MENÙ NOVEMBRE 2026_

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

MENÙ NOVEMBRE 2026_

Borgo Cloz

MENÙ DEGUSTAZIONE
BORGO CLOZ

Battuta di manzo friulano a coltello condita all'olio Borgo Cloz, puntarelle marinate all'Asperum Midolini, scalogno agrodolce, tuorlo affumicato della Fattoria Sant'Eliseo
(3,12,*)

Cipolla di Cavasso presidio slow food, ripiena di Formagella della Fattoria Gortani, cotta "sot la cinise", bernese alla noce moscata, chips alla farina di mais Antico Molino Persello
(3,7,12,*)

Cappelletti di pasta fresca ai funghi ripieni con ricotta Campolessi, porcini nostrani spadellati, costine di prezzemolo acidulate, consommè ai porcini
(1,3,6,7,12,*)

Guancia di manzo friulano al Rosso Ronco dei Frassini, soffice di patate all'olio EVO Borgo Cloz
(7,12,*)

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

18 euro a persona

Borgo Cloz

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Battuta di manzo friulano a coltello condita all'olio Borgo Cloz, puntarelle marinate all'Asperum Midolini, scalogno agrodolce, tuorlo affumicato della Fattoria Sant'Eliseo
- 19 - (3,12,*)

Cipolla di Cavasso presidio slow food, ripiena di Formagella della Fattoria Gortani, cotta "sot la cinise", bernese alla noce moscata, chips alla farina di mais Antico Molino Persello
- 18 - (3,7,12,*)

Lingua di manzo cotta alla brace, ketchup delle nostre mele e cime di rapa arrostite
- 18 - (9,12,*)

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

PRIMI

Cappelletti di pasta fresca ai funghi ripieni con ricotta Campolessi, porcini nostrani spadellati, costine di prezzemolo acidulate, consommè ai porcini
- 18 - (1,3,6,7,12,*)

Ravioli del *Plin* ripieni di carni arrosto saltati col loro fondo al timo
- 18 - (1,3,7,9,12,*)

Risotto mantecato con burro al limone salato, zucca Hokkaido dell'azienda Uccellins, il suo fondo all'alga kombu, i semi tostati, polvere di salvia, crema di ricotta affumicata Zore
- 18 - (7,9,*)

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

SECONDI

Stinco di maiale nostrano arrosto, fondo allo Chardonnay Ronco dei Frassini, polenta alla piastra e cavolo nero
- 22 - (12,*)

Coniglio friulano cotto alla brace, ripieno con salsiccia e porcini, terrina di patate e zucca
- 22 - (*)

Guancia di manzo dell'azienda La Bolane brasata al Rosso Ronco dei Frassini, soffice di patate all'olio EVO Borgo Cloz e bieta
- 22 - (9,12,*)

Borgo Cloz

Per concludere...

Tortino alle nostre mele, servito tiepido, meringa all'italiana aromatizzata al timo, gel al limone
- 12 - (3,7,*)

Brownie al cioccolato fondente 70%, ganache alle arachidi friulane montata,
zucca dell'azienda Uccellins arrostita e sciroppata
- 12 - (1,3,5,7,*)

Tiramisù della tradizione
- 11 - (1,3,7,*)

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

	BOTTIGLIA	CALICE
Bollicina metodo classico Brut Nature *Etichetta "Blu"*	38.5	6
Bollicina metodo classico Brut Nature *etichetta "Rossa"*	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 *passito* 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 - Nespoledo (UD) *secondo disponibilità*	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