

Ristorante **Principato di Ariis**

Rivignano Teor - Udine

- Sformatino* di montasio su prataioli delle nostre montagne e foglia di speck** (VEG) 1,3,6,7 € 12
Toc in braide del Principato (polenta con fonduta di formaggio e ricotta affumicata) VEG, 1,6,7 € 12
Dalla tradizione: salame all'aceto con cipolla caramellata su polentina soffice 1,6,12 € 12
Lumache in tocjo con polenta e terra di speck** 1,6,12 € 14
Carne salada artigianale con robiola di capra e insalatina di porcini freschi CEL,7 € 14
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
Magnum croccante di baccalà mantecato*, cipollotti caramellati e maionese all'aglio 1,3,4,6,7 € 14
- La gricia racchiusa in raviolo con pecorino, guanciale e pepe nero** (VEG) 1,3,6,7 € 14
Spaghetti ubriachi al cabernet, guanciale tostato, lamelle di pecorino e fonduta di stravecchio 1,3,6,7,12 € 14
Fettuccine caserecce al masurin* (ragù saporito di germano reale) 1,3,6,7,9,12 € 14
Lasagnette* gratinate alla zucca e salsiccia 1,3,6,7,12 € 14
Ricordo dello zuf: paccheri alla carbonara di guanciale e porro 1,3,6,7,12 € 12
Pappardelle al ragù d'oca* e polvere di salvia 1,3,6,12 € 14
Risotto mantecato ai porcini e guanciale di Sauris 1,6,12 € 14 (minimo 2 persone)
Chicche di patate spadellate alle code di gambero e sepioline**** 1,3,4,6,7,12,14 € 16
- Frico di patate e cipolla con polentina gialla** VEG,1,6,7 € 14
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
Hamburger di zucca con provola affumicata e crema di radicchio VEG,1,3,6,7 € 15
Coscette di faraona farcite alle spinacette di campo laccate al miele, arancio e cognac (CEL) 1,3,12 € 15
Tagliata di roastbeef su letto di rucola CEL, 1,6 € 20
Guance di manzo brasate al refosco su polenta morbida 1,6,12 € 20
Veli di manzetta e bacon su schiacciata di patate al rosmarino 6 € 20
Filetto di manzo ai porcini (CEL), 1,6,7,12 € 30
Costata di manzo alla griglia all'olio di frantoio (circa 800 gr.) CEL, 6 € 5,50/hg
Bianchetto di baccalà* su polentina morbida 1,4,6,7,12 € 20
- Creme brulée* con interno di confettura di ciliegie e amaretti** VEG,1,3,6,7 € 7
Rocher alla nocciola con copertura di cioccolato agli arachidi salati VEG,1,5,6,7 € 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
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 "only the brave"

(minimo 2 persone – prezzo per persona)

€uro 45,00

Lumache in tocjo con polenta e terra di speck** 1,6,12

Spaghetti ubriachi al cabernet, guanciaie tostato, lamelle di pecorino e fonduta di stravecchio 1,3,6,7,12

Rane in doratura croccante con salse speciali** 1,3,6

Ravioli* nutellosi su crema leggera VEG,1,3,6,7,8

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**