



Borgo Cloz

MENÙ DEGUSTAZIONE BORGO CLOZ

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

(8,12,*)

Carota dell'Azienda Agricola Uccellins arrostita, il suo fondo all'alga kombu,
la sua crema al cardamomo e Sauvignon Ronco dei Frassini
e gelato alla ricotta di capra Zore

(7,12,*)

Tagliolini alla farina Bio dell'Orto Felice servito freddo,
mantecati con olio alle foglie di fico, formaggio Gran Be de l'Asan e la Mussa,
melanzane perline saltate alla maggiorana e la loro crema alla brace

(1,3*)

Coniglio friulano "alla Royale", terrina di patate al timo
e *batonnet* di zucchine spadellate

(-)

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**

16 euro a persona



Borgo Cloz



**RONCO
DEI FRASSINI**

	BOTTIGLIA	CALICE
Bollicina metodo classico Brut Nature <i>Etichetta "Blu"</i>	38.5	6
Bollicina metodo classico Brut Nature <i>etichetta "Rossa"</i>	70	
Chardonnay 2023	36	5,5
Chardonnay 2022	40	
Chardonnay 2021	75	
Sauvignon 2022	36	5
Sauvignon 2021	50	
Sauvignon 2020	55	
Pinot Nero 2024	36	5,5
Pinot Nero 2022	70	
Pinot Nero 2021	75	
Bianco 2021	22	3,5
Rosso 2021	22	3,5

VINI DOLCI

Ramandolo DOCG Valle Ombrosa (500 ml)	35	7,5
Ramandolo DOCG Ca' Felice (500 ml)	35	7,5
Ramandolo <i>passito</i> DOCG La Roncaia (375 ml)	25	7,5
Picolit DOCG Azienda Agricola Sara&Sara (375 ml)	35	10
Picolit DOCG La Roncaia (375 ml)	28	7,5

Birre dell'Agribirrificio Villa Chazil - Nespolo (UD) <i>secondo disponibilità</i>	5,5
Acqua naturale microfiltrata L. 0,75	2,5
Acqua frizzante microfiltrata L. 0,75	2,5

CAFFETTERIA Illy Caffè

Caffè	2
Caffè macchiato	2
Caffè decaffeinato	2,2
Orzo	2,2
Orzo-Ginseng	2,2
Caffè corretto	2,7



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

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