GLI ANTIPASTI

Sformatino di polenta e baccalà mantecato con broccolo romano
(1-7)
Polenta and cream cod flan with Roman broccoli

Spuma di burrata con acciughe del Cantabrico, pomodorini confit e chips di polenta
(1-7-10)
Burrata foam with Cantabrian anchovies, cherry tomato confit and polenta chips

Tartare di salmone su salsa di mango, maionese all'aneto e cracker integrale
(1-7-12-14)
Salmon tartare on mango sauce, dill mayonnaise and wholemeal cracker

Gambero Blu della Caledonia scottato su spuma di arancia e maionese di polpo
(7-10)
Caledonian blue shrimp seared on orange purée and octopus mayonnaise

Battuta di manzo, formaggio caprino, crema bruciata di melanzane e sfogliatina
(1-10)
Beef joke, goat cheese, burnt cream of aubergine and puff pastry

DAI SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

L'ECCELLENZE FRIULANE
(10)

Il tagliere: eccellenze friulane di salumi e formaggi (consigliato x 2 pax)
The cutting board with mixed colds cuts with cheeses (for 2 persons)

LA TROTA DI SAN DANIELE
(1-7-10)

Trittico della Regina di San Daniele e la nostra focaccina calda
The trout, Queen of San Daniele with our "focaccia bread"

PRIMI PIATTI

Linguine aglio, olio e peperoncino mantecate al burro di acciughe e la bottarga di muggine
(1-7-10)
Homemade pasta with garlic oil and hot pepper creamed with anchovy butter and mullet roe

Spaghetto mantecato al Montasio mezzano con cruditée di gambero rosso e pepe kampot
(1-8-10)
Spaghetti creamed with six months Montasio cheese with red prawn and kampot pepper

Fettuccine della casa al ragout di capriolo
(1-3-14)
Homemade fettuccine with roe deer ragout

Ravioli ripieni alla crema di parmigiano con carciofi e nocciole
(1-2-10-14)
Ravioli filled with parmesan cream with artichokes and hazelnuts

Risotto alla Rosa di Gorizia mantecato al "Frant" con il guanciale nostrano
(1-5-6-10)
Rose of Gorizia risotto creamed with "Frant" cheese with our local bacon

DAI SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

TAGLIOLINI SAN DANIELE
(1-10-14)

Nido di tagliolini San Daniele con frico cialda ai semi di papavero
Nest of tagliolini with San Daniele raw ham

CIPOLLE E MONTASIO
(1-10)

Zuppa di cipolle gratinate al Montasio e crostini aromatizzati al timo
Onion soup ou gratin with Montasio cheese, bread croutons flavored with tyme

SECONDI PIATTI

Trancio di dentice, cicoria alla contadina su gazpacho di pomodoro e basilico
(7)
Snapper slice, farmer chicory on tomato and basil gazpacho

Polpo croccante su crema di patate e olive taggiasche
(11)
Crispy octopus on potatoes cream and taggiasca olives

Controfiletto di cervo ai frutti rossi con rostii di patate
(1-13)
Venison sirloin with red fruits and potato rostii

Cube roll Argentina alla griglia, con patate al forno e salsa di cipolla caramellata
(-)
Grilled Argentine cube roll with baked potatoes and caramelized onion sauce

Pancetta di maialino alla senape, crema di topinambur e dadolata di mele
(4)
Mustard pork belly, Jerusalem artichoke cream and apple cubes

DAI SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

IL MAIALE
(6-10)

Guancette di Maiale al vino rosso con porri spadellati al "Frant"
Pork cheeks in red wine with sautéed leeks and "Frant" cheese sauce

IL FRICO
(6-10)

Frico morbido di patate con il salame saltato e la cipolla rossa
Soft "frico cheese" made of potatoes and four cheeses, salami with vinegar and onion

LA VILLA GOLOSA

Crema catalana alla vaniglia
(1-10-14)
Catalan vanilla cream with artisan biscuits

Cheesecake alla Nutella
(1-10-14)
Nutella cheesecake

Panna cotta ai frutti di bosco
(10)
Panna cotta with berries

I sorbetti "In Villa"
(10-14)
Sorbets "In Villa"

Il dolce del giorno
(7)
Dessert of the day

DAI SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

GUBANA
(1-2-10-14)

Le gemme di Gubana con cremoso al gianduia
Gems of Gubana with creamy of gianduia

SLIVOVITZ
(1-2-6-10-14)

Gli strucchi affogati allo Slivovitz
Biscuit of Gubana drowned in Slivovitz

RISTORANTE - ENOTECA

In Villa

NACHINI CABASSI

Lista Allergeni

1. Glutine 2. Frutta a guscio 3. Sedano 4. Senape 5. Sesamo 6. Solfiti 7. Pesce
8. Crostacei 9. Lupini 10. Latte 11. Molluschi 12. Soia 13. Arachidi 14. Uova

Gentile cliente,
i numeri che sono riportati in questa pagina, indicano gli allergeni presenti nei nostri piatti.
Tuttavia, se siete allergici o intolleranti a qualche alimento, comunicatelo preventivamente al nostro personale di sala, che sarà in grado di aiutarvi nella vostra scelte al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione.
Grazie per la vostra collaborazione e per averci scelto.

Food Allergens

1. Gluten 2. Nuts (May Contain Traces of Nuts) 3. Sesame 4. Senape 5. Celery
6. Sulphite 7. Fish8. Crustacean 9. Lupins 10. Milk 11. Molluschi 12. Soya 13. Peanuts 14. Eggs

Dear Customer,
the numbers shown on this page indicate the allergens present in our dishes.
However, if you are allergic or intolerant to any food, communicate it in advance to our staff, who will be able to help you with your choices in order to avoid any kind of contamination.
Thank you for your cooperation and for choosing us.