

*Trova il tempo per riflettere,
è la fonte della forza.
Trova il tempo per giocare,
è il segreto della giovinezza.
Trova il tempo di leggere,
è la base del sapere.
Trova il tempo d'essere gentile,
è la strada della felicità.
Trova il tempo per sognare,
è il sentiero che porta alle stelle.
Trova il tempo di amare,
è la vera gioia di vivere.
Trova il tempo d'essere contento,
è la musica dell'anima.*

Anonimo

... GUARDANDO LE ORTENSIE IN FIORE...

*Carpaccio di Cervo al Kren. Il Tosto dell'Olio dei Semi di Zucca Rossa.
Lombo di cervo leggermente affumicato, salato e marinato, leggermente condito.
I frutti di bosco*

*Le Zucchine e i Fiori di Sambuco.
Bocconcino di zucchine, gradevolmente croccante in sciroppo di fiori di sambuco.
Anelli di cipolla dorati*

*I Girini, Briciole di Pasta Buttata.
I fiori di zucca, le zucchine e i primi porcini*

*I Minci e l'Orto.
Pasta fresca, leggermente abbrustolita, condita dall'orto. Dadolata d'oca*

*La Faraona a Pascolo nel Campo.
Petto di faraona saltato, leggerissimo.
Le Ciliegie del Collio*

Il Sorbetto e l'Aceto di Casa Sirk

*Lombo di Cervo. I Mirtilli Rossi.
Curatissimo, scottato alla brace, lasciato morbido e rosato. Servito agrodolce*

I Dolci Pensieri della Nostra Cucina...

Euro 65.00

Percorso di 6 vini al calice € 40,00

*Le singole pietanze sono liberamente degustabili anche al di fuori del menù proposto.
Le bevande non sono comprese nel prezzo .
Il menù viene servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.*

...PROFUMO DI ROSE E RONZIO DI API...

I Fiori di Zucca e la Mela Seuka.

Freschi fiori di zucca appena scottati, letto di peperone rosso, mela Seuka e kren

*Piccoli Gnocchetti al profumo di Finochietto Selvatico.
Zucchine, guancia di trota e ricordo di aglio fermentato*

I Fiori nel Bosco.

Cannelloni ripiena di fiori di zucca e funghi porcini. Crema di peperone rosso

Il Sorbetto e l'Aceto di Casa Sirk

L'Agnello in Vaso.

Piccoli bocconcini di agnello scottati al tegame, profumo di timo. Le olive del Carso.

oppure

Il Quinto Quarto.

Rognoni di vitello in nido di patate ed il "Rosajanski Strok"

I Dolci Pensieri della Nostra Cucina

Euro 55.00

Percorso di 4 vini al calice € 25,00

Le singole pietanze sono liberamente degustabili anche al di fuori del menù proposto.

Le bevande non sono comprese nel prezzo .

Il menù viene servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.

I NOSTRI PIATTI, TRA IL PROFUMO DEI FIORI DI SAMBUCCO E DI ACACIA

Gli Antipasti

Il Prosciutto dei D'Ossvaldo.

Prodotto solo in inverno, stagionato in maniera tradizionale, leggermente affumicato Euro 15.00

Dadolata di Cervo e Salmerino.

*Curatissima carne di cervo unita a delicato filetto di Salmerino.
Insalata di finocchio condito forte e nuvole di polenta croccanti* Euro 18.00

Il Temolo.

*Dalle cristalline acque dell' Isonzo, il carpaccio di temolo.
I fiori di sambuco marinati in miele e aceto* Euro 18.00

La Quaglia a Passeggio.

*La coscia di quaglia arrosto e il lardo dei D'Ossvaldo.
Pane di olive, zucchine condite, semi di girasole tostati.* Euro 15.00

Il Fegato Grasso di Jolanda de Colò e la Trota..

*La scaloppa di fegato grasso d'oca e la trota affumicata.
Il miele di tiglio e la composta di pere* Euro 18.00

La Bufala Friulana e le Alici del Golfo.

La mozzarella di bufala in carrozza, tiepida e croccante. Euro 15.00

Il Pomodoro Rosso.

Crudo, marinato nell'aceto, grigliato e candito. Acqua di pomodoro e pesto di sclopit Euro 15.00

I Primi

Bianche e Leggerissime Nuvole.

Gnocchi di ricotta e cetrioli, dadolata di pomodoro fresco e saporito Euro 12.00

Farina di Frumento e Vinaccia di Ribolla.

Tagliolino rustico, fresche zucchine appena tagliate, albicocche dolci e profumo di basilico Euro 15.00

La Carbonara Sbagliata.

*Fusilli di farina di semola, soffice cuore di melanzana e uovo,
fave e croccante pancetta d'Ossvaldo* Euro 12.00

Dall' umido acquitrino, Lumache e Aglio Orsino.

