



Borgo Cloz

Con il termine “Agriturismo” si identifica una tipologia di cucina basata sull’utilizzo di materie prime prodotte dalla propria azienda agricola e da aziende agricole regionali.

Per noi di Borgo Cloz, essere “Agriturismo” significa qualcosa in più: ricercare sempre prodotti freschi, territoriali e stagionali; esaltare al meglio le loro caratteristiche tramite tecniche rispettose ed innovative; curare la loro preparazione e presentazione in tavola ed offrirvi un servizio il più attento possibile.

Vi auguriamo una piacevole esperienza.

Federico e Lorenzo

DEGUSTAZIONE BORGO CLOZ

Battuta di manzo a coltello, condita all'olio EVO Borgo Cloz, salsa capperi - nocciole Friulane e insalata gentile

(8,12,*)

"L'Orto Felice" a Borgo Cloz

(12,*)

Cappelletti ripieni di coniglio, salsa delle nostre olive, salsa ajvar, prezzemolo, le sue costine acidulate ed essenza di senape

(1,3,7,9,10,12,*)

Filetto di maiale pancettato cotto al barbecue, caponata del Borgo Cloz e patate 'in tecia'

(8,9,12,*)

Dessert del giorno

58 acqua inclusa

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO

DEGUSTAZIONE 4 CALICI ABBINATI RONCO DEI FRASSINI

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Battuta di manzo a coltello, condita all'olio EVO Borgo Cloz, salsa capperi - nocciole Friulane e insalata gentile

17 (8,12,*)

"L'Orto Felice" a Borgo Cloz

14 (12,*)

Lingua di manzo cotta alla brace, Cipolla di Cavasso Presidio Slow Food del *"Borgo delle Mele"*, kefir di capra *"Zore"*, arachidi tostate Friulane e bagnetto verde

18 (1,5,7,9,12,*)

Prosciutto crudo di San Daniele *'Coradazzi'* 18 mesi

14 (-)

PRIMI

Cappelletti ripieni di coniglio, salsa delle nostre olive, salsa ajvar, prezzemolo, le sue costine acidulate ed essenza di senape

18 (1,3,7,9,10,12,*)

Tjarin 40 tuorli mantecati al burro di *"Campolessi"*, limoni 'alla marocchina' e nocciole Friulane tostate su estratto di pomodoro macerato

17 (1,3,7,8,*)

Fregoloz alle ortiche fatti in casa, 'Trota del Cornappo' affumicata, la sua emulsione all'aglio dolce, pomodorini confit e robiola di capra *"Zore"*

17 (1,3,4,7,*)

Zuppa di verdure di stagione profumata al basilico

12 (8,9,*)

SECONDI

Vitello "Trotato", girello cotto al punto rosa, salsa di 'Trota del Cornappo', la sua Demi-Glace, capperi fritti e scalogno in agrodolce

20 (4,12*)

Filetto di maiale pancettato cotto al barbecue, caponata del Borgo Cloz e patate 'in tecia'

20 (8,9,12,*)

Pollo allevato a terra dell'azienda agricola "*In cortile*" ripieno ai funghi Gialletti, soffice di patate all'olio EVO Borgo Cloz e fagiolini

20 (*)

COPERTO

3

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

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

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

* 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.

Per concludere...

Mousse cioccolato e sale, composta di pompelmo, mandorle salate pralinate

9

7,8,*

Madeleine al burro nocciola, crema al mascarpone e 'Zafferano di Coia', panna al caffè e marmellata di clementine

9

1,3,7*

Cheesecake alla ricotta di Campolessi, composta di prugne e mosto fiore Pinot Nero Ronco dei Frassini e nocciole friulane caramellate

9

7,8,12,*

Selezione di formaggi, accompagnati da miele artigianale e composte di nostra produzione

4 assaggi 8

7 assaggi 12

Piccola pasticceria secca 4.5

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

* 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.