



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 CUIOIO 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, NOBILITÀ 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,**



## IL PANIERE

PANE DI PATATE

PANE ALLE GHIANDE

PANE DI CORTECCIA

PANE DI LICHENI

PANE DI ZAFFERANO AL VAPORE

GRISSINI

FOCACCELLA AL ROSMARINO

1 GRANO - 7

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

**COPERTO A PERSONA € 4**

## GLI ANTIPASTI

\*TOAST D'ANGUILLA, MELA VERDE, RUCOLA E MAYO AL WASABI € 14  
1 - 3 - 4 - 7 - 10

\*CAPESANTE GRATIN, CREMA DI PREZZEMOLO, CAVOLO NERO  
E PEPERONCINO B-ORTO PEPPER € 20  
1 - 7 - 14

ASADO DI MANZO, CREMA DI PEPERONI FERMENTATI,  
OMAGGIO ALLO CHEF ETTORE TROIAN € 20  
7 - 9

\*ANIMELLA FRITTA, BAGNA CAUDA CON AGLIO DI RESIA "PRESIDIO SLOW FOOD" € 14  
1 - 3 - 5 - OLIO ARACHIDI

INSALATA DI CARCIOFI, PANADE IN ACIDITA' € 12  
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

\*RISOTTO CON IL MEGLIO DEL NOSTRO MARE € 25

MIN. 2 PERSONE  
2 - 4 - 5 - 9 - 14 - 7

\*RISOTTO AL PASTORUT, POLVERE DI LAMPONI, RADICCHIO  
E CREMA DI NOCCIOLE € 16

MIN. 2 PERSONE  
7 - 8 NOCCIOLE - 9

\*GNOCCHETTI DI PATATE AI GARUSOLI, ARIA DI SALICORNIA € 16

1 - 3 - 7 - 9 - 14

\*RAVIOLI ALLE FAVE DI SAURIS, CICORIA, CALAMARI E OLIVE € 16

1 - 3 - 4 - 7 - 9

\*SPAGHETTI ALLE VONGOLE, ASPARAGI ALLA BRACE,  
TUORLO D'UOVO MARINATO € 16

1- GRANO - 3 - 7 - 9 - 14

(\*) 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

\*FILETTO DI OMBRINA ARROSTITO, CREMA DI CAVOLO VIOLA FERMENTATO,  
CARCIOFO ALLA BRACE € 22

4

FILETTO DI TROTA DI SUTRIO, MORCJE, OLIO AL PINO  
E INSALATINA DI BROVADA E RATI € 20

4 - 7 - 10

COSCIA DI CONIGLIO DISSOSSATA, BISQUE DI GAMBERI, CARDO CROCCANTE € 18

1 - 2 - 3 - 7 - 9

GUANCIALE DI MANZO IN UMIDO, CAVOLO CAPPUCCIO ALLA BRACE € 20

7 - 9 - 10

SEDANO RAPA, FONDO VEGETALE, MISO DI LEGUMI  
CIME DI RAPA IN CARTOCCIO € 14

7 - 9 - 10

(\*) 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 2020 GORTANI  
FORMAGGIO AFFINATO ALLA BIRRA MALGA ALTA VAL CARNIA  
FORMAGGIO ASINO  
FORMAGGIO AFFINATO NEL TABACCO  
1.7.8

**€ 24**

**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  
1.7.8

**€ 24**

(\*) 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