



## ANTIPASTI

Flan di erbe primaverili con fonduta di Montasio DOP e cialda di pane 13,00€

Selezione di affettati misti friulani 13,00€

Prosciutto crudo dolcemente affumicato di Rivignano di Teor  
con la Giardiniera di "Un cuoco in campagna" 12,50€

## PRIMI

Spaghettoni alle vongole lupini con aglio in osmosi e olio leggermente piccante 14,00€

Tagliatelle caserecce di Paola con crema di asparagi bianchi e verdi e speck croccante 12,50€

Calamarata al sugo rosso di piovra e calamari con crumble salato di pane e olive €13,50

Frico morbido al pomodoro delle Valli del Natisone con polenta rimacinata a pietra di Socchieve 12,50€

## SECONDI

Lonza cbt con salsa tonnata frutto del capperone con peperoni dolci su letto di misticanza €13,50

Galletto a doppia cottura con patate rustiche 13,50€

Frittura imperiale di pesce misto e verdure 15,50€

Piovra spadellata con olive taggiasche e sedano su crema di patate 15,50€

## CONTORNI

Verzottino viola marinato con limone fermentati 4,50€

Tris di verdure all'agro di "Un Cuoco in Campagna" 4,50€

Patate sabbiose con cipolla e pangrattato 4,50€

Insalata mista €4,50

## DOLCI

Tiramisù con le esse di raveo 5,00€

Crema in vaso cottura alla lavanda con croccante alle mandorle e limone candito 6,00€

Sorbetto ai lamponi e limone 6,00€

Gubana artigianale con spuma di zabaione al Marsala 6,00€

In caso di intolleranze chiedete consiglio al nostro personale vi guiderà nella scelta del piatto.  
Si avvisa che l'assortimento delle materie prime potrebbe variare a seconda della disponibilità.