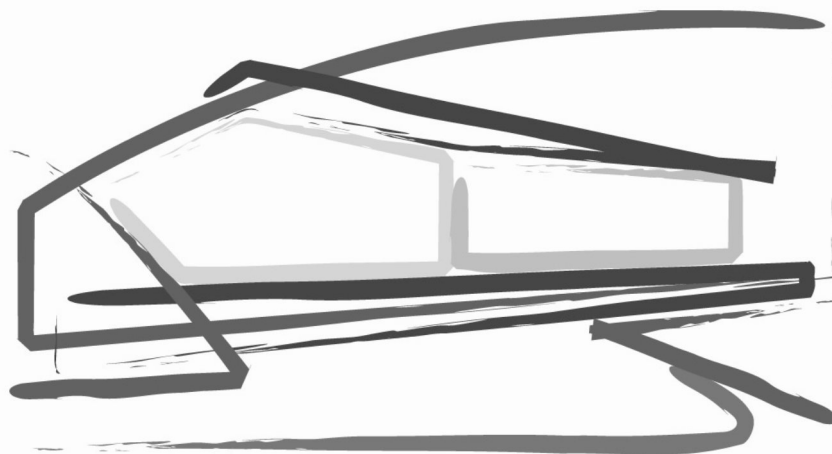




CIASTELAT

Sentiamoci per sedersi e sentirsi!

Mauro Lorenzon

"Oste del vin bon"

I Tajers dell'Oste

Tagliere Crudo (Prosciutto crudo selezione Ciastelat da 20/24 mesi di stagionatura)	€ 13,00
Tagliere Tradizionale (7) (Salame friulano, prosciutto crudo, porchetta, 2 formaggi e verdure)	€ 15,00
Tagliere del Cacciatore (7, 9) (Speck, pitina, coppa, 2 formaggi e giardiniera)	€ 15,00
Tagliere Ciastelat (5, 7, 10) (Carpaccio di sorana, prosciutto crudo, guanciale, 2 formaggi e verdure)	€ 15,00
Tagliere Frith (7) (Tre salumi selezionati dall'oste, 2 formaggi e verdure)	€ 15,00
Selezione di formaggi (7, 8, 10) (4 formaggi e confetture)	€ 13,00
Carpaccio di Sorana alla Ciastelat (5, 10) (Carpaccio di sorana con decorazione di stagione)	€ 12,00
Tagliere medio da condividere	€ 32,00
Tagliere grande da condividere	€ 60,00

La nostra cucina

Lasagnetta (1, 3, 7, 9, 12) (Lasagna di pasta all'uovo con radicchio di Treviso e salsiccia)	€ 12,00
Tortelloni con cuore fondente (1, 3, 7) (Tortelloni ripieni di ricotta, spinaci e cuore tenero di tuorlo d'uovo su crema di Formaj Vecio di Cividale e spinacini)	€ 13,00
Gnocchi all'ortica (1, 3, 7) (Gnocchi di ortica con burro, salvia, speck e pecorino romano)	€ 12,00
Blecs al cinghiale (1, 3, 7, 9, 12) (Maltagliati friulani di farina di grano saraceno e mais al ragù di cinghiale)	€ 13,00
Zuppa di cipolle in crosta (1, 6, 7, 9, 11) (Zuppa di cipolle in crosta di pizza cotta nel forno a legna)	€ 11,00

(Per indice allergeni consultare ultima pagina. Nel caso di allergie o intolleranze si raccomanda di avvisare il personale.)

Stra-tagliata di manzo	€ 22,00
(Lingotto di carne di manzo e lardo alle erbe aromatiche con contorno di patate e verdure di stagione)	
Sella di agnello alle erbe (1, 6, 7)	€ 22,00
(Arrotolato di sella di agnello cotto a bassa temperatura con erbe aromatiche, panure e riduzione di vino rosso, con contorno di patate e verdure di stagione)	
Costicine di maiale BBQ (6, 9, 10, 11)	€ 16,00
(Costine di maiale in salsa barbeque cotte a bassa temperatura, con contorno di patate speziate)	
Salmi di cervo (9, 12)	€ 18,00
(Spezzatino di cervo marinato al vino rosso con funghi trifolati e polenta)	
Salame fresco al cao (7)	€ 15,00
(Tipico piatto malghese con salame fresco e panna da sfioramento, con funghi trifolati e polenta)	
Frico (7)	€ 14,00
(Tradizionale ricetta friulana con patate e formaggio Montasio, con funghi trifolati e polenta)	

