



## MENÙ DI STAGIONE

La tradizione familiare nata 100 anni fa ha tramandato il mestiere a Damjan e Hadrijana i quali presentano una cucina artigianale che trae ispirazione dalla natura e dalla storia che li circonda.

### ANTIPASTI

#### *Formaggi misti*

Serviti sul tagliere con mostarda di pere kaiser e frutta secca

#### *Affettato misto*

Tagliere di prodotti tradizionali suini della zona

#### *Toc' in Braide*

Polenta morbida, radicchio di Treviso tardivo spadellato all'olio di oliva, salsa ai formaggi e guanciaiale croccante

#### *Salame all'aceto*

Salame cotto nell'aceto di vino rosso, servito su polenta morbida e capuccio viola marinato

### PRIMI PIATTI

#### *Spätzli allo speck*

Tipico piatto tirolese di pasta grattugiata, condita con sugo d'arrosto e speck soffritto

#### *Biechi casarecci autunnali*

Pasta al rosmarino abbrustolita ed essiccata alla piastra in salsa di cime di rapa, prosciutto crudo e cipolla con mozzarella grattugiata

#### *Strucolo alle erbe di campo*

Strudel ripieno alle erbe di campo con cuore di Montasio, condito con burro e salvia e glassato con salsa ai formaggi e ricotta affumicata



## SECONDI CON CONTORNO DI STAGIONE

### *Filetto di manzo*

Manzo sloveno cotto alla griglia

### *Costata di Cuberool di Black Angus americano*

Tagliata di manzo irlandese cotta alla griglia, servita su rocola e grana

### *Costicine d'agnello*

Cotte alla griglia e servite con marmellata di cipolla in aceto balsamico

### *Filetto di maiale con prugne*

Medaglioni spadellati al burro, in salsa di vino bianco e prugne secche

### *Faraona al curry*

Petto di faraona\* in salsa curry sul letto di rucola accompagnata con mela cotta

### *Messicana*

Involentino di filetto di maiale alla griglia, farcito con prosciutto cotto e Montasio

## DOLCI CASERECCI

### *Palačinke*

Con marmellata, cioccolato oppure  
ripiena di gelato alla crema con salsa calda ai frutti di bosco

### *Sorbetto*

Digestivo all'arancia affogato nel Pelinkovac e menta fresca

### *Mousse al caffè*

Con schegge di cioccolato e aromatizzato con Baileys

### *“Snita caramellata”*

Fettina di pane abbrustolita al burro, caramellata con zucchero grezzo,  
servita con gelato alla crema e salsa di giornata

*\*Il menù è da considerarsi indicativo*