



trova il tempo

per riflettere, è la fonte della forza.

*Trova il tempo per giocare,
è il segreto della giovinezza.*

*Trova il tempo di leggere,
è la base della sapere.*

*Trova il tempo d'essere gentile,
è la strada della felicità.*

*Trova il tempo per sognare,
è il sentiero che porta alle stelle.*

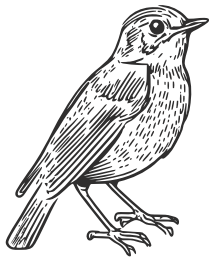
*Trova il tempo di amare,
è la gioia di vivere.*

*Trova il tempo d'essere contento,
è la musica dell'anima.*

Anonimo



quando già l'usignolo si ode



DEGUSTAZIONE DA 7 PORTATE - € 95

composta da due antipasti, due primi, due
carni ed il dolce.
7-courses Tasting Menù - € 95,00
with two appetizers, two first courses,
two meats and the dessert.

DEGUSTAZIONE DA 5 PORTATE - € 80

composta da un antipasto, due primi, una
carne ed il dolce.
5-courses Tasting Menù - € 80,00
with one appetizer, two first courses,
one meat and the dessert.

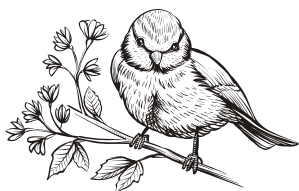
Le bevande ed il coperto non sono compresi nel prezzo.
Drinks and cover charge are not included in the price.

6 VINI AL CALICE - € 55

6 wine glasses - € 55

4 VINI AL CALICE - € 40

4 wine glasses - € 40



Chiediamo che tutti i commensali del tavolo
seguano lo stesso percorso di
degustazione. Per i tavoli con più di cinque
ospiti viene richiesto di seguire uno dei due
Menù Degustazione.

We ask for all the guests of the table to have the
same tasting experience. Tables with more than
five guests are required to follow one of the two
Tasting Menù.

COME UN TATAKI, DI CERVO

()

Curatissimo lombo di cervo, servito tiepido, insalata di
erbe amare e asparagi selvatici in miele e aceto.

Like a Venison Tataki. Cured venison loin, served warm, with a
bitter herbs salad and wild asparagus in honey and vinegar. ()

LE THALE E L'UOVO

(1, 3, 5, 7, 10)

Bocconcino di tarassaco, gradevolmente croccante, nel giallo
dell'uovo.

The Dandelion and the Egg. Crunchy bite filled with dandelion,
pleasantly crunchy, in the yellow of the egg. (1, 3, 5, 7)

I GIRINI, BRICIOLE DI PASTA BUTTATA

(1, 3, 6, 7, 10)

I primi germogli dai campi fioriti, il coniglio ed i fiori
eduli.

The "Girini", crumbles of Dropped Pasta. The first sprouts from
the flowered fields, the rabbit and the edible flowers. (1, 3, 6, 7, 10)

NUVOLE DI PATATE E SPUGNOLE

(1, 3, 6, 7, 10)

Soffici gnocchi con cuore di fegato grasso d'oca. Le
spugnone e l'aglio orsino.

Clouds of Potato and Morels. Soft gnocchi filled with duck foie
gras. Morels and wild garlic. (1, 3, 6, 7, 10)

LA FARAONA PORCHETTATA

()

Petto di faraona arrotolato e grigliato, insalatina di
sclopit e urticions in miele e aceto.

The Guinea-fowl and the Pork. The breast rolled and grilled, salad
of 'sclopit' and 'urticions' in honey and vinegar. ()

IL SORBETTO E L'ACETO DI CASA SIRK (7)

The Sorbet and the Vinegar of the Sirk family. (7)

IL BOLLITO CHE NON TI ASPETTI

(1, 3, 4, 7)

Lombo di cervo scottato in brodo di spezie, la terrina
di ortiche, la salsa verde ed il kren.

The Boiled Meat you do not Expect. Deer blanched in a spiced
broth, the nettle flan, the green sauce and the horseradish. (1, 4, 7)

ODE AL TIRAMISÙ

(1, 3, 7)

Il classico savoiardo, il mascarpone ed il caffè.

An Ode to Tiramisù. The classic savoiardo, mascarpone and
coffee. (1, 3, 7)

marzo pazzarello, guarda il sole e prendi l'ombrello



DEGUSTAZIONE DA 7 PORTATE - € 95

composta da due antipasti, due primi, due
carni ed il dolce.

7-courses Tasting Menù - € 95,00
with two appetizers, two first courses,
two meats and the dessert.

DEGUSTAZIONE DA 5 PORTATE - € 80

composta da un antipasto, due primi, una
carne ed il dolce.

5-courses Tasting Menù - € 80,00
with one appetizer, two first courses,
one meat and the dessert.

