

**1905**

MILLENOVECENTO  
CINQUE

---

FAMIGLIA MARINI

CHEF STEFANO BASELLO

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

# Racconti Friulani

## Di lettere scritte a mano e lucidi ricordi.

Un viaggio gustativo nell'entroterra friulano, alla scoperta di usanze e materie prime dimenticate, riportate alla memoria dagli appassionati racconti degli anziani locali.

€ 80

## BENVENUTI IN FRIULI!

Frittella alle erbe, Çuç di Mont e mostarda di pere;  
millefoglie di verze e arachidi friulane;  
asino e caviale; salàm tal aset

1 GRANO · 3 · 4 · 5 · 7 · 10

## MERINDE FURLANE

Tuorlo d'uovo de "Il Rapace di Beano", panna acida,  
acciuغه e aceto profumato all'anice, erbe spontanee  
e ortaggi di stagione, kombucha al succo d'uva

3

## CONIGLIO IN SAOR

Guancette di coniglio in saor,  
salsa di cipolline nostrane,  
olio all'aneto e polenta croccante

1 GRANO

## CERVO, MORE E GINEPRO

Ravioli di cervo in salmì,  
salsa alle more, olio al ginepro e mostarda di pere

1 GRANO · 3 · 7 · 10

## LINGUA, MIDOLLO E RICCI DI MARE

Lingua salmistrata nel Vermouth, midollo,  
ricci di mare e verdure in agro

3

## SKIWASSER

Ganache al lampone, gel di bergamotto  
e "nuvola" di Schweppes

7

## OLTRE

Lime, arachidi Friulane, peperoncino B-orto, cioccolato  
Sulle note di Robert Miles,  
per Progettoautismo Onlus

1 · 5 · 7

MENÙ DEGUSTAZIONE

*Ove l'acqua brilla  
per effetto del sole*

**Dove la terra finisce, inizia il mare.**

Una passeggiata sensoriale  
dalle Alpi Carniche alla Costa Adriatica,  
con lo sguardo rivolto ad Est.

€ 90

## BENVENUTI IN FRIULI!

Frittella alle erbe, Çuç di Mont e mostarda di pere;  
millefoglie di verze e arachidi friulane;  
mousse di trota e burro di cacao;  
focaccina di Laguna e maionese d'ostrica

**1 GRANO · 3 · 4 · 5 · 7 · 10**

## TROTA E SUSINE

Trota di Sutrio marinata nel koji,  
susine estive fermentate

**4**

## BOLLITO DI MARE

Gallinella, calamaro, razza,  
merluzzo e spinarolo (asià) in brodo d'aringa  
e alga kombu, con le loro salse

**4 · 6 · 7 · 10 · 14**

## GAMBERI E AGNELLO

Tortelli agli asparagi verdi, bisque di  
gamberi rossi, animelle di agnello e limone al BBQ

**1 · 3 · 7 · 9**

## CODA DI ROSPO E LEVISITICO

Coda di rospo salmistrata nel Vermouth,  
levistico fresco, fumetto di brovada  
friulana e tartufo nero, senape in grani

**4 · 9 · 10**

## CETRIOLI E FRAGOLE

Sorbetto all'acqua di cetriolo,  
ragù di fragole nostrane e borragine

## TAGLIAMENTO WILD

Cioccolatini ai 3 ripieni (crema al latte  
e menta artica, rosa canina ed olivello spinoso),  
crumble di foglie e radici di rovo fermentate

**1 · 3 · 7**

MENÙ DEGUSTAZIONE

# Santoriale

Un menù pensato per te dallo Chef Stefano Basello e dalla sua giovane brigata, con alcune portate inedite.

Esponi al nostro maitre Juri Cossa le tue preferenze ed eventuali intolleranze, noi penseremo al resto.

Il piacere dell'ignoto,  
la meraviglia di abbandonarsi  
a nuovi profumi e sapori.

€ 110

PER CHI DESIDERASSE  
FARSI ACCOMPAGNARE...

3 PERCORSI ENOLOGICI  
STUDIATI DAL NOSTRO  
SOMMELIER PER VALORIZZARE  
LA NOSTRA CUCINA.

## Essenza

3 CALICI DI VINO

Un'introduzione al "Friuli del Vino",  
l'essenza enologica della nostra Regione,  
con i vitigni più rappresentativi.

€ 20

## Profondita'

5 CALICI DI VINO

Una passeggiata attraverso le zone vinicole più vocate  
del Friuli-Venezia Giulia,  
per approfondire specifici terroirs.

€ 30

## Rarita'

5 CALICI DI VINO

Una selezione esclusiva di etichette ed annate importanti,  
locali e di confine,  
per veri appassionati di settore.

€ 50

## 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

(\*) 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, CALAMRI E SCAMPI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE.

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