



LACIACARADE  
OSTERIA  
1998

## ANTIPASTI

- Flan tiepido di zucchine limone e ricotta con stracciatella, pomodorini e origano 13,00€  
L'uovo pochè con dadolata di carote e zucchine, crostini di pane e crema di Montasio DOP 13,00€

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

Tartare di gambero rosa, mozzarella di bufala, burro d'acciuga e zenzero marinato 15,00€

## PRIMI

Parmigiana, monoporzione, di melanzane con cialda di frico croccante 12,50€

Spaghettoni quadrati della Ciacarade con stracciatella pomodorini, olive e basilico 12,50€

Calamarata con ragù di molluschi e crumble di pane e olive €14,00

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

## SECONDI

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

Galletto a doppia cottura con patate rustiche 13,50€

Frittura imperiale di pesce 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€

Melanzane e zucchine grigliate marinate con olio alla menta e basilico 4,50€

Insalata mista €4,50

## DOLCI

Tiramisù con le esse di raveo 5,00€

Crema in vaso cottura al bergamotto con meringhe sbriciolate e cioccolato 6,00€

Sorbetto ai frutti di bosco e limone 6,00€

Tartufo di Pizzocalabro al pistacchio con crumble di noci 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.