



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,**



*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

MELANZANE FARCITE, SALSA AL BASILICO E PEPERONCINO **€16**  
7 - 8 ANACARDI

\*GUANCIA DI TONNO, AGLIO NERO, FUMETTO ALLA BROVADA **€22**  
4 - 9

\*ROGNONI DI CONIGLIO TRIFOLATI, PANADE, KETCHUP DI CAROTE **€16**  
1 grano - 7

\*LOMBO DI CERVO MATURATO IN KOJI, SALSA AI FRUTTI ROSSI **€20**

\* CAPESANTE SCOTTATE, FONDO DI POLLO, BRODO DI PARMIGIANO  
E GEL AGLI AGRUMI **€20**  
6 - 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 PRIMI

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

2 - 4 - 5 - 7 - 9 -14

\*RAVIOLI DI MELANZANE, AGLIO NERO, FONDUTA DI FORMAGGIO ASINO,  
PANE AL POMODORO € 16

1 - 3 - 7 - 9

\*SPAGHETTO PASTIFICIO SOLDATI, SARDE, GARUM  
E SALSA AI PEPERONI CONFIT € 20

1 GRANO - 4 - 7 - 9 - 14

\*GNOCCHI DI PATATE ALLE ERBE, GARUSOLI E BERNESE AL BACON € 20

1 GRANO -3 - 7 - 14

PACCHERI PASTIFICIO SOLDATI, RAGU' DI CONIGLIO E MORCHELLE,  
TARTUFO NERO FRIULANO € 24

1-7 - 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

\*ANIMELLE COME UN CACIO E PEPE ALLA FRIULANA € 22  
7 - 9

\*QUAGLIA AL FORNO, FIORE DI ZUCCA ALLE ERBE € 18  
1 - 4 - 7 - 9

\*OMBRINA, SPUMA DI PATATE VIOLA E TARTUFO ESTIVO € 30  
4 - 7

\*SGOMBRO E LATTUGA € 20  
4 - 7

\*LOMBETTO DI MAIALINO IBERICO E RAPE € 26  
6

(\*) 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