

# L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA CON CUCINA

## ANTIPASTI

Salumi dal banco	9,00
Tagliere di formaggi artigianali e miele friulano	12,00
Wafer croccanti di mais friulano e baccalà mantecato	12,00
Pane, burro della Normandia e acciughe del Cantabrico	12,00
Degustazione di salumi Patanegra Joselito gran reserva 36 mesi	24,00

## PRIMI PIATTI

Riso Venere, piselli, cipollotto primaverile e curcuma	9,00
Lasagnetta al ragù d'oca battuto al coltello e verdure di campo	10,00
Ravioli di gallina bionda, olive leccino, parmigiano e rosmarino	10,00
Penna di Gragnano, filetti di pomodoro, guanciale di mora e pecorino romano	12,00
Linguine di farro integrale, origano calabrese, pane fritto e bottarga	12,00

## SECONDI

Polpettine di manzo e ricotta, pomodoro e origano calabrese	9,00
Roastbeef all'inglese, insalatina e aceto balsamico di Modena	12,00
La nostra carne alla tartara e il burro demisel	15,00
L'Amburger di primavera: focaccina calda, carne cruda battuta al coltello, scamorza fusa, patè di taggiasche e zucchine grigliate sott'olio	15,00
Salmone affumicato Upstream, insalatina all'aceto di lamponi, semi bio	18,00
Piovra cotta a bassa temperatura, filetti di pomodoro e carciofi pugliesi	18,00

## CONTORNI

Patate alla vecchia cotte con la buccia, sale e pepe	3,50
Asparagi verdi di Tavagnacco tostatati	3,50
Carciofi al timo	3,50
Giardiniera in agrodolce	5,00

## DOLCI

"Mosaico": panna fresca cotta, lamponi, pistacchi di Bronte, cioccolato	4,50
Focaccia artigianale Amarbicò Infermentum (albicocche e amaretti)	4,50
Gubana della nonna e grappa Nonino	4,50
Cioccolato di Modica in tavoletta	4,50

Coperto	1,00
---------	------

**Volta pagina per scoprire cosa puoi mettere nel bicchiere**

# L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA CON CUCINA

## VINI AL CALICE

In lavagna trovate le nostre proposte...ma potete anche chiederci un consiglio

## BOLLICINE

Prosecco Brut - Zardetto (Veneto - Glera 100%)	14,00
Franciacorta Brut - Solouva (Lombardia - Chardonnay 100%)	30,00
Terzavia Brut Nature - De Bartoli (Sicilia - Grillo 100%)	30,00
Champagne Carte Noir Brut - Deville (Francia - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	45,00
Champagne L'Osmose - Pierre Gerbais (Francia - Chardonnay 100%)	70,00
Champagne Shaman 14 Grand Cru - Marguet (Francia - Pinot Noir e Chardonnay)	85,00

## VINI BIANCHI

Mezza Testa - Villa Job  (Friuli - Ribolla Gialla 100%)	24,00
Piersporter Riesling Trocken - Weingut Molitor (Mosella, Germania - Riesling 100%)	27,00
Malvasia Vigna 80 Anni - I Clivi (Friuli - Malvasia 100%)	25,00
Vitovska - Zidarich (Friuli - Vitovska 100%)	35,00
Tocai Blanc di Simon - Simon di Brazzan  (Friuli - Tocai 100%)	18,00
Le P'tit Blanc du Tue Boeuf - Thierry Puzelat (Loira, Francia - Sauvignon 100%)	28,00
Sauvignon di Jacopo - Necotium (Friuli - Sauvignon 100%)	18,00
Clivi Galea - I Clivi (Friuli - Tocai 100%)	25,00
Pinot Bianco - Terlano (Trentino Alto Adige - Pinot Bianco 100%)	18,00
Sudigiri - Villa Job  (Friuli - Sauvignon 100%)	24,00
Vecchio Samperi Vino Perpetuo - Marco De Bartoli (Sicilia - Grillo 100%)	55,00
Vigne della Prà - Filippi  (Veneto - Soave 100%)	22,00
Verdicchio di Gino - Fattoria San Lorenzo (Marche - Verdicchio 100%)	15,00
Renosu Bianco - Dettori <i>TRIPLE "A"</i> (Sardegna - Vermentino e Moscato di Sennori)	20,00
Vigna Verde - Marco De Bartoli (Sicilia - Grillo 100%)	20,00
Carricante - Calabretta <i>TRIPLE "A"</i> (Sicilia - Carricante 100%)	25,00
Exilè Blanc - L. B. Jousset (Loira, Francia - Chenin, Mauzac, Chardonnay)	30,00

continua...

