

Ristorante

Principato di Ariis

Rivignano Teor - Udine

- Sformatino* di montasio su prataioli delle nostre montagne e foglia di speck (VEG) 1,3,6,7 € 10
Insalatina di valeriana con robiola di capra e champignon freschi marinati (CEL) VEG, 1,7 € 10
Girello di vitello in salsa tonnata ai fiori di capperi (CEL) 1,3,6,7 € 10
Magnum d'asparago verde*, crema all'uovo, lamelle d'asparagi e la sua vellutata (VEG) 1,3,6,7 € 12
Burratina su battuta di olive taggiasche, pomodorini secchi e olio al basilico (CEL) VEG, 1,6,7 € 12
Tomino di frant grigliato con lonzino artigianale leggermente affumicato (CEL) 1,7 € 14
Fantasia di formaggi con un pizzico di curiosità tra miele e cioccolato (CEL) VEG, 1,6,7 € 14
Diversità di insaccati con macedonia di verdure all'aceto 1,6 € 14
Tartare di spada** fumè, crema di yoghurt e lime con gocce di salsa ponzu (CEL) 1,4,7,12 € 14
- La parmigiana di melanzane racchiusa in scrigno di pasta*, stracciatella e pomodoro fresco (VEG) 1,3,6,7 € 13
Spaghetti ubriachi al cabernet, guancialetto tostato, lamelle di pecorino e fonduta di stravecchio 1,3,6,7,12 € 13
Fettuccine caserecce al masurin* (ragù saporito di germano reale) 1,3,6,7,9,12 € 13
Lasagnette* gratinate al taleggio e sclopit (VEG) 1,3,6,7 € 13
Fusilloni al gorgonzola erborinato, rucola, pomodorini confit e granella di noci (VEG) 1,3,6,7,8 € 13
Pappardelle al ragù d'oca* e polvere di salvia 1,3,6,12 € 13
Risotto mantecato agli asparagi bianchi con il suo tuorlo fritto (CEL) VEG, 1,3,7,12 € 13 (minimo 2 persone)
Chicche di patate saltate all'essenza di peperone rosso su tartare di gambero** al ginger e limone 1,3,4 € 16
- Frico di patate e cipolla con polentina gialla (VEG) 1,6,7 € 12
Ribs di maiale cbt in salsa bbq con peperoni e cipolla arrostiti 1,6,12 € 15
Rane** in doratura croccante con salse speciali 1,3,6 € 15
Costolette d'agnello** cbt dorate in crosta di pistacchi 1,3,6,8 € 15
Cosce di faraona farcite ai bruscolini cbt e laccate al miele, arancio e cognac (CEL) 1,3,12 € 15
Tagliata di roastbeef su letto di rucola (CEL) 1,6 € 17
Veli di manzetta e bacon su schiacciata di patate al rosmarino 6 € 20
La tartara di manzo del Principato (CEL) € 25
Filetto di manzo alla griglia (CEL) 6 € 30
Costata di manzo alla griglia all'olio di frantoio (circa 800 gr.) (CEL) 6 € 40
Bianchetto di baccalà* su polentina morbida 1,4,6,7,12 € 20
- Crema brulée* all'arancio con granella di amaretti (VEG) 1,3,6,7 € 7
La Sacher* del Principato (VEG) 1,3,6,12 € 7
Strudel di mele bio* di C.Loner con miele km 0 Fornaci del Zarnic e salsa vaniglia (VEG) 1,3,6,7,8,12 € 7
Mousse al cioccolato* fondente, gianduia, caramello salato con biscuit al cioccolato (VEG) 1,3,6,7,8 € 7
Millefoglie con crema chantilly e fragole fresche (VEG) 1,3,6,7 € 7
Ravioli* nutellosi su crema leggera (VEG) 1,3,6,7,8 € 7
Sorbetto** al mango e rum, cedro e menta, pera e calvados, limone e salvia, fragola e porto, arancia e campari bitter (VEG) (CEL) 1,3,7,12 € 5
Tartufo bianco o nero** (VEG) 1,3,7,12 € 5 anche affogato € 7



Menu' Degustazione di Primavera

(minimo 2 persone – prezzo per persona)

€uro 45,00

Magnum d'asparago verde*, crema all'uovo, lamelle d'asparagi e la sua vellutata VEG, 1,3,6,7

Lasagnette* gratinate al taleggio e sclopit VEG,1,3,6,7

Coscette di faraona farcite ai bruscardoli cbt e laccate al miele, arancio e cognac (CEL) 1,3,12

Strudel di mele bio* di C.Loner con miele km 0 Fornaci del Zarnic e salsa vaniglia VEG,1,3,6,7,8,12

Grazie di esser venuti a trovarci

Nessun secondo è accompagnato da contorni, che Vi verranno proposti giornalmente €uro 6

Coperto €uro 3

*I prodotti con * sono stati da noi abbattuti di temperatura - I prodotti con ** sono stati da noi acquistati surgelati*

La dicitura VEG vuole intendere piatti per vegetariani - La scritta CEL fa capire che quel piatto verrà modificato e preparato per celiaci

Abbiamo anche La pasta Le Veneziane e possiamo preparare una salsa espressa ad hoc per celiaci.

(Se sono tra parentesi, vuol dire che possono essere preparati con qualche modifica ed essere perfetti per celiaci o vegetariani)

Il Principato di Ariis è aperto tutti i giorni. Consigliamo la prenotazione.

T. **0432.775008** - **info@principatodiariis.com** - Facebook **Ristorante Principato di Ariis**