Spaghettoni di aglio orsino, alla chitarra, al dente. Guazzetto di lumache Euro 15.00

Il Bioco.

Di farina integrale, tostato e croccante.

Zucchine, Peperoni e Melanzane, i colori delle verdure estive Euro 12.00

Zlikrofi, Piccoli Tortelli della Valle d'Idrija.

Piccoli tortelli, frutto di un magistrale gioco di dita, ripieni di patate ed erba cipollina. Il succo dell'arrosto e le scaglie di Montasio vecchio Euro 12.00

Pomodoro e Olive.

Brodo di pomodoro freddo, tortelli ripieni di Olio Extravergine d'Olive Euro 12.00

Aspettando l'Estate.

Agnolotto con cuore di burrata e menta, tiepido. Profumo di pomodoro e pesto di sclupit Euro 15.00

I Secondi

Lo Stinco di Vitello Arrosto nel Vecchio Forno del Pane.

È il nostro piatto forte.

Veniamo a servirvelo a tavola con le patate in tecia Euro 27.50

Il Vitello e i Profumi dell' Estate.

Filetto di vitello, dorato e rosato, ricotta salata e zucchine grigliate Euro 28.00

Il Coniglio e il Dragoncello, l'Estragon della Mitteleuropa.

Bianchissima sella di coniglio, al tegame, leggermente aromatica. Nido di purè Euro 23.80

Le Costine di Agnello alla Brace.

Semplicemente scottate alla brace. Olio extra-vergine di oliva Tergeste e grani di sale grosso Euro 25.80

La Pezzata Rossa Speziata

Filetto di Pezzata Rossa Friulana grigliato e bollito, fagiolini saporiti e briciole di pane Euro 28.00

Le Malghe dell'Isonzo e il Maiale Brado.

Il filetto rosato, la crosta di polenta, dolci asparagi selvatici Euro 28.00

Le Costine di Cinghiale, per Sentire il Sapore del Selvatico.

Marinate alle erbe, scottate alla brace. I semi del coriandolo, per il gioco dei sapori Euro 28.00

Le Rane. Quelle vere!

Coscette di rane al naturale. Profumo di aglio e prezzemolo Euro 28.00

Il Cervo, la Trota e il Pistacchio.

Filetto di cervo scottato alla brace, rosato. Le uova di trota e l'aroma del pistacchio Euro 29.50

Il Piccione.

Petto rosato, coscietta croccante. I fumi dell'aceto di casa Sirk Euro 29.50

I piatti della nostra tradizione, per trasmettere i profumi, gli intrecci e i sapori delle nostre terre

Prima di decidere, aspettateci! Ci farà molto piacere consigliarvi nella scelta o deliziarvi con le ultime proposte dalla cucina.

COME L'ABITO SU MISURA ,COSÌ LA CUCINA SU PRENOTAZIONE

. . . il pollo ruspante, l' oco, il mazzurino di palude, i selvatici veri! La lepre, il fagiano . . .

Difficili da trovare, per trasmettere le sensazioni di una volta, vanno preparati secondo ricette di tradizione; necessitano di cotture molto lunghe, e una volta pronti, di essere mangiati al momento! Ve li prepareremo molto volentieri, ma ce li dovrete ordinare al momento della prenotazione del tavolo . . .

LA NOSTRA CUCINA NON SAREBBE LA STESSA SENZA:

Le collaborazioni con i cari amici del consorzio Friuli Via dei Sapori;

Il prosciutto, il lardo e il guanciale dei D'Osvaldo;

Il maiale di Isidoro Veliscek;

L'aceto di Sirk;

L'olio della famiglia Starec;

La trota di Friultrota;

L'Aoglio di Resia della famiglia Pielich;

La famiglia Brumat per la Brovada e la Rosa di Gorizia;

La farina di polenta del Mulino Tuzzi;

L'oca di Jolanda de Colò;

Le farine naturali della famiglia Zoratto, Mulino di Bert;

Le erbe di campo ed i germogli delle nostre signore...

La Trota Marmorata ed il Temolo di Faronika di Tolmin;

I latticini della Famiglia Zoff;

Il caffè Oro Caffè;

Fra gli ingredienti dei prodotti presenti nel nostro menù potrebbero essere presenti allergeni come da Allegato II al Reg. (UE) 1169/2011-

Preghiamo di richiedere informazioni al personale dell'azienda e/o segnalare eventuali situazioni di vostra necessità (intolleranze, allergie, ecc.) in modo da poter effettuare un servizio di vostro gradimento.

Per conoscere quali cibi contengono uno o più allergeni, mettiamo a disposizione per la libera consultazione il registro degli allergeni.

I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.

La maggior parte della selvaggina in quanto proveniente da riserve faunistico venatorie potrebbe contenere tracce di proiettile.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.