



Natale 2023

Il nostro benvenuto con la tartarski, il burro all'acciuga e la nostra focaccia

Millefoglie di finocchi e bollito misto
e mostarda cremonese del "Caffè La Crepa"

Coscette di quaglia, pancetta az. agr. Devetak Sara e purè di patate viola

La Jota: crema di jota con gli žganci (grano saraceno tostato),
sbriciolata di cotechino friulano ed il nostro kefir

"Štruklji" con ricotta (antica ricetta del Carso) su purea di zucca e mandorle

Secondi a scelta:

Il cappone natalizio e le patatine al forno

Guancetta di maiale brasata al vino Terrano »Sv. Mihael«,
patate in tecia e cipolla frita

Il baccalà della nonna Žuta in cialda di parmigiano (stoccafisso dell'Isola di Røst-
Lofoten, Norvegia – importato e battuto da Christian Zoratto del Molino Zoratto),
polpetta di baccalà, sardone fritto e polenta grigliata

Il vegetariano: verdure bio gratinate e uovo in camicia

Dolce intermezzo

La "bela potica": gubana bianca con mandorle e crema vaniglia

Il tradizionale panettone artigianale
Caffè e digestivo

€ 80,00 a persona tutto compreso

(Vino a scelta bianco rosso dolce da una lista di vini selezionati dalla nostra cantina)

N.B. Il menu potrebbe subire qualche modifica



Božič 2023

Dobrodoščica z našo tartarski, maslo z inčuni in domača pogača

Koromač in kuhano mešanica kuhanega mesa
sadna gorčica iz Cremona gostilne "Caffè La Crepa"

Prepeličina bedra, panceta kmetije Devetak Sara in vijoličasti pire

Jota: kremna jota z žganci,
zdrobljeno furlansko kožarico in našim kefirjem

Štruklji s skuto (stari kraški recept) na bučinem pireju in mandeljni

Glavne Jedi na izbiro:

Božični kopun in krompirček v peči

V Teranu »Sv. Mihael« kuhana ličnica, krompir v kozici in ocvrta čebula
Polenovka none Žute v parmezanovi košarici (riba prihaja iz otoka Røst– Lofoten
na Norveškem – uvaža in tolče Christian Zoratto Mlina Zoratto), polenovkin polpet,
pohana sardela in polenta na žaru

Vegetarijanski krožnik: gratinirane bio zelenjave in poširano jajce

Sladki odmorček

Bela potica z mandeljni in vaniljina krema

Tradicionalni obrtniški panettone

Kava in likerček

€ 80,00 po osebi vse vključeno

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

N.B. Na meniju bo lahko prišlo do kake majhne zamenjave