

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.*

MENÙ DEGUSTAZIONE

Viaggio nel Nostro Tempo

€ 90

BENVENUTI IN FRIULI!

Il nostro aperitivo

MERINDE FURLANE

Tuorlo d'uovo, panna acida, acciughe,
"briciole" di Prosciutto Crudo di S.Daniele
ed erbe di campo

IL PESCCJAROT

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

SPAGHETTO AI PROFUMI DELLO ZONCOLAN

Spaghetti Benedetto Cavalieri,
cotti nel brodo di fieno, mantecati con burro affumicato,
Çuç di Mont, olio all'Aglio Vettoriale,
crema di nocciole e polvere di licheni

PEZZATA ROSSA, GAMBERI ROSSI, ASPARAGI

Costa di Pezzata Rossa Friulana cotta alla brace,
salsa alla senape, tartare e bisque di gamberi rossi,
insalatina di asparagi nostrani

DA PINZANO A SPILIMBERGO

Brodo dolce alle Mele Antiche dell'Alto Friuli
e Verbena, dadolata di frutta e verdura di stagione

FRAGOLE, YOGURT, ERBE BALSAMICHE

Crostatina al timo limone, cremoso alle fragole,
spuma allo yogurt della Fattoria Gortani
e sorbetto di erbe balsamiche

COCCOLE FINALI

MENÙ DEGUSTAZIONE

Ritratto del Presente

€ 90

BENVENUTI IN FRIULI!

Il nostro aperitivo

PROFUMI DELLA NOSTRA COSTA

Crudità di vongole, fasolari,
capelunghe, olio alla santoreggia,
pomodorino confit, emulsione alle
vongole e cialda di vongole e nero di
seppia

COLOMBACCIO, RUCOLA, RICCI DI MARE

Tartare di colombaccio, ricci di mare,
riduzione di barbabietola e melograno,
spinaci di montagna alla brace; cjarson
con ragù di coscette

RISOTTO AL PEPERONE

Crema di peperoni arrostiti, riduzione degli stessi,
gelato al friggitelo cipollotto e prezzemolo

ANATRA, ALLORO E IBISCO

Petto d'anatra, cotto sulle ossa, il suo fondo,
salsa all'ibisco e olio all'alloro;
crocchetta di cosce confit su crema di foie gras;
spiedino di cuori

GHIACCIOLO

Alle erbe di montagna

FIUMICELLO

Pan Brioche caramellato, composta alle pesche, gelato alla
vaniglia

COCCOLE FINALI

Wine Pairing

RISTORANTE 1905

PER CHI DESIDERASSE FARSI
ACCOMPAGNARE...

ABBIAMO PENSATO A DUE PERCORSI
ENOLOGICI, PER VALORIZZARE LA
NOSTRA PROPOSTA GASTRONOMICA.

Una passeggiata fra le zone vinicole più
vocate del Friuli-Venezia Giulia, per
conoscere nuovi terroirs, varietà e
persone, che hanno fatto della viticoltura
la loro vita.

3 CALICI

€ 25

5 CALICI

€ 40

*I nostri menù degustazione prevedono, in
aggiunta al vino, anche bevande analcoliche,
infuse e fermentate, di nostra produzione.