



CIASTELAT

Sentiamoci per sedersi e sentirsi!

Mauro Lorenzon

"Oste del vin bon"

I Tajer dell'Oste

Tagliere Crudo Dorth (Prosciutto crudo di Aviano riserva per il Ciastelat da 20/24 mesi di stagionatura)	€ 11,00
Tagliere Tradizionale (Salame di Lovison, crudo di Dorth, porchetta, 2 formaggi e verdure)	€ 11,00
Tagliere del Cacciatore (Speck, petina, coppa, 2 formaggi e sottoli)	€ 11,00
Tagliere Ciastelat (Carpaccio di sorana, crudo di Dorth, lardo, 2 formaggi e verdure)	€ 11,00
Selezione di formaggi (4 formaggi e confetture)	€ 11,00
Carpaccio di Sorana alla Ciastelat (Carpaccio di sorana con decorazione di stagione)	€ 11,00
Tagliere Via col Gusto (per due persone) (Vitello tonnato, carpaccio, salumi, 2 formaggi e verdure) Dedicato a Gianni Maccan	€ 22,00
Tartare di fassona (per due persone)	€ 22,00

La nostra cucina

Fettuccine ai gialletti trifolati (Pasta all'uovo con gialletti trifolati)	€ 10,00
Pappardelle al ragù di coniglio e asparagi (Pasta all'uovo con ragù di coniglio e asparagi)	€ 10,00
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 formaggio Salato di Pradis e pere, saltati con burro fuso e noci)	€ 10,00
Gialletti trifolati con formaj vecio e polenta	€ 12,00
La Bistecca (Bistecca di roast beef con contorno di patate e spinaci)	€ 20,00
Bracioline di agnello (Bracioline di agnello alla griglia con contorno di patate e spinaci)	€ 18,00
Picagna di Sorana al sale all'etto (Compresa di tanti bei contorni ma per minimo 2 persone)	€ 8,00
La nostra estate (Piatto fresco di carne salata, accompagnata da rucola e pomodorini)	€ 12,00
Orecchio di elefante (Braciola di vitello impanata e fritta, accompagnata da una montagna di patatine fritte)	€ 20,00
Salame fresco al cao con funghi e polenta (Tipico piatto malghese con salame di casa e panna da sfioramento)	€ 9,00
Fricò (Tradizionale ricetta friulana con patate e formaggio salato duro di Pradis)	€ 9,00
Costicine in umido della Siora Maria (Costine di maiale, salsicce, funghi e polenta)	€ 10,00

Le nostre pizze

Marinara (pomodoro, aglio, origano)	€ 5,00
Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 6,00
Diavola (pomodoro, mozzarella e salamino)	€ 7,00
Romana (pomodoro, mozzarella e acciughe)	€ 7,00
Melanzane (pomodoro, mozzarella e melanzane grigliate)	€ 7,00
Winnie the Pooh (pomodoro, mozzarella e patatine fritte)	€ 7,50
Tricolore (pomodoro, mozzarella, pomodorini e basilico)	€ 7,00
Vegetariana (pomodoro, mozzarella e verdure miste alla griglia)	€ 9,00
Val de croda (pomodoro, mozzarella, salamino piccante e funghi champignon)	€ 7,50
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e capperi)	€ 8,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto e carciofi)	€ 8,50
Calzone (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto e carciofi)	€ 9,00
Con tutto (pomodoro, mozz., funghi, prosciutto, carciofi, salamino e wurstel)	€ 9,00
Pizza bresaola, rucola e grana (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana)	€ 10,00
San Daniele (pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo)	€ 10,00
Tirolese (pomodoro, mozzarella, ricotta e speck)	€ 10,00
Toscana (pomodoro, mozzarella, radicchio, olive nere e pancetta aff.)	€ 10,00
Ciastelat (pomodoro, mozzarella, soppressa, funghi e formaggi misti)	€ 10,00
Rustica (pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, formaggi misti)	€ 10,00
Pizza porchetta e brie (pomodoro, mozzarella, brie e porchetta di Ariccia)	€ 10,00

Ogni aggiunta + 0,50 €

Contorni

Gialletti trifolati con polenta	€ 10,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Spinaci al burro	€ 5,00
Insalatona (Insalata mista con tonno, bufala e olive taggiasche)	€ 9,00
Caprese (Mozzarella di bufala con pomodori e basilico)	€ 8,00

Dolci e dessert

Tiramisù del Ciastelat (Dolce tradizionale con savoiardi, crema di mascarpone, bagna al caffè e rum con finitura di cacao in polvere)	€ 5,00
Dolce all'amaretto (Delicato dessert alla crema di mascarpone con amaretti imbevuti in una leggera bagna al vino bianco, punch e scaglie di cioccolato fondente)	€ 5,00
Pasticcione (Delizia della casa con sfoglia, crema chantilly, frutta di stagione o cioccolato)	€ 5,00
Fantasia del giorno	€ 5,00
Tartufo bianco oppure nero	€ 5,00
Gelato della casa	€ 3,50
Gelato della casa con variegatura	€ 4,50

Le nostre bibite al Tavolo

Acqua minerale S. Bernardo 75 Cl.	€	2,80
Acqua minerale Fonte Tavina 50 Cl.	€	2,00
Bibite in barattolo (coca, fanta, sprite, thè)	€	2,50
Succhi di frutta	€	2,50
Altre bibite (sanbitter, gingerino, schweppes, chinotto)	€	2,50

Le nostre birre

**Birra bavarese Brau-Meister alla spina
(alc.5,4 % vol.):**

Birra piccola 0,20 lt	€	2,70
Birra media 0,40 lt	€	4,70
Caraffa 0,50 lt	€	5,00
Caraffa 1,00 lt	€	10,00

Le birre in bottiglia

Forst bionda (Cl. 20 alc. 4,8 % vol.)	€	2,70
Birra Menabrea bionda (Cl. 33 alc. 4,8 % vol.)	€	4,00
Weissbier Augustiner (Cl. 50 alc. 5,4% vol.)	€	5,00
Weissen Franziscaner (Cl. 50 alc. 5,0 % vol.)	€	5,00
Birra rossa U.Burgerbrau (Cl. 50 alc. 7,3 % vol.)	€	5,00
Moretti La Rossa (Cl. 33 alc. 7,2 % vol.)	€	4,00
Birra analcolica Bitburger Light (Cl. 33)	€	4,00

I nostri vini

Rosso della casa 25 Cl.	€	2,50
Rosso della casa 50 Cl.	€	5,00
Rosso della casa 75 Cl.	€	8,00
Bianco della casa 50 Cl.	€	5,00
Glera della casa 37,5 Cl.	€	5,00
Glera della casa 75 Cl.	€	12,00

Caffetteria

Caffè espresso	€	1,50
Correzione	€	0,50
Caffè d'orzo	€	1,70
Caffè decaffeinato	€	1,70
Cappuccino	€	2,00
Thè	€	2,00

Liquori

Liquori nazionali	€	3,50
Grappe e brandy nazionali	€	3,50
Rum Malteco del Guatemala 10y con cioccolata	€	5,00
Rum Malteco 15y e 20y con cioccolata	€	8,00

Coperto € 2,00