

ANTIPASTI

CREATI CON INGREDIENTI FRESCHI DEL NOSTRO TERRITORIO

IL SOGNO DI VENERE

Capesante scottate*, crema di zucca Hokkaido°,
fonduta di Avianino affumicato "Fumantà"
(Latteria D'Aviano, PN) e crumble al mais
(1,7,14)
17,90€

Abbinamento consigliato:
Ribolla gialla, Fiegl, Oslavia (GO)

IL TEMPO DEL CONTADINO

Prosciutto crudo San Daniele DOP stagionato 16
mesi (Prosciuttificio "La Glacere", San Daniele del
Friuli, UD), formaggio "Il Modesto" (Latteria
D'Aviano, PN), giardiniera di verdure e focaccia
fatta in casa°, composta artigianale di cipolla
rossa di Cavasso e frutti di bosco
(1,7,9)
16,50€

LEGGENDA TÁRTARA

Si racconta che i guerrieri tartari portassero la carne
sotto la sella per ammorbidirla: così nacque il mito
della tartare

Battuta di Fassona accompagnata con
bottarga d'uovo°, maionese fatta in casa al
tartufo e croccante wafel al sesamo
(1,3)
16,90€

Abbinamento consigliato:
Merlot, Tacoli Asquini, Bicinicco (UD)

COCCOLA D'AUTUNNO

Morbida ricottina fatta in casa, pan brioche
artigianale°, noci e profumato tartufo nero
(1,3,7,8)
14,90€

PRIMI

LE NOSTRE PASTE SONO FATTE IN CASA

ABBRACCIO RUBINO

Spaghetti fatti in casa al nero di seppia°,
crudo di gamberi rossi del Mediterraneo*,
caramello ai crostacei* e polvere di gambero
(1,2,3,4,9)
18,50€

Abbinamento consigliato:
Ribolla gialla, Fiegl, Oslavia (GO)

PASSEGGIATA NEL BOSCO

Tagliatelle fatte in casa con farina di castagne°,
Pecorino di Maremma (Latteria d'Aviano, PN)
e speck stagionato 14 mesi (Prosciuttificio Wolf,
Sauris, UD) - 16,90€
(1,3,7)

Abbinamento consigliato:
Merlot, Tacoli Asquini, Bicinicco (UD)

UNO AD UNO

Gnocchi di patate viola fatti in casa°, burro
aromatizzato alla salvia, croccante crumble alle
noci e ricotta affumicata (Latteria d'Aviano, PN)
(1,3,7,8)
15,90€

TRA MARE E ORTO

Cremosa vellutata di zucca violino°, filetti di
triglie dorate° e salsa alla Ribolla Gialla
(4,12)
14,50€

Coperto, pane* e servizio 2,50€ a persona

° Ingredienti freschi o preparati in loco e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza alimentare, come previsto dal Reg. CE 852/2004.

* Ingredienti acquistati congelati, surgelati o decongelati, in conformità alla normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 - art. 9 e 44)

SECONDI

INGREDIENTI SCELTI CON CURA, SENZA CONFINI, PER GARANTIRVI LA MASSIMA QUALITÀ

RISALENDO LA VAL ROSANDRA

Filetto di salmone (Az. Agr. Zobec, TS) confit, spinacino spadellato al burro, patate al forno e salsa al sedano rapa
(4,7,9)
24,50€

Abbinamento consigliato:
Ribolla gialla, Fiegl, Oslavia (GO)

PROFUMI DI FATTORIA

Guancette di maiale cotte a bassa temperatura, morbida spuma di patate affumicate e croccante cialda alla polenta
(1,9)
18,50€

TENTAZIONE DORATA

Fritto misto composto da: sardoni panati*, gamberi panko*, filetti di triglie*, calamari* e maionese all'aglio nero fermentato - 18,90€
(1,2,3,4,14)

Abbinamento consigliato:
Prosecco Col Sandago (TV)

MORBIDA DELIZIA

Filetto di maiale marinato al caffè e cotto a bassa temperatura°, chutney di zucca e mele, jus di vitello
(9)
16,50€

LO CHEF CONSIGLIA DUE PERCORSI DI TRE PORTATE, UNO DI PESCE E UNO DI CARNE, OGNUNO CON UN VINO ABBINATO PER VALORIZZARNE OGNI SAPORE

"VIAGGIO DI TERRA"

LEGGENDA TÁRTARA

PASSEGGIATA NEL BOSCO

PROFUMI DI FATTORIA

Abbinamento consigliato: Cabernet Sauvignon – Castelvechio
Solo a bottiglia

"ROTTA DI MARE"

IL SOGNO DI VENERE

ABBRACCIO RUBINO

RISALENDO LA VAL ROSANDRA

Abbinamento consigliato: Vitovska – Kante,
Solo a bottiglia

PER CONCLUDERE AL MEGLIO L'ESPERIENZA, UN AMARO LOCALE OFFERTO DA NOI!

L'amaro è riservato a chi sceglie il percorso consigliato e lo vive per intero, senza condivisioni

Coperto, pane* e servizio 2,50€ a persona

°Ingredienti freschi o preparati in loco e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza alimentare, come previsto dal Reg. CE 852/2004

*Ingredienti acquistati congelati, surgelati o decongelati, in conformità alla normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 – art. 9 e 44)



DOLCI

UNA COCCOLA PER I SENSI

TRA LE NUVOLE

Palloncino di Namelaka alla vaniglia, ananas in osmosi al gin, marquise al cacao con spuma al cioccolato bianco e gel agli agrumi - 7,90€

CONTRASTI D'ORIENTE

Frollino all'olio di oliva, Namelaka al the matcha, arance e coulis agli agrumi - 7,50€

IL LINGOTTO

Bavarese al cioccolato Ruby e cioccolato bianco, gellè al mango e croccante alle mandorle - 7,90€

Namelaka... ma cos'è?

