



OSTERIA e DORMIRE in COLLINA

# MANGIARE IN COLLINA



Dulà che al sta  
un pan, sta ancje  
une peraule

Dove c'è il pane  
ci sono anche le parole



La nostra cucina è il risultato di fusione culinarie che caratterizzano il territorio e racchiude la storia gastronomica del Friuli Venezia Giulia. Proponiamo piatti tradizionali seguendo ricette che ci sono state tramandate, affinandole nel corso del tempo.

Seguiamo il ciclo stagionale dei prodotti della nostra terra, facendo in modo che la natura circostante entri in cucina, attraverso il marchio IO SONO FVG che testimonia la sostenibilità delle imprese regionali e l'origine delle produzioni agroalimentari.

“Essere Friuli Venezia Giulia vuol dire sentirsi parte di una comunità che vive in una terra piccola ma ricca di persone, risorse, qualità, saperi e tradizioni un patrimonio unico al Mondo”.



**SE IL TUO REGIME ALIMENTARE NON CORRISPONDE  
ALLE NOSTRE PROPOSTE, CHIEDI ALLO CHEF CHE PREPARERÀ  
QUALCOSA APPOSITAMENTE PER TE**

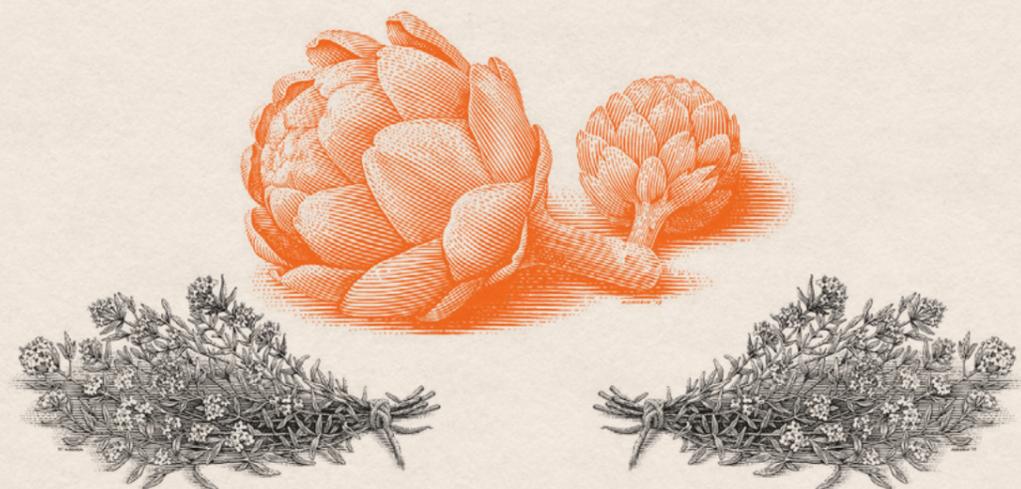
\* LE NOSTRE PREPARAZIONI DA PRODOTTI FRESCHI VENGONO ABBATTUTE A -18° PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE



## Dal **TERRITORIO**

<b>DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI</b> CON COMPOSTE E POLENTA (7-10) (CACIOTTA DI CAPRA, GORGONZOLA MALGHESE, CACIOTTA ALLE VINACCE, PECORINO RUSTICO)	<b>17</b>
<b>TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO</b> DI SAN DANIELE CAMARIN CON GIARDINIERA FATTA IN CASA (12)	<b>13</b>
<b>STRISULIS</b> RITAGLI DI FORMAGGIO TOSONI FRESCO ALLA PIASTRA (7)	<b>6.5</b>
<b>BALOTE DI POLENTA</b> CON FONDUTA DI PRADIS E VARHACKARA (7)	<b>10</b>
<b>CJARSONS DI CARNIA</b> ALLE ERBE, RICOTTA AFFUMICATA DI MALGA (1-7)	<b>12</b>
<b>FRICO</b> (7)	<b>8</b>
<b>CONIGLIO</b> IN DUE CONSISTENZE, UMIDO E FRITTO, CON PURÈ DI PATATE E CAPPUCCIO VIOLA (1-7-8)	<b>19</b>

La nostra terra si racconta attraverso i sapori



## Gli ANTIPASTI

---

### VELLUTATA DI CARCIOFI

CON CROSTINI DI PANE, CAPRINO,  
SEMI TOSTATI, FONDUTA DI PRADIS E PATÉ DI OLIVE NERE (7)

12

---

### CAVOLFIORE, UOVA E POLENTA

SPUMA DI CAVOLFIORE CON POLENTA MORBIDA,  
UOVO (CBT) E CRUMBLE DI PROSCIUTTO  
DI SAN DANIELE CAMARIN (3-7)

