





**“Golosetàts, insacats e formadis”  
(golosità, insaccati e formaggi):**


Pestat di Fagagna  rosolato con salsa al Pomodoro accompagnato da crostini	€ 7,50
Il nostro orto sottovetro (selezione di verdure agrodolci)	€ 8,00
Selezione di Formaggi della fattoria Sortani (latte da fieno) accompagnati dalle nostre salse aromatiche	€ 11,00
Lardo bianco arrotolato e stagionato 16 mesi	€ 6,50
Petto d'Oca stagionato	€ 9,00
Patè di Fegato di Oca con crostini	€ 8,00
La nostra insalata russa in Viola	€ 7,00
Il tagliere (consigliato per 2 persone): soppressa, pancetta e ossocollo, salsa aromatica, verdure agrodolci e formaggio latteria di Fagagna	€ 18,00

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

Zuppa di Orzo e Farro con Asparagi, Urticions e Fagiolo antico di San Quirino 	€ 9,00
Crema di Patate ed Erba cipollina con i suoi accompagnamenti	€ 7,50
Gnocchi di Radicchio di campo con Burro e Ricotta affumicata da latte crudo di montagna	€ 9,00
Rotolini di crespelle con Ricotta fresca e Ortiche	€ 8,50
Lasagna MACINO (farina da vinaccia di Ribolla Gialla) con Speck di Sauris e Papaverò selvatico	€ 9,00



**“Les cjarò” (le carni):**

Stinchetto di Agnello al Timo e Rosmarino con patate al forno	€ 16,00
Manzo brasato al Refosco con Patate e verdure glassate	€ 15,00
Musetto al Pomodoro con Polenta del mulino di Godò	€ 9,00
Coniglio al forno al Pestat  , patate e verdure glassate	€ 15,00
Suancette di Maiale allo Sclopit con la Polenta del mulino di Godò	€ 12,00
Parmigiana di Patate, Tarassacco, Formadi Salat e “Verde Pradis”	€ 9,00
Contorni	€ 3,50

**“Par i golos” (per i golosi) :**

Cre moso al doppio Cioccolato e Mascarpone con toffee al sale di Cervia 	€ 5,50
Crostata con la nostra Confettura extra di Susine	€ 4,00
Torta alla Ricotta fresca e Fragole	€ 5,00
Semifreddo alla Vaniglia con Susine sciropate	€ 5,50
Semifreddo al Caffè con le Meringhe	€ 5,50
Caffè Golos: caffè espresso accompagnato da una selezione di dolci a sorpresa	piccoli € 6,50

