




“Solosetàto, insacato e formadiò” (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 tiepida di Basilico con i suoi accompagnamenti | € 7,50 |
| Riso Venere con Prosciutto crudo “Il Camarin” e Melone all’olio di Prezzemolo (piatto freddo) | € 8,50 |
| Rotolini di crespelle alle Ortiche | € 8,50 |
| Snocchi di Patate con sugo di Gallo | € 9,00 |
| Ravioli alle Zucchine con pesto di Fiori di Zucca e Mandorle | € 9,00 |

Les cijars” (le carni):

| | |
|--|---------|
| Musetto al Pomodoro servito nel pane | € 9,00 |
| Roastbeef all’inglese con emulsione al Pelargonium (piatto freddo) | € 10,00 |
| Filetto di Maiale in salsa alla Birra con polenta e contorni | € 15,00 |
| Anatra in casseruola con polenta e contorni | € 15,00 |
| Melanzana ripiena con Pomodorini e Mozzarella di Fagagna | € 8,00 |
| Contorni | € 3,50 |

“Par i golos” (per i golosi) :

| | |
|---|--------|
| Cheesecake con gelatina di Ribes Nero | € 4,50 |
| Crostata con confettura extra di Fichi | € 3,50 |
| Semifreddo alla Vaniglia con Uva fragola sciroppata | € 5,50 |
| Semifreddo alla Menta con Melone fresco e salsa di Melone | € 5,50 |
| Pannacotta al Cioccolato con la Ciliegia | € 5,00 |
| Caffè Solòs (caffè espresso con una selezione di piccoli dolci) | € 6,50 |



Previdio Slow Food - Il **Pestat** è un insacato 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.