




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

Selezione di formaggi latteria Fagagna (Borgo Paludo) accompagnati dalle nostre salse aromatiche	€ 10,00
Insalatina primaverile con Uovo d'oca sodo, fiori eduli, asparagi e vinaigrette di erba cipollina	€ 7,50
Pqte' di fegato d'Oca con crostini	€ 8,00
Pestat di Fagagna  rosolato al pomodoro servito con crostini	€ 7,50
Lardo bianco arrotolato stagionato	€ 6,50
Soppressa e Pancetta	€ 6,50
Il nostro prosciutto crudo stagionato 24 mesi	€ 8,00
Il tagliere (consigliato per 2 persone) : salame, pancetta e lardo, verdure agrodolci e formaggio latteria di Fagagna	€ 16,00

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

Crema di Patate e Sclopit con i suoi accompagnamenti	€ 7,50
Zuppa di Orzo e Farro, Asparagi e Fagiolo antico di San Quirino	€ 8,50
Rotolini di crespelle alle ortiche	€ 9,00
Gnocchi di Patate con sugo di Oca	€ 9,00
Lasagna con Speck di Sauris e Spinacino	€ 9,00

**Les cjaris” (le carni):**

Musetto al Pomodoro con Polenta	€ 9,00
Capretto al forno al “Pestat di Fagagna” con polenta e contorni	€ 16,00
Filetto di Maiale in salsa alla Birra con polenta e contorni	€ 15,00
Anatra in casseruola con polenta e verdure cotte	€ 15,00
Durelli di Anatra in umido con polenta	€ 9,00
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 al Caffè con Meringhe	€ 5,50
Pannacotta al Cioccolato con Susine sciroppate	€ 5,00
Caffè Solò (caffè espresso con una selezione di piccoli dolci)	€ 6,50



- Presidio 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.