

Menù per servizio di Asporto e Delivery

Menù Autunno 2021

ANTIPASTI

- Persico spigola marinato all'Arancia e Melograno ⁴ 12,00€
Gambero rosso crudo e ricotta ^{1/2/7/12} 12,00€
Capa santa, Lenticchie e confit di Pere e Cipolla ^{4/9} 12,00€
"Panade e Sgombro" ^{1/3/4/7/12} 12,00€
Salmone tostato, Crema di Riso e Bergamotto al sale ⁴ 12,00€
Prosciutto e Erbe di Carnia 12,00€
Battuta di Pezzata rossa d'autunno...Nocciole e Tartufo Nero ^{4/7/8/12} 12,00€
Fois gras Porto e Cioccolato ^{1/7} 12,00€
Il Cervo e l'Orto d'Autunno ^{7/8/9/12} 12,00€
"Cais" (6 lumache alla Bourg) ^{1/7/9/12/14} 12,00€

PRIMI

- Raviolo Canoce e Zucca ^{1/3/4/7/12} € 12,00
Caramelle di Polenta e cremoso di Baccalà ^{1/4/7} € 15,00
Raviolo di Malga e Uva fragola ^{1/3/7/12} € 12,00
Ravioli d'Oca con crema di Cannellini e olio al Rosmarino ^{1/3/7/12} 12,00€
"Cjarsons" ^{1/3/7/8} € 10,00
Gnocco di Susine ^{1/3/7} € 10,00

SECONDI

- Rombo in boreto ^{4/9/12} € 22,00
Ricciola e variazioni di Topinanbur ^{4/7} € 22,00
Vitello e Porcini ^{3/4} € 22,00
"Cunin sglonfàt" ...Fichi e Tartufo Nero € 22,00
Coscia d'Oca in confit e Sedano Rapa € 22,00
Sella o Costine d'Agnello al forno € 22,00
Filetto di Manzo.. alla Senape/al Pepe/al Rosmarino all'Hg € 10,00

DOLCI E PRODOTTI FATTI IN CASA

- Biscotti di Mais "Blavins" al Kg ^{1/3/8} € 30,00
Grissini di Mais "Blastecs" al Kg ^{1/11} € 30,00
Crêpes con il Rum (ripiene di crema pasticcera) ^{1/3/7} € 6,00
Rocher al Passion fruit ^{1/3/7} € 6,00
Sfoglia di Castagna 1/3/7 € 6,00