



"Tagliere di Benvenuto"

*Esclusivamente per chi continua almeno con
una portata.*

*Tagliere misto di affettati composto da prodotti tipici di
Claut, affettati, frittata, formaggi e accompagnati da
sott'oli fatti in casa.*

Euro 7.50 a persona.

"Chopping Welcome"

Exclusively for those who keep at least one course.

Mixed platter of cold meats with typical products of Claut, meats, omelet, cheese and accompanied by
homemade pickles.

EUR 6.00 per person.

Pranzo o cena a base di affettati;

Taglieri misto di affettati piccolo da una persona euro 17,00.

Tagliere misto di affetati da due persone grande da euro 28,00.

Accompagnati con sott'oli.

Lunch or dinner of affetati;
Mixed platters of cold cuts from a small person EUR 17,00.
Mixed platter of affetati by two great people from EUR 28.00.
Accompanied with pickles.

.....La nostra cucina e la preparazione e tutta
espressa.....

Qui trovi prodotti DOP Friulani a partire dal Prosciutto
Crudo di Sauris, la Petà di Claut e il formaggio Montasio.

Coperto euro 2.00

Carne secca Friulana, prodotto tipico Friulano euro 2.00

Antipasti freddi e piatti unici.

+ Taglierino misto di formaggi .€ 9.00 Platter with variouscheeses

+ Prosciutto Crudo di Sauris Riserva e Burrata. € 14.00 Platter cured ham from Sauris and cheese.

+ Prosciutto Crudo di Sauris Riserva e "lo specialè formadi frant".€12.00 Platter cured ham from Sauris and cheese.

+ Tagliere con pane tostato e bruschetta € 7.50
bruschetta

+ Prosciutto Crudo di Sauris Riserva e Bruschetta € 11.00
prosciutto and bruschetta

+ Piatto Unico ;Tagliere con Burrata, Melone e Prosciutto, Bruschetta e Roast Beef All'Inglese con rucola e scaglie di montasio vecchio.€ 16.00

single dish, burrata, melon and prosciutto, bruschetta, roast beef English

Primi - Pasta dishes

+ Fettuccine fatte in casa Porcini freschi spadellati e speck . € 13,00

Fettuccine with fresh porcini mushrooms and bacon

+ Maccheronicini All'Osteria, pasta fresco all'uovo con salsiccia sgrassata al vino bianco e quattro tipi di formaggi.€ 10.00 pasta with sausage and four types of cheese

+ Orzotto cremoso con asparagi bianchi e verdi, zuccina e taleggio. € 10,00

Orzo with asparagus, wild asparagus and taleggio cheese

+ Ravioli ripieni alla rapa rossa spadellati con cappelante sfumate al brandy ,€ 14,00

Ravioli stuffed with beetroot and scallops

+ Gnocchi di patate fatti in casa ragù di coniglio . € 10,00

Potato gnocchi with rabbit ragout

“Menù per i più Piccini”

- ❖ *Piccolini Barilla all'olio.*
- ❖ *Piccolini Barilla al burro.*
- ❖ *Piccolini Barilla al pomodoro.*
- ❖ *Piccolini Barilla al Ragù.*

❖ *Tagliata di Roast beef con patatine al burro
croccanti.*

❖ *Petto di pollo alla piastra con patatine
croccanti.*