

LA SEMPLICITÀ NON È SEMPLICE



RISTORANTE LÀ DI MORET
IL FOGOLAR
FAMIGLIA MARINI
CHEF STEFANO BASELLO

IL MENÙ DEGUSTAZIONE

MENU' DEL BUON RICORDO

APERITIVO DI BENVENUTO

LA TROTA DEI NOSTRI RUSCELLI AFFUMICATA AI SAPORI DOLCI E ACIDI

4 · 9

***RISO ACQUERELLO CON IL MEGLIO DEL NOSTRO MARE**

1 · 2 · 4 · 5 · 9 · 14

***SGOMBRO AL SAN DANIELE, POLVERE AL NERO DI SEPPIA, ERBE AROMATICHE E INSALATA LIQUIDA**

4

***IL MIRTILLO E LA RIBOLLA GIALLA**

3 · 7

€ 45.00

*** IL PERCORSO SARÀ UGUALE PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO.
I VINI NON SONO COMPRESI NEL PREZZO DEL MENÙ DEGUSTAZIONE**

GLI ANTIPASTI

***ANTIPASTO MISTO MARE € 25.00**

1 · 2 · 4 · 5 · 6 · 9 · 14

*** 8 AL CRUDO € 22.00**

1 · 2 · 4 · 5 · 6 · 9 · 14

*** CAPESANTE, RADICCHIO, SCORZONERA E TOPINAMBOUR € 16.00**

7 · 14

DA VENZONE ALLO ZONCOLAN “LA ZUCCA E LA RICOTTA AFFUMICATA GORTANI” € 12.00

7

***LA QUAGLIA, IL PESTÂT, L’UOVO E L’AGLIO NERO € 12.00**

7 · 9

***SEDANO RAPA, MONTASIO MEZZANO E CREMA DI PATATE ACIDA € 12.00**

1 · 7

(*) È NOSTRA ABITUDINE UTILIZZARE MATERIE PRIME FRESCHE E STAGIONALI, IN CASO DI DIFFICOLTÀ NEL REPERIRLE VERRANNO UTILIZZATE MATERIE PRIME DA NOI LAVORATE E CONSERVATE SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLA LEGGE (ABBATTUTE E CONGELATE IN PROPRIO). GAMBERI, CALAMARI E SCAMPI SONO CONGELATI ALL’ORIGINE.

(**) CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE N.853/2004, ALLEGATO III, SEZ.VII, CAP. 3, LETTERA D

I PRIMI

***RISO ACQUERELLO CON IL MEGLIO DEL NOSTRO MARE € 18.00**

MIN. 2 PERS.

1 · 2 · 4 · 5 · 9 · 14

***TAGLIOLINI ALLA BUSARA DI SCAMPI SECONDO NOI € 20,00**

1 · 2 · 3 · 7 · 9

***RAVIOLI ALLE SARDE COME UN SAÔR € 16.00**

1 · 3 · 4 · 7 · 9

RISO ACQUERELLO AL TREVISO, STRACCHINO E SALSICCIA AFFUMICATA € 14,00

1 · 7 · 9

***TORTELLO D'ANATRA E IL SUO SPECK, BURRO AL SESAMO € 14.00**

1 · 3 · 7 · 9 · 11

***RAVIOLI DI CASTAGNE IN BRODO DI SAN DANIELE E LEVISTICO € 16.00**

1 · 3 · 7 · 9

(*) È NOSTRA ABITUDINE UTILIZZARE MATERIE PRIME FRESCHE E STAGIONALI, IN CASO DI DIFFICOLTÀ NEL REPERIRLE VERRANNO UTILIZZATE MATERIE PRIME DA NOI LAVORATE E CONSERVATE SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLA LEGGE (ABBATTUTE E CONGELATE IN PROPRIO). GAMBERI, CALAMARI E SCAMPI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE.

(**) CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE N.853/2004, ALLEGATO III, SEZ.VII, CAP. 3, LETTERA D

I SECONDI

*** UN ROMBO IN LAGUNA € 26.00**

1 · 4 · 7 · 8 OLIO DI ARACHIDI

***IL FRITTOLO € 18.00**

1 · 2 · 3 · 4 · 5 · 14 OLIO DI ARACHIDI

***TONNO AFFUMICATO, SEDANO RAPA, RADICCHIO E CIPOLLA ROSA € 24.00**

4 · 7

***ASADO DI MANZO CON CONSISTENZA DI SEDANO RAPA € 22.00**

7 · 9

*** LA NOSTRA FARAONA IN TRE SERVIZI € 18.00**

1 · 3 · 7 · 8 · 9

***FILETTO DI CERVO, BARBABIETOLE AL CAFFÉ, SALSA AI MIRTILLI E GRUE DI CACAO € 22.00**

7 · 9

(*) È NOSTRA ABITUDINE UTILIZZARE MATERIE PRIME FRESCHE E STAGIONALI, IN CASO DI DIFFICOLTÀ NEL REPERIRLE VERRANNO UTILIZZATE MATERIE PRIME DA NOI LAVORATE E CONSERVATE SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLA LEGGE (ABBATTUTE E CONGELATE IN PROPRIO). GAMBERI, CALAMARI E SCAMPI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE.

(**) CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE N.853/2004, ALLEGATO III, SEZ.VII, CAP. 3, LETTERA D

I FORMAGGI

**SELEZIONE DA VACCINO PROVENIENTI DALL'AZIENDA AGRICOLA MALGA ALTA VAL CARNIA
"LATTERIA TURNARIA DI BRAZZACCO" FATTORIA GORTANI**

FORMADI FRANT

RICOTTA AFFUMICATA

BLU DI VACCINO MALGA ALTA VAL CARNIA

FORMAGGIO DI MALGA CUC DI MONT RISERVA 12 MESI GORTANI

FORMAGGIO AFFINATO ALLA BIRRA MALGA ALTA VAL CARNIA

€ 14.00

1 · 7 · 8

SELEZIONE DI CAPRA PROVENIENTI DALL'AZIENDA AGRICOLA ZORE DI TAIPANA

CAPRINO

CACIOTTA ALLE ERBE

RICOTTA AFFUMICATA

STRACCHINO

CAPRINO

YOGURT

LA NOSTRA SELEZIONE VIENE ACCOMPAGNATA DA FRUTTA FRESCA, FRUTTA SECCA E MARMELLATE O MOSTARDE DI STAGIONE

€ 14.00

1 · 7 · 8

(*) È NOSTRA ABITUDINE UTILIZZARE MATERIE PRIME FRESCHE E STAGIONALI, IN CASO DI DIFFICOLTÀ NEL REPERIRLE VERRANNO UTILIZZATE MATERIE PRIME DA NOI LAVORATE E CONSERVATE SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLA LEGGE (ABBATTUTE E CONGELATE IN PROPRIO). GAMBERI, CALAMARI E SCAMPI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE.

(**) CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE N.853/2004, ALLEGATO III, SEZ.VII, CAP. 3, LETTERA D

GLI ALLERGENI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI

- 1 · **CEREALI**CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2 · **CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 · **UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 · **PESCE** E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 · **ARACHIDI** E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 · **SOIA** E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 · **LATTE** E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8 · **FRUTTA A GUSCIO** COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9 · **SEDANO** E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 · **SENAPE** E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 · **SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 · **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG o 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13 · **LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 · **MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI