

M E N Ù



PASQUA A BORGO CLOZ

A N T I P A S T I

Battuta di manzo a coltello, gelato alla Polenta Socchievina BIO,
misticanza di erbe dell'Orto Felice e pane ai semi fatto in casa

Asparagi, asparagi e asparagi, uova della Fattoria Sant'Eliseo: il tuorlo affumicato
e l'albume mimosa; condite con Asperum Midolini invecchiato 18 anni

P R I M I

Ravioli del Plin XL, ripieni di ricotta di Campolessi, piselli freschi, salsa al latticello,
maggiorana e mosto fiore Pinot Nero Ronco dei Frassini

Risotto Acquerello allo Sclopit, formaggio Gran Be de L'Asan e la Mussa
e Varhackara presidio Slow Food di Timau

S E C O N D O

Agnello Istriano presidio Slow food dell'Azienda Agricola Antonič,
agretti, caponata del Borgo Cloz e salsa bernese alla camomilla

D O L C E

La Colomba in Cloz

€ 80 euro a persona

Il Menù include acqua e coperto

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

AGRITURISMO **Borgo Cloz**

Via Nimis, 6 - Sedilis di Tarcento | +39 329 7169001 | www.borgocloz.it