



se hai qualche intolleranza alimentare avvisaci!  
Saremo felici di poterti consigliare qualche piatto alternativo al nostro menù!

you have some food intolerance?  
let us know, we will endeavor to meet your needs

**Vi proponiamo vino bianco al calice**  
**We offer white wine by the glass**

**Friulano az. Fantin Nodar COF € 3,5**  
**Jasik Riesling e Malvasia Az. Borgo San Daniele COF € 3,50**  
**Vitovska Az. Agricola Bajta CARSO € 3,50**

**vi proponiamo vino rosso al calice**  
**we offer red wine by the glass**

**Vertigo az. Livio Felluga COF € 4**  
**Refosco az. Fantin Nodar COF € 4**  
**"Menivasut" Schioppettino e Refosco az. Gori RAMANDOLO € 4**

Alcuni dei prodotti che compongono i nostri piatti vengono coltivati presso i nostri orti, altri acquistati freschi, lavorati e congelati da noi per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria

**Il Prosciutto di San Daniele “Trenta Lune” Testa & Molinaro  
dalla nascita alla salatura  
100% friulano, garantito da una filiera efficiente!**

normale € 8,5 grande € 12,5  
*normal € 8,5 big € 12,5*

con il tomino fondente € 5  
*with cooked tomino cheese*

con le olive piccantine € 4  
*with olive hot*

con le cipolline borretane € 4  
*with onions borretane*

con i carciofini sott'olio € 4  
*with artichokes in olive oil*

la degustazione di formaggi tipici con miele e composte € 10  
*the Tasting of selected cheeses with Honey and Jams*

il culatello di Sauris con i friarielli sott'olio e uova sode € 10  
*the Sauris Culatello with broccoli in oil hard-boiled eggs*

il carpaccio di manzo affumicato con la burrata € 15  
*the smoked beef carpaccio with burrata*

## **la pasta fatta in casa e le altre**

lo Scrigno al San Daniele € 12,5  
spaghetti nel Friulano con San Daniele, noci, cipolla brasata e grana  
*spaghetti friulano wine with San Daniele, walnut and grana*

i cjarsons della Flavia € 9  
ravioli di patate ripieni di ricotta, erbe spontanee (sclopit, pulmonarie, orele di lôf)  
conditi con ricotta fumè, burro fuso e cannella  
*potatoe's ravioli with typical herbs, ricotta cheese, melted butter and cinnamon*

i tagliolini con il radicchio di treviso e le pere € 10  
*tagliolini with Treviso's salad and pears*

## **i secondi**

il frico con la polenta € 8,5  
*frico (melted cheese and potatoes) with polenta*

la Wienerschnitzel con le patate € 14  
*wienerschnitzel with potatoes*

il baccalà con la polenta € 14  
*salt cod Vicenza style with polenta*

## **Le Carni alla griglia**

le succulente fiorentine e le costate (500/1000 gr)

con le patate hg € 4/4,5

*florentine steak with potatoes*

i maltagliati di filetto di manzo con le patate € 22

*beef tenderloin with potatoes*

oppure con il radicchio invernale € 26

*or with winter's salad*

gli straccetti di tacchino con le patate € 14

*turkey with potatoes*

l'entrecotte di manzo su insalatine di stagione € 24

*beef entrecotte with salat*

## **I Contorni**

le patate *Potatoes* € 4

insalata di stagione *season salat* € 4

verdura cotta *cooked vegetables* € 5

## **le dolcezze ...**

il tortino con crema pasticcera e ciliegia € 5  
*Cream and cherry pai*

la gubana friulana con la grappa € 5  
*typical cake with raisins and pine nuts and grappa*

lo strudel di mele tiepido € 5  
*apple strudel*

la torta nataly al cioccolato con la panna e crema di cioccolato € 5  
*chocolate cake with cream whipped*



il gelato alla vaniglia con l'uvetta al Ramandolo € 5  
*ice cream with raisins and Ramandolo*

la sfoglia alle mandorle con marmellata di pesche € 5  
*browse almonds with peach jam*

i biscotti con il calice di Ramandolo € 6,5  
*cookies with a glass of ramandolo*

il vino Sfuso az.Tenuta Luisa l.1 € 12 l'acqua l. € 3 il coperto € 2,5