

VENERDÌ

27

MARZO

## SERATA GNOCCHI

*Benvenuto:  
il nostro "pandistrutto" ripieno di  
burrata, datterino secco, olio Evo  
e bollicine*

*poi:  
Gnocchi di rapa rossa, pistacchio,  
trota e yogurt greco*

*Gnocchi di patata del Monte Faldo  
con topinambur croccante e morbido,  
pernice rossa, olio al rosmarino*

*Gnocchi di semolino al consiero,  
guanciale e spuma di cipolla rossa*

*Sfere di ricotta ai finferli su fonduta  
di Monte Veronese e fondo di anatra  
e miele*

*Gnocchetti di fioretta con pesto  
all'aglio orsino, peperone e spuma di  
Carnia*

*Dolcezza d'autunno*

**Prezzo fisso: 45 euro / persona  
(escluso vino, acqua e caffè)**

GIOVEDÌ

TUTTI  
I GIOVEDÌ  
DI MARZO

## LUMACHE GOURMET

*Tanti piatti a base di lumache*

**IL NOSTRO BENVENUTO CON  
BOLLICINE E ..**

*Lumache fritte in farina di riso su  
letto di cipolla rossa di Tropea,  
pomodori confit al profumo di timo  
e agrumi*

*Lumache col guscio all'affumicata*

**POI:  
Lumache allo spiedo con polenta  
"onta"**

*Tagliolini di lumache al tartufo*

*Tortelli ripieni di lumache e Burlino,  
crema di asparago bianco e pepe  
nero, guanciale*

*Lumache in umido alle erbe con  
polenta di mais Marano*

**PER FINIRE:  
scelta fra i nostri dolci e gelati**

**60 euro (escluse bevande e caffè)**

**TUTTI I GIOVEDÌ SOLO SU  
PRENOTAZIONE ENTRO  
MERCOLEDÌ SERA**

**ANCHE MENU' TRADIZIONALI**

VENERDÌ

TUTTI  
I VENERDÌ  
DI MARZO

## VEGA E VEGE

*Il nostro menù Vegano e Vegetariano di  
Quaresima*

*uno stuzzichino di benvenuto con  
primula frita e bollicine*

*antipasto:  
Pita allo yogurt di cocco e lime, salsa  
guacamole, zucchina grigliata, olio al  
limone, pomodoro confit, sale Maldon*

*primo  
Orzotto al porcino, melograno,  
cardoncelli  
o  
Spaghettoni pastificio agricolo Mancini,  
olio all'aglio nero, peperoncino fresco e  
limone, crema leggera ai ceci*

*secondo  
Ratatouille di verdure e melo Decio, pane  
alla frutta secca*

*o  
Il nostro tagliere di formaggi del  
territorio con mostarde e miele*

*dolce  
Sbrisolona, spuma al caffè, crema alla  
mandorla, marmellata all'arancia*

**45 € compreso coperto, aperitivo e dolce  
(escluso vino, acqua e caffè)**

**ANCHE MENU' TRADIZIONALI  
A BASE DI CARNE**

DOMENICA

5

APRILE

## PRANZO DI PASQUA

*Benvenuto:  
Hummus di ceci, uovo di quaglia  
marinato su nido di agretti, salsa  
caesar, spuma di rapa rossa*

*poi:  
Piccolo pasticcio di colombino e  
cardoncelli su crema di asparago  
bianco*

*Tortellini di cappone in brodo come  
da tradizione*

*Lasagnette all'uovo con asparago  
verde mantecato alla cipolla dolce di  
Chevenne e guanciale croccante*

*Risotto con le spugnole e Carnia*

*Agnello di pecora Brogna al forno,  
ratatouille, carciofo*

*Dolcezza pasquale*

**73 €/persona adulta  
(escluse bevande e caffè)**

**Possono esserci variazioni di alcuni  
prodotti in base alla disponibilità  
degli stessi**