

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

*Antipasto assortito, primo piatto, secondo con contorno e dolce misto della casa 45.00 €

Antipasti

Sopressa casereccia e carciofi sott'olio	12.00 €
Cecina de leon (prosciutto di manzo selvaggio spagnolo riserva) con confettura agrodolce di cipolle rosse	12.00 €
Polentina calda con dentice mantecato e involtino di zuccina al tonno e pistacchi	12.00 €
Crostino con salsa toscana, lardo di Patanegra e miele di castagno	12.00 €
Millefoglie con speck d'anatra, misticanza e salsa cipriani	12.00 €
Assortimento di antipastini del Roccolo	18.00 €

Primi Piatti

Pasticcio di lasagne verdi ai sapori di stagione con gocce di balsamico 25 anni	12.00 €
Bigoli all'oca ed anatra al profumo di rosmarino e brandy	12.00 €
Raviolacci ripieni di carbonara con salsa leggera di cacio e pepe	12.00 €
Primi del giorno	12.00/18.00 €
Bis di primi piatti	18.00 €
Tris di primi piatti	20.00 €

Secondi Piatti

Carni miste allo spiedo cotte con legna di castagno (secondo disponibilità)	12.00 €
Angus alla brace con burro alla maître d'hotel	18.00 €
Trionfo di carne salada in carpaccio, olio e pepe con cocotte di formaggio fuso	15.00 €
Formaggio fuso con polenta	12.00 €
Secondi del giorno	12.00/18.00 €
Il piatto del Roccolo: Paillardes di carne salada cotte alla griglia su misticanza di verdure stagionali condite con olio di frantoio e Carnia vecchio	14.00 €
Il Tagliere Selezione di affettati con formaggio con miele	14.00 €
Contorni del giorno	3.00/9.00 €

Dolci

Al buffet	7.00 €
Il buciatoro	3.00 €
Caffè Roccolo	3.00 €

ALLERGENI:

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