



BENVENUTI NELLA NOSTRA FAMIGLIA!

SIAMO UNA PICCOLA FAMIGLIA CHE CONDIVIDE LA PASSIONE PER LA CUCINA E I VALORI CHE CI LEGANO. SIAMO APERTI DAL 4 DICEMBRE 2023 ED IL NOSTRO RISTORANTE È PIÙ DI UN SEMPLICE LUOGO PER MANGIARE; È UN RIFUGIO DI FELICITÀ, DOVE OGNI PIATTO È PREPARATO CON AMORE E DEDIZIONE. IL FULCRO DELLA NOSTRA VITA È IL PICCOLO NATHAN, CHE ISPIRA OGNI NOSTRA CREAZIONE CULINARIA CON LA SUA INNOCENZA E GIOIA DI VIVERE. SIAMO IMMENSAMENTE GRATI PER LA VOSTRA SCELTA DI CONDIVIDERE CON NOI MOMENTI PREZIOSI A TAVOLA. LA VOSTRA PRESENZA ARRICCHISCE LA NOSTRA FAMIGLIA E CI SPINGE A DARE IL MEGLIO DI NOI OGNI GIORNO. GRAZIE DI CUORE PER ESSERE PARTE DELLA NOSTRA STORIA E PER PERMETTERCI DI ESSERE PARTE DELLA VOSTRA.



torna alla home



Swipe !!



ANTIPASTI DELLA CASA



CROSTINI CON SAN DANIELE

11€
(9)

Un antipasto che gioca sui contrasti: la croccantezza del pane tostato profumato al nostro olio all'aglio, la freschezza di un letto di insalata croccante e la dolcezza inconfondibile del Prosciutto Crudo di San Daniele. Il tutto è impreziosito da una nostra riduzione artigianale al Merlot, che lega i sapori con una nota intensa e leggermente acidula



TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI

13€
(3-9-13)

Un viaggio tra le eccellenze del nostro territorio: una selezione curata di salumi e formaggi locali, pensata per essere esaltata dal nostro gel all'arancia artigianale. Questa salsa, preparata da noi, pulisce il palato con la sua nota agrumata e dolce, creando un contrasto perfetto specialmente con i formaggi più saporiti.

TAGLIERE MAXI (4 PERSONE)

28€
(3-9-13)

Il re della nostra tavola, ideale per la condivisione. Accanto alla selezione di affettati, troverete il Montasio DOP e una trilogia di salse interamente prodotte nella nostra cucina: il gel all'arancia per la freschezza, la nostra riduzione al Merlot per una nota intensa e vinosa, e l'esclusivo gel alla cannella, una coccola speziata che trasforma ogni morso di formaggio in qualcosa di unico. È la nostra massima espressione del concetto di 'Alla Vecia Maniera'

KIPFEL

10€
(1-9)

Una pasta di patate delicata, fritta al momento per garantirne la fragranza. Sono perfetti per accompagnare il nostro prosciutto Cotto e Kren o il Salame all'aceto, perché il calore del Kipfel esalta il sapore dei salumi.



COTTO E KREN

10€
(13)

È un omaggio alla tradizione mitteleuropea di Gorizia. Serviamo un prosciutto cotto di praga affumicato, dal sapore delicato, accompagnato da una grattugiata di kren fresco che dà quella spinta piccante tipica della nostra terra. È l'abbinamento ideale con i nostri Kipfel caldi.

SALAME ALL'ACETO

9€

Un classico friulano rivisitato dal nostro Chef: fettine di salame nostrano tagliate rigorosamente a mano e servite su un letto di cipolle caramellate allo zucchero. Il tutto viene sfumato con aceto balsamico, creando un contrasto irresistibile tra la sapidità del salame e la dolcezza agrodolce della cipolla. Un piatto caldo, avvolgente, che invita alla scarpetta.



PRIMI PIATTI



RIGATONI "ORO DEL BORGO"

Il nostro piatto firma: una crema vellutata di zafferano e Grana Padano che avvolge i rigatoni, arricchita dalla nota sapida e croccante del salame 'Zoratti' spadellato. A chiudere il cerchio, una granella di pistacchi tostati che dona una consistenza unica a ogni boccone. È un incontro tra il calore dell'oro dello zafferano e la tradizione del nostro borgo

17€
(2-3-9-13)

SAPORI LONTANI

Un incontro audace tra la terra e il mare di sapori: tagliatelle fresche avvolte in un pesto di pistacchi artigianale e guanciale croccante, rifinite con una spolverata di pepe nero e granella di pistacchi tostati. Il cuore del piatto è una burrata fresca intera che, una volta aperta, sprigiona la sua cremosità fondendosi con il resto degli ingredienti per un'esperienza vellutata e indimenticabile.

