

PER CHI AMA LA TRADIZIONE
E LA BUONA CUCINA NOI
COMINCIAMO DA QUA...
GOOD FOOD = GOOD MOOD!

FOR THOSE WHO
LOVE TRADITION AND GOOD
FOOD WE START FROM HERE...
GOOD FOOD IS GOOD MOOD!

**QUANDO IL NORCINO E IL CASARO
SI INCONTRANO**
WHEN THE BUTCHER MEETS THE DAIRYMAN

Salumi selezionati: Az agricola in Cortile, porcini sott'olio e la nostra giardiniera ⁽¹²⁾ 14,00
Cold cuts selection from farm in Cortile, porcini mushrooms in oil and our pickled vegetables ⁽¹²⁾

Selezione di formaggi di Az. Agricola Asan & la Mussa e Fattoria Gortani accompagnati da miele e mostarda di fichi ^(5, 8) 14,00
Cheese selection from Asan & la Mussa and Gortani Farm, served with honey and figs mustard ^(5, 8)

IN 7924 KMQ
IN 7.924 SQ. KM

Il Frico delle Fucine 14,00
Lingotto di patate, mousse di latteria Sioni, spuma di polenta e guanciale ^(4, 5, 12)
Potato bar, dairy cheese mousse, corn flour mousse with cheek lard ^(4, 5, 12)

Trota marinata, mela e finocchio 16,00
Trota marinata cipollina e pepe rosa, mela alla senape e finocchio ^(8, 9, 12)
Marinated trout with onion and pink pepper, mustard flavored apple and fennel ^(8, 9, 12)

Scarola, pecorino e arachidi 13,00
Scarola pecorino e arachidi ^(1, 5)
Escarole, pecorino cheese and peanuts ^(1, 5)

Crudo Bagatto e french toast di porcini 17,00
Prosciutto Crudo salumificio Bagatto 24 mesi accompagnato da french toast di funghi porcini ^(4, 5)
Bagatto Raw ham 24 months accompanied with French toast porcini mushrooms ^(4, 5)

Tartare, zucca, burrata e balsamico 18,00
Battuta di scamone di manzo con zucca agrodolce, burrata affumicata e balsamico invecchiato ^(4, 5, 12)
Beef tartare with sweet and sour pumpkin, smoked burrata and aged balsamic vinegar ^(4, 5, 12)

COSA BOLLE IN PENTOLA? WHAT IS BREWING?

Zuppa... porcini, patate e basilico	14,00
Zuppa autunnale di funghi porcini, patate e basilico (10, 12) <i>Autumn soup with porcini mushrooms, potatoes and basil</i> (10, 12)	
Tortello di alici, porro e limone	14,00
Tortello ripieno con alici in savour, crema di porro e limone (4, 5, 9, 14) <i>Tortello stuffed with marinated anchovies, leek cream and lemon</i> (4, 5, 9, 14)	
Spaghetto, vongole, prezzemolo e Crusco	18,00
Spaghetto Pastificio Soldati con crema di prezzemolo, vongole e peperone Crusco (4, 7, 9) <i>Spaghetti (from Soldati pasta Factory) with parsley cream, clams and Crusco pepper</i> (4, 7, 9)	
Riso, zafferano Driussi e ossobuco	16,00
Risotto allo zafferano Az. Agricola Driussi con ragù di ossobuco (5, 10, 12) <i>Risotto with saffron from Driussi farm with ossobuco sauce</i> (5, 10, 12)	
Susine, cannella, pane e patate	14,00
Gnocchi di susina, burro fuso e pane alla cannella (4, 5, 14) <i>Plum gnocchi, melted butter and cinnamon bread</i> (4, 5, 14)	

LE BRACI DEL JOSPER JOSPER'S COALS

Coniglio, prugne e scalogni	22,00
Coniglio in porchetta, prugne e scalogni fondenti (3, 5, 10, 12) <i>Rabbit roll with bacon, plums and bittersweet shallot</i> (3, 5, 10, 12)	
Bavetta di vitello e finferli	23,00
Bavetta di vitello marinata ai porcini con funghi gialletti (10) <i>Veal Bavetta marinated with porcini accompanied with gialletti mushrooms</i> (10)	
Pesce serra al fuoco, fagiolini e cavolfiore	20,00
Pesce serra al fuoco con fagiolini al sesamo e crema di sedano rapa (5, 8, 9, 11, 12) <i>Fire-breaded bluefish with sesame beans and celery root custard</i> (5, 8, 9, 11, 12)	
Costata di Vacca Starj	8,00 €/hg
Costata di vacca Starj con patate al rosmarino (5) <i>Grilled Starj rib-eye steak accompanied with rosemary potatoes</i> (5)	
Tomahawk di Vaca Vieja Spagnola	8,00 €/hg
Costata di vacca vecchia Spagnola alla brace accompagnata da patate al rosmarino <i>Grilled Spanish old cow rib-eye steak accompanied with rosemary potatoes</i>	
Orto al Josper	14,00
Selezione di verdure di stagione al Josper con dressing al fico d'india (12) <i>Chargrilled seasonal vegetables served with prickly pear sauce</i> (12)	

... E LA VITA COMINCIÒ
 CON UN PECCATO DI GOLA...
 ... AND LIFE BEGAN
 WITH A SIN OF GLUTTONY...

La Gubana secondo Frank

8,00

Tarteletta al cacao con cremoso alla noce, gel di essenza friulana (3, 4, 5, 14)
Cocoa tartlet with walnut creamy, gel of Friulan essence (3, 4, 5, 14)

Lampo - cioccolato

7,00

Mousse al cioccolato e lampone (3, 4, 5, 14)
Chocolate and raspberry mousse (3, 4, 5, 14)

Fate lo sgroppino?

7,00

Sorbetto all'uva fragola, vermouth e mosto cotto (12)
Strawberry grape sorbet, vermouth and cooked must (12)

Panna cotta, nocciole e fichi

8,00

Panna cotta alla vaniglia, fichi e crumble alle nocciole (3, 4, 5, 12)
Vanilla panna cotta, figs and hazelnut crumble (3, 4, 5, 12)

Coperto e pane offerti

Il pane di Mamm, premiato dal gambero Rosso, fatto solo con farine italiane, grani teneri e grani duri, integrali e macinate a pietra, lievito madre, acqua e sale di Pirano.



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del reg.Ue n.1169/2011.

ALLERGENI:

Arachidi e derivati (1), Crostacei (2), Frutta a guscio (3), Glutine (4), Latte e derivati (5), Lupini (6), Molluschi (7), Senape (8), Pesce (9), Sedano (10), Sesamo (11), Anidride solforosa e solfiti (12), Soia (13), Uova e derivati (14)