

La ristorazione

{tab=ACCOMODATEVI}

Il nostro ristorante di campagna è aperto ogni venerdì, sabato e domenica a pranzo e a cena.

Per degustare le nostre specialità vi faremo accomodare nelle accoglienti sale dedicate alla ristorazione, dove in inverno vengono accesi il tipico "fogolar" e l'ampio caminetto.

In estate potrete godere del silenzio della campagna rilassandovi nel giardinetto estivo e assaporare i nostri piatti all'ombra del pergolato di kiwi ideale per un pranzo in compagnia o per una cena a lume di candela.

Questi spazi sono ideali anche per cene conviviali, cene aziendali o cerimonie (battesimi, matrimoni, comunioni...).

Che preferiate un pranzo classico oppure un buffet in piedi, cercheremo di venire in contro alle vostre esigenze per rendere speciale la vostra visita.

Se desiderate organizzare da noi il vostro ricevimento contattateci e richiedete le nostre proposte menù stagionali.

Scopri il menù autunnale .

Se cercate un luogo accogliente dove trascorre il 25 Dicembre, date un'occhiata al menù di Natale 2018.

{gallery}ristorazione_sale{/gallery}

{tab=LA CUCINA}

Nel nostro ristorante i piatti della tradizione vengono rivisitati per poter utilizzare al meglio i prodotti della nostra azienda agricola nel rispetto di ciò che ogni stagione può offrire.

Vi faremo assaporare i nostri salumi: il lardo bianco arrotolato, il salame, la pancetta e il petto d'oca stagionato accompagnati da sott'olio e sott'aceti di nostra produzione. Potrete divertirvi ad indovinare i gusti delle nostre confetture aromatiche servite in accompagnamento ai famosi formaggi di Fagagna. Immane nel menù è il Pestat di Fagagna, uno dei 5 Presidi Slow Food del Friuli, da noi prodotto e servito nella versione salsarossa.

In estate troverete piatti freddi come l'Orzo e farro con le verdure, il Roast-beef di Asino o la Crema tiepida di cetrioli e basilico. Verrete rinfrescati dal gusto delle erbe aromatiche e delle verdure che in questa stagione imperversano nei nostri piatti: i Rotolini di crespelle con ricotta e finocchietto selvatico, la Lonza di maiale al pelargonium, il Petto di capone al dragoncello, gli Gnocchi di melanzane...

Durante l'inverno vi scaldereмо stomaco e cuore con i piatti della tradizione: Musetto e Brovada, Orzo e fagioli, Gnocchi di patate con sugo di anatra, Lonza di maiale al latte. Troverete inoltre: Cosciotto di Cappone al forno, Brasato di maiale alle mele, Stracotto di asino...

Particolare rilievo viene dato all'oca che viene proposta dal giorno di S. Martino per tutto l'inverno: potrete deliziarvi con il patè di fegato, le cicciole, i durelli in umido e l'oca in casseruola.

Per i più golosi il sorbetto di clinton e i dolci fatti in casa (la vera passione della nostra Chef): le crostate con le nostre confetture, le torte di ricotta e i dolci al cucchiaino... il semifreddo alla vaniglia con l'uva fragola sciroppata e il caramello è irresistibile anche per i meno amanti dei dessert.

{gallery}ristorazione{/gallery}

{tab=...SENZA GLUTINE}

Da agosto 2011 facciamo parte del progetto Alimentazione Fuori Casa dell'Associazione Italiana Celiachia.

I piatti senza glutine che proponiamo sono il più possibile simili a quelli che si trovano solitamente nel nostro menù e, come gli altri, rispettano la nostra filosofia di agriturismo quindi di produzione propria e di stagionalità.

Alcune delle nostre proposte senza glutine:

Sopressa e pancetta, Pestat di Fagagna con polenta, Petto d'oca stagionato, Formaggi di Fagagna con confetture aromatiche...

Rotolini di crespelle con ricotta e finocchietto selvatico, Gnocchi di melanzane con pomodoro Pachino, Crema di Zucchine...

Cosciotto di cappone al forno, Stracotto di asino, Lonza di maiale al dragoncello...

Sorbetto di Clinton, Semifreddo alla vaniglia con fichi sciroppati, Semifreddo al cioccolato con salsa alle pere...

Nel caso seguiate una dieta senza glutine, vi preghiamo di segnalarlo al momento della prenotazione.