



Borgo Cloz

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Battuta di manzo a coltello condita all'olio Borgo Cloz, misticanza d'erbe dell'Orto Felice marinata all'Asperum Midolini e gelato alla polenta Socchievina BIO di nostra produzione

(1,3,7,12,*) - 18 -

Tarte Tatin salata al sedano rapa dell'azienda agricola Uccellins, fondo vegetale e spuma allo stracchino di Campolessi

(1,3,7,9,*) - 17 -

Lingua di manzo dell'azienda agricola Sinicco cotta alla brace, finocchi, mizuna, soia e senape

(6,7,9,*) - 18 -

Prosciutto crudo di San Daniele "Coradazzi" 18 mesi

(-) - 14 -

PRIMI

Ravioli del *Plin* ripieni di carni arrosto saltati col loro fondo al timo

(1,3,7,12,*) - 18 -

Chicche di ricotta di Campolessi e spinaci su salsa del nostro pane e riduzione di mosto fiore Pinot Nero Ronco dei Frassini

(1,7,9,12,*) - 17 -

Tagliatelle alla farina di polenta Socchievina BIO fatte in casa mantecate al ragù di cinghiale, formadi Frant della Fattoria Gortani su crema di radicchio cotto alla brace

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

Zuppa di verdure profumata al basilico

(8,9,*) - 12 -

SECONDI

Guancia di manzo dell'Azienda agricola Sinicco al "Rosso" Ronco dei Frassini, soffice di patate al burro di Campolessi e cavoletti di Bruxelles

(1,3,7,12,*) - 21 -

Stinco di maiale cotto allo Chardonnay Ronco dei Frassini, polenta nostrana e bieta

(9,12,*) - 21 -

Coniglio friulano "in porchetta", zucca arrostita e radicchio al barbecue

(-) - 21 -



Borgo Cloz

Per concludere...

Budino amaretti e cacao, zucca sciropata, croccante alle nocciole friulane

(1,3,7,8,*) - 10 -

Pear cream, cardamomo, biscotto *Linzer*

(1,3,7,8,*) - 10 -

Tiramisù della tradizione

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

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.

COPERTO - 3,5 -
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 0,80 euro



Borgo Cloz



**RONCO
DEI FRASSINI**

	BOTTIGLIA	CALICE
Bollicina metodo classico	32	5
Brut Nature		
<i>Etichetta "Blu"</i>		
Bollicina metodo classico	42,5	
Brut Nature		
<i>etichetta "Rossa"</i>		
Chardonnay 2022	36	5,5
Chardonnay 2021	75	
Sauvignon 2022	32	4,5
Sauvignon 2021	50	
Sauvignon 2020	55	
Pinot Nero 2023	32	5
Pinot Nero 2022	70	
Pinot Nero 2021	75	
Bianco 2021	22	3,5
Rosso 2021	22	3,5
Birre dell'Agribirrificio Villa Chazil - Nespolledo (UD) <i>secondo disponibilità</i>	10	
Acqua naturale microfiltrata L. 0,75	2	
Acqua frizzante microfiltrata L. 0,75	2	
Caffè	1,7	
Caffè macchiato	1,7	
Caffè corretto	2	
Caffè decaffeinato	1,8	
Orzo	1,8	
Orzo-Ginseng	1,8	