






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

Caciotta bio dell'azienda Zoff fonduta e servita con crudità e Cipolla rosa di Carasso e della Val Cosa  caramellata	€ 10,00
Selezione di formaggi della Fattoria Gortani (latte da fieno)  accompagnati dalle nostre salse aromatiche	€ 11,00
Il nostro orto sottovetro: selezione di verdure sott'olio e agro	€ 8,00
Pestat di Fagagna  rosolato al pomodoro servito con crostini	€ 7,50
Patè di Fegato d'Oca con crostini	€ 8,00
Lardo bianco arrotolato stagionato	€ 6,50
Il tagliere (consigliato per 2 persone): soppressa, pancetta e lardo, verdure agrodolci e formaggio latteria di Fagagna	€ 18,00


“Mignestres e macaròns” (primi piatti):

Crema di Patate e Cren con i suoi accompagnamenti	€ 7,50
Zuppa di Orzo, Farro, funghi misti e Porcini con Petto d'Oca rosolato	€ 8,50
Rotolini di crespelle alle Castagne con Porro e Zafferano	€ 9,50
Gnocchi di Patate con sugo di Oca	€ 9,00
Lasagna con Zucca e Salsiccia	€ 8,50

Les cjaris” (le carni):

Parmigiana di Zucca, Radicchio e “Formadi Salat”	€ 9,00
Spiedino di Pollo avvolto nella pancetta affumicata servito con salsa barbecue fatta in casa e patate al forno	€ 11,00
Oca in casseruola, polenta di Godo e verdure glassate	€ 16,00
Coniglio al Forno al Pestat di Fagagna  , biette e patate	€ 15,00
Filetto di Maiale in salsa al pelargonium, patate e verdure	€ 15,00
Manzo brasato al Refosco, polenta di Godo e biette al burro	€ 14,00
Contorni	€ 3,50

“Par i golos” (per i golosi):

Cheesecake al Cioccolato con Caramello al sale di Cervia 	€ 4,50
Crostata con confettura extra di Susine	€ 3,50
Semifreddo alla Vaniglia con Uva fragola bianca sciroppata	€ 5,50
Semifreddo al Caffè con le Meringhe	€ 5,50
Crème caramel con croccante di Arachidi friulane e Mandorle	€ 5,50
Caffè Golòs (caffè espresso con una selezione di piccoli dolci)	€ 7,00



Presidio Slow Food

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.