Le bevande ed il coperto non sono compresi nel prezzo.
Drinks and cover charge are not included in the price.

6 VINI AL CALICE - € 55

6 wine glasses - € 55

4 VINI AL CALICE - € 40

4 wine glasses - € 40



Chiediamo che tutti i commensali del tavolo
seguano lo stesso percorso di
degustazione. Per i tavoli con più di cinque
ospiti viene richiesto di seguire uno dei due
Menù Degustazione.

We ask for all the guests of the table to have the
same tasting experience. Tables with more than
five guests are required to follow one of the two
Tasting Menù.

L'UOVO DELLA FATTORIA SANT'ELISEO (3)

Morbido, su un'insalata di asparagi verdi e bianchi e la loro
crema.

The Egg of the 'Sant'Eliseo' Farm. Soft, on a green and white asparagus salad
and their cream. (3)

LA PERNICE E L'AGLIO ORSINO (1, 3, 5, 6, 7, 10)

Brioche all'aglio orsino farcita con la pernice. Maionese
all'aglio nero.

The Partridge and the Wild Garlic. Brioche with wild garlic, filled with
partridge. Mayonnaise with black garlic. (1, 3, 5, 6, 7, 10)

ASPETTANDO L'ESTATE (1, 6, 7, 10)

Pasta fresca ripiena di burrata in zuppetta di sclopit.

Waiting for Summer. Fresh pasta filled with burrata in a soup of sclopit. (1,
6, 7, 10)

UNA PASSEGGIATA NELLA PIANA DEL PREVAL (1, 3)

Verdi chitarrine alle erbe ed un succulento ragù di lumache.

A Stroll in the 'Preval' valley. Green 'chitarrine' pasta with herbs in a
succulent snail ragù. (1, 3)

L'AGNELLO AL PASCOLO TRA L'AGLIO VINEALE (7)

Controfiletto di agnello con cuore morbido di guanciale dei
d'Osvaldo. La mela ed i finocchi.

The Lamb Wandering in the Crow Garlic. Lamb sirloin, soft heart of the
d'Osvaldo guanciale. Apple and fennel cream. (7)

IL SORBETTO E L'ACETO DI CASA SIRK (7)

The Sorbet and the Vinegar of the Sirk family. (7)

IL CAPRIOLO E LA CROSTA DI FINOCCHIETTO SELVATICO (1, 5, 7)

Coscia rosata di capriolo in crosta di polenta. Insalata di
puntarelle e le fresche erbe.

The Roe Deer and the Crout of Wild Fennel. Pink roe deer thigh in a polenta
crout. A salad of 'puntarelle' and green herbs. (1, 5, 7)

SALUTANDO L'INVERNO (1, 3, 7)

La mela fondente, la cannella, il gelato alla crema ed il caldo
abbraccio del Calvados.

Saying Goodbye to Winter. The soft apple, cinnamon, vanilla ice cream and
the warm embrace of the Calvados. (1, 3, 7)



dalla nostra cucina

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

IL PROSCIUTTO DEI D'OSVALDO ()

Prodotto solo in inverno, stagionato in maniera tradizionale, leggermente affumicato.

The Prosciutto of the d'Osvaldo family. A product of winter, seasoned in the traditional way, slightly smoked. ()

€ 20

IL BRUNCH ALLA FRIULANA (1, 3, 6, 7, 10)

Pan brioches farcito con la Regina di San Daniele, gli asparagi in miele e aceto, l'hollandaise al sambuco.

Brunch in Friuli. Pan brioche filled with the trout 'Regina di San Daniele', the asparagus in honey and vinegar and an hollandaise with elderflower. (1, 3, 6, 7, 10)

€ 26

IL FEGATO GRASSO DI JOLANDA DE COLO' ()

La scaloppa di fegato grasso d'oca, l'insalata di confenon e la frutta primaverile candita.

Jolanda de Colò's Foie Gras. Foie gras escalope, a 'confenon' salad and the candied seasonal fruit. ()

€ 28

PRIMI PIATTI

IL BACCALÀ IN PRIMAVERA (1, 3, 4, 5, 6, 7, 10)

Pasta fresca ripiena di baccalà mantecato, crema di spinacine ed il miele.

The 'Baccalà' in Spring. Fresh pasta filled with 'baccalà mantecato', spinach and honey. (1, 3, 4, 5, 6, 7, 10)

€ 22

GLI ZLIKROFI, TORTELLI DELLA VALLE D'IDRIJA. (1, 3, 5, 6, 7, 10)

Piccoli tortelli, frutto di un magistrale gioco di dita, ripieni di patate ed erba cipollina. Il sugo dell'arrosto e le scaglie di Montasio vecchio.

