Menu del 06/11/2026

## SOLO A PRANZO

## MENU TURISTICO Gustâ dal dì pai turiscj

### Primi del menu turistico

Spaghetti al tonno
Orzo e fagioli
Pastina in brodo
Riso al pomodoro
Tortellini in brodo/asciutti

### Secondi del menu turistico

Uova al purgatorio
Braciola di maiale
Porchetta al sugo di arrosto con polenta
Fettina di manzo
Tonno

**Menù Turistico, bevande escluse** 17,00 €

## PICCOLA PAUSA - Piçule polse

Un primo a scelta del menù turistico
Un contorno a scelta
Un bicchiere di vino o ½ minerale

**Piccola Pausa** 13,50 €

---

## MENU DEL GIORNO

Pane e coperto 2,50 €

### Antipasti

| | |
|---|---|
| Prosciutto Crudo di Ragogna | 10,50 € |
| Prosciutto cotto | 10,50 € |
| Pitina affettata con polenta | 14,50 € |
| Pitina affettata grande con polenta | 20,00 € |
| Ossocollo o lardo o salame | 10,50 € |
| Soppressa | 10,50 € |
| Pancetta e coppa | 10,50 € |
| Affettati misti | 10,50 € |
| Affettati misti e grana | 11,00 € |
| Affettati misti e formaggio | 11,00 € |
| Affettati misto con grana (x 2 persone) | 18,00 € |
| Affettati misto con formaggio (x 2 persone | 18,00 € |
| Formaggio misti con polenta | 14,50 € |

### Primi

| | |
|---|---|
| Spaghetti al tonno | 10,50 € |
| Orzo e fagioli | 10,50 € |
| Gnocchi zucca fatti a mano burro e cannella | 10,50€ |
| Gnocchi di patate fatti a mano al ragù | 10,50 € |
| Mignaculis fatti cu la luanie | 10,50 € |

### Secondi

| | |
|---|---|
| Würstel crauti e senape | 13,00 € |
| Bollito misto con salse | 17,00 € |
| Trippa alla parmigiana | 12,00 € |
| Scaloppina di milza con purè | 13,00 € |
| Porchetta al sugo d'arrosto e purè | 13,00 € |
| Cotto e kren alla piastra | 11,50 € |
| Mortadella alla piastra | 11,50 € |
| Gorgonzola e polenta | 13,00 € |
| Formaggio salato con patate | 15,00 € |
| Formaggi misti con polenta | 18,00 € |
| Formaggio Frant con polenta | 16,00 € |
| Caprino e polenta | 16,00 € |
| Salsiccia e purè | 13,00€ |
| Frico con polenta | 12,00 € |
| Musetto con purè o brovada | 12,00 € |
| Salame all'aceto | 12,00 € |
| Pitina all'aceto balsamico | 14,50 € |
| Polpette al sugo e pure | 13,00 € |
| Stinco di maiale al forno con polenta | 14,50 € |
| Braciola di vitello 6,50 € all'etto | s.q. |
| Braciola di maiale | 12,00 € |
| Bresaola al Carpaccio | 11,50 € |
| Nervetti con cipolla | 12,00 € |
| Fegato di vitello alla veneziana/piastra | 13,00 € |

### Contorni

| | |
|---|---|
| Fagioli con cipolle | 5,50 € |
| Patate/Erbette | 5,50 € |
| Crauti | 5,50 € |
| Mista cotta/cruda | 5,50 € |
| Patate prezzemolate | 5,50 € |
| Purè | 5,50 € |
| Carote al vapore | 5,50 € |
| Cavoli al vapore | 5,50 € |
| Cicoria all'olio/strascicata | 5,50 € |
| Finocchi gratin | 5,50 € |
| Cavoli al vapore | 5,50 € |
| Bocconcini di melanzane | 5,50 € |

### Dolci

| | |
|---|---|
| Coppa Stallo della casa | 5,50 € |
| Zuppa inglese (fatta in casa) | 5,50 € |
| Crème caramel(fatto in casa) | 5,50 € |
| Torta di mele(fatta in casa) | 5,50 € |
| Panna cotta ai frutti di bosco(fatta in casa) | 5,50 € |
| Strucchi delle Valli del Natisone | 5,50 € |
| Gubana con lo slivovitz | 5,50 € |
| Esse di Raveo con verduzzo | 5,50 € |
| Uva regina | 5,50 € |

Vini in bottiglia a richiesta.
Usiamo solo prodotti freschi e possono terminare durante il servizio.
Segnalate al personale le eventuali allergie o intolleranze.