

**Borgo Cloz**

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Battuta di manzo a coltello condita all'olio Borgo Cloz, misticanza d'erbe dell'Orto Felice marinate 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



	BOTTIGLIA	CALICE
Bollicina metodo classico Brut Nature <i>Etichetta "Blu"</i>	32	5
Bollicina metodo classico Brut Nature <i>etichetta "Rossa"</i>	42,5	
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 - Nespoledo (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