18€
(2-3-9-14)



GNOCCHI DI CASA "BARONE" AL RAGÙ DI SALSICCIA

I nostri gnocchi di patate fatti in casa, conditi con un ragù di salsiccia nostrana preparato secondo la nostra ricetta segreta. Il pomodoro viene lasciato sobbollire a fuoco lento e 'corretto' con un tocco di cioccolato fondente: un'antica astuzia dello Chef per bilanciare l'acidità naturale del pomodoro e donare al sugo una profondità, un colore e una lucentezza inimitabili

13€
(2-3-9-12)

RISOTTO CON SPECK DI SAURIS E BRIE

UN INCONTRO EQUILIBRATO TRA TERRA E DOLCEZZA. IL NOSTRO RISO VIENE MANTECATO CON DEL MORBIDO FORMAGGIO BRIE PER UNA CREMOSITÀ AVVOLGENTE, ACCOMPAGNATO DAL CARATTERE CROCCANTE DELLO SPECK LEGGERMENTE ROSOLATO. IL TOCCO FINALE È DATO DALLA NOSTRA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA, CHE AGGIUNGE UNA NOTA AGRODOLCE INCONFONDIBILE, CAPACE DI LEGARE OGNI CHICCO IN UN'ESPLOSIONE DI SAPORI.

16€
(3-9)



GNOCCHI "VENTO DEL NORD"

I nostri gnocchi di patate fatti in casa 'Barone', avvolti in una vellutata crema artigianale al radicchio rosso preparata da noi per esaltarne le note aromatiche. Completano il piatto lo speck nostrano reso croccante in padella e il tocco croccante delle noci tritate. Un piatto che gioca sui contrasti tra la morbidezza dello gnocco e la croccantezza degli ingredienti, tra il dolce e l'amarognolo

15€
(2-3-9-13)

FUSILLI "VERDE GORIZIANO"

Fusilli trafilati al bronzo serviti con una vellutata crema di zucchine e cipolle dolci, preparata artigianalmente nella nostra cucina. Il piatto acquista un carattere deciso grazie all'aggiunta del guanciale nostrano reso croccante in padella e a una generosa spolverata di pepe rosa e limone. Un equilibrio perfetto tra la delicatezza dell'orto e la sapidità della tradizione

14€
(3-9-12-13)



SECONDI PIATTI



LA LJUBLJANSKA "ALLA VECIA MANIERA"

17€
(3-9-14)

La nostra specialità indiscussa: mezzo chilo di carne selezionata, farcita con Prosciutto Cotto di Praga affumicato e filante Edamer tedesco. La particolarità sta nella panatura artigianale, realizzata con una pastella di uova e latte che la rende incredibilmente soffice all'interno e dorata fuori. Un piatto imponente, dal sapore deciso e affumicato, dedicato a chi non teme le sfide, accompagnata da patatine fritte[*]

LA LJUBLJANSKA "CARNICA"

19€

(3-9-13-14)

Un omaggio alle vette del nostro Friuli: mezzo chilo di carne farcita con il pregiato Speck di Sauris, celebre per la sua affumicatura delicata, e il cuore fondente del formaggio Montasio DOP. Avvolta nella nostra esclusiva panatura soffice a base di uovo e latte, la Carnica è un'esplosione di sapori alpini, dove la sapidità dello speck incontra la dolcezza del latte del Montasio, accompagnata da patatine fritte[*]



LA NOSTRA COTOLETTA ARTIGIANALE

13€

(9-13-14)

Un grande classico preparato con cura artigianale: una tenera fetta di carne panata con la nostra esclusiva ricetta a base di uovo e latte, che garantisce una doratura perfetta e una morbidezza unica. Viene servita con una generosa porzione di patatine fritte[*] croccanti e dorate. Il piatto preferito dai più piccoli, ma amato anche dai grandi che cercano la semplicità della tradizione.



