



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

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 typicol herbs, ricotta cheese, melted butter and cinnamon

gli gnocchi con la zucca e ricotta affumicata € 10
gnocchi with pumpkin and smoked ricotta

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

il filetto di manzo con le patate € 20

beef tenderloin with potatoes

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

Vi ricordiamo che gli ortaggi sono coltivati nei nostri orti nel totale rispetto della natura
We remind you that the vegetables are grown in our gardens in total respect of nature

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