

## 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

## PRIMI PIATTI

"Migrestres  
e Macarons"

### 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 RUSSA IN VIOLA - 9 €

Insalata di patate, rape rosse, carote viola, cavolo  
e maionese

### IL TAGLIERE - 26 €

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

### FOCACCIA SMO KING - 10 €

Focaccia ai 7 cereali con Formaggio erborinato dolce e  
affumicato della Latteria di Aviano, Cipolla rossa caramellata  
e Zucca Brasata, salsa Olandese e crema di Piselli

### UN PIZZICO DI ORIENTE - 9 €

Crema di Carote, Zenzero e Lemongrass, servita con i suoi  
accompagnamenti

### GNOCCHI MACINO - 11 €

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

### FILO NERO - 12 €

Tagliolini all'aglio nero con Trota Regina di San Daniele e  
Finocchietto selvatico

### ASSAGGIO D'AUTUNNO - 11,5 €

Rotolini di crespelle con farina di Canapa e Crema di  
Funghi misti e Porcini

### DUE PASSI NEL CORTILE - 12,5 €

Ravioli di Pasta fresca fatta in casa, ripieni di Patate, Ricotta e  
Timo conditi Sugo di Anatra

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 Zucca. Radicchio rosso 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 piccantina.

### 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

### 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

### GUANCIA DI MANZO AL VERMOUTH - 15 €

guancia di manzo brasate al Vermouth servita con  
Purè alla Senape

### COSCIA D'ANATRA IN DOPPIA COTTURA - 19 €

Uno dei nostri grandi classici, una coscia d'anatra cotta prima  
in padella e poi al forno, servita con polenta del Mulino di Godo  
e capucci rossi

### 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 di Macino

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

Semifreddo al Caffè con Meringhe

€ 42.00 bevande escluse