E' una crema moderna della pasticceria giapponese e significa "molto cremosa" Liscia come la seta, si ottiene unendo panna, latte e cioccolato bianco

Accompagna il tuo dessert con un caffè dell'Antica Tostatura Triestina 2,00€

AMARI & LIQUORI DEL TERRITORIO

AMARI E DISTILLATI ARTIGIANALI SELEZIONATI PER SORPRENDERVI

H&K, TRIESTE

-Amaro 1382 32% vol

Amaro artigianale a base di erbe officinali del Carso triestino, con note di timo, rosmarino, salvia e capperi selvatici di mare e salicornia 6,00€

-Amaro Pelinkovac, 27% vol

Un cuore di assenzio miscelato con il sambuco, la santoreggia ed il succo di ciliegia. Per un equilibrio armonico tra il dolce e l'amaro. 6,00€

KNEZ, TRIESTE

-Amaro Pelinkovac, 27% vol

Due ori alla Berlin World Wine & Spirits Competition 2024

Profumo intenso, sapore equilibrato, note erbacee, rotonde, prevalentemente amare e leggermente dolci 5,50€

-Liquore di Terrano 17% vol

Tre ori alla Berlin World Wine & Spirits Competition 2024

Tra le sfumature intense di violetto, trovano spazio profumi fruttati di lamponi, arancia, rosmarino e cannella 5,50€

PIOLO & MAX, Trieste

-Amaro di Trieste, 40% vol

Terzo miglior amaro al mondo per Wine Enthusiast e vincitore dell'Ampolla d'Oro di miglior amaro d'Italia nel 2024

Deciso e balsamico, con note di luppolo, genziana ed erbe alpine 6,00€

-Chocoliquor Fleur De Sel, 17% vol

Liquore alla crema di cioccolato con un tocco di sale marino (Saline di Pirano, Slovenia), che esalta il sapore del cioccolato fondente 6,00€ (7)

BOLLICINE

COL SANDAGO Susegana (TV)

Prosecco Spumante, Treviso DOC,
Extra Dry, 11,5% vol

*Spuma fine e persistente
Profumo: gradevole, tipicamente fruttato
Al palato: morbido, armonico e persistente*

 25,00€  4,50€

BERLUCCHI Corte Franca (BS)

Cuvée Imperiale, Franciacorta DOCG
Brut, 12,5% vol

*Pérlage fine e continuo
Profumo: fruttato e floreale, crosta di pane
Al palato: pulito, nota fruttata e acidula*

 31,00€  --

KANTE Duino Aurisina (TS)

"KK", Metodo Classico
Dosaggio Zero, 12,5% vol

*Avvolgente ed elegante, perlage sottile e raffinato
Profumo: note agrumate, crosta di pane, mandorle
Al palato: vivace, fresco, pregevole nota sapida*

 35,00€  --

VINI BIANCHI

KANTE, Duino Aurisina (TS)

Vitovska, Venezia Giulia IGT,
2022, 12% vol

*Vitigno autoctono
Profumo: intenso, note floreali, mela verde, basilico, rosmarino
Al palato: fresco, sapido, lungo e persistente*

 34,00€  --

CASTELVECCHIO, Sagrado (GO)

Malvasia Biologico, Carso DOC,
2023, 13% vol

*Profumo: elegante ed intenso, note fruttate, pera
Al palato: equilibrato, nota sapida, intenso e persistente*

 31,00€  --

SOC. AGR. FIEGL, Oslavia (GO)

Sauvignon, Collio DOC, 2024, 13% vol

*Profumo: alloro, basilico, salvia, menta, intenso e complesso
Al palato: fresco, intenso e persistente*

 27,50€  --

Ribolla Gialla, Collio DOC, 2024, 12,5% vol

*Vitigno autoctono
Profumo: fiori bianchi e frutta fresca, elegante e complesso
Al palato: secco, minerale, vivace ed armonico*

 27,50€  4,80€

TACOLI ASQUINI, Bicinicco (UD)

Pinot grigio, Friuli DOC, 2024, 13% vol

*Profumo: piacevole aroma fruttato
Al palato: fresco, morbido, buona sapidità*

 24,00€  4,00€

VINI ROSSI

CASTELVECCHIO, Sagrado (GO)

Cabernet Sauvignon Biologico, Carso DOC,
2023, 13% vol

*Profumo: frutta rossa matura, intenso ed armonico
Al palato: sapore pieno, elegante e di ampio corpo*

 31,00€  --

SOC. AGR. FIEGL, Oslavia (GO)

Cabernet Franc, Collio DOC, 2021, 12,5% vol

*Profumo: chiare tonalità erbacee, intenso e persistente
Al palato: ampio corpo, morbido ed elegante*

 27,50€  --

DI GASPERO, Faedis (UD)

Schioppettino, Venezia Giulia IGT, 13% vol

*Profumo: sentori di mora, lampone, mirtillo
Al palato: morbido, fresco, speziato*

 26,50€  4,50€

TACOLI ASQUINI, Bicinicco (UD)

Merlot, Venezia Giulia IGT, 2024, 13% vol

*Profumo: fruttato, more e lamponi
Al palato: caldo e avvolgente, tannini morbidi*

 24,00€  4,00€