


NATALE 2021

La scatoletta di benvenuto

Zuff // farinata con flan di caprino e il suo croccante

*La zucca: crostatina con le mandorle, gelato e zenzero,
zucca in pastella di farina di riso*


Crema di jota con spiedino di cotechino  e crema di hren

Riso Carnaroli Scuro (Macino®) con cavolo viola ed erborinato friulano // selezione Soplaya

SECONDI A VOSTRA SCELTA:

Guancetta di maiale brasata 3h al vino teran, polvere di alloro e su purè di patate

Coscetta e petto di quaglia alla salvia

// cotta a bassa temperatura a 62° per 1 ora //, chips e pancetta 

Filetto di cinghiale // cotto a bassa temperatura a 57° per 1 ora

nel vino rosso e ginepro //, polenta e susine al teran e cannella

Tagliata di scamone di vitello al timo con spinacino al sesamo

Cipolla ripiena con verdure bio a vapore

Ananas al pepe con sorbetto e scaglie di cioccolato

*TiramiSu natalizio // crema al caffè, tartufino di cioccolato alla cannella,
zabaione all'arancia e canditi*

Caffè e digestivo

VINO:



Aperitivo Pinot Bianco Kettmeyr – Alto Adige

BIANCO – BELO:

Bric – Friulano Selektion Lokanda Devetak

Sv. Mihael - Riesling Selektion Lokanda Devetak

Malvasia 2019 Rado Kocjančič Carso

Vitovska 2019 Castelvechio Carso

Ribolla Gialla Thik Yellow 2019 Primosic Collio

Sauvignon Fiegl 2019 Collio

Friulano Korsič 2018 Collio

Pinot Bianco 2017 Amandum Dai Morars Isonzo

Chardonnay 2019 Masut da Rive Isonzo

ROSSO – RDEČE:

Rosso (Cab. Franc/Merlot) Selektion Lokanda Devetak

Sv. Mihael - Teran Selektion Lokanda Devetak

Cabernet Franc 2019 Sturm Collio

Cabernet Sauvignon 2014 Draga Collio

Merlot 2017 Bellanotte Isonzo

Vertigo (Cabernet Sauvignon, Merlot) 2018 Felluga Collio

Franconia 2017 Gradis' ciutta Collio

Krogle 2018 Kocjančič Carso

Langhe doc Barbera Vignota 2018 Conterno Fantino Monforte

Moscato d' Asti 2020 Armangia Piemonte




Božič 2021

Škatlica dobrodošlice

Žuf // močnik, tortica iz kozjega sira ter kreker kozjega sira

Buča: pita z mandeljni, sladoled in ingver, cvrta na pariški način v riževi moki


Jotina krema s kožarico  in hrenom

Rižota Carnaroli (Macino®) z vijoličastim glavnatim zeljem in furlansko gorgonzolo

GLAVNE JEDI NA VAŠO IZBIRO:

V teranu in lovoru za 3 ure kuhano svinjsko lice na krompirjevem pireju

Prepeličino bedrce in prsa z žajbljem

// kuhano pri nizki temperaturi 62° za 1 uro // chips, ter panceta 

File divjega prašiča // kuhan pri nizki temperaturi 57° za 1 uro v rdečem vinu

z brinovimi jagodami // polenta in slive v teranu s cimetom

Telečja "tagliata" s timijanom in spinača s sezamom

Z zelenjavnicami polnjena čebula in bio zelenjave na pari

Ananas s poprom, sorbet in čokoladni kosmiči

Božični Tiramisu

Caffè e digestivo

 Kmetija Devetak Sara – Vrh sv. Mihaela

€ 75 po osebi vključno z vinom in vodo