

APERITIVI

GINGERINO BALADIN - € 3,5
SPRITZ APEROL - € 4
GIN TONIC (GIN TRITTICO DOMENIS) - € 7

VINO DELLA CASA

*Cantina Masarotti,
Pradamano*

Bianco della casa - uvaggio Sauvignon e Friulano
Rosso della casa - uvaggio Merlot, Cabernet e Pignolo
Cantina Masarotti di Pradamano
Calice - € 2 €
Bottiglia ml.375 - € 5,5
Bottiglia ml.750 - € 10

I VINI AL CALICE

Prosecco DOC Extra Dry - Naonis - € 3
Ribolla gialla spumantizzata - Celeprin - € 3,5
Sauvignon - Butussi - € 4
Friulano - Dorigo - € 4
Merlot (Biologico) - Arcania - € 3,5
Cabernet Franc - Rodaro - € 4
Refosco - Ronco Penasa - € 3,5
Verduzzo Passito - Masarotti - € 3,5

BIRRE ARTIGIANALI

ml.330

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.

FLAG - Garlatti Costa (Forgaria del Friuli) - € 6
Pils non filtrata, floreale ed erbe Alc 4,8% vol.

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

B.O.N.A.- Foràn (Castions di Srada)-€ 6
Helles biologica, aroma tra il floreale e fruttato molto
delicato, taglio amaro ed ebaceo Alc 5,8% vol.

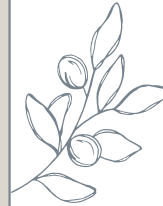
LADY WHITE - Foràn (Castions di Srada)-€ 6
Connubio tra "Blanche" e "Ipa", chiara ad alta fermentazione, spiccato
sentore di luppolo che richiama il pompelmo rosa e l'albicocca. Alc 6% vol.

BORGO DELLE MELE - COSTA BEORCHIA
Succo di Mela 330ml - € 3,5
Succo di Mela e Zenzero 330ml- € 4

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

ACQUA DOLOMIA 330 ML - € 2
ACQUA DOLOMIA 700 ML - € 2,5
CAFFE'/ORZO / DECA - € 1,5
CORRETTO - € 2/ 4

M E N U'



CASALE CJANOR



*Ristorante
di campagna*



SUCCHI ARTIGIANALI

ALTRE BEVANDE

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 - 10 €

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

INSALATA RUSSA AGLI ASPARAGI - 10 €

Insalata di patate, asparagi fave, piselli e maionese

"IL MUSET DI NONE ANUTE" - 12 €

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

"FORMAGGI LATTERIA DI FAGAGNA - 13 €

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

L'ORTO SOTTOVETRO - 9 €

Verdure agrodolci di nostra produzione

IL TAGLIERE - 26 €

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

ZUPPA DI PRIMAVERA - 10 €

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

GNOCCHI MACINO - 12 €

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

AJ E AJ - 14 €

Tagliolini all'Aglio Nero fermentato con Pesto all'Aglio Orsino

UNA PASSEGGIATA TRA I CAMPI - 13 €

Rotolini di Crespelle all'Erba Cipollina con Agretti, crema d'Uovo e Pecorino

TORTELLI E ASADO - 14 €

Tortelli di Pasta fresca fatta in casa, ripieni di Asado e il suo fondo

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 - 14 €

Parmigiana di Patate, Asparagi, crema di Sclopiti e "formadi salàt"

"IL POLEC SUL PIUL" - 15 €

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 - 16 €

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 - 18 €

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 - 19

Stinco di Agnello arrosto al Timo e Rosmarino, servito con Patate al forno


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 Verdure glassate

CONTORNI DI STAGIONE - 5/5,5 €

COPERTO - 3 €

 Piatto vegetariano

 Presidio Slow Food: i Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

La maggior parte dei prodotti che utilizziamo proviene da piccoli produttori locali oltre che dalla nostra azienda agricola. Tutti i vini, i succhi e i liquori sono prodotti del Friuli V.G.

I prodotti di maggior rilievo:

- Il Pestat, le confetture e le salse, le verdure agrodolci sono di nostra produzione
- Le erbe provengono dal nostro orto
- I Formaggi: Latteria Paludo di Fagagna
- Pasta e farine: Macino Finefood - Trivignano Udinese
- Coniglio: Coniglio Natura - Precenicco
- Trota Regina: Friultrota Pighin - San Daniele del Friuli
- Farina di Mais: Mulino di Godo - Gemona
- "Formadi Frant" : Fattoria Gortani - S.Maria la Longa
- Filetto di suino : salumificio Pantanali - Tavagnacco
- Pane: Panificio Castellarin - Martignacco

Il nostro ristorante aderisce a:


Slow Food*
Alleanza dei Cuochi

