

Ristorante La Piramide - Patriarca Hotel & Wellness San Vito al Tagliamento (PN)

L'autunno è la stagione più dolce, e quello che perdiamo in fiori lo guadagniamo in frutti. (Samuel Butler)



Dove l'alta cucina friulana, dal gusto deciso e saporito incontra la miglior cucina salentina, con i suoi pregiati prodotti, in un connubio di sapori tutti da scoprire. Lasciati trasportare e inizia con noi questo viaggio.

Martina & Simone in sala presentano

Il nostro Menù "Friul - Salentino"

In cucina la salentina doc Chef Cristina Milelli

&

il friulano acquisito Chef Daniele Corradin

Alla scoperta della tipicità e tradizione con un pizzico di innovazione e raffinata intuizione.

Fatti consigliare il vino, la birra artigianale, la bevanda salutista oppure la grappa più adatta dalla nostra carta.



Ristorante La Piramide - Patriarca Hotel & Wellness San Vito al Tagliamento (PN)

L'autunno è la stagione più dolce, e quello che perdiamo in fiori lo guadagniamo in frutti. (Samuel Butler)



In cucina l'originalità è di primaria importanza, e questo può essere un modo assai sottile per affermare che la cucina è scienza ed arte; "arte benedetta" la cui conservazione consiste in una rivoluzione perpetua, che si preserva attraverso la sua distruzione e successiva ricreazione. (Antonello Colonna)

Antipasti



Il prosciutto crudo di San Daniele vs il prosciutto crudo stagionato di cervo, con mostarda di agrumi e focaccia* euro 12,50
(FVG) (allergeni 1; Gluten Free senza focaccia)

Musetto friulano in millefoglie di Carasau con crema di zucca e ciccioli di radicchio saltato euro 10,00
(FVG) (allergeni 1)

Frisa integrale con pomodorini "scattarisciati", stracciatella e "Pindulis di manzo" euro 10,00 (SAL) (FVG) (allergeni 1-7)

Calamaretti* e polipetti* "à lu sugu" con crostoni di pane d'Altamura euro 12,00 (SAL) (allergeni 1-2-4-14)



Cappuccino di funghi porcini* con biscotto di formaggio Ubriacone euro 9,50 (FVG - VEGETAR.) (allergeni 1-7; Gluten Free senza biscotto)



Tofu in salsa di soia su crema di fave e salvia in tempura euro 12,00 (SAL - VEGAN) (allergeni 6)

Ristorante La Piramide - Patriarca Hotel & Wellness San Vito al Tagliamento (PN)

L'autunno è la stagione più dolce, e quello che perdiamo in fiori lo guadagniamo in frutti. (Samuel Butler)



La tavola è un luogo di incontro, un terreno di raccolta, una fonte di nutrimento e sostentamento, è festività, sicurezza e soddisfazione. Una persona che cucina è una persona che dà: anche il cibo più semplice è un regalo. (Lauren Colwin)

Primi Piatti

Pappardelle all'uovo con ragù di capriolo*, rosmarino e cacao amaro euro 12,00
(FVG) e (allergeni 1-3-7-9-12)

Gnocchetti di zucca, amaretto e Blu al Ramandolo euro 11,00 (FVG - VEG.) (allerg. 7)

Scrigno di pane* con orzotto al radicchio trevigiano e Montasio stravecchio sfumato al Refosco dal Peduncolo rosso euro 9,50 (FVG - VEGETAR.) (allergeni 1-7-8-12)

Orecchiette al grano arso e bombette leggermente piccanti euro 11,00
(SAL) (allergeni 1-7)

Spaghettoni monograno senatore Capelli, agli scampi* e Pachino euro 13,50
(SAL) (allergeni 1-2-4-14)

Fettuccine monograno senatore Capelli con cappelunghe euro 15,00
(SAL) (allergeni 1-2-4-14)

Caserecce di grano tenero integrale varietà antiche friulane macinate a pietra con quinoa e porri alle tre consistenze euro 12,50 (FVG - VEGETAR.) (allergeni 1)

Riso Venere alle barbabietole rosse, nocciole e melograno euro 11,00
(FVG - VEGAN.) (allergeni 5-8)



Ristorante La Piramide - Patriarca Hotel & Wellness San Vito al Tagliamento (PN)

L'autunno è la stagione più dolce, e quello che perdiamo in fiori lo guadagniamo in frutti. (Samuel Butler)



Non c'è amore più sincero che quello per il cibo (George Bernard Shaw)

Secondi Piatti

Costolette d'agnello* in panure di pane nero e pistacchi con porcini* fritti
euro 18,00 (FVG) (allergeni 1-5-8)



Stinco di maiale* "alla Bavarese pordenonesizzata" con birra di Naon, rosti alla pancetta, patate arrostate e crema all'aglio orsino
euro 11,00 (FVG) (allergeni 3-7-9)



Filetto di manzo irlandese alla San Daniele **euro 19,00 (FVG)**



Tagliata di manzo irlandese con ruculetta, Grana e gocce di Asperum
euro 17,00 (FVG) (allergeni 7-12)



Gamberoni* argentini lardellati al Capocollo con Burrata barese in pasta Kataifi **euro 18,00 (SAL) (allergeni 2-4-7-14)**

