



CIASTELAT

Sentiamoci per sedersi e sentirsi!

Mauro Lorenzon

"Oste del vin bon"

I Tajer dell'Oste per due persone

Tagliere Crudo Dorth	€ 20,00
(Prosciutto crudo di Aviano riserva per il Ciastelat da 20/24 mesi di stagionatura)	
Tagliere Tradizionale	€ 22,00
(Salame di Lovison, crudo di Dorth, porchetta, 2 formaggi e verdure)	
Tagliere del Cacciatore	€ 22,00
(Speck, petina, coppa, 2 formaggi e sottoli)	
Tagliere Ciastelat	€ 22,00
(Carpaccio di sorana, crudo di Dorth, lardo, 2 formaggi e verdure)	
Selezione di formaggi	€ 20,00
(4 formaggi e confetture)	
Carpaccio di Sorana alla Ciastelat	€ 20,00
(Carpaccio di sorana con decorazione di stagione)	

Piatti del giorno

Fettuccine ai porcini e gialletti trifolati (Pasta all'uovo con porcini e gialletti trifolati)	€ 9,00
Pappardelle al cervo (Pasta all'uovo con ragù di cervo)	€ 9,00
Gnocchi al gallo ruspante (Gnocchi di patate con sugo al gallo di Budoia)	€ 9,00
Tortelli di Max (Tortelli di pasta fresca fatti in casa ripieni di Salato di Pradis e pere)	€ 9,00
Porcini e gialletti trifolati con polenta e formaj vecio	€ 12,00
Chiodini trifolati con polenta e formaj vecio	€ 10,00
Bistecca alta tre dita (Bistecca di roast beef con contorno di patate e verdure di stagione)	€ 20,00
Picagna di Sorana al sale all'etto (Compresa di tanti bei contorni ma per minimo 2 persone)	€ 8,00
Salame fresco al cao con funghi e polenta (Tipico piatto malghese con salame di casa e panna da sfioramento)	€ 9,00
Costicine in umido della Siora Maria (Costine di maiale, salsicce, funghi e polenta)	€ 10,00
Fricò (Tradizionale ricetta friulana con patate e formaggio salato duro di Pradis)	€ 9,00

Contorni di stagione

Porcini e gialletti trifolati con polenta	€ 10,00
Chiodini trifolati con polenta	€ 8,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Spinaci al burro	€ 5,00