



# PATRIARCA

*Hotel and Wellness*

*La nostra menù "Friul-Salentina"*

## ANTIPASTI

01) Carne salada con scaglie di Montasio Vecchio e mostarda alla frutta (FVG)	13,00
02) Prosciutto di San Daniele selezione 18 mesi con formaggi tipici misti (FVG)	15,00
03) Pitina, frico e polenta (FVG)	13,00
04) Carpaccio di tonno affumicato su misticanza, fragole e chips di pane	14,00
05) Millefoglie con cicorina e Tempeh su crudo di Picadilly verde	12,00
06) Pasticciotto di pasta fillo con "Mugnoli", salsiccia e salsetta di caciocavallo (SAL)	11,00
07) Tartare di branzino, lime, cetriolo e pane nero	14,00



## PRIMI

07) Cjalsons ripieni di Pitina e Formadi Asin con burro fuso e ricotta affumicata (FVG)	10,00
08) Gnocchi bicolore di patate su crema di formaggio erborinato affinato al fieno e filetti di mandorle (FVG)	12,50
09) Pappardella ai funghi misti caserecci dei nostri boschi (FVG)	12,50
10) Linguine con scampi alla "Busara" (FVG)	15,00
11) Risotto ai gamberi e asparagi verdi	13,00
12) Orecchiette alle cime di rapa tradizionali su polvere di tarallini (SAL)	11,00
13) Scialatelli ai calamari olive e pomodorino datterino (SAL)	13,50



## SECONDI

14) Petto d'anatra scaloppato alle pesche e Ramandolo su misticanza di verdura di stagione (FVG)	22,00
15) Tagliata di manzo Irlandese con rucola e grana	18,00
16) "United colors" of Aberdeen Angus con formaggio morbido di capra, uovo, speck croccante e pomodorino datterino giallo (FVG)	15,00
17) Filetto di maialino in salsa di miele e fichi	14,00
18) Gamberoni alla griglia su fondo di carciofi (4 p.) (SAL)	16,00
19) Calamaro scottato su crema di ceci ed olio extra vergine d'oliva al rosmarino (SAL)	16,00
20) Rotolini di pesce spada in panure alla gallipolina con pomodorini ed olive celline (SAL)	15,00



## CONTORNI

Patate arrosto	3,50
Verdure grigliate	5,00
Insalata mista/verde	3,50
Verdure bollite	4,50
Mix di verdure salentine	6,00

**Pane e coperto 2,00 Euro a persona**





**PATRIARCA**

*Hotel and Wellness*

*Our menu "Friul-Salentine"*

## STARTERS

01) Carne salada with flakes of Montasio Vecchio and fruit mostarda (FVG)	13.00
02) San Daniele ham selection 18 months with typical mixed cheeses (FVG)	15.00
03) Pitina, frico and polenta (FVG)	13.00
04) Smoked tuna carpaccio on misticanza, strawberries and bread chips	14.00
05) Millefoglie with chicory, Tempeh and green Picadilly(SAL)(Vegan)	12.00
06) Pasticciotto of phyllo dough with "Mugnoli," sausage and caciocavallo sausage (SAL)	11.00
07) Sea bass Tartare, lime, cucumber and rye bread	14,00

## FIRST COURSE

07) Cjalsons stuffed with Pitina and Asin with melted butter and smoked ricotta (FVG)	10.00
08) Two-color potato gnocchi on hay-ripened blue cheese cream and almond (FVG)	12.50
09) Pappardella with mixed homemade mushrooms from our woods (FVG)	12.50
10) Linguine with scampi alla " Busara" (FVG)	15.00
11) Risotto with shrimp and green asparagus	13.00
12) Orecchiette with traditional turnip tops on tarallini powder (SAL)	11.00
13) Scialatelli with squid olives and cherry tomatoes (SAL)	13,50



## MAIN COURSES

14) Scalloped duck breast with peachs and Ramadolo on a misticanza of seasonal vegetables (FVG)	22.00
15) Irish beef tagliata with arugula and parmesan	18.00
16) "United colors" of Aberdeen Angus with soft goa cheese, egg, crispy speck and yellow cherry tomatoes	15.00
17) Pork tenderloin in honey and figs sauce	14.00
18) Grilled king prawns on artichoke bottom (4 pcs.)(SAL)	16.00
19) Seared squid on chickpea cream and extra virgin olive oil with rosemary (SAL)	16,00
20) Swordfish rolls in galipine panure with cherry tomatoes and celline olives (SAL)	15,00



## SIDE DISHES

Roasted potatoes	3.50
Grilled vegetables	5,00
Mixed / green salad	3.50
Boiled vegetables	4.50
Salento vegetable mix	6.00

**Bread and cover charge € 2.00 per person**