



Borgo Cloz

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Battuta di manzo a coltello condita all'olio Borgo Cloz, germogli dell'Orto Felice, salsa ai capperi e nocciole friulane

(8,12,*) - 18 -

Asparagi bianchi al barbecue, spuma agli asparagi verdi, tuorlo affumicato della Fattoria Sant'Eliseo e *Chawanmushi*

(3,6,12,*) - 19 -

Picanha di manzo alla brace dell'azienda agricola Sinicco servita tiepida a fette, bruschandoli acidulati, ricotta di capra de L'Asan e la Mussa e mosto fiore Pinot Nero Ronco dei Frassini

(7,12,*) - 18 -

Prosciutto crudo di San Daniele "Coradazzi" 18 mesi

(-) - 14 -

PRIMI

Ravioli del *Plin* XL ripieni alla ricotta di Campolessi, piselli e Asperum Midolini invecchiato 18 anni

(1,3,7,12,*) - 19 -

Fregoloz alla farina integrale BIO dell'Orto Felice e Pinot Nero Ronco dei Frassini, Varhackara Presidio Slow Food di Timau, scalogno agrodolce e salsa allo *Sclopit* dell'azienda agricola Uccellins

(1,3,12,*) - 17 -

Tagliolino fatto in casa allo Zafferano di Coia, salsa al Prosciutto crudo di San Daniele "Coradazzi" 18 mesi su fonduta di formaggio Gran Be de L'Asan e la Mussa

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

Zuppa o crema del giorno secondo disponibilità

(-) - 14 -

SECONDI

Filetto di maiale pancettato dell'azienda agricola In Cortile cotto al barbecue, asparagi saltati e patate in *tecia*

(9,12,*) - 20 -

Faraona dell'azienda agricola Stefanutti, il petto alla brace e la sua coscia ripiena agli asparagi, soffice di patate all'olio EVO Borgo Cloz e bieta marinata alla soia

(1,*) - 21 -

Coniglio friulano "in porchetta", caponata del Borgo Cloz e agretti

(8,9,12,*) - 21 -



Borgo Cloz

Per concludere...

Mousse alla ricotta di Campolessi, composta alle arance fatta in casa e nocciole pralinate

(1,7,8,*) - 11 -

Brownie al cioccolato fondente 70%, namelaka al caffè e meringa al timo limonato

(1,3,7,*) - 11 -

Tiramisù della tradizione

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

Selezione di formaggi secondo disponibilità dei nostri fornitori:

Latteria Campolessi (Gemona), Fattoria Gortani (Santa Maria la Longa), Zore (Taipana),
l'Asan e la Mussa (Cividale), accompagnati da miele artigianale e composte di nostra produzione

4 assaggi - 11 -

7 assaggi - 15 -

Piccola pasticceria secca di nostra produzione

- 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 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 |
| <hr/> | | |
| 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 | |