



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 CONCERIA "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,



VOGLIAMO INCORAGGIARE E PREMIARE LA QUALITA' E L'IMPEGNO DEL NOSTRO PERSONALE.

UN PICCOLO SUPPLEMENTO PARI AL 5% SARA' DIVISO TRA SALA E CUCINA

SE DESIDERA LASCIARE UNA PERCENTUALE DIVERSA (0% 7,5% 10%) LA PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE PRIMA DELL'EMISSIONE DEL CONTO

FAM. MARINI

IL PANIERE

PANE DI PATATE

PANE ALLE GHIANDE

PANE DI CORTECCIA

PANE DI LICHENI

PANE AL FIENO

PANE ALLA VINACCIA

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

*CRUDITE' DI TONNO SICILIANO IN GUAZZETTO DI CEVICHE **€20**
4 - 6 - 7

*TARTARE DI AGNELLO, GRUE DI CACAO, ERBA CIPOLLINA, CUMINO DEI PRATI E
SCHIACCIATA DI PATATE AL MELILOTO **€20**
1 GRANO

TARTELLETTA AL RADICCHIO TARDIVO, CREMOSO AL PASTORUT,
RADICCHIO DI CAMPO, ACETO BALSAMICO DI MELE **€16**
1 GRANO - 3 - 7

*PETTO DI QUAGLIA AL PESTAT,
LA COSCIA CONFIT CON SALSA BBQ E CAVOLFIORE **€14**
9

* CAPESANTE SCOTTATE, RAGU' DI CARDONCELLI ALLA BIRRA AMBRATA,
CREMOSO AL SEDANO RAPA **€20**
7 - 8 NOCCIOLE - 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 PRIMI

*RISOTTO CON IL MEGLIO DEL NOSTRO MARE € 30
MIN 2 PERSONE

2 - 4 - 5 - 7 - 9 -14

*RAVIOLI DI GALLINA, SALSA VERDE, BRODO DI CIPOLLE € 16
1 GRANO - 3 - 7 - 9

*SPAGHETTI SOLDATI, CIME DI RAPA, CRUDITE' DI CANOCE, PANE AL POMODORO € 22
1 GRANO - 3 - 4

*CANNELLONI AL CAVOLO NERO FRIULANO, RAGU' DI CINGHIALE € 18
1 GRANO - 3 - 4 - 7

*LASAGNETTA ALLE VERDURE INVERNALI, BEURRE BLANC € 16
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

*GUANCIALINO DI MANZO, PURE' DI PATATE ALLO SPECK € 28
7 - 9

*SPALLA DI AGNELLO, CICORIA ALL'OLIO E AGLIO € 26
7 - 9

*FILETTO DI TROTA. BEURRE BLANC, SEDANO RAPA € 18
4 - 6 - 7 - 9 - 10

*FILETTO DI ROMBO, INSALATINA DI CARCIOFI € 30
4

(*) 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
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 - 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