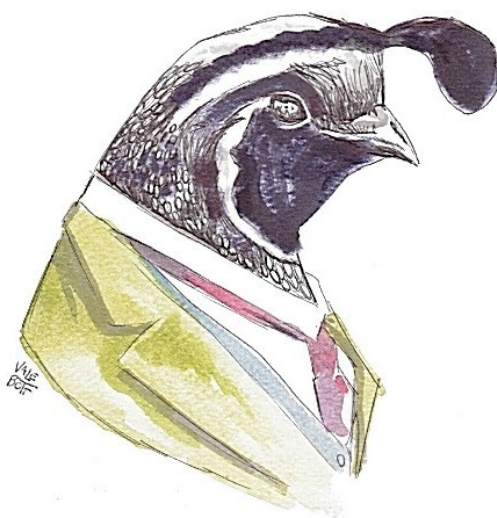
## Nobiltà friulana

*Timballo di patate, quaglia ed il suo fondo, su  
crema di mandorle dolci*

*(Un piatto tratto dall’antico ricettario dei Nobili Caratti)*

17,00

*Abbinamento consigliato: Pinot Grigio*



## I “Cjalsons”

*“Cjalsons ai fichi di Caneva con burro profumato  
alla foglia di fico, ricotta affumicata di Malga e la  
“morcje” (farina di mais tostata nel burro nocciola)*

15,00

*Abbinamento consigliato: Friulano/ Pinot Bianco*

## Girotondo in cortile

*Raviolone di pasta ai fiori con ricotta, spinaci e tuorlo cremoso, servito con  
emulsione di burro nocciola e petali di cipolla di Cavasso in agrodolce*

15,00

*Abbinamento consigliato: Chardonnay/Ribolla Gialla Ferma/Friulano*

# SECONDI PIATTI

## Dal Bosco

*Costoletta di cinghiale scottata, topinambur "in tecja",  
crema leggera all'aglio di Resia "Strok" e polvere di prosciutto "Scur di Lune"*

22,00

*Abbinamento consigliato: Vino rosso di corpo*

## Passeggiata in campagna

*Medaglioni di pollo ruspante  
ripieno con reale di maiale, crema di  
melanzane, prugne al forno e aceto  
balsamico di mele*

20,00

*Abbinamento consigliato: Chardonnay  
Riserva/Friulano Riserva*



## Racconti di Laguna

*Anguilla alla brace, laccata con miele di Barena, bieta in diverse consistenze e  
granita al cetriolo con amaro alle erbe di Laguna*

25,00

*Abbinamento consigliato: Pinot Bianco*

---

## LA BRACE DI AURELIO

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

---

### Filetto di manzo

Euro 9,00 all'etto (300g = 27,00 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*

Euro 20,00

# I DOLCI

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

## Frutta, verdura e cioccolato

Costa di rabarbaro cotta nel succo di fragola, bavarese di cioccolato al latte, gelato alla mandorla, gruè di cacao e crema d'aglio nero

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 10,00

## Fichissimo

Mousse alla vaniglia con fichi di Caneva, gelèe, olio e polvere di fico, crumble al pistacchio e meriga

Euro 10,00

## Il dolce di Annamaria

Millefoglie alla crema

Euro 8,00

## Crème brûlée alla liquirizia

*con lamponi canditi, meringhe e crumble di tè matcha*

Euro 9,00

## Sorbetto

alla frutta al cucchiaio

Euro 6,00

