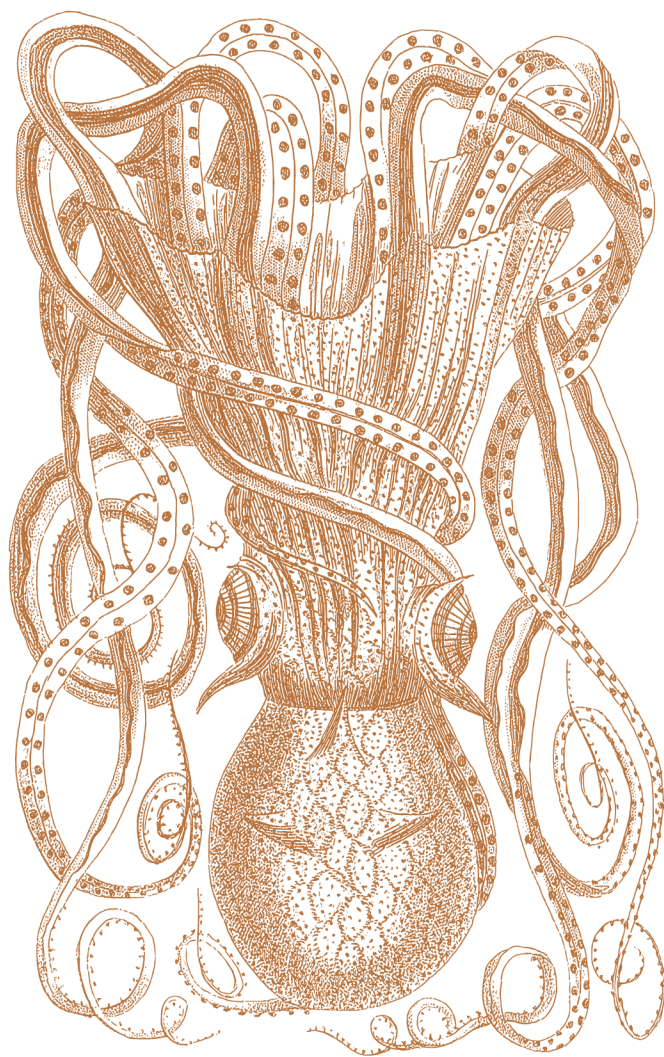


ocean



ANTIPASTI STARTERS

Capesante, zucca e agrumi €29

Scallops, pumpkin cream and citrus notes

7.14.



Tartare di branzino, finocchio e melograno €33

Sea bass tartare, fennel and pomegranate

4.



Uovo Bio a 63° C, fonduta di Montasio e tartufo nero €21

63°C organic egg, Montasio cheese fondue and black truffle

3.7.



Caponata siciliana con focaccia calda €17

Sicilian caponata with warm focaccia

9.



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Prodotto locale
Local product

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Risotto al cacio e pepe con ragù di cervo €35

Pecorino cheese and black pepper risotto with venison ragout

1.7.9.



Tagliolini al burro, acciughe e limone €27

Tagliolini with cultured butter, anchovies and lemon

1.4.7.



Gnocchi di patate, vongole e porro €29

Potato gnocchi with clams and leek

1.14.



Orzotto con verdure di stagione €23

Barley risotto with seasonal vegetables

1.



Garganelli ai funghi di bosco e Parmigiano Reggiano €23

Short pasta with wild mushrooms and Parmigiano Reggiano

1.7.



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Prodotto locale
Local product

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Branzino al forno, carciofi e salsa al vino bianco €36

Oven-baked sea bass, artichokes and white wine sauce

4.12.



Rombo scottato, cavolfiore e nocciole €35

Seared turbot, cauliflower and hazelnuts

4.8.



Guancia di vitello brasata, sedano rapa e fondo ridotto €39

Braised veal cheek, celeriac and reduced jus

9.12.



Petto d'oca arrosto, zucca, radicchio e arancia €35

Slow-cooked goose breast confit, pumpkin, radicchio and orange

12.



Burger vegetale con hummus e verdure grigliate €35

Vegetable burger with hummus and grilled vegetables

1.11.