TAGLIATA DI POLLO "ALLA VECIA MANIERA"

16€

(3-13)

Un'esperienza cromatica e di sapore: tenera tagliata di pollo grigliata, servita su un letto di radicchio fresco che dona una nota croccante e leggermente amarognola. Il piatto è impreziosito da una nostra crema artigianale ai formaggi e dal gel all'arancia fatto in casa, granella di pistacchio e cubetti di salame zoratti. Guarnita con fiori edibili, è la nostra interpretazione più raffinata e contemporanea della cucina di borgo

Frico con polenta

L'orgoglio della nostra terra: un tortino di formaggi locali (Montasio di diverse stagionature) e patate, cucinato lentamente in padella finché non crea quella crosticina dorata e croccante all'esterno, mantenendo un cuore filante e saporito. Lo serviamo come tradizione comanda, accompagnato da polenta

13€

(3-13)

Frico rivisitato

La nostra evoluzione del piatto simbolo friulano. Al classico tortino di formaggio Montasio e patate aggiungiamo un cuore saporito di salsiccia nostrana sgranata a mano, radicchio rosso e cipolle dolci stufate. Una versione ricca e gourmet che unisce la croccantezza del formaggio alla morbidezza e al carattere degli ingredienti del nostro territorio.

15€

(3-13)



Toç in braide

Un classico intramontabile della nostra terra elevato a esperienza gourmet. Una base di polenta tenera e vellutata, arricchita da un crumble di salsiccia nostrana spadellata, funghi porcini e urda, crema artigianale al gorgonzola. Il tocco finale è il tradizionale 'intingolo' di burro fuso e pan grattato tostato, che dona una nota croccante e nocciolata a ogni cucchiata

14€

(3-9-12-13)

Goulash alla Goriziana "24 Ore"

Il cuore della tradizione mitteleuropea: tagli scelti di manzo selezionato, cucinati lentamente a bassa temperatura per ben 24 ore. Questo metodo permette alla carne di raggiungere una tenerezza assoluta e di fondersi in un sugo ricco, denso e vellutato. Servito su un letto di polenta morbida, è un piatto che celebra la pazienza e l'amore per la cucina di una volta

18€

(3-9-12-13)



CONTORNI

Patate in tecia

Il contorno friulano per eccellenza: patate lesse ripassate lentamente in padella con cipolla dolce e guanciale croccante. Un piatto saporito e rustico, dalla consistenza morbida all'interno e deliziosamente rosolata all'esterno

€ 8,00
(3-13)

Spinaci [*] al burro

€ 7,00
(3)

Insalata mista

€ 6,00

Patatine fritte [*]

€ 6,00
(9)

Dolce del giorno

Variabile

€ 8,00

Aggiunte

€ 2,00

Coperto

€ 3,00

• ATTENZIONE!! In caso di allergie gravi, non possiamo garantire la non contaminazione.
Vedi tabella allegata

• ATTENTION!! In case of severe allergies, we cannot guarantee non-contamination.
See attached tabl



CAFFETTERIA

Caffè Espresso € 1,40

Caffè Espresso decaffeinato € 1,50

Caffè Espresso corretto (grappa/brandy) € 1,80

Cappuccino € 2,00

Latte macchiato € 2,00

Caffè americano € 2,50

Infusi caldi (The/Camomilla) € 3,00

Orzo € 1,50

Ginseng € 1,50

BIBITE ANALCOLICHE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Acqua - bott. 0,75 lauretana gas/nat € 3,50

Acqua - bott. 1/2L gas/nat (disponibile solo per asporto) € 2,00

Succo di Frutta-Fanta — Coca Cola — Coca Cola "Zero"

bar./bott. 0,33L € 3,50

Thè Lipton alla pesca / al limone — bar. 0,33L € 3,50



ALCOLICI

Amaro, Grappa, Brandy € 4,00

Liquore di Terrano “Knez” € 4,00

Birre

Villacher bott. 0,33L € 4,00

Theresianer alla spina bionda/rossa 0,33L € 3,50

Theresianer alla spina bionda/rossa 0,50L € 5,50

Paulaner 0,5L 5€

Paulaner analcolica 0,5L 5€

Bianco / Rosso della casa:

