

APERITIVI

GINGERINO BALADIN - € 3,5

SPRITZ APEROL - € 4

GIN TONIC - € 6

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

Sharis - Felluga - € 4

Friulano - Dorigo - € 3,5

Merlot Biologico Nonsò - Tenuta Arcania - € 3,5

Cabernet Sauvignon Jasik - Borgo S.Daniele - € 4

Refosco dal Peduncolo rosso - Rodaro - € 4

Verduzzo Passito - Masarotti - € 3,5



BIRRE ARTIGIANALI

Mosaic - Villa Chazil (Lestizza) - € 6

Chiara con profumo di mango e pesca con sfumature agrumate con finale secco e citrico Alc 4,7 Vol

ALBA - Villa Chazil (Lestizza) - € 6

Birra a bassa fermentazione prodotta con il 100% di malto, birra chiara con note agrumate e floreali ed un finale amaro . Alc. 5,10% 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 - € 3,5

Mela e Zenzero 330ml - € 4

AZ. AGR. DOMINI - SAURIS

Lampone / Fragola 220ml - € 4,5

ALTRE BEVANDE

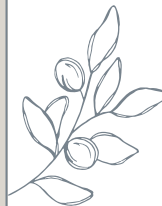
ACQUA DOLOMIA 700 ML - € 2,5

CAFFE' / ORZO / DECA - € 1,5

CORRETTO - € 2/ 3



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

IL PESTAT SALSAROSSA - 9 €



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

"FORMAGGI LATTERIA DI FAGAGNA - 13 €



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

ATTENTI AL LUPPOLO - 12 €

Crema di Patate alla Birra Liquidambra, con salame rosolato
all'aceto Balsamico e crostini di pane alla Birra

INSALATA RUSSA IN VIOLA - 10 €



Insalata di Patate, rape rosse, carote viola, capuccio rosso,
maionese

IL TAGLIERE - 26 €

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



ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRIULANA - 10 €



con Cipolla rossa di Cavasso e della Valcosa, e Patate

GNOCCHI MACINO - 12 €



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

A SPASSO CON LA REGINA - 12,5 €



Tagliolini all'Aglio Nero fermentato, con Trota Regina di San
Daniele e Finocchietto selvatico

ASSAGGIO D'AUTUNNO - 12 €



Rotolini di crespelle con foglie di vite e crema di funghi

DUE PASSI NEL CORTILE - 14 €

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 - 13 €



Parmigiana di Zucca, Radicchio e "formadi salàt"

"IL POLEC SUL PIUL" - 14 €

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

FILETTO DI MAIALE AL DRAGONCELLO- 15 €

Filettino 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- 18 €



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

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 stufati

GUANCIA DI MANZO AL VERMOUTH - 16,5 €

Guancia di Manzo brasata al Vermouth servita con
Purè di Patate alla senape

CONTORNI DI STAGIONE - 4.5/5,5 €

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 alla Vaniglia con Mirtilli nostrani

€ 42.00 bevande escluse



PRIMI PIATTI

"Migrestres
e Macarons"

