



Osteria Al Cavaliere Perso.

DAL 1999

PER INIZIARE LA CUCINA PROPONE ...

**BACCALÀ MANTECATO SGARBITO A MANO CON CROSTINI DI
PANE TOSTATO € 14,00**

CROSTINI CON ALICI € 9,50

ANTIPASTI;

- Tagliere di Benvenuto composto da prodotti Tipici di Claut, affettati misti, frittata, formaggio e sott'oli fatti in casa . € 10,00 a persona .
- Tagliere di formaggi misti Friulani con marmellata fatta in casa di cipolle di Cavasso " Presidi Slow Food " agrodolce . € 14,00
- Prosciutto Crudo di Sauris "Nono Bepi" e Burrata latteria D' Aviano € 16,00
 - Prosciutto Crudo di Sauris "Nono Bepi" e " lo specialè formadi frant " € 13,00
- Prosciutto Crudo di Sauris "Nono Bepi" e "Pestasù" formaggio con nocciole, frutti rossi e cognac . € 15,00

Marmellata di peperoncini piccanti agrodolce da abbinare ai formaggi € 2,00

Marmellata di arance piccante agrodolce da abbinare ai formaggi .€2,00

**CARNE SECCA FRIULANA , PRODOTTO
TIPICO FRIULANO € 3,50**

Birre di Sauris Artigianale ZAHREBEER;

Bottiglia da 0,33 € 4,50

Bottiglia da 0,75 € 13,50

Bottiglia del vino della casa Anselmi Grave € 15,00 , 1/4 di vino € 5,00 , 1/2 di vino € 10,00

Coperto € 2,00





PRIMI

- Paccheri con ragù di carni bianche e salsiccia speziata al rosmarino. € 12,00
- Gnocchi tagliati a mano con zucchine, fiore della zuccina su crema di zafferano di San Quirino e ricottina affumicata di Tramonti. € 14, 00
- Maccheroncini All'Osteria, pasta fresca all'uovo con salsiccia sgrassata al vino bianco e quattro tipi di formaggi € 10,00
- Ravioli fatti in casa con ripieno di ragù di cinghiale in bianco serviti su riduzione di Merlot , burro fuso, salvia, ricotta affumicata e speck croccante . € 15,00

SECONDI

- Piatto Tipico Friulano "Frico" con polenta Taragna (patate, cipolla e montasio DOP) € 13,00
con Lardo di Claut € 15,00
- Piatto Tipico Friulano "Musetto" cotechino con polenta, patate e cren. € 14,00
- Spezzatino di Cervo servito con patate novelle al forno , polenta . € 18, 00
 - Coniglio nostrano , disossato , ripieno di radicchio tardivo e salsiccia abbinato a purè allo zafferano e radicchio sott'aceto fatto in casa . € 16,00





LE NOSTRE CARNI

- **NOVITÀ;** Beef Filet Ireland, filetto di manzo Irlandese, taglio di prima categoria, servito con patate o verdure, minimo Due persone, servita su piastra al tavolo. € 7,50 all'etto hg.
- **NOVITÀ:** Tomahawk , marinata e Cotta a bassa temperatura, servita su piastra al tavolo con patate . € 6,00 all' etto hg più € 3,00 di contorno a persona .
- **Picana Irlandese**, minimo Due persone , servita con patate o verdure su piastra al tavolo. € 5,50 all'etto hg più € 3,00 di contorno a persona .
- **Tagliata di Roast Beef Argentina** servita con patate. € 22,00 a persona.

Tutte Le nostre pietanze vengono preparate al momento.

Selezione di Dolci Tutti fatti in casa € 6,00

PRANZO O CENA A BASE DI AFFETATI ...

- Tagliere di affettati misti per una persona . € 19,00
- Tagliere di affettati misti per due persone .€ 29,00

Per qualsiasi allergia o intolleranza si prega di richiedere preventivamente al personale .





Dolci fatti in casa...

Panna cotta al caramello e frutti di bosco.

"Latte e panna della latteria D'aviano."

Tiramisù al biscotto Esse Tipico Friulano della Raveo.

Cestine di pasta sfoglia croccante con crema chantilly e macedonia di frutta fresca.

Crema Catalana

Trilogia composta da panna cotta al caramello, crema catalana e tiramisù.

Crumble di mandorle e cannella con crema alla ricotta speziata al rosmarino e anice stellato.

Torta sbrisolona con mele, cannella e pinoli.

€ 6,00 a dolce.