



ANTIPASTI

Soppressa friulana della Vecje Salumerie con la cipolla caramellata di "Un Cuoco in Campagna" €13,00

Flan di funghi con fonduta di Montasio DOP nel cestino di pasta fillo €13,00

Insalatina tiepida di calamari, patate, pomodori secchi, capperi e olive con olio aromatizzato al limone e finocchietto €15,00

Uovo poché con patate in tecia e crema di Montasio DOP nel cestino di pasta fillo €14,00

PRIMI

Paccheri all'amatriciana con guanciale di Sauris e scaglie di Montasio DOP €13,00

Bigoli fatti in casa con sugo alle sarde €13,00

Frico morbido al pomodoro delle Valli del Natisone con cialde soffiate di mais dell'Az. "Alle Rose" €12,00

Gnocchi di zucca al cucchiaino con burro, salvia e ricotta affumicata €13,00

SECONDI

Frittura imperiale di calamari e verdure €16,00

Galletto a doppia cottura con patate fritte €14,50

Stinco di suino CBT con la sua salsa e verzottino viola marinato €14,50

Baccalà alla vicentina con polenta macinata a pietra dell'Az. "Alle Rose" €15,00

CONTORNI

Verzottino viola marinato €5,00

Patate al forno €5,00

Misticanza con carote julienne €5,00

Verdure dell'orto saltate €5,00

DOLCI

Crema alla lavanda in vasocottura con biscotto al fiordaliso €6,00

Tiramisù con le Esse di Raveo €6,00

Sorbetto frutti di bosco e limone €5,00

Biscotti artigianali con Verduzzo di Vie d'Alt €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.