



B

Menù à la carte Pranzo & Cena

Antipasti

Battuta di cervo ^{5, 11} € 15,00
con olio di lime, insalata e pomodoro

Lingua di bue ^{6, 12} € 13,00
patate e verdure

Carpaccio di trota ^{1, 5, 7} € 13,00
insalata e pomodoro

Alette di pollo affumicate € 13,00
patate e verdure

Friggitelli con pancetta € 13,00
patate e verdure

Salsiccia con pesca piccante € 12,00
patate e verdure



Primi Piatti

Minestra del giorno € 13,00

Tagliolini verdi e ragù di cervo ^{1, 7, 9, 12} € 15,00
con crema di scalogno e timo

Fiocchi ai tre formaggi di capra ^{1, 3, 5, 7} € 14,00
pomodoro e basilico

Canederli di speck ^{1, 3, 5, 7} € 11,00
salsa di malga al tartufo

Pappardelle saltate ^{1, 3, 5} € 12,00
con soppressa Veneta e funghi porcini

B

Secondi Piatti

Salmone alla soya ^{2, 4, 9, 12} € 16,00
patate e verdure

Tagliata di cervo ^{7, 11} € 18,00
salsa balsamica, rucola, pomodorini e grana

Stinco di maiale ^{6, 9, 10} € 16,00
in salsa agro dolce scura e sedano rapa

Petto d'anatra Magret ^{9, 12} € 16,00
ciliegie, patate e verdure

Frico di patate ^{1, 7} € 11,00
polenta gialla Bramata

Dobbiaco alla piastra ⁷ € 13,00
polentina bianca

Gulasch del Bladen ^{7, 9, 12} € 13,00
di cappello del prete e polenta di storo

Costine di maiale € 15,00
patate e verdure

Briskett € 18,00
punta di petto affumicata patate e verdure



Per i nostri ospiti più piccoli

Pasta al pomodoro, ^{1, 3, 7} basilico e parmigiano	€ 8,00
Pasta al ragù di manzo, ^{1, 3, 7, 9} pomodoro	€ 8,00
Milanese di pollo, ^{1, 7, 9} patate al forno	€ 8,00
Risotto ai formaggi ^{1, 3, 5, 7} senza gorgonzola	€ 8,00
Paillard di sottofiletto, ^{1, 3, 5, 7} patate	€ 9,00
Gelato della casa ^{1, 3, 7}	€ 3,00



Dessert

Nocciolamisù ^{1, 5, 7, 11} con crema mascarpone, gianduia e nocciole	€ 6,50
Cheesecake ^{1, 3, 5, 7} crema formaggio, biscotto, pere, caramello salato	€ 7,00
Cannolo in Val d'Ayas ^{1, 5, 7, 12} con ricotta di pecora e crema di pistacchio	€ 6,50
Tortino al fondente ^{1, 3, 5, 7} crema di cioccolato con cuore morbido	€ 8,00

B

Bollicine

Prosecco Superiore Valdobbiadene "Nani
Dei Berti" (Follador) € 22,00

Prosecco DOC Rosè Brut (Colvendra) € 20,00

Vini Bianchi

Chardonnay (Tenuta Mosole) € 18,00

Friulano Collio (Villanova) € 23,00

Gewurtztraminer (Erste-Neue) € 25,00

Pinot Grigio (Mosole) €20,00

Ribolla Gialla Collio (Villanova) € 23,00

Müllerturgau (Aldeno) € 12,00

Chiaretto di Bardolino Rosè (Gorgo) € 12,00

Vini Rossi

Teroldego Rotaliano 2019 (Endrizzi)	€ 28.00
Lagrein 2021 (Erste-Neue)	€ 28.00
Castiglioni Chianti 2020 (Frescobaldi)	€ 21.00
Cabernet Franc 2020 (Tenuta Mosole)	€ 21.00
Barolo "Essenze" Comune di Barolo 2017 (Vite Colte)	€ 94.00
Amarone della Valpolicella 2017 (Santa Sofia)	€ 52.00
Lagrein 2021 (Dorigati)	€ 16.00
Merlot Cus 2019 (De Bacco)	€ 16.00



ZORZETTIG

IL VINO IN FRIULI DAL 1874

Optimum Spumante Ribolla Gialla	€ 22.00
Pinot Nero	€ 22.00
MYO Malvasia	€ 30.00
MYO Pinot Bianco	€ 30.00
Friulano	€ 17.00
Pinot Grigio	€ 17.00
Refosco dal Peduncolo Rosso	€ 17.00
Verduzzo Passito	€ 22.00

Allergeni

- 1 **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2 **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3 **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4 **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5 **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6 **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7 **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9 **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10 **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11 **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13 **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14 **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi