MENÙ PRANZO DI NATALE 2026

ANTIPASTI

Battuta di manzo a coltello condita all'olio EVO Borgo Cloz, waffle alla zucca salato, tuorlo affumicato, robiola de "*L'Asan e la Mussa*" e misticanza dell'Orto Felice

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

PRIMI

Quenelle di zucca arrostite, ricotta affumicata di capra Zore, salvia e fondo vegetale all'alga kombu

Ravioli al pizzico ripieni di carni arrosto in doppio ristretto di cappone

SECONDO

Guancia di manzo al "*Rosso*" Ronco dei Frassini, soffice di patate al burro Campolessi e biete dell'azienda Uccelins

DOLCE

Riso – Latte di capra de "*L'Asan e la Mussa*"
nocciole friulane e tartufo nero friulano

PANETTONE ARTIGIANALE "GRAZIUTTI"

80

euro cadauno, acqua e coperto inclusi

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

AGRITURISMO **Borgo Cloz**

Via Nimis, 6 / Sedilis di Tarcento / +39 329 7169001 / www.borgocloz.it