

TARTARA DI MANZO CON TUORLO MARINATO, BURRO SALATO, GIARDINIERA E CROSTINI DI PANE AL LATTE. [1][2][3][4][7][8]	16
IL NOSTRO FRICO. [4]	13
SPALLETTA DI MAIALE CON FINOCCHIO E COMPOSTA DI SENAPE, MELE E RAFANO. [7]	15
SFORMATINO DI VERDURE DI STAGIONE CON FONDUTA DI TABOR. [2][4]	12
SELEZIONE DI SALUMI DI PICCOLI PRODUTTORI DELLA REGIONE E DINTORNI.	20
SELEZIONE DI FORMAGGI DEL CARSO CON MIELE E COMPOSTE FATTE DA NOI. [4][7][8]	20
BIGOLI CON CREMA DI PISELLI E AGLIO ORSINO, PANCETTA, PINOLI E JAMAR. [1][4][5]	16
GNOCCHI DI PATATE CON RAGÚ RUSTICO D'ANATRA IN BIANCO, ERBE AROMATICHE E SCORZA D'ARANCIA. [1][2][4][6][8]	16
"STRUCCOLO IN STRAZA" RIPIENO DI RICOTTA E PERE, CREMA DI FINOCCHIO E MLET, BRICIOLE DI PANE E NOCI E RIDUZIONE DI TERRANO. [1][2][4][5][8]	16
JOTA, CLASSICA MINESTRA TRIESTINA CON CROSTINI. [1][4][8]	13
ROLATA DI CONIGLIO CON ASPARAGI IN DUE CONSISTENZE. [4][6]	20
FILETTO DI MANZO AVVOLTO NELLA PANCETTA, PORRO IN CREMA CON ANETO E CIPOLLOTTO. [1][4][6]	30
TAGLIATA DI DIAFRAMMA CON PUREA DI SEDANO RAPA E MOSTARDA D'ARANCIA. [4][6][7][8]	17
COSTATA DI MANZO CON PATATE ALLA PIASTRA. [4]	70/KG
PIATTO CALDAIA: TIPICO BOLLITO DI MAIALE CON PATATE IN TECIA E CRAUTI. [4][7][8]	18



DOLCI:

STRUDEL DI MELE 7
[1][2][4][5][8]

DOLCE DEL GIORNO 7

1. glutine
2. uova e derivati
3. soia
4. latte e derivati
5. frutta a guscio e derivati
6. sedano e derivati
7. senape e derivati
8. anidride solforosa e solfiti
9. sesamo

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004.