Contorni

Insalata mista	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Verdura cotta	€ 5,00

Le nostre pizze (SOLO A CENA)

Marinara (1, 6, 11) (pomodoro, aglio, origano)	€ 5,00
Margherita (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella)	€ 6,00
Diavola (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella e salamino)	€ 8,00
Romana (1, 4, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella e acciughe)	€ 8,00
Melanzane (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella e melanzane grigliate)	€ 8,00
Tricolore (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, pomodorini e basilico)	€ 8,00
Winnie the Pooh (1, 5, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella e patatine fritte)	€ 9,00
Vegetariana (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella e verdure miste alla griglia)	€ 10,00
Val de croda (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, salamino piccante e funghi champignon)	€ 9,00
Tonno e cipolla (1, 4, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e capperi)	€ 9,00
Capricciosa (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto e carciofi)	€ 10,00
Calzone (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto e carciofi)	€ 10,00
Con tutto (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozz., funghi, prosciutto, carciofi, salamino, wurstel e verdure)	€ 10,00
Pizza bresaola, rucola e grana (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana)	€ 11,00
San Daniele (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo)	€ 12,00
Tirolese (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, ricotta e speck)	€ 12,00
Toscana (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, radicchio, olive taggiasche e pancetta aff.)	€ 11,00
Ciastelat (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, soppressa, funghi e formaggi misti)	€ 11,00
Rustica (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, formaggi misti)	€ 11,00
Pizza porchetta e brie (1, 6, 7, 11) (pomodoro, mozzarella, brie e porchetta di Ariccia)	€ 12,00

Ogni aggiunta + 1,00 € - bufala + 2,00 € - porcini e gialletti trifolati + 6,00 € - speck, porchetta e crudo + 3,00 €

Le nostre bibite al Tavolo

Acqua minerale S. Bernardo 75 Cl.	€	3,00
Acqua minerale Fonte Tavina 50 Cl.	€	2,00
Bibite in barattolo (coca, fanta, sprite, thè, chinotto)	€	3,00
Succhi di frutta	€	2,50
Altre bibite (sanbitter, gingerino, schweppes)	€	2,50

Le nostre birre

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

Birra piccola 0,20 lt	€	3,00
Birra media 0,40 lt	€	5,00
Caraffa 0,50 lt	€	6,00
Caraffa 1,00 lt	€	10,00

Le birre in bottiglia

Birra Menabrea bionda (Cl. 33 alc. 4,8 % vol.)	€	4,00
Weisse 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 Moretti (Cl. 33)	€	4,00

I nostri vini Cantina Salatin (12)

Rosso/bianco della casa 25 Cl.	€	3,50
Rosso/bianco della casa 50 Cl.	€	5,00
Rosso/bianco della casa 75 Cl.	€	8,00
Glera della casa 37,5 Cl.	€	6,00
Verdisio della casa 75 Cl.	€	12,00
Prosecco DOC Treviso 75 Cl.	€	15,00

Dolci e dessert

Tiramisù del Ciastelat (1, 3, 7, 8)	€ 5,00
(Dolce tradizionale con savoiardi, crema di mascarpone, bagna al caffè e rum con finitura di cacao in polvere)	
Dolce all'amaretto (1, 3, 7, 8)	€ 5,00
(Delicato dessert alla crema di mascarpone con amaretti imbevuti in una leggera bagna al vino bianco, punch e scaglie di cioccolato fondente)	
Pasticcione (1, 3, 7, 8)	€ 5,00
(Delizia della casa con sfoglia, crema pasticcera, frutta di stagione o cioccolato)	
Fantasia del giorno	€ 5,00
Tartufo bianco oppure nero (3, 7)	€ 5,00
Gelato della casa (7)	€ 3,50

Caffetteria

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

Liquori

Liquori nazionali	€ 4,00
Grappe e brandy nazionali	€ 5,00
Rum Malteco del Guatemala 10y con cioccolata	€ 5,00
Rum Malteco 15y e 20y con cioccolata	€ 8,00

Coperto € 2,50 - Servizio torta € 1,00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati