



### ***ANTIPASTI***

Insalatina tiepida di pesce fresco  
10.00 euro

Il nostro salmone affumicato con sesamo nero  
10.00 euro

Filetti di sgombro sott'olio con cipolline e capperi  
8.00 euro

Prosciutto crudo di San Daniele  
(Bagatto – Coradazzi)  
8.00 euro

Pancetta Affumicata D'Osvaldo  
8.00 euro

Affettato misto  
(Salumi della Pedemontana e Crudo di S.Daniele)  
8.00 euro



**PRIMI**

Spaghetti con guanciale di Sauris e pomodoro  
8.00 euro

Spaghetti al sugo di pesce  
9.00 euro

Pappardelle al ragù di cervo  
9.00 euro

Zuppa di orzo e fagioli  
8.00 euro

Gnocchi con burro e ricotta affumicata  
(Ricotta Carnica)  
8.00 euro

Gnocchi di patate al ragù  
8.00 euro

Gnocchi di patate al pomodoro  
8.00 euro

*I nostri gnocchi di patate sono fatti nella nostra cucina, le patate sono nostrane e le uova freschissime. Vengono impastati con una tecnica particolare per garantirne la morbidezza.*



### ***SECONDI***

Trancio di Pesce alla griglia  
Contorni di stagione  
15.00 euro

Maialino da latte al forno  
Contorni di stagione  
14.00 euro

Tagliata di manzo con olio agli aromi  
Contorni di stagione  
15.00 euro

Carciofi ripieni di carne  
14.00 euro

Cervo in salmi con polenta  
14.00 euro

Musetto e brovada  
12.00 euro

Insalata verde o mista  
4.00 euro

□



***DOLCI***

□

Torta di mele renette caramellate  
4.00 euro

Tiramisù con le esse di Raveo  
4.00 euro

Semifreddo al croccantino  
con salsa al cioccolato fondente  
4.00 euro

***Vini da dessert***

Fiola – Martellozzo  
Bott. (500 cc) 20.euro  
Calice 4.00 euro

Santo Spirito - Frescobaldi  
Bott. (750 cc) 25.euro  
Calice 4.00 euro

□



## ***I Vini***

### ***I Bianchi***

	<i>a calice</i>	<i>a bottiglia</i>
Collio Bianco - Colle Duga	€ 4,00	€ 22,00
Sauvignon - Petrusa	€ 3,00	€ 18,00
Chardonnay - Colle Duga	€ 4,00	€ 22,00
Friulano – La Roncaia	€ 4,50	€ 25,00

### ***I Rossi***

	<i>a calice</i>	<i>a bottiglia</i>
Rosso Collio - Terpin	€ 4,00	€ 24,00
Chianti - Castello di Ama	€ 5,00	€ 30,00
Nebbiolo - Vietti	€ 4,00	€ 24,00
Pinot Nero - Domaine Bertagna	€ 6,00	€ 36,00

### ***Vini della casa***

	$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$	<i>al litro</i>
Cabernet – Merlot – Tocai		€ 12,00
Prosecco		€ 14,00

### ***Birra***

Dolomiti alla spina	250 ml	€ 3,00
---------------------	--------	--------

### **Birra Artigianale BIRRONE**

<b>SS46 - Take it easy</b>	500 ml	€ 8,00
<b>HEAVEN - Blanche</b>	500 ml	€ 8,00
<b>PUNTO G - Piacere Sublime</b>	500 ml	€ 8,00



*Il nostro salmone è interamente lavorato a mano, segue un processo di lavorazione della durata di 5 giorni: viene prima filettato, poi salato e aromatizzato con buccia di limone e coriandolo.*

*La leggera affumicatura è data dal legno di ginepro ed è eseguita in quattro tempi diversi.*

*Non contiene nessun tipo di colorante e conservante.*