

*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

...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.*

...FESTEGGIANDO CARNEVALE....

*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'Osvaldo, 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 IL BIANCO MANTO RICOPRE LE VITI SPOGLIE...

Gli Antipasti

Il Prosciutto dei D'Oswaldo.

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'Oswaldo.

Pane di olive, insalata di cicoria cimata, semi di girasole tostatati. 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

Nei fossati in inverno.

Soffici nuvole di Ricotta e Topinambur ripiene di pere stracotte, burro di malga e cappuccio Euro 12.00

I Caserecci Agrodolci.

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

| | |
|--|-------------------|
| <i>I Tortelli dai Mille Sapori. Pasta ripiena di tutto il verde dei campi. Il Montasio Stravecchio e i broccoli</i> | <i>Euro 12.00</i> |
| <i>Verze, Patate e Costa di Maiale. Soffici gnocchetti di patate, pancia di maiale scottata e verza</i> | <i>Euro 12.00</i> |
| <i>Il Tortello, la Pernice e il Cioccolato. Pasta all'uovo ripiena di pernice. Cioccolato speziato</i> | <i>Euro 12.00</i> |
| <i>Passeggiando nelle acque basse. Riso Acquarello accompagnato dai volatili di laguna. min. due persone</i> | <i>Euro 12.00</i> |
| <i>I Minci e l'Orto. Pasta fresca, leggermente abbrustolita, dadolata di oca arrosta, uvetta di Corinto e scalogni</i> | <i>Euro 12.00</i> |

Secondi

| | |
|--|-------------------|
| <i>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</i> | <i>Euro 26.50</i> |
| <i>Il Vitello e i Profumi d' Autunno. Filetto di vitello rosato, la pancetta dei d'Oswaldo e i funghi del bosco</i> | <i>Euro 27.00</i> |
| <i>Le Costine di Agnello oppure Cinghiale alla Brace. Semplicemente scottate. Olio extra-vergine di oliva Tergeste, grani di sale grosso, coriandolo</i> | <i>Euro 23.80</i> |
| <i>I Bocconcini d'Agnello. Torcione di controfiletto d'agnello, cuore morbido di guanciaie dei d'Oswaldo, crema di mele e finocchi</i> | <i>Euro 23.80</i> |
| <i>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... Chioccioline di lumache dorate.</i> | <i>Euro 28.00</i> |
| <i>Il Capriolo, la Polenta e i Papaveri. Lombo di capriolo in crosta di semi di papavero e polenta di Trussio, rosato.</i> | <i>Euro 27.00</i> |
| <i>Il Cervo, la Trota e il Pistacchio. Filetto di cervo scottato alla brace, rosato. Le uova di trota e l'aroma del pistacchio</i> | <i>Euro 27.00</i> |
| <i>La Lepre, il Rabarbaro e le Fave di Cacao. Sella di lepre, al sangue, l'amaro delle fave di cacao, l'agrodolce del rabarbaro</i> | <i>Euro 28.00</i> |
| <i>Il Piccione. Petto rosato, coscietta croccante, alette grigliate. I fumi dell'aceto di casa Sirk</i> | <i>Euro 28,00</i> |
| <i>I piatti della nostra tradizione, per trasmettere i profumi, gli intrecci e i sapori delle nostre terre</i> | |

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' 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'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.