



## *Ispirazioni dal Friuli*

### **Antipasti**

Sformatino di erbe su fonduta  
di Montasio stagionato fr. 12

Prosciutto S. Daniele “Levi” con giardiniera maison fr. 18

### **Primi**

Minestra d’orzo e fagioli fr. 10

Blecs (maltagliati di grano saraceno) al ragù di fagiolo(IT) fr. 24 (½ fr. 19)

Cjarsons (agnolotti della Carnia)  
agli spinaci con ricotta affumicata fr. 24

### **Secondi**

Frico (simile al Rösti con formaggio),  
polenta grigliata e prosciutto S. Daniele croccante fr. 24

Prosciutto cotto(CH), brovade(rape macerate nelle vinacce)  
e spuma al rafano fr. 28

Toc in braide (polenta liquida con fonduta di Montasio)  
con scaloppine di foie gras(FR) fr. 38

Tagliata di capriolo(A) con gnocchi al cacao,  
pera al vino rosso e salsa al Refosco fr. 40

Lo chef Beppe, master in italian cooking di Slow Food





## *Le altre proposte dello chef*

### **Antipasti**

Flan di cardi  
con doppia consistenza di Parmigiano fr. 14

Bocconcini di ricciola e salmone mezzi cotti,  
mezzi crudi su crema di porri fr. 18

### **Primi**

Gnocchi di patate al nero di seppia con salsa di lampascioni fr. 22

Orecchiette su crema di cima di rapa fr. 24 (1/2 fr. 19)

### **Secondi**

Filetto di manzo(CH) in crosta di grissini torinesi,  
con salsa bearnaise, gratin di topinambur e puntarelle fr. 40

Salmone scozzese Bio su letto di riso venere,  
gelatina di Marsala e cavolfiori fr. 34

Polpo alla griglia su letto di purea di fave profumata al lime  
e pesto di olive fr. 38 (piccola fr. 32)

Tagliata di filetto di tonno leggermente scottato in crosta di sesamo,  
su letto di cipolle rosse e carciofi fr. 38

Lo chef Beppe, master in italian cooking di Slow Food

