

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 € 12,00

~BRUSCHETTA CON POMODORINI PACHINO €13,00

TRIS DI TARTARE di Fassona Piemontese servita

in tre gusti differenti: €28,00

senape e capperi, straciatella e pomodorini secchi ,tuorlo marinato.

“NOVITÀ”

Tagliere di Formaggi del territorio affinati in “grotta” composto da

~CIUC DI MONT: Formaggio di latte crudo

~ COVONI ZORE: LATTICHE DI CAPRA DI 1 mese ,affinato, con interno delicato e crosta
minerale a contrasto

~CACIOTTA VACCINA : FORMAGGIO DI LATTE CRUDO A PASTA MOLLE 45GG
AFFINATO 5 MESI
€ 19,00

• Tagliere di Benvenuto composto da prodotti Tipici di Claut, affettati
misti, frittata, formaggio e sott’oli fatti in casa . € 14,00 a persona .

• Prosciutto Cotto al Tartufo con Giardiniera fatta in casa € 16,00

• 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 arance piccante agrodolce da abbinare ai formaggi .
€3,50

Coperto € 3,00

CARNE SECCA, PRODOTTO TIPICO FRIULANO €4,00

Birre di Sauris Artiginali ZAHREBEER

Bottiglia da 0,33 €5,00. Bottiglia da 0,75 €15,00

Bottiglia di Vino della Casa Anselmi Grave €15,00

¼ di vino €5,00. ½ di vino €10,00

P r i m i

- Gnocchi di patate fatti in casa ripieni con “Formadi Frant” alla Lavanda tipico della Carnia su crema di Sedano Rapa, pinoli, melograno e petali di Scalogno agrodolce €18,00
- Maccheroncini All’Osteria, pasta fresca all’uovo, con salsiccia sgrassata al vino bianco e quattro tipi di formaggi . € 15,00
- Ravioli fatti in casa con ripieno di ragù di cinghiale serviti su riduzione di vino rosso, speck croccante e ricotta affumicata. €17,00

S e c o n d i

- Piatto Tipico Friulano “Frico” con polenta Taragna (patate, cipolla e montasio DOP) €. 16,00
con Lardo di Claut € 18,00
con mele e cannella € 18,00
 - Piatto Tipico Friulano “ Toç in Braide “ polenta morbida taragna con fonduta di Formaggio Salato , salsiccia sbriciolata di Marescutti e Morcia . € 16,00
 - Coniglio disossato, ripieno con carciofi, salsiccia e pancetta cotto a bassa temperatura e servito con purè allo zafferano e Cappuccio marinato agrodolce. €19,00
-



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 € 5,50 di contorno a persona.
- Picana Irlandese, minimo Due persone , servita con patate o verdure su piastra al tavolo. € 6,50 all'etto hg più € 5,50 di contorno a persona .
- Tagliata di Cuore di Costata di Scozia servita con patate. € 26,00 a persona.

Tutte Le nostre pietanze vengono preparate al momento.

Selezione di Dolci Tutti fatti in casa da € 6,00 a € 8,50

PRANZO O CENA A BASE DI AFFETTATI...

- Tagliere di affettati misti per una persona . €22,00
- Tagliere di affettati misti per due persone .€ 44,00

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





Dolci fatti in casa...

*Crema Mascarpone con Fragole , Meringa e
olio di Basilico.*

Panna cotta fatta con Panna e latte del Carso .

Cheesecake cotta con salsa ai frutti di bosco .

*Checc Ball di Lotus ripiena con salsa
Mango*

*Cestino di Sfeglia croccante, crema alla
Vaniglia, macedonia di frutta fresca e frutti di
bosco.*

€ da 7,50 a 8,50 a dolce .