



**BENVENUTI
IN
FRIULI
VENEZIA GIULIA**

UD210712

LA TAVOLA FRIULANA

IL FRICO

FRICO € 12,00
L'originale

FRICO GOURMET

FRICO AI CARCIOFI € 14,00

FRICO ALLA PITINA ** € 16,00

FRICO ALLO SPECK D'OCA € 16,00

ACCOMPAGNATO DA POLENTA + € 3,00
** **presidio Slowfood Fvg**

PROSCIUTTI

Accompagnato da vele di pane croccanti
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE D.O.P.
28 MESI DI STAGIONATURA
€ 18,00

Mezza porzione € 12,00
PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P.
STAGIONATURA DA STRAVECCHIO
€ 18,00

Mezza porzione € 12,00
SCHENAL ARTIGIANALE
Prosciutto di schiena
€ 16,00

Mezza porzione 12,00

*La Regina di San Daniele è un
prodotto tradizionale italiano
riconosciuto, la trota salmonata
gigante affumicata a freddo con legni,
bacche e erbe aromatiche.

SELEZIONI DELL'OSTE

SELEZIONE DI ERBE SPONTANEE DELLE
DOLOMITI CON PANCAKE DI PATATE
(Sclopit, Ortica, Tarassaco e Pel di Mus)
€ 20,00

SELEZIONE DI SALUMI D'OCA
ACCOMPAGNATO DA PAN BRIOCHES
CROCCANTE
(Salame cotto nel collo, petto d'oca
affumicato e Salame puro)
€ 24,00

SPECIAL GUEST

PISANI DOSSI
Cislano MI

SELEZIONE DI CAVIALE
E

STORIONE AFFUMICATO
Con Vele di pane Croccante
€ 20,00

*La Regina di San Daniele
Con pan brioche
€ 12,00

SALUMI

Accompagnati da vele di pane croccanti

OSSOCOLLO DI MANGALIZA
La razza Ungherese allevata in Friuli
€ 16,00

SPECK DI SAURIS
Tradizione da legni di frassino
€ 16,00

SOPPRESSA RISERVA " IL CORTILE"
20 Mesi di stagionatura
€ 16,00

Mezza porzione € 10,00

Noi utilizziamo per i nostri piatti solo
Sale di Pirano, unica Dop Europea per
il sale e modus operandi inalterato da
700 anni. www.soline.si

PRIMI PIATTI

GNOCCHO RIPIENO DI VARHACKARA **
CON CREMA DI SMO-KING E POLVERE DI
DRAGONCELLO

€ 17,00

RISO GIALLO "AL SALTO"
Allo zafferano e Burro chiarificato

€ 14,00

RISOTTO CARNAROLI PORCINI, MIRTILLI E
TIMO
(Riso prodotto in riserva Paradiso a Pocenia
UD)

€ 16,00

**** Presidio Slow Food FVG**

SECONDI PIATTI

MANZO ALL'OLIO DELL'OSTERIA CON
POLENTA MORBIDA

(Selezione di grani antichi di Fanna)

€ 22,00

LUBJANSKA CON PATATE AL FORNO

Tradizione di frontiera

(Senza Glutine e senza Lattosio)

€ 20,00

BACCALA' MANTECATO CON CROSTONI DI
POLENTA BIANCA DI MAIS E POMODORINI
ALL'ASPERUM MIDOLINI

(Selezione di grani antichi di Fanna)

€ 20,00

CROSTONE DI GRANO SARACENO CON
FORMADI FRANT DI MALGA E CIPOLLA
ROSSA DI CAVASSO ** AL RAMANDOLO

€ 16,00

LATTERIE PER GLI ERBORINATI

SMO-KING AFFUMICATO
Latteria di Aviano Cheese Awards 2022

€ 15,00

BLU DI RAMANDOLO

Latteria Medio Friuli

€ 15,00

Serviti in porzione da 100 gr Accompagnato
da pan Brioche croccante senapata di kiwi
dell'Oste

Valido anche come secondo piatto

DOLCI E DEI FORMAGGI DA FINE
PASTO INSIEME ALLA LISTA DEI
DISTILLATI SONO SU UN MENU
APPOSITO

BEVERAGES

ACQUA MICRO FILTRATA GASATA -
NATURALE 1L

€ 3,00

BIRRA DORMISCH 0,50ml

€ 7,00

CALICI DI VINO DA € 5,00 A € 8,00 (ESCLUSO
RESERVE)

TONICS

GIN TOSOLINI (botanica classica)

Con Indian Match Tonic water € 10,00

GIN SPARCS (agli asparagi)

Con Recoaro Classica € 10,00

AMARO TONIC TOSOLINI

Con Fever Three € 8,00

CAFFE' (Oro Caffè, Tavagnacco (UD)

€ 3,00

CARTA DEI DOLCI & VINI DOLCI

TIRAMISU' € 7,00

In ricetta originale dell'Albergo Roma di Tolmezzo, con savoiardi di casa e caffè da estrazione a freddo.

Disponibile in Gluten free e in versione Birramisu'

Consigliato con:

Ramandolo 2015 D.O.C.G. € 5,00 - Acquavite di Most di Ramandolo € 5,00

GUBANA € 8,00

Il dolce delle Valli del Natisone. Classico ma prodotto in casa in versione Osteria

Consigliato con :

Picolit D.O.C.G. € 8,00 - Acquavite di Most affinata in Barrique di Ciliegio € 5,00

STRUDEL DI PERE ,NOCI E MIELE DI CASTAGNO € 8,00

Consigliato con :

Ramandolo D.O.C.G. € 5,00 - Moscato Rosa € 5,00 Acquavite di Most € 5,00

DOBOS TORTE da Tradizione Mitteleuropea € 10,00

Inevitabilmente friulanizzato con Agricola Bepi Tosolini

Consigliato con

Vermouth di Ramandolo €5,00 - Grappa Bepi Tosolini I Legni €5,00

I SORBETTI DI "DALLA NEGRA "- Morteigliano UD

Sorbetto all'Americano (Vermuth e Bitter Campari) € 6,00

Sorbetto al Passion Fruit e Pepe Nero € 6,00

Sorbetto al Whiskey e Frutti Rossi € 7,00

BISCOTTI ESSE DI RAVEO (CARNIA) € 3,00

BISCOTTI LONGOBARDI (CIVIDALE) € 4,00

BISCOTTI FURLANIS (NATISONE) € 4,00

PRALINE AL CIOCCOLATO ALL' AMARO TOSOLINI (4 PEZZI) 9,00

FORMAGGI DAL FRIULI

Latteria Stravecchio di Ovaro

Servito in modalità tattile € 8,00

AFFINATI IN GROTTA DI LANDRIS

Grotta Naturale ai piedi del monte Raut in Val Colvera

Caciotta Vaccina Pradis con Erbe di Montagna 4 mesi di Grotta € 10,00

Caciotta Vaccina affinata con Corteccia di Betulla 5 mesi di Grotta € 10,00

Caciotta Vaccina Manig 5 mesi di Grotta € 10,00

Pecorino di Pecora Carsolina 4 mesi di Grotta € 12,00

Salame di Formadi Frant di Capra 3 mesi di Grotta € 12,00

Accompagnati da pan brioches e senapata di kiwi dell'Oste

IN ABBINAMENTO CON :

Emilio Bulfon Ucelut passito 2024 € 5,00

Bepi Tosolini Acquavite di Birra € 6,00