The Zlikrofi, tortelli of the Idrija Valley. Small tortelli filled with potatoes and chives. The juice of the roast and the flakes of aged Montasio (1, 3, 5, 6, 7, 10)

€ 22

I PAPAVERI, PRIMA DI DIVENTAR ROSSI, NEL BIANCO DEI FINOCCHI (1, 3, 5, 6, 7, 10)

Piccoli gnocchi di confenon in crema di finocchi. Fegato grasso d'oca.

The Poppies, before they turn red, in the White of Fennel. Small gnocchi of confenon in a cream of fennel. Foie gras (1, 3, 5, 6, 7, 10)

€ 22

LA SPIRALE VEGETALE (1, 3, 7)

Fusillo al finocchietto selvatico. Dadolata di faraona e le verdure di stagione

The Plant Spiral. Fusillo made with wild fennel. Diced guinea-fowl and the spring vegetables. (1, 3, 7)

€ 22



dalla nostra cucina

MENU À LA CARTE

SECONDI PIATTI

LO STINCO DI VITELLO ARROSTO NEL VECCHIO FORNO DEL PANE (5, 7) € 38

E' il nostro piatto forte. Veniamo a servirvelo a tavola con le patate in tecia.

Disponibile solamente su prenotazione.

The Veal Shin, Roasted in the Old Oven for Bread. A product of winter, seasoned in the traditional way, slightly smoked. Available only on reservation.

"RINASCERÒ DAINO A PRIMAVERA" (7) € 38

Tenerissima pluma di daino, purea di carote al miele e una fresca insalata di piselli.

"Rinascero Daino a Primavera" (a Coccianti song quote). Soft roe deer filet, puréed carrots in honey and a fresh pea salad. (7)

IL CONIGLIO ABBRACCIATO DAL LARDO DEI D'OSVALDO ED UNA FOGLIA DI AGLIO ORSINO (5, 7, 10) € 32

Leggerissimi bocconcini di coniglio, asparagi grigliati e maionese all'aglio orsino.

The Rabbit Wrapped in the D'osvaldo lard and a leaf of Wild Garlic. Rabbit bites, grilled asparagus and a mayonnaise with wild garlic. (5, 7, 10)

IL VITELLO NEL DOLCE ABBRACCIO (8) € 34

Bocconcini di filetto di vitello, rosolati nel miele millefiori. La spinacina e le noci.

The Veal in a Sweet Hug. Bites of veal filet, sautéed in millefiori honey. Baby spinach and the walnuts. (8)

Fra gli ingredienti dei prodotti presenti nel nostro menù potrebbero essere presenti allergeni come da Allegato II al Reg. (UE) 1169/2011. Preghiamo di richiedere informazioni al personale dell'azienda e/o segnalare eventuali situazioni di vostra necessità (intolleranze, allergie, ecc.) in modo da poter effettuare un servizio di vostro gradimento. Per conoscere quali cibi contengono uno o più allergeni, mettiamo a disposizione per la libera consultazione il registro degli allergeni.

I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.

La maggior parte della selvaggina in quanto proveniente da riserve faunistico venatorie potrebbe contenere tracce di proiettile. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg.(CE)853\2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

ALLERGENI -

1. Cereali contenenti glutine. *Cereals with gluten content.*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. *Crustaceans and crustacean based products.*
3. Uova e prodotti a base di uova. *Eggs and egg based products.*
4. Pesce e prodotti a base di pesce. *Fish and fish based products.*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. *Peanuts and peanut based products.*
6. Soia e prodotti a base di soia. *Soy and soy based products.*
7. Latte e prodotti a base di latte. *Milk and milk based products.*
8. Frutta a guscio. *Shelled fruit.*
9. Sedano e prodotti a base di sedano. *Celery and celery based products.*
10. Senape e prodotti a base di senape. *Mustard and mustard based products.*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. *Sesame seeds and sesame seed based products.*
12. Anidride solforosa e solfiti. *Sulfur dioxide and sulphites.*
13. Lupini e prodotti a base di lupini. *Lupins and lupin based products.*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. *Molluscs and mollusc based products.*

g r a z i e

Senza di voi,
la nostra cucina
non sarebbe la stessa



Il prosciutto, il lardo e il guanciale dei
D'Osvaldo;

Il maiale di Isidoro Veliscek;

L'aceto di Sirk;

L'olio della famiglia Starec;

La trota di Friultrota;

La famiglia Brumat per la Brovada e la Rosa
di Gorizia;

La farina di polenta del Mulino Tuzzi;

Le erbe di campo ed i germogli delle
nostre signore;

La selvaggina di Sant'Uberto;

I latticini della Famiglia Zoff;

Il caffè Oro Caffè;

I distillati della Famiglia Nonino;

Le uova della Fattoria Sant'Eliseo;

La carne della Macelleria Bonelli;

Le verdure e la frutta dell'Azienda Agricola
di Martina Cantarut;

L'oca e l'anatra di Jolanda de Colò;

Michele Gortani e le sue specialità;

I grissini di vinaccia di Giacomo Pinat.