IL PESCE IN TAVOLA

— ANTIPASTI —

Seppia* a tagliatella con crema di sedano rapa, mela verde e olio al prezzemolo

Tagliatelle-style cuttlefish with celeriac cream, green apple and parsley oil

(i-g-n)

Trancio di ombrina* con crema di ceci e finocchio brasato all'arancia

Umbrine steak with chickpea cream and orange-braised fennel

(d)

— PRIMI PIATTI —

Mezzi paccheri** con calamari*, crema di castagne, anacardi, guanciale croccante e olio rosmarino

Mezzi paccheri with squid, chestnut cream, cashews, crispy guanciale and rosemary oil

(a-p-h-g)

Fagottino** di gamberoni* con crema di topinambur, bottarga e polvere di capperi

Prawn crepe with Jerusalem artichoke cream, bottarga and caper powder

(a-b-c-g-d)

— SECONDI PIATTI —

Polpo alla griglia* su purè affumicato

Grilled octopus served on smoked purée

(p-g)

Filetto di scorfano* con panure croccante di zucca e radicchio di Treviso

Redfish fillet with crunchy pumpkin breadcrumbs and Treviso radicchio

(d)

MICHELIN 2026

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

ANTIPASTI

Appetizers

Tartare di manzo con salsa olandese, caciotta (Az. Sioni) e cipolla
Beef tartare with hollandaise sauce, Sioni Farm caciotta cheese and onion
(c-g-n-l)

Prosciutto crudo “Dordolo”
Dordolo dry-cured ham

Lumache* alla bourguignonne
Bourguignonne-style snails
(a-d-n-i-p-g)*

Petto di quaglia* arrostito, crema di castagne, tortino di mais e fondo ristretto
Roasted quail breast with chestnut cream, corn timbale and reduced jus
(c-i-g-n)

Sformato al radicchio di Treviso con salsa al Montasio
Treviso radicchio flan with Montasio cheese sauce
(g-c)

Prosciutto di cervo* marinato con mostarda di zucca e gel di melograno
Marinated venison ham with pumpkin mostarda and pomegranate gel
(l-n)

PRIMI PIATTI

First courses

Scrigno della casa
House special “scrigno” pasta
(a-c-g-n)

Crêpes croccante di zucca, formaggio erborinato e crema di nocciole
Crispy pumpkin crêpe with blue cheese and hazelnut cream
*(a-c-g-h **)*

Tagliatelle di castagne al ragù di cinghiale
Chestnut tagliatelle with wild boar ragù
*(a-i-c-n **)*

Gnocchi ripieni di radicchio, crema di topinambur, crumble di salsiccia e timo
Radicchio-filled gnocchi with Jerusalem artichoke cream, sausage crumble and thyme
*(a-g-c**)*

Risotto alla barbabietola, crema di sedano rapa e olio profumato all’alloro
Beetroot risotto with celeriac cream and bay leaf-infused oil (g-i)

MICHELIN 2026

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

SECONDI PIATTI

Main courses

Stratagliata di manzo* servita con salsa al pepe verde

Sliced beef served with green peppercorn sauce

*(*i-n)*

Scamone di cervo* rosato, salsa ai cranberry

Venison with cranberry sauce (n)*

*(*i-n)*

Frico con polenta

Frico with polenta

(c-g)

Asado* cotto lentamente alla birra di Mont, patate fumé

Asado slow cooked in Mont beer with smoked potatoes

(i-n-m-g)*

Contorni di stagione

*Seasonal side dishes**

Tris della casa

Trio of house desserts

*(a-c-g-h**)*

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

(a-f-h-n-g)*

Coperto

Cover charge

INFORMAZIONI E LEGENDA DEGLI ALLERGENI

(Ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011)

⚠ INFORMAZIONI IMPORTANTI PER I NOSTRI OSPITI

Nelle nostre cucine utilizziamo e lavoriamo ingredienti che contengono **allergeni alimentari**.

Nonostante la massima attenzione, il rispetto di rigorose procedure igienico-sanitarie e l'impiego di attrezzature dedicate per limitare i rischi, **non è possibile garantire la totale assenza di tracce accidentali di contaminazione crociata**.

In caso di allergie gravi o intolleranze alimentari, ti invitiamo a informare tempestivamente il nostro personale di sala prima di effettuare l'ordinazione.

LEGENDA DEGLI ALLERGENI

Nei nostri menu, la presenza di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze è indicata accanto a ciascun piatto tramite le **lettere da A an N**:

- **A. Cereali contenenti glutine**

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)

- **B. Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- **C. Uova** e prodotti a base di uova
- **D. Pesce** e prodotti a base di pesce
- **E. Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- **F. Soia** e prodotti a base di soia
- **G. Latte** e prodotti a base di latte *(incluso il lattosio)*
- **H. Frutta a guscio**

(mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti)

- **I. Sedano** e prodotti a base di sedano
- **J. Senape** e prodotti a base di senape
- **K. Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- **L. Anidride solforosa e solfiti**

(in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come $\text {SO}_2$ *totale)*

- **M. Lupini** e prodotti a base di lupini
- **N. Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Il personale è a tua completa disposizione per qualsiasi chiarimento relativo alla composizione dei piatti ed alla presenza di specifici ingredienti.

Gli alimenti acquistati freschi possono, per esigenze di mercato o per preparazioni a crudo, essere sottoposti a trattamento preventivo di bonifica tramite sottovuoto e abbattimento a -20°C (**), in conformità al Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In assenza del prodotto fresco, potrà essere utilizzato un prodotto congelato, garantendo sempre un'elevata qualità (*).

MICHELIN 2026

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA