MENÙ SAN SILVESTRO 2026

ANTIPASTI

Battuta di salmerino di sorgiva affumicato, melograno,
maionese al sesamo e i suoi semi neri

Sedano rapa arrostito, *beurre noisette*, tartufo nero friulano e caprino Zore di Taipana

PRIMI

Risotto mantecato alle cime di rapa, salsa delle nostre olive, scalogno fermentato,
fonduta di formaggio *Gran Be* e riso selvatico soffiato

Ravioli del Plin XL di pasta fresca allo Zafferano di Coia, ripieni all' ossobuco,
mantecati con limoni alla maocchina, salsa al prezzemolo e fondo bruno

SECONDO

Quaglia ripiena alla salsiccia e castagne cotta alla brace,
terrina di patate e zucca al timo, radicchio e mosto fiore

DOLCE

Mousse al cioccolato fondente salato,
nocciole friulane pralinate e gelato al tartufo di nostra produzione

**Allo scoccare della mezzanotte, vi accoglieremo sulla nostra terrazza panoramica affacciata sul Friuli per ammirare insieme lo spettacolo dei fuochi d'artificio.
A seguire, festeggeremo il nuovo anno con un brindisi speciale e gli immancabili cotechino e lenticchie, secondo la più autentica tradizione.**

95

euro cadauno, servizio, acqua e coperto inclusi

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

AGRITURISMO **Borgo Cloz**

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