# L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA CON CUCINA

## VINI ROSATI E RAMATI

Piantagrane - Villa Job 🇮🇹 (Friuli - Pinot Grigio 100%)	24,00
Terre Siciliane Rosato - Calabretta <i>TRIPLE "A"</i> (Sicilia - Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese)	20,00

## VINI ROSSI

Schioppettino - Marco Sara (Friuli - Schioppettino 100%)	24,00
Frank - Marco Sara (Friuli - Cabernet Franc 100%)	24,00
Merlot - Croatto (Friuli - Merlot 100%)	18,00
Pinot Nero - Terlano (Trentino Alto Adige - Pinot Nero 100%)	24,00
Valpolicella Monte Caro - Il Monte Caro (Veneto - Corvina, Rondinella e Corvinone)	22,00
Nebbiolo Coste - Principiano (Piemonte - Nebbiolo 100%)	22,00
Satyricon - Luigi Tecce <i>TRIPLE "A"</i> (Campania - Aglianico 100%)	35,00
Umberta - Iuli (Piemonte - Barbera 100%)	20,00
Sassella Stella Retica - Arpepe (Lombardia - Nebbiolo 100%)	38,00
Rosso di Montalcino - Le Ragnaie (Toscana - Sangiovese 100%)	28,00
Morellino Di Scansano - Dugalli (Toscana - Sangiovese 100%)	18,00
Rosso Piceno di Gino - Fattoria San Lorenzo (Marche - Montepulciano e Sangiovese)	15,00
Frappato - Cos 🇮🇹 (Sicilia - Frappato 100%)	25,00
Valtellina Rosso - Arpepe (Lombardia - Nebbiolo 100%)	26,00
SP68 - Arianna Occhipinti 🇮🇹 (Sicilia - Frappato e Nero D'Avola)	27,00
Susucaru - Frank Cornelissen 🇮🇹 (Sicilia - Nerello Mascalese 100%)	28,00
La Fleur au Verre - Julien Altaber (Borgogna - Pinot Nero 100%)	38,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33l.

Moretti (il primo ed originale hipster friulano)	3,00
Tipopils - Artigianale Birrificio Italiano (Pils - 5,2°)	5,50
Weizen - Artigianale Birrificio Italiano (Weizen - 5°)	5,50
Bibock - Artigianale Birrificio Italiano (Bock - 6,2°)	5,50
IPA Asteroid 56013 - Artigianale Birrificio Italiano (IPA - 6,6°)	5,50

Continua...

# L'ALIMENTARE

GASTRONOMIA CON CUCINA

## COCKTAIL...POCHI MA BUONI

Americano Cocchi	5,00
Negroni	7,00
Gin Plymouth & Fever Tree tonic	7,00

## BEVANDE ANALCOLICHE

Aranciata Madre - Sbadì 	3,00
Limonata Madre - Sbadì 	3,00
Acqua Tonica - Fever Tree	3,00
Ginger Beer - Fever Tree	3,00

## PER CHI HA SEGRETI DA NASCONDERE

Acqua minerale in vetro 0,33 l. - Dolomia	1,50
---	------

## CAFFÈ E FINEPASTO

Caffè espresso Illy	1,00
Caffè corretto	2,50
Grappa bianca Nonino	5,00
Grappa Storica Nera Domenis	5,00
Amaro di Trieste - Piolo e Max	5,00
Axentio - Piolo e Max	5,00
Liquore allo zenzero - Piolo e Max	5,00
Liquore ai frutti di bosco - Piolo e Max	5,00
Amara - amaro di arancia rossa di Sicilia ed erbe aromatiche	5,00
Whisky 10 anni - Laphroaig	5,00