

Si propone Menu degustazione* accompagnato dai vini tranquilli dell'azienda agricola "Al Rocolo" (compreso pane e coperto)

*Antipasto assortito, bis di primi piatti, secondo con contorno e dolce misto della casa
Con Prosecco Frizzante o Verdiso di nostra produzione

Antipasti

Sopressa casereccia e carciofi sott'olio	9.00 €
Torretta di pastasfoglia, misticanza, pesce spada affumicato e frutti di bosco	10.00 €
Cecina de leon (prosciutto di manzo selvaggio spagnolo riserva) con confettura agrodolce di cipolle rosse	10.00 €
Polentina calda con dentice mantecato e involtino di zuccina al tonno e pistacchi	10.00 €
Crostino con patè di foie-gras, lardo di Patanegra e miele di castagno	10.00 €
Anguilla frita e marinata con puntarelle	10.00 €
La collina dell'Unesco (Millefoglie di tacchino in porchetta, sottobosco e salsa Cipriani)	9.00 €
Assortimento di antipastini del Rocolo	13.00 €

Primi Piatti

Strozzapreti di pasta fresca con Nduia, con funghi freschi di stagione e scaglie di pecorino	9.00 €
Pasticcio di lasagne verdi ai sapori di stagione e marroni con gocce di balsamico 25 anni	9.00 €
Bigoli all'oca ed anatra al profumo di rosmarino e brandy	9.00 €
Raviolacci ripieni di carbonara con salsa mornay e formaggio vecchio	9.00 €
Primi del giorno	9.00/10.00 €
Bis di primi piatti	10.00 €
Tris di primi piatti	12.00 €

Secondi Piatti

Carni miste allo spiedo cotte con legna di castagno (secondo disponibilità)	12.00 €
Angus alla brace con burro alla maitre d'hotel	15.00 €
Trionfo di carne salada in carpaccio, olio e pepe con cocotte di formaggio fuso	12.00 €
Formaggio fuso con polenta	10.00 €
Malga vecchio con mostarde casarecce	12.00 €
Ventaglio di arrosto di vitello con salsa tonnata di Evi e castagne bollite sbricciolate	12.00 €
Prosciutto di cinghiale con burratina affumicata e peperoncino ripieno di robiola	12.00 €
Secondi del giorno	10.00/18.00 €

Il piatto del Rocolo:

Paillardes di carne salada cotte alla griglia su misticanza di verdure stagionali condite con olio di frantoio e Carnia vecchio

12.00 €

Tagliere

Affettato misto e formaggio con miele

12.00 €

Contorni del giorno

3.00/9.00 €

Dolci

Al buffet	5.00 €
Il buciatoro	3.00 €
Caffè Rocolo	3.00 €

ALLERGENI:

In caso di allergia o intolleranze alimentari chiedere informazioni specifiche sulle preparazioni al personale del ristorante.