

ANTIPASTI

"Golosetas,

insacàs

e formadis"

Il Pestat di

 *Fagagna*
Presidio Slow Food

Il Pestat è un salume tipico di Fagagna a base di Lardo di Maiale, verdure, erbe e spezie, che viene stagionato come un salame

IL PESTAT SALSAROSSA - 8,5 €

"Pestat di Fagagna" rosolato con salsa al pomodoro, servito caldo da spalmare sui crostini.

FORMAGGI LATTERIA DI FAGAGNA - 13 €

Una selezione di tre stagionature di Formaggio latteria Borgo Paludo, serviti con le nostre salse aromatiche

INSALATA FIL ROSE' - 12 €

Misticanza, Filetto di Trota di San Daniele marinata a bassa temperatura, Asparagi, Crostini ai 7 cereali, Uova di Quaglia, dressing allo yogurt e Germogli di Senape

IL TAGLIERE - 26 €

"Sopressa, Ossocollo, Pancetta e Formaggio latteria di Fagagna, accompagnati dalle nostre verdure in agrodolce .
Consigliato per 2 o 3 persone

PRIMI PIATTI

"Migrestres
e Macarons"

ZUPPA DI PRIMAVERA - 9 €

Gli asparagi e "Urticjons", abbracciano l'orzo e i fagioli canellini, fondendosi in una zuppa dal sapore primaverile

GNOCCHI MACINO - 10,5 €

Sapevate che dalla Vinaccia di Ribolla Gialla si può fare la farina? E con la farina gnocchi?
Noi li serviamo con Burro e Ricotta affumicata di Malga

"I BLECS" - 12 €

Pasta fresca al Grano Saraceno con sugo di Anatra

ALFA ALFA - 11,5 €

Rotolini di crespelle alla Canapa con erba medica e pomodorini semi dry

"SCLOPIT, SCLOPET" - 12,5 €

Pasta fresca ripiena di "Sclopit, Patate e Ricotta", conditi con Pesto di "Sclopit" e Mandorle

Gentile cliente ti chiediamo di comunicarci preventivamente eventuali allergie ed intolleranze.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed 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 i prodotti che utilizziamo.

SECONDI PIATTI

"Di sostanze"

PARMIGIANA... MA NON LA SOLITA - 12 €

Parmigiana di Patate, Agretti e "Formadi salàt"

"IL POLEC SUL PIUL" - 13 €

Spiedino di Petto di Pollo avvolto nella Pancetta croccante servito con le Patate al forno e la nostra salsa piccante.

FILETTO DI MAIALE AL DRAGONCELLO - 15 €

Filetino di Maiale cotto in Slow cooking e poi alla piastra nella salsa al Dragoncello, servito con Patate al forno e Verdure glassate

GUANCIA DI MANZO AL VERMOUTH - 15 €

Guancia di Manzo Terra Amica, brasata nel Vermouth, servito su un letto di Purè all'Erba Cipollina

CONIGLIO AL "PESTAT" DI FAGAGNA - 17 €

Coniglio ruspante allevato all'aperto cotto al forno su un letto di Pestat, servito con Polenta del Mulino di Godo e Verdure glassate

STINCO DI AGNELLO - 18 €

Stinco di Angnello al Forno, servito con Patate arrosto

CONTORNI DI STAGIONE - 4/4,5 €

COPERTO - 2,5 €

Presidio Slow Food

Prodotti della nostra azienda agricola

Piatto vegetariano

MENU' DEGUSTAZIONE

I nostri Salumi

Gnocchi Macino

Filetto di Maiale al Dragoncello,
servito con Patate
e Verdure glassate

Semifreddo al Caffè con Meringhe

€ 40.00 bevande escluse

CASALE CJANOR
Ristorante di Campagna