



Osteria Al Cavaliere Perso.

DAL 1999

PER INIZIARE LA CUCINA PROPONE ...

**BACCALÀ MANTECATO SGARBITO A MANO CON CROSTINI DI
PANE TOSTATO € 15,00**

CROSTINI CON ALICI € 11,00

ANTIPASTI;

- Tagliere di Benvenuto composto da prodotti Tipici di Claut, affettati misti, frittata, formaggio e sott'oli fatti in casa . € 12,00 a persona .
- Tagliere di formaggi misti Friulani con marmellata fatta in casa di cipolle di Cavasso " Presidi Slow Food " agrodolce . € 15,00
- Prosciutto Crudo di Sauris "Nono Bepi" e Burrata latteria D' Aviano € 17,00
 - Prosciutto Crudo di Sauris "Nono Bepi" e " lo spezialè formadi frant " € 15,00
- Prosciutto Crudo di Sauris "Nono Bepi" e "Pestasù" formaggio con nocciole, frutti rossi e cognac . € 16,00

Marmellata di peperoncini piccanti agrodolce da abbinare ai formaggi € 2,50

Marmellata di arance piccante agrodolce da abbinare ai formaggi .€2,50

**CARNE SECCA FRIULANA , PRODOTTO
TIPICO FRIULANO € 4 , 0 0**

Birre di Sauris Artigianale ZAHREBEER;

Bottiglia da 0,33 € 5,00

Bottiglia da 0,75 € 14,00

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

Coperto € 2,50





PRIMI

- Pappardelle all'uovo , pasta fresca con ragù di capriolo. € 16,00
- Gnocchi tagliati a mano con sugo "Antico" di fegatini, duri e rognoni. € 15,00
- Maccheroncini All'Osteria, pasta fresca all'uovo con salsiccia sgrassata al vino bianco e quattro tipi di formaggi € 13,00
- Ravioli fatti in casa con ripieno di ragù di cinghiale serviti su riduzione di vino rosso, speck croccante e ricotta affumicata. € 16,00

SECONDI

- Piatto Tipico Friulano "Frico" con polenta Taragna (patate, cipolla e montasio DOP) € 15,00
con Lardo di Claut € 17,00
con pere e cannella € 17,00
- Piatto Tipico Friulano "Musetto" cotechino con polenta, patate e cren. € 14,00
- Spezzatino di Cinghiale cotto con castagne e crema di aceto balsamico servito con patate al forno , polenta . € 18,00
- Piatto Tipico Friulano " Toç in Braide " polenta morbida taragna con fonduta di Formaggio Salato , Peta di selvaggina e Morcia . € 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 AFFETTATI ...

- 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 .

