Gentili clienti il nostro menù potrebbesubire delle modifiche ogni settimana in base alla disponibilità dei prodotti.

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 €4,00

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

Gentili clienti il nostro menù potrebbesubire delle modifiche ogni settimana in base alla disponibilità dei prodotti.

Primi

• Blecs Tipici Friulani con ragù di capriolo. € 16,00
• Gnocchi tagliati a mano su crema allo zafferano di San Quirino, zucchina, fiore della zucchina e ricotta affumicata. € 15,00
• Maccheroncini All'Osteria, pasta fresca all'uovo con salsiccia sgrassata al vino bianco e quattro tipi di formaggi . 14,00
•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
~ Roast beef All' Inglese cotto con senape in granì a bassa temperatura . €15,00
• Piatto Tipico Friulano " Toć 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, 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. € 23,00 a persona.

• NOVITÀ; " L'impiccato" Medaglioni di Filetto avvolti nella pancetta di Paularo serviti con patate . € 26,00

Tutte Le nostre pietanze vengono preparate al momento.

Selezione di Dolci Tutti fatti in casa da € 6,00 a € 8,00

PRANZO O CENA A BASE DI AFFETTATI...

• Tagliere di affettati misti per una persona . €20,00
• Tagliere di affettati misti per due persone .€ 40,00

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