Pesce spada profumato all'arancia in crosta di pane, polvere di capperi, olive nere alla cenere, bottarga, cuori di finocchi e riccioli di carote
euro 17,00 (SAL) (allergeni 1-4)

Cous cous di verdure con mandorle affumicate, zucchine saltate e frutta secca
euro 10,00 (FVG - VEGETAR.) (allergeni 1-5-8)

Cotoletta di Borlotti e sedano rapa, foglie di spinaci e filamenti di peperoncino
euro 12,00 (FVG - VEGAN.) (allergeni 1)

Ristorante La Piramide - Patriarca Hotel & Wellness
San Vito al Tagliamento (PN)

L'autunno è la stagione più dolce, e quello che perdiamo in fiori lo guadagniamo in frutti. (Samuel Butler)



Non riesco a sopportare quelli che non prendono seriamente il cibo!
(Oscar Wilde)

Contorni

Insalata verde euro 3,50

Insalata mista euro 3,50

Julienne di carote euro 3,50

Patate arrostate, aromatizzate al rosmarino euro 3,50*

Verdure grigliate miste euro 5,00

Trittico di verdure salentine di campo*
(cicorina, paparina e mugnoli o similari in base alla disponibilità del mercato)
euro 6,50

Spinaci al burro o al limone euro 3,50*

Trittico di verdure bollite euro 4,00



Tutte le nostre verdure tranne le patate sono gluten free.

Ristorante La Piramide - Patriarca Hotel & Wellness San Vito al Tagliamento (PN)

L'autunno è la stagione più dolce, e quello che perdiamo in fiori lo guadagniamo in frutti. (Samuel Butler)



Il dolce non va nello stomaco, va direttamente al cuore. (Anonimo)

Dessert o dolci conclusioni



*Piramidina di ricotta di capra con fichi secchi, mandorle pralinate, cioccolato fuso e biscotto Esse Ravao **euro 6,50***
(FVG) (allergeni 3-5-8 Gluten Free senza biscotto)

*Pasticciotto "alla Salentina" con crema pasticciera ed amarena **euro 5,00 (SAL)***
(allergeni 1-3-8)

*Mousse di zucca, cremoso al caramello e meringhette **euro 6,50***
(FVG) (allergeni 1-3-7)

Tortino al cioccolato nero fondente con cuore morbido al caramello salato e gelato al lampone **euro 6,50 (FVG)***
(allergeni 1-3-7)

Semifreddo allo yogurt bianco e frutti di bosco **euro 6,50 (FVG)***
(allergeni 1-7)

Tarte - tatin alle pere e mele con gelato alla vaniglia e cannella **euro 6,50***
(FVG) (allergeni 1-3-7)

Ristorante La Piramide - Patriarca Hotel & Wellness San Vito al Tagliamento (PN)

L'autunno è la stagione più dolce, e quello che perdiamo in fiori lo guadagniamo in frutti. (Samuel Butler)



*Cucinare è come amare...o ci si abbandona completamente o si rinuncia.
(Harriet Van Horne) E noi non rinunciamo perché amiamo troppo la cucina.*

Menù degustazione "dalle Dolomiti friulane al Tagliamento"



Plateau Montano: carpaccio di cervo marinato, petto d'oca affumicato, salame stagionato di capriolo, soppresa delicata di cinghiale, Zoncolan impagliato al fieno, Formadi Frant mostarda di fichi, paninetti alle olive e funghetti Cardoncelli nel nostro sott'olio **euro 13,00**
(allergeni 1-7 Gluten Free senza pane e focaccia)*

*Gnocchi di prugna, speck tirolese e mele Julia **euro 10,00**
(allergeni 1-7)*



Ossobuco di cervo in salmì cotto a bassa temperatura fiammeggiato al Refosco con castagne di bosco e polentina morbida **euro 11,50**
(allergeni 8-9-12)*

Semifreddo allo yogurt bianco, frutti di bosco* e bacche di Goji **euro 6,50**
(allergeni 1-7)*

Ristorante La Piramide - Patriarca Hotel & Wellness San Vito al Tagliamento (PN)

L'autunno è la stagione più dolce, e quello che perdiamo in fiori lo guadagniamo in frutti. (Samuel Butler)



Note Finali

La nostra cucina friul-salentina, pone estrema attenzione sulla scelta dei migliori fornitori e dei prodotti più adatti ad esaltare gusto e sapore in un piacevole mix di influenze culinarie.

In alcuni casi in mancanza di prodotto fresco, utilizziamo prodotti surgelati, spesso direttamente a bordo e ciò è indicato nel menù con l'*

Ricordiamo che oltre alle proposte indicate nel presente menù, per chi ha intolleranze particolari o anche per i "Gluten Free" abbiamo delle paste, dei pani ed altri prodotti adatti. Non esitate a chiedere ai nostri camerieri che saranno ben lieti di aiutarvi.

Cerchiamo di proporre e valorizzare i due territori che ci stanno maggiormente a cuore, il Friuli Venezia Giulia e la Puglia. Non seguiamo le mode, come ad esempio il km zero, ma cerchiamo con attente analisi il miglior prodotto perché possa essere più adatto al piatto.

Infine, in cucina, utilizziamo processo di abbattimento e rigenerazione anche con la tecnica del sottovuoto per garantire la massima salubrità e qualità dei prodotti.

Seguici sui social e se ti sei trovato bene condividi la tua esperienza con fotografie, video e/o una recensione su

