



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



Borgo Cloz

MENÙ DEGUSTAZIONE BORGO CLOZ

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

(8,12,*)

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

(3,6,12,*)

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

(1,3,7,12,*)

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

(*)

Dessert del giorno

58 euro a persona

acqua inclusa

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO

**DEGUSTAZIONE
4 CALICI ABBINATI RONCO DEI FRASSINI**

15 euro a persona



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

Birre dell'Agribirrificio Villa Chazil - Nespolo (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