

Patriarca

Hotel and Wellness

MENÙ

ANTIPASTI

 **CARNE SALADA DI MANZO**   € 12,00
con noci, pere e scaglie di formaggio Montasio (All. 5-7-8)

 **CAPPUCCINO DI FUNGHI PORCINI** € 10,00
con schiumetta di latte e biscotto al Parmigiano (All. 1-3-7)

 **JAMON SERRANO VS. SAN DANIELE**  € 12,50
con focaccia alle olive e cipolla rossa caramellata (All. 1-12)

 **CARPACCIO DI TONNO** € 13,00
con pane ai cereali e gelato al basilico (All. 1-2-4-5-6-9-14)

PRIMI

 **SPAGHETTONI ARTIGIANALI TRAFILATI AL BRONZO** € 13,00
con rana pescatrice su crema di patate e chips di sedano rapa (All. 1-2-4-9-14)

GNOCCHETTI TRICOLORE  € 12,00
(di patate, di zucca, di rapa rossa) al raguttino d'anatra (All. 1-7-9)

 **CREPPELLE AI CHIODINI** € 9,50
con besciamella leggera e frant (All. 1-3-6-7)

 **CJALSONS ALLA PATRIARCA**  € 11,00
con ripieno di erbe di campo e ricotta fresca, conditi al burro fuso e ricotta affumicata (All. 1-7)

 **RAVIOLI CASERECCI AI FUNGHI MISTI** € 11,00
su salsa di Asiago e porri con cialda al pistacchio (All. 1-3-5-7-8)

 **LUNE PIENE AL CARBONE VEGETALE** € 12,50
con ripieno di pesce spada (All. 1-2-3-4-14)
all'aglio, olio, peperoncino e pomodorino

 **RISOTTO CARNAROLI**  € 12,00
con radicchio trevigiano e trota affumicata (All. 2-4-14)



Hotel and Wellness
PATRIARCA

Patriarca

Hotel and Wellness

SECONDI



GUANCIA DI CINGHIALE BRASATA



con polentina morbida e tortino di farro e salsa al pan pepato (All. 1-9-12)

€ 13,50

TAGLIATA DI MANZO



con rucola e formaggio grana (All. 7)

€ 17,00



FILETTO DI MANZO

fiammeggiato al gin Fred Jerbis con salsetta alla mostarda di fichi (All. 1-10-12)

€ 20,00

OSSOBUCO DI MAIALE



in cartoccio con funghi e castagne (All. 9)

€ 12,00



SCALOPPATA DI TONNO PINNE GIALLE



chips di patate cristallo e misticanza di verdure fresche di stagione (All. 2-4-14)

€ 16,00

CAPRESE IN CARROZZA



con cappuccio viola e maionese al basilico (All. 1-3-5-7-8-10)

€ 10,00



CONTORNI



INSALATA VERDE O MISTA DI STAGIONE

€ 3,50

VERDURE BOLLITE

€ 4,50

VERDURE GRIGLIATE

€ 5,00

PATATE ARROSTO

€ 3,50

MIX DI VERDURE DI CAMPO SALENTINE

€ 6,00

DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO

con gelato (All. 1-3-6-7-8)

€ 6,50

PASTICCIOTTO SALENTINO

con crema pasticcera e amarene (All. 1-3-7)

€ 6,50

SEMIFREDDO ALLO JOGURT

con frutti rossi (All. 1-3-7-8)

€ 6,50

CHEESE CAKE AL FORNO

con salsa al lime (All. 1-3-7)

€ 6,50

GUBANA FRIULANA

bagnata al Gioiello Nonino con crema calda al cioccolato (All. 1-3-7-8-12)



€ 6,50



PIRAMIDINA DI RICOTTA DI CAPRA

con fichi secchi, mandorle pralinate e cioccolato fuso (All. 3-5-7-8)



€ 6,50

Coperto Euro 2,00 a persona
Alcuni podotti potrebbero essere surgelati
all'origine o abbattuti da noi.
A disposizione pasta Gluten Free.
Chiedi al cameriere la lista degli allergeni