



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
ASPARAGI BIANCHI E SCLOPIT € 20
1 - 7 - 9 - 13

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

ASPARAGI BIANCHI BOLLITI, CRUDITE' DI ASPARAGI VERDI
E BERNESE ALLE ERBE SELVATICHE € 14
3- 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

*RAVOLI AI POMODORINI CONFIT, FONDUTA AL PECORINO E SALVIA,
BURRO ALLE FOGLIE DI FICO, SALSA ALLE ACCIUGHE € 16

1 GRANO - 3 - 4 - 7

*TAGLIATELLE ALLE ERBE, RAGU' DI CORTLE, ZABAIONE AL VERJUS € 16

1 GRANO - 3 - 7 - 9

*SPAGHETTI AL RAGU' DI POLIPO € 20

1 - 3 - 4 - 7 - 9

*RAVIOLI ALLA PIASTRA, CAPRINO, KUMEL,
ZUPPETTA DI CAROTE € 16

1 GRANO - 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

*FILETTO DI OMBRINA COTTA IN GRASSO DI VARHACKARA, ZUCCHINE ALLA BRACE
OLIO ALLA SANTOREGGIA € 22
4

* FILETTO DI ROMBO PANATO, PESCHE IN AGRO, MISTICANZA € 30
1 GRANO - 3 - 4

* CONIGLIO, SALSA AGLI ANACARDI, OLIO AL BASILICO , TEGOLINE IN AGRO € 18
7 - 8 ANACARDI - 10

FARAONA AL FORNO, CREMA DI PATATE E ERBE DI BOSCO € 20
1 - 7 - 9

SEDANO RAPA, FONDO VEGETALE, MISO DI LEGUMI
PAPAVERO 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