14

---

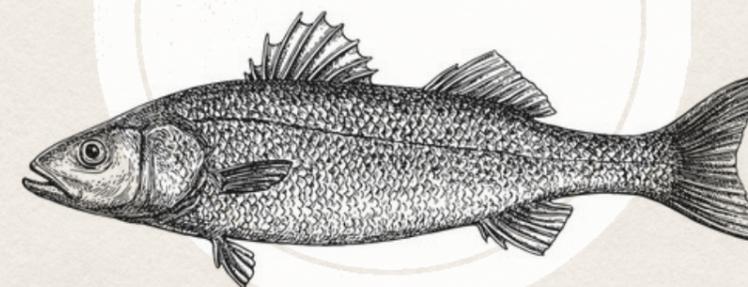
### SFERA DI RISO VENERE

CON CREMA DI SALMONE E CAROTE,  
PANNA ACIDA E CAVIALE DI BELUGA (1-4-7-8)

18

---

\* LE NOSTRE PREPARAZIONI DA PRODOTTI FRESCHI VENGONO ABBATTUTE A -18°  
PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE



## I PRIMI



---

### RAVIOLO

AL NERO DI SEPPIA (4-7-1-3)  
RIPIENO DI BRANZINO CON CAPRINO  
E LA SUA DEMI-GLACE E ICEBERG CROCCANTE

17

---

### RISOTTO

CON FONDO BRUNO DI MANZO,  
PARMIGIANO E REALE DI MANZO AFFUMICATO (7-12)  
(MINIMO PER 2 PERSONE)

15

---

### ROSA RIPIENA ALLE CIME DI RAPA

SERVITA CON BESCIAMELLA LEGGERA, CON NOCI TOSTATE  
E SALVIA FRITTA (1-3-7-8)

14

---

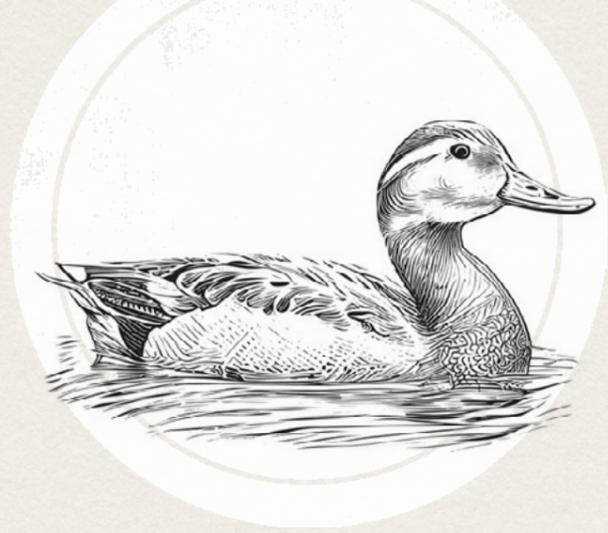
### TAGLIATELLE AI MIRTILLI

CON CREMA DI CIME DI RAPA E RAGÙ DI CAPRIOLO (1-3-9)

15

---

TUTTE LE NOSTRE PASTE, FRESCHE, SONO FATTE IN CASA  
E TIRATE RIGOROSAMENTE AL MATTARELLO



## I SECONDI



<b>FILETTO DI MANZO</b> CON FOIE GRAS DI OCA, CREMA TARTUFATA AL CAVOLFIOR E FONDO VEGETALE (7-9)	28
<b>OMBRINA</b> CON PURÈ DI PATATE VIOLA, PUNTARELLE E LA SUA DEMI-GLACE (4-7-9)	22
<b>GUANCIA DI VITELLO BRASATA</b> TARTE TATIN SALATA CON FONDO DI VITELLO E INSALATINA DI STAGIONE (3-7-9)	23
<b>PETTO D'ANATRA (CBT)</b> CON IL SUO FONDO, MIX DI VERDURE CONDITE ALL' ASPERUM (7-9-12)	20

\* LE NOSTRE PREPARAZIONI DA PRODOTTI FRESCHI VENGONO ABBATTUTE A -18°  
PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE



## I CONTORNI

<b>PATATE AL FORNO</b>	6
<b>INSALATA MISTA</b>	5
<b>VERDURA COTTA</b>	5
<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	6





## Le BIBITE



---

ACQUA DOLOMIA 0,70 NATURALE / FRIZZANTE 2.5

---

CAFFÈ 2

---



IN LAVAGNA I VINI IN MESCITA  
PER LA CARTA DEI VINI  
RIVOLGITI AI NOSTRI CAMERIERI

---

PANE E COPERTO → 2.5



## ALLERGENI

Allergeni che potrebbero essere contenuti nei piatti

Cereali (1)	Sedano (9)
Crostacei (2)	Senape (10)
Uova (3)	Semi di sesamo (11)
Pesce (4)	Anidride solforosa e solfiti (12)
Arachidi (5)	Lupini (13)
Soia (6)	Molluschi (14)
Latte (7)	
Frutta a guscio (8)	

Il personale di sala saprà darvi tutte le informazioni  
sui possibili allergeni contenuti nelle pietanze.



**ELLIOT**  
OSTERIA e DORMIRE in COLLINA

Via Orsaria 50  
33044 Manzano (UD)  
Tel. 0432 1690037

[www.elliottmanzano.it](http://www.elliottmanzano.it)  
[info@elliottmanzano.it](mailto:info@elliottmanzano.it)