



RISTORANTE LÀ DI MORET
IL FOGOLAR

FAMIGLIA MARINI
CHEF STEFANO BASELLO

*La natura è così sottile e sagace nelle cose
che non vuole essere adoperata
senza una grande arte.*

Paracelso

PARTENDO DA QUESTA FRASE CHE ACCOMPAGNA DA SEMPRE LA RICERCA DELLA FAMIGLIA MARINI E DELLO CHEF STEFANO BASELLO,
NASCE QUESTO PROGETTO LEGATO AI MENU' E DEDICATO AI GENTILI OSPITI DEL RISTORANTE.

E' UNA STORIA DI ECCELLENZE DEL TERRITORIO CHE HA COME FILO CONDUTTORE UN ELEMENTO FORTEMENTE SIMBOLICO, NOBILE,
CON UNA GRANDE STORIA, LEGATO ALL'UNICITÀ DELLA NOSTRA REGIONE: LA PIETRA PIASENTINA.

LE SUE CAVE SI TROVANO NEL CUORE DELLE PREALPI GIULIE E IL SUO NOME DERIVA DA UN SIMPATICO ANEDDOTO SECONDO IL QUALE I MAGGIORI
COMMITTENTI DI UDINE FIN DAI TEMPI ANTICHI, LA DESCRIVEVANO COME "UNA PIETRA CHE LA PIASE", UN MATERIALE CHE PIACE.

UNITA AL PREGIATO LEGNO DI ROVERE SPAZZOLATO, AL SUGHERO ITALIANO
E AL CUIO COMPLETAMENTE NATURALE PROVENIENTE DA UNA STORICA CONCIERIA "A CONCIA AL VEGETALE",
È IL CARATTERIZZANTE COMUNE DENOMINATORE NELLA REALIZZAZIONE DELLA COPERTINA DEL MENU', DELLA CARTA DEI VINI E DEI DESSERT.

CON LA SUA BELLEZZA SEMPLICE, NOBILITA GLI ELEMENTI IN CUI È INSERITA E RENDE
OGNI MENU', OGNI CARTA DEI VINI O DEI DESSERT
UN PEZZO "UNICO" E UN'ESPERIENZA TATTILE PER L'OSPITE CHE STA SCEGLIENDO IL SUO PIATTO O VINO PREFERITI.

**PROGETTO IDEATO, SVILUPPATO E PRODOTTO DA ENGRAVE,
STUDIO GRAFICO E LABORATORIO DI STAMPA DIGITALE E INCISIONI, CON LA DIREZIONE ARTISTICA DI ROBERTA TOSOLINI**

IL *PANE

IL NOSTRO PANIERE FATTO CON FARINA BIOLOGICA

PANE DI PATATE

PANE INTEGRALE

PANE DI CORTECCIA

PANE DI LICHENI

PANE ALLO ZAFFERANO AL VAPORE

GRISSINI

FOCACCIA BIANCA

*IL NOSTRO PANE È OTTENUTO DA UN SEMILAVORATO DA NOI PRODOTTO, CONGELATO È COMPLETATO DI COTTURA GIORNALMENTE.
VERRÀ SERVITO SOLO DURANTE IL SERVIZIO SERALE

COPERTO A PERSONA € 4

GLI ANTIPASTI

*** LE NOSTRE 8 CRUDITÀ DI PESCE € 25**

1 · 2 · 4 · 6 · 7 · 9 · 10 · 11

IL GRANCHIO E LE ERBE DI ANDRIOLO € 20

1 GRANO · 2 · 3 · 5 OLIO DI ARACHIDI

***QUAGLIA, PESTAAT, FAGIOLI E AGLIO DI RESIA FERMENTATO € 14**

1 GRANO · 7 · 9

***ZUCCA, FORMAGGIO D'ASINO, NOCCIOLE E CIPOLLA DI CAVASSO € 12**

1 GRANO · 7 · 8 NOCCIOLE

(*) 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

***RISOTTO CON IL MEGLIO DEL NOSTRO MARE € 18**

MIN. 2 PERS.

2 · 4 · 5 · 9 · 14

RUOTE PAZZE IN BRODO DI ROMBO, ARINGA E BROCCOLI € 16

1GRANO · 4 · 8 MANDORLE · 9

***RAVIOLI ALL'INFINITO D'ANATRA, SALSA UVA € 18**

1 GRANO · 3 · 4 · 7 · 9

***TORTELLI DI RICOTTA AFFUMICATA MALGA POZOF, BRODO DI CIPOLLE, SASAKA € 14**

1 GRANO · 3 · 7

***SFERE DI PATATE AL ÇUÇ DI MONT, RAGÙ DI VARHACKARA € 16**

1 GRANO · 7 · 8 · 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

***CODE DI GAMBERI FRITTE, MAYO AL CURRY E ERBE € 20**

1 GRANO · 2 · 3 · 5 OLIO DI ARACHIDI

***TROTA DI SUTRIO AI PROFUMI DI CARNIA € 16**

1 GRANO · 4 · 7

***FARAONA IN 3 SERVIZI € 22**

1 GRANO · 3 · 7 · 8 NOCI · 9 · 11 SEMI DI SESAMO

SFOGLIA DI MANZO, SALSA STRACCHINO E CARDAMOMO € 18

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 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

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

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 · CEREALICONTENENTI 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