Calice € 2,50

Un quarto € 5,00

Mezzo litro € 9,00

Un litro € 17,00

“Ruj” Vitovska o Mavi— Bianco — € 4,00

“Ruj” Merlot o Terrano — Rosso — € 4,00

A bottiglia

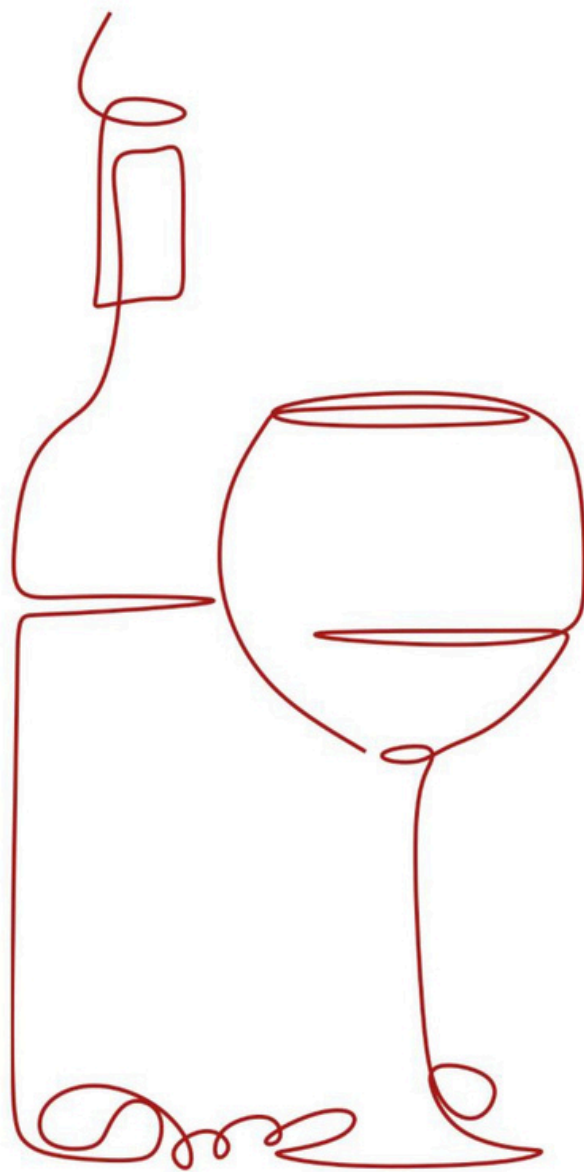
Consultare carta dei vini a fine menù



TABELLA ALLERGENI

Tabella allergeni / Allergen Table

1 ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 	8 CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
2 FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 	9 GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
3 LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 	10 LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari 
4 MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 	11 SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
5 PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 	12 SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
6 SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 	13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
7 SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 	14 UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 



W I N E S

Cascata dei Borghi • 30€

PROSECCO DOC EXTRA DRY

Tre Lune • 35€

RIBOLLA GIALLA SPUMANTIZZATA BRUT

Gori • 38€

FRIULANO BON BLANC
BUSSEBEN SAUVIGNON

Ronco dei Pini • 35€

MERLOT
CABERNET SAUVIGNON
ROSSO RISERVA • 40€

W I N E M E N U



BOLLICINE

PROSECCO

1 C 6€ – ¼ 9€ – ½ 16€

RIBOLLA GIALLA

1 C 7,50€ – ¼ 12€ – ½ 23€

VINI BIANCHI

FRIULANO

1 C 7€ – ¼ 12€ – ½ 20€

SAUVIGNON

1 C 7€ – ¼ 12€ – ½ 20€

VINI ROSSI

MERLOT

1 C 7,50€ – ¼ 12€ – ½ 23€

CABERNET SAUVIGNON

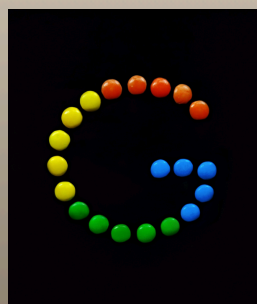
1 C 7,50€ – ¼ 12€ – ½ 23€

ROSSO RISERVA

1 C 8€ – ¼ 13,50€ – ½ 25€



RESTIAMO IN
CONTATTO!



IL SERVIZIO TI È
PIACIUTO? LASCIACI
UNA RECENSIONE!



CLICCA QUI!

