


PRANZO DI NATALE 2019

Il vasetto di benvenuto

Prosciutto di coniglio arrosto // az. Vecon Coniglionatura di Precenico (UD) // con la nostra giardiniera in agrodolce, carpaccio di finocchi e germogli


Salamella di cotechino  con polenta morbida // az. agr. Friûl Bios di Galleriano di Lestizza (UD) // all'aceto balsamico

Crema di zucca e zenzero con gnocco di ricotta e semolino, mandorle e semi tostati

Spätzle alle erbe, pere e polvere di noci
su crema di gorgonzola friulano // selezione Soplaya

Secondi a scelta:

Ossobuco di vitello // cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore // e patate arroste

Filetto di maiale  in crosta di sesamo con cavolo cappuccio
Žouc & Taffel // gelatina, nervetti e carne lessa // piatto antico

Filetto di cinghiale // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore
nel vino rosso e ginepro //, polenta, gelatina di uva e prugne al vin
brulé

Predessert

Dolce Natale
Caffè e liquorino


70,00€ a persona incluso acqua e vini
(Vino a scelta bianco rosso dolce
da una lista di vini selezionati dalla nostra cantina)

N.B. Il menu potrebbe subire qualche modifica

BOŽIČNO KOSILO 2019

Lonček dobrodošlice

Šunka praženega zajca // kmetije Vecon Coniglionatura iz Precenicca (UD) //
z našo vloženo zelenjavo, koromač in bio kalčki

Salamica iz kožarice  z mehko polentico // kmetije Friül Bios iz Galleriana
pri Lestizzi (UD) // in balzamični kis

Kremna bučina juha z ingverjem, njokci gresovi, mandeljni in pražena
semena

Spätzle z dišavicami, hruške in orehov prah na kremi furlanske
gorgonzole

Glavne jedi na izbiro:

Ossobuco // debele rezine telečje krače z mozgovo kostjo na sredini,
kuhane pri nizki temperaturi 67° za 14 ur // in praženi krompirček

Svinjski file  s sezamom in zeljem

Žouc & Taffel // živci in kuhano meso v želatini // stari krožnik

File divjega prašiča // kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu
z brinovimi jagodami // polenta, žele iz grozdja in slive v kuhanem vinu

Sladki odmorček

Božična sladica

Kava in likerček

70,00€ po osebi vključno z vinom in vodo

(Vina – bela, rdeča in sladka – bodo na izbiro iz mini karte, ki je trenutno
še v pripravi)

