

## MENU

### PER INIZIARE

SEPIE CONFIT, MOUSSE D'INCHIOSTRO E PISELLI**	12 €
SALMONE AFFUMICATO CON CROSTINI AL BURRO	12 €
PROSCIUTTO D'OSVALDO E MELONE	12 €
TARTARA DEL CASTELLO CON PAN BRIOCHES CALDO FATTO IN CASA	14 €

### I PRIMI

RISOTTO ZAFFERANO DELLE VALLI DEL NATISONE E CAPPESANTE * (MIN. DUE PERSONE)	12 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	12 €
RISOTTO ALLE ERBE AROMATICHE (MIN. DUE PERSONE)	12 €
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	12 €
GNOCCHI DI MELANZANE CON POMODORO FRESCO, BASILICO E RICOTTA DI BUFALA	9 €
ZUPPA DI VERDURE ESTIVA	8 €

### I SECONDI

GRIGLIATA DI CROSTACEI *	24 €
BRANZINO, COUS COUS NERO E INSALATA DI PATATE	18 €
MALTAGLIATA DI MANZO ALLA LONGOBARDA	15 €

### I PIATTI FREDDI

GIRELLO ROSA CON SALSA TONNATA	12 €
ROAST BEEF ALL'INGLESE	12 €
CAPRESE MOZZARELLA E POMODORO	8 €
GRANDE INSALATONA MISTA DEL CASTELLO	12 €

### DALLE GRIGLIE

TOMAHAWK DI ANGUS IRLANDESE CON VERDURE ALLA GRIGLIA	AL HG. 5 €
FILETTO DI MANZO CON PATATE AL FORNO	20 €
COSTICINE DI AGNELLO AI FERRI CON PATATE AL FORNO	17 €
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO NOSTRANO SU MISTICANZA	12 €

### MENU DEL TERRITORIO

SALAME NOSTRANO E CACIOTTINA DELL'AZIENDA AGRICOLA MANIG GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' BIANCO DI CORTILE FRICO E POLENTA GUBANA	25 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

### I FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CON CONFETTURE	14 €
----------------------------------------------	------

### DOLCI DEL GIORNO

DOLCI	5 €
-------	-----