



PATRIARCA
Hotel and Wellness

MENÙ

FRIUL-SALENTINO

by

CHEF CRISTINA MILELLI

SALENTINA DOC DA 20 ANNI IN FRIULI



💡 “Il nostro ristorante propone una cucina unica ed intrigante dove si incontrano, in un tripudio di sapori e in un’armonia di gusto, due mondi che sembrano agli antipodi ma che invece hanno molti punti di contatto, tutti da scoprire.”

Lasciati coinvolgere e trasportare all’interno di questo viaggio assaporando anche un sorso di bianco friulano o rosso salentino, o perchè no, un fresco ed avvolgente rosato del golfo.

SPECIAL DEL PERIODO

SALENTINO

Gran Plateau degustazione con calice di rosato del Salento in abbinamento (consigliato per 2 persone, anche 🌱) 25



Dove terra e mare del Salento si abbracciano coinvolgendo anche le verdure più tipiche ed originali del Salento.



ANTIPASTI

- Vitello tonnato su bagel** 13
con semi di sesamo, peperone crusco e
cucunci     
- Prosciutto di San Daniele selezione 18 mesi** 15
con selezione di formaggi tipici delle
nostre valli e la nostra giardiniera
all'agrodolce (FVG)   
- Trilogia di carpaccio con i Re del mare:** ❄️ 16
tonno fumé, pesce spada e salmone (SAL)
  
- Fino fino di seppia** ❄️ 14
con verdure marinate croccanti (SAL)   
- Sformatino di melanzane** 🌿 11
alla parmigiana  



PRIMI

La torre del Patriarca  14
Torretta di riso venere, Bufala, crema di
mandorle e pomodoro   

 **Novità estate 2024**

Cjalsons “alla Patriarca”  13
con Pitina della Val Tramontina, formadi
Asìn, burro fuso e ricotta affumicata (FVG)

 **Il nostro grande classico**   

Scialatielli ai calamaretti teneri  15
con olive e pomodoro San Marzano (SAL)

    

Sagne incannulate con scampi  15
dell’Adriatico e zucchine (SAL)

    

 **La pasta casereccia arricciata al ferretto**

Tagliatelle alla San Daniele  14
e semi di papavero (FVG)

     

Orecchiette alle cime di rapa tradizionali  11
(leggermente piccanti, con o senza
accughe) con polvere di tarallini (SAL)

   

Ravioli caserecci di burrata barese  14
con bisque di gamberi e menta

          



SECONDI

Petto d'anatra scaloppato e scottato alla griglia con salsa ai mirtilli e lamponi (FVG) 22



Tagliata di manzo Irlandese, rucola e grana 18



"United colors" of Aberdeen 15

Panino con hamburger di Angus con pesto di peperoni piccanti, scaglie di pecorino, uovo, speck e datterino giallo



Spiedino di gamberone mandorlato 18



Frico! Frico! Frico! 13

Trilogia di frico tradizionale, salsiccia e cipolla, al Kren (FVG)



Trionfo di "furlanità"

Calamaro imbottunato 17

su crema di ceci ed olio EVO al rosmarino (SAL)



Un grande classico della cucina di mare salentina

Tagliata di pesce spada in panure di pane e pistacchi con pomodorino (SAL) 16





CONTORNI ❄️

Patate arrosto 4

Verdure grigliate 6

Insalata mista/verde 4

Verdure bollite miste 6

Mix di verdure salentine 7

Contorno del giorno 5

Pane e coperto a Euro 3,00 a persona



**In mancanza di prodotto fresco potrebbe essere
utilizzato prodotto surgelato o preparazioni
di nostra produzione abbattute**



ALLERGENI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



SEDANO



UOVA



SENAPE



PESCE



SESAMO



ARACHIDI



ANIDRIDE SOLFOROSA

E SOLFITI



SOIA



LUPINI



LATTOSIO



MOLLUSCHI