




**“Golosetàto, insacato e formadi” (golosità, insaccati e formaggi):**

Selezione di formaggi latteria Fagagna (Borgo Paludo) accompagnati dalle nostre salse aromatiche	€ 10,00
Pestat di Fagagna  rosolato al pomodoro servito con crostini	€ 7,50
Lardo bianco arrotolato stagionato	€ 6,50
Soppressa e Pancetta	€ 6,50
Petto d’Oca stagionato	€ 8,00
Il tagliere (consigliato per 2 persone) : soppressa, pancetta e lardo, verdure agrodolci e formaggio latteria di Fagagna	€ 16,00

**“Mignestres e macaròno” (primi piatti) :**

Crema di Carote e Zenzero con i suoi accompagnamenti	€ 7,50
Zuppa di Orzo, Farro, Porcini e Petto d’Oca rosolato	€ 8,50
Rotolini di crespelle alle Castagne con Porro e Zafferano	€ 9,00
Gnocchi di Patate con ragù di Anatra	€ 8,50
Ravioli di Ricotta e Radicchio con pesto di Radicchio e Noci	€ 9,00

**Les cjarò” (le carni):**

Parmigiana di Zucca, Radicchio e “Formadi Salat	€ 9,00
Sovracosce di Pollo disossate con salsa barbecue fatta in casa servite con patate al forno	€ 10,00
Anatra in casseruola con polenta e contorni	€ 16,00
Musetto al Pomodoro servito nel pane	€ 9,00
Filetto di Maiale in salsa alla Birra con polenta e contorni	€ 15,00
Stracotto di Asino con polenta e contorni	€ 15,00
Contorni	€ 3,50

**“Par i golos” (per i golosi) :**

Cheesecake al Cioccolato con Caramello salato	€ 4,50
Crostata con confettura extra di Mele cotogne	€ 3,50
Semifreddo alla Vaniglia con Uva fragola bianca sciroppata	€ 5,50
Semifreddo al Nashi con salsa Gianduja	€ 5,50
Pannacotta alla Cannella con le Susine sciroppate	€ 5,00
Caffè Golòs (caffè espresso con una selezione di piccoli dolci)	€ 6,50



Previdio Slow Food - Il Pestal è un insaccato di lardo di maiale, verdure ed erbe aromatiche

Gentile cliente, ti chiediamo di comunicarci preventivamente eventuali allergie e intolleranze.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Al fine di garantirvi la migliore qualità e salubrità utilizziamo le tecniche dell'abbattimento di temperatura, del sottovuoto e del congelamento in proprio per conservare al meglio tutti i prodotti che utilizziamo.