

APERITIVI

GINGERINO BALADIN - € 3,5
SPRITZ APEROL - € 4
PICCOLO GIN TONIC - € 6
SANTON, il Vermouth di Borgo San Daniele - € 5

VINO DELLA CASA

Bianco della casa - uvaggio Sauvignon e Friulano
Rosso della casa - uvaggio Merlot e Cabernet

Calice - € 2 €
Bottiglia ml.375 - € 5,5
Bottiglia ml.750 - € 10

*Cartina Masarotti,
Pradamano*

I VINI AL CALICE

Prosecco DOC Extra Dry - Naonis - € 3
Ribolla gialla spumantizzata - Celeprin - € 3,5
Sauvignon - Tenuta Luisa - € 4
Friulano - Dorigo - € 3,5
Merlot - Tenuta Villanova - € 4
Cabernet Franc - Castelvechio - € 4,5
Refosco - Arcania - € 4
Verduzzo Passito - Masarotti - € 3,5



BIRRE ARTIGIANALI

Code Buie - Villa Chazil (Lestizza) - € 6
Birra in stile Help Ale alla Canapa infusa, note di fiori di campo, erba fresca e miele di acacia.. Alc. 5% vol

Lupus - Garlatti Costa (Forgaria del Friuli) - € 6
chiara, fresca e luppolata. Alc 6% vol.

Liquidambra - Garlatti Costa (Forgaria del Friuli) - € 6
Ambrata dall'aroma fruttato e maltato. Alc. 7% vol.

Senza Glutine-San Gabriel(Levada di Ponte di Piave-TV)-€ 7
A bassa fermentazione, sentori di cereali, fieno e fiori bianchi Alc 5% vol.

Babel - Foglie d'Erba (Forni di Sopra) - € 6
Pale Ale ad alta fermentazione. Corpo leggero e buon impatto aromatico. Alc. 5% vol.

Hopfelia - Foglie d'Erba (Forni di Sopra) - € 6
I.P.A., molto aromatica, fruttata ed erbacea. Alc. 6,7% vol

SUCCHI ARTIGIANALI

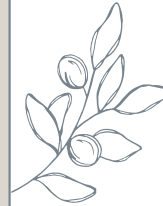
BORGO DELLE MELE - COSTA BEORCHIA
Mela 330ml/750ml - € 3,5 /8
Mela e Zenzero 330ml/750ml - € 4 /9

AZ. AGR. DOMINI - SAURIS
Lampone / Fragola 220ml - € 4,5

ACQUA DOLOMIA 700 ML - € 2,5
CAFFE'/ORZO / DECA - € 1,5
CORRETTO - € 2/ 3

ALTRE BEVANDE

M
E
N
U'



CASALE CJANOR



*Ristorante
di campagna*

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 - 9 €



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

L'ORTO SOTTO VETRO - 9 €



La nostra Giardiniera invernale in agrodolce
e sott'olio

"IL MUSET DI NONE ANUTE" - 8 €

Musetto cotto nella salsa di pomodoro come lo faceva nostra
nonna, servito con polenta gialla

INSALATA RUSSA IN VIOLA - 9 €



Insalata di patate, rape rosse, carotè 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

ORZO E FAGIOLI - 9 €



I fagioli borlotti abbracciano l'orzo fondendosi in una zuppa dal
sapore tradizionale.

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

"FRANT" E NOCI - 11,5 €



Rotolini di crespelle al Grano Saraceno con "Formadi Frant"
e Noci

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 affumicata
servito con le Patate al forno e la nostra salsa piccantina.

FILETTO DI MAIALE ALLA BIRRA - 15 €

Filetino di Maiale cotto in Slow cooking e poi alla piastra
nella salsa al Birra, 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 - 16,5 €

Guancia di manzo brasata 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 - 4/5 €

COPERTO - 2,5 €

Presidio Slow Food

Prodotti della nostra azienda agricola

Piatto vegetariano

MENU' DEGUSTAZIONE

I nostri Salumi

Gnocchi di Macino

Filetto di Maiale alla Birra,
servito con Patate
e Verdure glassate

Semifreddo al Caffè con Meringhe

€ 42.00 bevande escluse