

1905

MILLENOVECENTO
CINQUE

FAMIGLIA MARINI

CHEF STEFANO BASELLO

*La natura
è così sottile e sagace nelle cose
che non vuole essere adoperata
senza una grande arte.*

Racconti Friulani

Di lettere scritte a mano e lucidi ricordi.

Un viaggio gustativo nell'entroterra friulano, alla scoperta di usanze e materie prime dimenticate, riportate alla memoria dagli appassionati racconti degli anziani locali.

BENVENUTI IN FRIULI!

Frittella alle erbe, **Cuc di Mont**
e mostarda di pere;
millefoglie di verze e arachidi friulane;
asino e caviale; salam tal aset

1 GRANO · 2 · 3 · 4 · 5 · 7 · 10



ARINGA E FAGIOLI

Crema tiepida di **Fagioli di Platischis**,
aringa mantecata, **Pestith**, **Cipolla di Cavasso**
e della Val Cosa in agro, pepe e cotiche soffiate

4 · 5 · 10



IL PESCIAROT

Coscette di rana fritte, panade acidificata,
salsa verde, jus di vitello ed erbe piccanti

1 GRANO · 3 · 4 · 7 · 9

ANATRA, PERE, RIBES BIANCO

Raviolini alla **Pera Klotzen**,
crema al fegato grasso d'anatra,
salvia e ribes bianco

1 GRANO · 3 · 7



LINGUA E RICCI DI MARE

Lingua salmistrata nel Vermouth,
midollo, ricci di mare e verdure in agro

14

RADICCHIO DI CAMPO E YOGURT

Radicchio di Campo,
melassa di melograno e barbabietola,
maionese allo yogurt, olio al crescione d'acqua

7 · 8

PAN E VIN

Soufflé al vino rosso, gelato al pane*

1 GRANO · 3 · 7 · 8

*Realizzato con gli avanzi del nostro pane,
per ridurre gli sprechi alimentari

CRAMARS E CAFFÈ'

Le nostre coccole finali, con una selezione
di biscotti e cioccolatini che ripercorrono i luoghi
e le tradizioni del Friuli-Venezia Giulia,
accompagnate dal caffè

€ 80

MENÙ DEGUSTAZIONE

*Ove l'acqua brilla
per effetto del sole*


Dove la terra finisce, inizia il mare.

Una passeggiata sensoriale
dalle Alpi Carniche alla Costa Adriatica,
con lo sguardo rivolto ad Est.

€ 90

BENVENUTI IN FRIULI!

Frittella alle erbe, **Cuc di Mont** e mostarda di pere;
millefoglie di verze e arachidi friulane;
mousse di trota e **Cipolla di Cavasso**
e della Val Cosa in agro;
toast alle sarde, rucchetta selvatica e maionese al cren

1 GRANO · 2 · 3 · 4 · 5 · 7 · 10  Slow Food

MERINDE FURLANE

Tuorlo d'uovo de l'Az. Agricola LAVE,
panna acida, acciughe e aceto profumato all'anice,
erbe spontanee e ortaggi di stagione, kombucha al finocchio

3 · 4 · 7

CALAMARO E MIELE ALLE SUSINE FERMENTATE

Calamaro marinato nel koji, miele alle susine fermentate,
olio alla santoreggia, focchi di pane

1 GRANO · 14

ANGUILLA E MASURIN

Raviolini all'anguilla affumicata, fondo di masurin
(Germano Reale), Polipodium L. e salicornia in agro

1 GRANO · 3 · 4 · 7 · 9

CODA DI ROSPO E BROVADA

Coda di rospo salmistrata nel Vermouth,
fumetto di brovada friulana,
senape in grani e levistico fresco

4 · 9 · 10

MELA, FINOCCHIO E PRIMOFIORE

Sorbetto alle barbe di finocchio, salsa alle mele antiche,
formaggio PrimoFiore della Fattoria Gortani

7

BUCHTELN E ZABAIONE

Buchteln caldo alle albicocche, gelato allo zabaione

1 GRANO · 3 · 7 · 8

CRAMARS E CAFFÈ'

Le nostre coccole finali, con una selezione
di biscotti e cioccolatini che ripercorrono i luoghi
e le tradizioni del Friuli-Venezia Giulia,
accompagnate dal caffè

MENÙ DEGUSTAZIONE

Santoriale

Un menù pensato per te dallo Chef Stefano Basello e dalla sua giovane brigata, con alcune portate inedite.

Esponi al nostro maitre Juri Cossa le tue preferenze ed eventuali intolleranze, noi penseremo al resto.

Il piacere dell'ignoto,
la meraviglia di abbandonarsi
a nuovi profumi e sapori.

€ 110

PER CHI DESIDERASSE
FARSI ACCOMPAGNARE...

3 PERCORSI ENOLOGICI
STUDIATI DAL NOSTRO
SOMMELIER PER VALORIZZARE
LA NOSTRA CUCINA.

Essenza

3 CALICI DI VINO

Un'introduzione al "Friuli del Vino",
l'essenza enologica della nostra Regione,
con i vitigni più rappresentativi.

€ 20

Profondita'

5 CALICI DI VINO

Una passeggiata attraverso le zone vinicole più vocate
del Friuli-Venezia Giulia,
per approfondire specifici terroirs.

€ 30

Rarita'

5 CALICI DI VINO

Una selezione esclusiva di etichette ed annate importanti,
locali e di confine,
per veri appassionati di settore.

€ 50



PRESIDI SLOW-FOOD

Cuc di Mont
Fagioli di Platischis
Pestith
Cipolla di Cavasso e della Val Cosa
Pere Klotzen

(*) È NOSTRA ABITUDINE UTILIZZARE MATERIE PRIME FRESCHE E STAGIONALI, IN CASO DI DIFFICOLTÀ NEL REPERIRLE VERRANNO UTILIZZATE MATERIE PRIME DA NOI LAVORATE E CONSERVATE

SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLA LEGGE (ABBATTUTE E CONGELATE IN PROPRIO). GAMBERI, CALAMRI E SCAMPI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE.

(**) CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE N.853/2004, ALLEGATO III , SEZ.VII , CAP. 3, LETTERA D

GLI ALLERGENI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI

- 1 · CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2 · CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 · UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 · PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 · ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 · SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 · LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8 · FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9 · SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 · SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 · SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 · ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13 · LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 · MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI