



Borgo Cloz

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Battuta di manzo friulano a coltello condita all'olio Borgo Cloz, misticanza dell'Orto Felice e gelato alla senape di nostra produzione

- 19 - (3,7,10,*)

L'Orto Felice a Borgo Cloz

- 17 - (12,*)

Maritozzo salato fatto in casa, fichi marinati alla soia, ricotta di capra Zore, menta, lardo nostrano, limone salato

- 17 - (1,3,6,7,12,*)

Prosciutto crudo di San Daniele "Coradazzi" 18 mesi

- 15 - (-)

PRIMI

Gyoza alla piastra ripieni con melanzane cotte alla brace, pomodorini confit, mozzarella della Fattoria Gortani e salsa al basilico

- 18 - (1,7,*)

Tjarin 40 tuorli mantecati con *limoni alla marocchina*, nocciole friulane e gel alla salvia

- 18 - (1,3,7,8,12,*)

Ravioli del *Plin* ripieni di carni arrosto e spuma al burro di Campolessi aromatizzato alla lavanda

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

Zuppa o crema del giorno secondo disponibilità

- 14 - (-)

SECONDI

Picanha di manzo alla brace, servita tiepida a fette, mosto fiore di Pinot Nero Ronco dei Frassini, ricotta di Campolessi e i girasoli dell'Orto Felice

- 22 - (7,12,*)

Pollo nostrano allevato a terra panato alle erbe, patate novelle dell'azienda Uccellins arrostate, salsa *tzatziki*

- 21 - (1,3,7,12,*)

Hamburger di manzo dell'azienda agricola La Bolane cotto al Kamado, uovo all'occhio della Fattoria Sant'Eliseo, verdure grigliate marinate, ketchup di pomodoro di nostra produzione

- 22 - (3,12,*)



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



	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 I l l y C a f f è		
Caffè		2
Caffè macchiato		2
Caffè decaffeinato		2,2
Orzo		2,2
Orzo-Ginseng		2,2
Caffè corretto		2,7