

Terra



Per iniziare....

Tartare di manzo Friulano a coltello , Vinaigrette di Senape e Miele di Barena

Tartar vom fulanischen Rind mit Senf Vinaigrette und Honnig aus Barena

16.-

*Mozzarella Fattoria Zoff, Pomodoro Cuore di Bue, Emulsione di Basilico
Mozarella aus dem Hause Zoff, mit Cuore di Bue Tomaten und Basilikum
Emulsion*

13.-

*Melone liscio o Fichi di Campo e il Prosciutto D'Ossvaldo
Honigmelone oder Feigen mit Schinken von der Fam. D'Ossvaldo*

16.-

Antipasto Friulano

Prosciutto leggermente affumicato D'OSVALDO – Cormons

Coppa ossocollo di Suino di Veliscek Plessiva – Cormons

Salame a punta di coltello Az. Agr. La Bajta - Carso

Latteria Sot Trape, Tosoni - Spilimbergo

Montasio DOP 18 mesi Tre Valli- Travesio

„Jamar“ formaggio stagionato nelle grotte del Carso

Formaggio di Fossa, Fattoria Zoff - Bognana

Blu di Capra della Malga Carnia Formaggi - Sauris

19.-

Verdure & Insalate

Ensemble di Verdure Baby grigliate, emulsione di Rucoletta selvatica e Mandorle

Gegrillte Babygemüse, Ruccolaemulsion & Mandeln

7.-

Marinata di Ciliegie e Peperoni

Kirschen und Paprika

6.-

*Patate della Massaia al forno
Massaia Kartoffeln im Backofen*

5.-

Misticanza di Campo

Misticanza di Campo

5.-

Insalata dell'Orto con il Pollo del Cortile e salsa Caesar

Unser ganz spezieller Cesar Salat

16.-

Primi Piatti

Spaghettoni Benedetto Cavalieri al Pomodoro e profumo di Menta di prato

Spaghettoni Benedetto Cavalieri mit Tomatensauße & Minzaroma

13.-

*Blecks al Tazzelenghe, Guanciaie & Ricotta affumicata Friulana
Friulanische Blecks Nudeln mit Tazzelenghe Aroma,*

Bauchspeck & geräucherter Ricotta

18.-

“Gnocs cul la Varhackara”

Gnocchi mit Verhackara aus dem Hochgebirge

16.-

Secondi Piatti

Tagliata di Controfiletto Friulano, Rucoletta selvatica e Gorgonzola DOP Piccante

Lendenstück vom friulanischen Rind & Gorgonzola DOP Piccante

20.-

Filetto di Manzo Friulano

Filet vom friulanischen Rind

22.-

Vegetariano

Tortino Vegano

Veganes Törtchen

13.-

Pappardelle Fogolar di Semola di Grano duro al Ragù di Muscolo di Grano

Fogolar bällchen aus Grieß & „Muscolo di Grano“ aus Grieß & Linsen

14.-

Tempeh saltato con salsa Teriyachi

Geröstetes Tampeh mit Teriyachi Sauße

15.-

Carpaccio di anguria

Wassermelonen Carpaccio

12.-

Bimbi

*Gnocchi o Pasta al Pomodoro o al Ragù Bolognese
Gnocchi oder Nudeln mit Tomatensauße oder*

Bolognese

10.-

Cotoletta alla Milanese

Kotelett nach milaneser Art

14.-

Patate fritte

Frittierte Kartoffeln

5.-

Il Mare, La Terra, La Semplicità,

La Cucina