



PATRIARCA

Hotel and Wellness

Il nostro menù "Friul-Salentina"

ANTIPASTI

01) Carne salada con scaglie di Montasio Vecchio e mostarda di frutta (FVG)	13,00
02) Prosciutto di San Daniele selezione 18 mesi con formaggi tipici del territorio (FVG)	15,00
03) Pepita del Piave scottata, frico tradizionale e polentina morbida (FVG)	12,50
04) Timballo al ragù d'anatra su salsa al formaggio Ubriacone	11,00
05) Carpaccio di tonno affumicato su misticanza, fragole e chips di pane	15,00
06) Tagliatelle di seppia con verdure marinate croccanti	15,00
07) Millefoglie con cicorina e pecorino su pomodorino Picadilly giallo (SAL-VEG)	12,00



PRIMI

08) Cjalsons "alla Patriarca" (FVG)	12,50
09) Gnocchi con crema di formaggio Blu Ramandolo e mandorle tostate (FVG)	12,50
10) Linguine con scampi alla Busara	16,00
11) Scialatielli, calamari, olive e pomodoro San Marzano (SAL)	13,00
12) Risotto al radicchio con carpaccio di capasanta	15,00
13) Orecchiette alle cime di rapa tradizionali con polvere di tarallini (SAL)	11,00
14) Pappardelle ai funghi misti dei nostri boschi (FVG)	12,50



SECONDI

15) Petto d'anatra grigliato con salsa agli agrumi e indivia brasata (FVG)	22,00
16) Tagliata di manzo Irlandese, rucola e grana	18,00
17) "United colors" of Aberdeen: panino con hamburger di Angus con formaggio morbido di capra, uovo, speck croccante e datterino giallo(FVG)	15,00
18) Filetto di maialino in salsa di miele e fichi	13,00
19) Calamaro ripieno gratinato su crema di ceci ed olio EVO al rosmarino (SAL)	16,00
20) Rotolini di pesce spada in panure alla gallipolina con pomodorini ed olive celline (SAL)	15,00
21) Gamberoni lardellati su crema di patate (4 pz.)	16,00



CONTORNI

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

Pane e coperto 3,00 Euro a persona

