

## 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, uvaggio di Chardonnay e Ribolla gialla - 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.

*ml.330*



## 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



## PRIMI PIATTI

"Migrestres

e Macarons"



### IL PESTAT SALSAROSSA - 10 €

"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

### RUSSA IN VERDE - 10 €

Insalata russa di Asparagi, Piselli, Patate e Fave

### 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 PRIMAVERA - 10 €

Gli asparagi abbracciano i fagioli canellini e il grano saraceno 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 gnocchi? Noi li serviamo con Burro e Ricotta affumicata di Malga

### AJ E AJ - 12,5 €

Tagliolini all'Aglio Nero fermentato, con Pesto di aglio Orsino   e Mandorle

### "NO TI BECHI" - 12,5 €

Rotolini di crespelle con ricotta fresca e Germogli di Ortica  

### TORTELLI E ASADO - 14 €

Tortelli di Pasta fresca fatta in casa, ripieni di Patate, Ricotta e Timo, conditi con Sugo di Asado  

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 - 13,5 €

Parmigiana di Patate, Asparagi e Agretti e "formadi salât"

### "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 €

Filettiino 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

### CONTORNI DI STAGIONE - 4.5/5,5 €

### COPERTO - 3 €

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 Caffè con Meringhe

€ 42.00 bevande escluse

