

## Antipasti

|   |         |
|---|---------|
| Insalata tiepida di folpo, cannellini e sedano                        | Eu 8,00 |
| Polentina con funghi trifolati e ricotta affumicata                   | Eu 7,00 |
| Salame all' aceto con cipolla su polentina                            | Eu 6,00 |
| Formaggio salato della val d' Arzino con il miele                     | Eu 5,50 |
| Pancetta dolce di Sauris e porchetta friulana su insalatina di rucola | Eu 7,00 |
| Prosciutto crudo di San Daniele                                       | Eu 5,50 |

## Primi piatti

|  |          |
|--|----------|
| .Cialcons del Parco con burro fuso e ricotta affumicata        | Eu 7,00  |
| Blecs furlan con patate, salsiccia e zucchine                  | Eu 7,00  |
| Quadroni alla ricotta e spinacino con crema di Montasio e noci | Eu 7,00  |
| Lasagnelle di mais di polenta al ragu di anatra                | Eu 7,00  |
| Spaghetti alle vongole   | Eu 8,00  |
| Risotto ai frutti di mare (min. 2 persone)                     | Eu 10,00 |
| Zuppa di fagioli   | Eu 5,00  |

## Piatti forti della tradizione con il contorno

|  |          |
|--|----------|
| Frico tenero di patate a formaggio                                   | Eu 10,00 |
| Filetto di maiale alla crema di Montasio e tartufo d' alba           | Eu 16,00 |
| Corre' di agnello al forno con ciccioli, radicchio rosso e balsamico | Eu 15,00 |
| Baccala alla vicentina con polenta                                   | Eu 14,00 |

## La nostra Griglia con il contorno

|   |          |
|---|----------|
| Costata di Angus irlandese (ogni 100Gr.)                                | Eu 5,00  |
| Filetto di vitellone  | Eu 10,00 |
| Pollo alla diavola  | Eu 11,00 |
| Salsiccia friulana  | Eu 9,00  |
| Salsiccia in camicia (Scaloppa di collo di maiale ripieno di salsiccia) | Eu 10,00 |