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Prodotto locale
Local product

DESSERTS

Chicco

€13

Mousse al cioccolato al latte Bahibè e caffè Illy su pan di Spagna al cacao con streusel caffè e cacao

Bahibè milk chocolate and Illy coffee mousse on cocoa sponge cake with coffee and cocoa streusel

1.3.6.7.8.



Sublime

€15

Mousse al cioccolato bianco e vaniglia Bourbon con cuore ai frutti rossi e croccante alle mandorle

Silky white chocolate and Bourbon vanilla mousse with a red berry heart on an almond crunchy base, finished with a glossy glaze

1.3.6.7.8.



Selvaggia

€13

Mousse ai frutti di bosco con inserto di frutti rossi, pan di Spagna alla vaniglia e base croccante alle mandorle

Wild berry mousse with a red berry centre, vanilla sponge and almond crunchy base

1.3.6.7.8.



Bacio Caraibico

€15

Crumble alle mandorle, mousse al cioccolato biondo Dulcey e frutto della passione, cuore di ananas alla vaniglia e glassa al mango

Almond crumble, Dulcey blond chocolate and passion fruit mousse, vanilla pineapple centre and mango glaze

6.7.8.



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Prodotto locale
Local product

ALLERGENI & ATTENZIONE ALLE ESIGENZE ALIMENTARI

ALLERGENS & DIETARY REQUIREMENTS

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine e/o abbattuti a -20° per 24 ore. Alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'UE:

1. Cereali contenenti glutine: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e ceppi ibridi
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Noci, ovvero: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci del Brasile, pistacchi e macadamia
9. Sedano
10. Mostarda
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupino
14. Molluschi

Some products may be frozen at origin. Certain dishes contain one or more of the 14 allergens designated by the EU.

1. *Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybrid strains*
2. *Crustaceans*
3. *Eggs*
4. *Fish*
5. *Peanuts*
6. *Soybeans*
7. *Milk*
8. *Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, Brazil nuts, pistachios, and macadamia nuts*
9. *Celery*
10. *Mustard*
11. *Sesame seeds*
12. *Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Lupin*
14. *Molluscs*

SOSTENIBILITÀ E INGREDIENTI LOCALI

SUSTAINABILITY & LOCALLY SOURCED

L'AQUILA

L'aquila è l'icona del Friuli Venezia Giulia: simbolo di forza, identità e profondo legame con il territorio. La sua presenza nel nostro menù indica una scelta consapevole di materie prime locali e filiere selezionate. Quando l'icona dell'aquila è presente accanto ai nostri piatti, significa che:

PRODOTTI CASEARI

I prodotti caseari utilizzati provengono dalla Latteria di Aviano, storica realtà friulana attiva dal 1919, che lavora esclusivamente latte di provenienza locale, valorizzando la tradizione e il territorio.

PESCE

Il pescato è fornito da Ittica Quarnero, partner di fiducia specializzato in prodotti ittici di alta qualità, con particolare attenzione alla freschezza e alla stagionalità.

CARNI

Le carni sono selezionate con cura dal nostro Chef grazie alla collaborazione con Casa del Pollame, azienda a conduzione familiare di medie dimensioni con sede a Majano. L'attività nasce nei primi anni Settanta e, dopo il terremoto del 1976, viene ricostruita e progressivamente ampliata fino a raggiungere l'attuale struttura.

THE EAGLE

The eagle is the icon of Friuli Venezia Giulia: a symbol of strength, identity, and a deep connection to the territory. Its presence on our menu represents a conscious choice of local ingredients and carefully selected supply chains. When the eagle icon appears next to our dishes, it means that:

DAIRY PRODUCTS

The dairy products used come from Latteria di Aviano, a historic Friulian dairy founded in 1919, which works exclusively with locally sourced milk, enhancing tradition and the local territory.

FISH

Our fish is supplied by Ittica Quarnero, a trusted partner specializing in high-quality seafood, with particular attention to freshness and seasonality.

MEAT

Our meats are carefully selected by our Chef in collaboration with Casa del Pollame, a medium-sized, family-run company based in Majano. Founded in the early 1970s, the business was rebuilt after the 1976 earthquake and gradually expanded to reach its current structure.

