

*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.*

## ...QUANDO NELL'ARIA C'E' PROFUMO DI MUSCHI, RESINE E ERBE...

*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 semi del melograno*

*Il Toc in Braide, come lo voleva Gianni Cosetti...  
Polenta morbida, Montasio fuso, burro di malga e foglia di torcione di fegato grasso d'oca*

*I Girini, Briciole di Pasta Buttata.  
Il Radicchio di Campo, la salsiccia sgrassata ed i pinoli*

*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*

*La Rosa sotto la Neve, la Faraona e le Spezie Dolci.  
Petto di faraona, profumo di cannella, zenzero e cardamomo, petali di Rosa di Gorizia  
ghiacciati*

*Il Sorbetto e l'Aceto di Casa Sirk*

*Filetto 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 € 35,00*

*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.*

## ...RICORDANDO SAN NICOLÒ....

*Il Primo Radicchio di Campo.  
Radicchio di campo appena scottato, la mela e il kren*

*Fagiano a passeggio tra i cespugli di Aronia.  
Succo di aronia in brodo leggero di pollo, tortelli ripieni di fagiano.*

*Dal Torchio le Mezze Penne di Semola di Grano Duro.  
Il Guanciale dei d'Oswaldo, il Radicchio di Gorizia e il Subida di Fossa.*

*Il Sorbetto e l'Aceto di Casa Sirk*

*La Pezzata Rossa Speziata  
Filetto grigliato e bollito, raperonzolo leggermente scottato  
Oppure  
Il Coniglio e il Dragoncello, l'Estragon della Mitteleuropa.  
Bianchissima sella di coniglio, al tegame, leggermente aromatica. Nido di purè*

*I Dolci Pensieri della Nostra Cucina*

*Euro 52.00*

*Percorso di 4 vini al calice € 20,00*

*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 QUANDO LE FOGLIE SONO QUASI PIÙ BELLE DEI FIORI...

## Gli Antipasti

### *Il Prosciutto dei D'Ossvaldo.*

*Prodotto solo in inverno, stagionato in maniera tradizionale, leggermente affumicato*

*Euro 14.00*

### *Dadolata di Cervo e Salmerino.*

*Curatissima carne di cervo unita a delicato filetto di Salmerino.*

*Insalata di topinambur condito forte e nuvole di polenta croccanti*

*Euro 16.00*

### *Il Fagiano, il Rabarbaro e il Vin Brulè.*

*Petto di fagiano tiepido. Il rabarbaro e il profumo di vin brulè. Mandorle tostate* Euro  
14.00

### *La Quaglia a Passeggio.*

*La coscia di quaglia arrosto e il lardo dei D'Ossvaldo.*

*Pane di olive, insalata di cicoria cimata, semi di girasole tostati.* Euro 14.00

### *I Carciofi, la Rosa di Gorizia e il Fossa di Cormons.*

*Petali di Rosa di Gorizia, cuore di carciofo e ovetto di quaglia in camicia.*

*Il Subida di fossa in scaglie* Euro 14.00

### *Il Fegato Grasso di Jolanda de Colò.*

*Terrina di Fegato Grasso d'Oca, cuore di Susina e una pennellata d'autunno* Euro 16.00

### *Il Salame di Dorce.*

*Lo fa in casa con passione e orgoglio solo in inverno. Noi ve lo serviamo con l'aceto,  
per San Giuseppe fresco, poi via via più saporito*

*Euro 14.00*

### *Il Friuli e le sue Radici.*

*Per Semana Mesa, San Paulo de Brazil, novembre 2013.*

*Della Rosa di Gorizia le radici bagnate dall'Aceto d'Uva e dal Miele di Marasca, ma  
anche i petali, croccanti; la Brovada appena fermentata, solo scottata; il Topinambur, il  
cuore al dente, la buccia croccante; il Kren, morbido nello Jogurt naturale; l'Ollio del  
Collio appena spremuto.*

*Euro 16.00*

## I Primi

*Rovistando nel Sacco di san Nicolò...*

*Vermicelli di farina di carrube, mele secche e noci. Listarelle di faraona*  
Euro 12.00

*I Caserecci Agrodolci.*

*Caserecci di farina di ceci conditi con la zucca morbida, il guanciale dei D'Ossvaldo saporito e il profumo di Aceto Sirk.*  
Euro 12.00

*I Tortelli dai Mille Sapori.*

*Pasta ripiena di tutto il verde dei campi. Il Montasio Stravecchio e i broccoli* Euro 12.00

*Verze, Patate e Costa di Maiale.*

*Soffici gnocchetti di patate, pancia di maiale scottata e verza* Euro  
12.00

*“Broade e Muset” non te lo aspettavi...*

*Spaghetti di rape, briciole di cotechino e scaglie di Subida di Fossa.* Euro 12.00

*Il Tortello, la Pernice e il Cioccolato.*

*Pasta all'uovo ripiena di pernice. Cioccolato speziato*  
Euro 12.00

*I Minci e l'Orto.*

*Pasta fresca, leggermente abbrustolita, dadolata di oca arrosta, uvetta di Corinto e scalogni*

Euro 12.00

*Gnocchi di Susine. Zucchero e Cannella.*

*Tradizionalissimi gnocchi di pasta di patate ripieni di susine e conditi con un filo di burro. Per chi vuole, zucchero e cannella...*

*Se non ti accorgevi che l'autunno era alle porte, un bel piatto di gnocchi di susine te lo rammentava...*

Euro 12.00

## 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 26.50

*Il Vitello e i Profumi d'Autunno.*

*Filetto di vitello rosato, la pancetta dei d'Ossvaldo e i funghi del bosco* Euro 27.00

*Le Costine di Agnello oppure Cinghiale alla Brace.*

*Semplicemente scottate. Olio extra-vergine di oliva Tergeste, grani di sale grosso, coriandolo*

Euro 23.80

*I Bocconcini d'Agnello.*

*Torcione di controfiletto d'agnello, cuore morbido di guanciale dei d'Ossvaldo, crema di mele e finocchi*

Euro

23.80

*Gulasch di Capriolo duemilasedici.*

*Bocconcini di capriolo rosati, leggeri, nuvole di polenta e l'umido della tradizione..*

*.. per far rivivere i gusti di altri tempi...  
Euro 28.00*

*Chioccioline di lumache dorate.*

*Il Capriolo, la Polenta e i Papaveri.*

*Lombo di capriolo in crosta di semi di papavero e polenta di Trussio, rosato. Euro 27.00*

*Il Cervo, la Trota e il Pistacchio.*

*Filetto di cervo scottato alla brace, rosato. Le uova di trota e l'aroma del pistacchio Euro 27.00*

*La Lepre, il Rabarbaro e le Fave di Cacao.*

*Sella di lepre, al sangue, l'amaro delle fave di cacao, l'agrodolce del rabarbaro  
Euro 28.00*

*Il Piccione.*

*Petto rosato, coscietta croccante, alette grigliate. I fumi dell'aceto di casa Sirk Euro 28,00*

*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 ,COSI'**

**LA CUCINA SU PRENOTAZIONE**

*. . . il pollo ruspante, l'oca, 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'Ossvaldo;*

*Il maiale di Isidoro Veliscek;*

*L'aceto di Sirk;*

*L'olio della famiglia Starec;*

*La trota di Friultrota;*

*L'Aglio 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.*