



ALLA VECIA
MANIERA

RISTORANTE DI FAMIGLIA · GORIZIA

● LA CARTA DELLA NOSTRA CUCINA ✱

Il gusto di *stare a tavola.*

Le ricette di casa, qualche idea fuori dagli schemi, e il piacere di ritrovarsi. A Gorizia, alla nostra maniera.

LA FELICITÀ È FATTA IN CASA ✱ GORIZIA

LA PRIMA TENTAZIONE

Antipasti della casa

Per cominciare bene, fra territorio, contrasti e piccoli gesti di cucina.

Crostini con San Daniele

€ 11,00

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.

ALLERGENI 9

Tagliere di affettati e formaggi

€ 13,00

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.

ALLERGENI 3 · 9 · 13

Tagliere maxi (4 persone)

€ 28,00

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'.

ALLERGENI 3 · 9 · 13

Kipfel

€ 10,00

Una pasta di patate delicata, frita 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.

ALLERGENI 1 · 9

Cotto e kren

€ 10,00

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.

ALLERGENI 13

Salame all'aceto

€ 9,00

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.

ALLERGENI 13

IL CARATTERE DELLA CUCINA

Primi piatti

Il territorio incontra ingredienti, consistenze e idee che si fanno ricordare.

Rigatoni “Oro del Borgo”

€ 17,00

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.

ALLERGENI 2 · 3 · 9 · 13

Sapori lontani

€ 18,00

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.

ALLERGENI 2 · 3 · 9 · 14

Gnocchi di casa “Barone” al ragù di salsiccia

€ 13,00

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.

ALLERGENI 2 · 3 · 9 · 12

Risotto con speck di Sauris e brie

€ 16,00

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.

ALLERGENI 3 · 9

Gnocchi “Vento del Nord”

€ 15,00

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.

ALLERGENI 2 · 3 · 9 · 13

Fusilli “Verde Goriziano”

€ 14,00

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.

ALLERGENI 3 · 9 · 12 · 13

PIATTI SENZA MEZZE MISURE

Secondi piatti

Generosità, cotture pazienti e ricette che sanno da dove vengono.

La Ljubljanska “Alla Vecia Maniera”

€ 17,00

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, accompagnato da patatine fritte [*].

ALLERGENI 3 · 9 · 14

La Ljubljanska “Carnica”

€ 19,00

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 [*].

ALLERGENI 3 · 9 · 13 · 14

La nostra cotoletta artigianale

€ 13,00

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.

ALLERGENI 9 · 13 · 14

Tagliata di pollo “Alla Vecia Maniera”

€ 16,00

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.

ALLERGENI 3 · 13

Frico con polenta

€ 13,00

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.

ALLERGENI 3 · 13

Frico rivisitato

€ 15,00

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.

ALLERGENI 3 · 13

Toç in braide

€ 14,00

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 una 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.

ALLERGENI 3 · 9 · 12 · 13

Goulash alla Goriziana “24 Ore”

€ 18,00

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.

ALLERGENI 3 · 9 · 12 · 13

PER COMPLETARE IL PIATTO

Contorni e dolci

Le cose buone che accompagnano la tavola fino all'ultimo boccone.

Patate in tecia

€ 8,00

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.

ALLERGENI 3 · 13

Spinaci [*] al burro

€ 7,00**ALLERGENI** 3

Insalata mista

€ 6,00

Patatine fritte [*]

€ 6,00**ALLERGENI** 9

Dolce del giorno

€ 8,00

La proposta dolce del giorno è variabile.

IL PIACERE DI FERMARSI ANCORA

Qualcosa *da bere.*

Per accompagnare ogni piatto o chiudere il pasto con calma.

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 Tè / camomilla	€ 3,00
Orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50

Bibite analcoliche

Acqua Lauretana gas / naturale

Bottiglia 0,75 L

€ 3,50

Acqua gas / naturale

Bottiglia 0,5 L · solo asporto

€ 2,00

Succo di frutta, Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Lattina / bottiglia 0,33 L

€ 3,50

Tè Lipton pesca / limone

Lattina 0,33 L

€ 3,50

Alcolici

Amaro, grappa, brandy

€ 4,00

Liquore di Terrano “Knez”

€ 4,00

Birre

Villacher

Bottiglia 0,33 L

€ 4,00

Theresianer bionda / rossa

Alla spina · 0,33 L

€ 3,50

Theresianer bionda / rossa

Alla spina · 0,50 L

€ 5,50

Paulaner

0,50 L

€ 5,00

Paulaner analcolica

0,50 L

€ 5,00

IL BRINDISI GIUSTO, A MODO NOSTRO

La nostra *carta dei vini*.

Vino della casa

Calice	€ 2,50
Bianco / rosso della casa	
Un quarto	€ 5,00
Bianco / rosso della casa	
Mezzo litro	€ 9,00
Bianco / rosso della casa	
Un litro	€ 17,00
Bianco / rosso della casa	
“Ruj” Vitovska o Mavi	€ 4,00
Bianco	
“Ruj” Merlot o Terrano	€ 4,00
Rosso	

Vini in bottiglia



Una selezione dalla carta originale del ristorante.

Cascata dei Borghi Prosecco DOC Extra Dry	€ 30,00
Tre Lune Ribolla Gialla spumantizzata Brut	€ 35,00
Gori Friulano Bon Blanc · Busseben Sauvignon	€ 38,00
Ronco dei Pini Merlot · Cabernet Sauvignon	€ 35,00
Rosso Riserva Riportato nella carta vini originale	€ 40,00

Calice e mescita — selezione della carta

Importi trascritti dalla pagina dedicata ai vini. Le quantità indicate seguono la notazione del documento originale.

VINO	1 CALICE	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$
Prosecco	€ 6,00	€ 9,00	€ 16,00
Ribolla Gialla	€ 7,50	€ 12,00	€ 23,00
Friulano	€ 7,00	€ 12,00	€ 20,00
Sauvignon	€ 7,00	€ 12,00	€ 20,00
Merlot	€ 7,50	€ 12,00	€ 23,00
Cabernet Sauvignon	€ 7,50	€ 12,00	€ 23,00
Rosso Riserva	€ 8,00	€ 13,50	€ 25,00

PER MANGIARE CON CONSAPEVOLEZZA

Allergeni *e avvertenze.*

Attenzione alle allergie gravi

In caso di allergie gravi non possiamo garantire l'assenza di contaminazione crociata. Comunica sempre allergie e intolleranze al personale prima di ordinare.

In case of severe allergies, we cannot guarantee non-contamination. Please inform the staff before ordering.

I numeri accanto ai piatti seguono la **numerazione specifica del menù originale** (non l'ordine standard degli allergeni).

01 Arachidi e derivati

02 Frutta a guscio

03 Latte e derivati

04 Molluschi

05 Pesce

06 Sesamo

07 Soia

08 Crostacei

09 Glutine

10 Lupini

11 Senape

12 Sedano

13 Anidride solforosa e solfiti

14 Uova e derivati

Aggiunte	€ 2,00	Coperto	€ 3,00
----------	---------------	---------	---------------

[*] Prodotto congelato, come segnalato nella carta originale.

Consulta il PDF originale completo di 11 pagine ↗
