

*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

...MARZO PAZZERELLO, GUARDA IL SOLE E PRENDI L'OMBRELLO...

*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 fiori eduli*

*Le Thale e l' Uovo.
Bocconcino di tarassaco, gradevolmente croccante nel giallo dell'uovo.
Anelli di cipolla dorati*

*I Girini, Briciole di Pasta Buttata.
... e la primavera è servita!*

*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, croccante, leggerissimo,
servito su sclupit condito fresco*

Il Sorbetto e l'Aceto di Casa Sirk

*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*

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.

...QUANDO GIA' L'USIGNOLO SI ODE...

L' Uovo.

I primi bruschandoli e l' uovo morbido...

I sapori e i colori della Primavera.

Crema di asparagi verdi con misticanza di erbe e germogli primaverili, uova di trota

Il Tortello, la Pernice e il Cioccolato.

Pasta all'uovo ripiena di pernice. Cioccolato speziato

Il Sorbetto e l'Aceto di Casa Sirk

La Pezzata Rossa Speziata

Filetto di Pezzata Rossa Friulana grigliato e bollito, raperonzolo leggermente scottato

Oppure

*I Bocconcini di controfiletto d'Agnello, cuore morbido di guanciale dei d'Oswaldo,
pesto di aglio selvatico*

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 IL MANDORLO È IN FIORE

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 Radicchio di Gorizia nuovamente nel campo.

Radicchio di campo appena scottato, la mela e il kren Euro 14.00

Un Fascio di Bruscanoli appena Raccolti...

Sclopit in insalata, il pane condito, tiepido e l'ovetto di quaglia Euro 14.00

La Quaglia a Passeggio.

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

Pane di olive, il verde primaverile, semi di girasole tostati. Euro 14.00

Il Fagiano, il Rabarbaro e il Vin Brulè.

Petto di fagiano, tiepido. Rabarbaro, profumo di vin brulè e mandorle tostate Euro 14.00

Conservando l'Anguilla come un tempo.

Filetti di anguilla affumicata, il verde dei prati, pane croccante e senape Euro 14.00

I Primi

I Papaveri, prima di diventar Rossi, nel Bianco dei Finocchi.

Piccoli gnocchi di confenon in crema di finocchi. Fegato grasso d'oca Euro 12.00

Spaghi.

Spaghettoni di farina di grano duro friulano, al dente. Asparagi verdi, uovo e pancetta dei d'Ossvaldo

Euro 12.00

Dal umido acquitrino, Lumache e Aglio Orsino.

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

Euro 12.00

Nuvole di Patate e Spugnone.

Soffici gnocchi di patate, cuore di fegato grasso d'oca, le spugnone e l'aglio orsino 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

Passeggiando per Campi...

Tortello ripieno di erbe di campo in crema di borragine. Il Subida di Fossa

Euro 12.00

Passeggiando nelle acque basse.

Riso Acquerello, aroma di aglio orsino e anguilla croccante

min. due persone

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 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 23.80

Il Vitello nei campi fioriti.

Filetto di vitello, dorato e rosato, spugnole e asparagi selvatici

Euro 27.00

Il Capriolo e la crosta di Finocchietto Selvatico.

Coscia di capriolo in crosta di polenta, rosata.

Il profumo dei fiori del finocchietto selvatico e i funghi cardoncelli

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

Filetto di Cervo. I Mirtilli Rossi.

Curatissimo, scottato alla brace, lasciato morbido e rosato. Servito agrodolce

Euro 27.00

Il Baccalà del Venerdì Santo.

Dal mulino di Bert, nel Parco delle Risorgive, dove lo stoccafisso essiccato viene ammorbidito grazie ai colpi in legno battente su base di pietra.

In bianco, con la polenta di Trussio

Euro 27.00

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 ,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'Agljo 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.