

COPERTO 3

Il coperto comprende un assaggio dell'olio Borgo Cloz, di nostra produzione.

Ogni eventuale supplemento d'olio avrà il costo di 0.50 euro



Borgo Cloz

DEGUSTAZIONE BORGOCLOZ

Acqua naturale microfiltrata L 0,75 2

Acqua frizzante microfiltrata L 0,75 2

CAFFETTERIA "Illy caffè"

Caffè 1.7

Caffè macchiato 1.7

Caffè corretto 2

Caffè decaffeinato 1.8

Orzo 1.8

Orzo-Ginseng 1.8

Battuta di manzo a coltello, condita all'olio EVO Borgo Cloz, "lidric cul poc" scottato al barbecue, vinaigrette ai fagioli borlotti e pan brioche allo 'Zafferano di Coia'

1,3,7,9,12,*

Lingua di manzo cotta alla brace, sedano rapa e foglie di cavoletti di bruxelles acidulate

9,12,*

Ravioli di carni arrosto al pizzico ed il loro fondo al timo

1,3,7,12,*

Guancia di manzo brasata al 'Rosso' Ronco dei Frassini, soffice di patate all'olio EVO Borgo Cloz e cavoletti di bruxelles

9,12,*

Dessert del giorno

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO

58 acqua inclusa

DEGUSTAZIONE 4 CALICI ABBINATI RONCO DEI FRASSINI

10

* Tutte le materie prime che utilizziamo nella nostra cucina sono rigorosamente fresche. Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati, alcuni prodotti di origine animale e la pasta fresca fatta in casa possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura con successiva conservazione a congelamento.

ELENCO ALLERGENI

1 cereali contenenti glutine

2 crostacei e prodotti derivati

3 uova e derivati

4 pesce e derivati

5 arachidi e derivati

6 soia e derivati

7 latte e derivati

8 frutta a guscio e derivati

9 sedano e derivati

10 senape e derivati

11 semi di sesamo e derivati

12 anidride solforosa e solfiti

13 lupini e derivati

14 molluschi e derivati

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Battuta di manzo a coltello, condita all'olio EVO Borgo Cloz, "lidric cul poc" scottato al barbecue, vinaigrette ai fagioli borlotti e pan brioches allo 'Zafferano di Coia' 16

1,3,7,9,12,*

Tartelletta alla cipolla dolce cotta "sot la cinise" gratinata alla farina di mais e salsa "beurre blanc" 14

1,3,7,9,12,*

Lingua di manzo cotta alla brace, sedano rapa e foglie di cavoletti di bruxelles acidulate 15

9,12,*

Prosciutto crudo di San Daniele Coradazzi 14

-

PRIMI

Ravioli di carni arrosto al pizzico ed il loro fondo al timo 17

1,3,7,12,*

Spaghetto quadrato fatto in casa, pesto di broccolo fiolaro Azienda Agricola Uccellins, nocciole friulane e salsiccia nostrana cotta al barbecue e crema all'erborinato 'Pastorut' 17

1,3,7,8,*

Gnocchi del nostro pane scottati, mosto fiore Pinot Nero Ronco dei Frassini, spuma allo stracchino 'Fattoria Gortani' e spinacino fresco scottato 16

1,3,7,12,*

Orzo – Latte Bio, zuppa d'orzo perlato cotta nel latte dell'Azienda Agricola La Sisile, Speck nostrano e piccole verdure 14

1,7,9,*

SECONDI

Guancia di manzo brasata al 'Rosso' Ronco dei Frassini, soffice di patate all'olio EVO Borgo Cloz e cavoletti di 'Bruxelles' 20

9,12,*

Pollo al barbecue, petto condito all'olio EVO Borgo Cloz e sovracoscia marinata al miele, polenta alla piastra e bieta alla salsa di soia 20

6,12,*

Capocollo di maiale leggermente panato alle erbe spontanee, verdure alla brace marinate e salsa bernese 20

1,3,5,9,*

I NOSTRI VINI



	BOTTIGLIA	CALICE
Bollicina Metodo classico Brut nature	35	5
Chardonnay	36	5.5
Sauvignon 2022	32	4.5
Sauvignon 2021	36	
Pinot Nero 2022	36	5.5
Pinot Nero 2021	39.5	
Bianco	22	3.5
Rosso	22	3.5
Ramandolo DOCG Valle Ombrosa 2019 (500 ml)	35	7
Ramandolo DOCG Az. Agr. Micossi (500 ml)	25	4.5
Ramandolo DOCG (passito) La Roncaia (375 ml)	25	7
Picolit DOCG Az. Agr. Sara&Sara (375 ml)	25	7