



## **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 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**

## 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  
- 18 - (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  
- 17 - (7,12,\*)

La "Trota del Cornappo" affumicata, salsa *Aioli* allo Zafferano di Coia,  
misticanza dell'Orto Felice e more del gelso in agrodolce  
- 19 - (4,12,\*)

Prosciutto crudo di San Daniele "Coradazzi" 18 mesi  
- 15 - (-)

### PRIMI

Bottoni ripieni allo stracchino di Campolessi, cetrioli sott'aceto,  
basilico, salsa fredda al pomodoro macerati  
- 18 - (1,3,7,12,\*)

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  
- 18 - (1,3,\*)

Cappelletti ripieni di coniglio friulano, il suo jus, crema di peperone dolce,  
salsa alle olive nere e prezzemolo acidulato  
- 18 - (1,3,9,12,\*)

Zuppa o crema del giorno secondo disponibilità  
- 14 - (-)

### SECONDI

Coniglio friulano "alla Royale", terrina di patate al timo e *batonnet* di zucchine spadellate  
- 21 - (-)

Spiedo di manzo e lardo cotto alla brace, laccato ai fichi,  
soffice di patate all'olio EVO Borgo Cloz friggirelli arrostiti  
- 21 - (12,\*)

Capocollo di maiale marinato alle erbe grigliato al Kamado, caponata del Borgo Cloz  
e salsa bernese alla camomilla  
- 21 - (3,7,9,10,12,\*)



**Borgo Cloz**

## Per concludere...

Tortino di ricotta di Campolessi, albicocche caramellate e rosmarino

- 12 - (3,7,\*)

Semifreddo alla mozzarella della Fattoria Gortani, olio EVO Borgo Cloz e crumble al cioccolato

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

Panna cotta allo yogurt della Fattoria Gortani, tè matcha,  
spuma alla barbabietola, tuile al sesamo e mandorle

- 12 - (7,8,11,\*)

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

- 5,5 -

#### 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**

	<b>BOTTIGLIA</b>	<b>CALICE</b>
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