



ANTIPASTI

Gran antipasto di Pesce(min 2 pers.) tartare di tonno, Sarde fritte, Gamberi in "Saor",
trota affumicata Regina di S. Daniele, Baccalà mantecato con polenta €18,50 a persona

Uovo pochè con spuma di salsa olandese asparagi e cestino di pasta fillo €15,50

Prosciutto crudo dolcemente affumicato di Rivignano di Teor con sottolii di
un Cuoco in Campagna €13,00

Crostone di pane con crema di bufala, carciofi, capperi, olive, scorza di limone,
olio al prezzemolo e finocchietto €13,00

PRIMI

Risotto asparagi piselli e crema di Montasio DOP €13,00

Spaghettoni alla carbonara scomposta con speck di Sauris croccante €13,00

Frico morbido al pomodoro delle Valli del Natisone con chips di polenta €12,50

Bigoli con crema di aglio nero in osmosi e tartare di tonno e olio all' Habanero €13,00

SECONDI

Tomahawk di maiale cbt, speziato, con patate fritte e senape di Digione €3,80/hg

Galletto a doppia cottura con la sua salsa e patate rustiche speziate €14,00

Filetto di orata in olio cottura con timo e limone, asparagi e polvere di liquirizia
su crema di piselli €16,00

Frittura imperiale di pesce e verdure €15,50

CONTORNI

Verzottino viola marinato con limone fermentato €5,00

Misticanza con julienne di carote €5,00

Tris di sottolii: giardiniera, cipolla caramellata al balsamico,
verzottino viola e carote con semi di cumino, dell'az. "Un Cuoco in Campagna" €5,00

Patate fritte €5,00

DOLCI

Cheesecake alle fragole €6,00

Tiramisù fatto in casa con le esse di Raveo €5,00

Variazione di sacher in vasocottura ai lamponi €6,00

Crema in vasocottura alla lavanda con biscotto al fiordalisi €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.