



Borgo Cloz

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Battuta di manzo friulano a coltello condita all'olio Borgo Cloz, lattuga all'Asperum Midolini, salsa ai capperi e nocciole nostrane

(8,12,*) - 18 -

Mousse salata al formaggio *Cave di Galena* di Gortani, tuorlo affumicato della Fattoria Sant'Eliseo, piselli e cavolo rapa dell'azienda agricola Uccellins marinata alla soia

(1,3,6,7,*) - 19 -

Maiale sfilacciato dell'azienda agricola "In Cortile", pan brioches di nostra produzione, barbabietola agrodolce, il suo ketchup, Kefir Zore al rafano

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

Prosciutto crudo di San Daniele "Coradazzi" 18 mesi

(-) - 14 -

PRIMI

Chicche del nostro pane arrostite, zucchine marinate alla melissa, ricotta affumicata Zore, salsa all'aglio nero e liquirizia

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

Cannoncini gratinati alla salsa Mornay, ripieni alle carni bianche di cortile, rucola e amaranto selvatico

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

Tagliatelle di pasta ai 40 tuorli, raguttino di coniglio friulano a coltello, olive e sedano

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

Zuppa o crema del giorno secondo disponibilità

(-) - 14 -

SECONDI

Filetto di maiale pancettato cotto al barbecue, caponata del Borgo Cloz e patate in *tecia*

(9,12,*) - 21 -

Spiedo di manzo e lardo alla brace, laccato alle more del gelso, fagiolini, soffice di patate al burro di Campolessi

(1,*) - 21 -

"Mosaico" di pollo e cavolo nero, maionese al sesamo, yogurt colato della Fattoria Gortani e agretti

(3,11,12,*) - 20 -



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