

Ristorante Principato di Ariis

31 dicembre 2025

Antipasti

€uro 15,00

- Sformatino* di montasio su prataioli delle nostre montagne e foglia di speck (VEG) 1,3,6,7
Toc in braide del Principato (polenta con fondata di formaggio e ricotta affumicata) VEG, 1,6,7
Dalla tradizione: salame all'aceto con cipolla caramellata su polentina soffice 1,6,12
Nidi di tardivo trevigiano gratinato al bacon e montasio su crema di frant e ricotta fumè 1,6,7
Lumache** in tocjo con polenta e terra di speck 1,6,12
Carne salada artigianale con robiola di capra e insalatina di porcini freschi CEL, 7
Tomino di frant grigliato con lonzino artigianale leggermente affumicato (CEL) 1,7
Magnum croccante di baccalà mantecato*, cipollotti caramellati e maionese all'aglio 1,3,4,6,7

Primi Piatti

€uro 18,00

- La gricia racchiusa in raviolo con pecorino, guanciale e pepe nero (VEG), 1,3,6,7
Spaghetti ubriachi al cabernet, guanciale tostato, pecorino e fondata di stravecchio 1,3,6,7,12
Fettuccine caserecce al masurin* (ragù saporito di germano reale) 1,3,6,7,9,12
Lasagnette* gratinate al radicchio di Treviso e provola affumicata VEG, 1,3,6,7,12
Gnocchi di patate al ragù d'oca e polvere di salvia 1,3,6,7,12
Scrigni verdi agli scampi**, profumo di limone e olio al prezzemolo 1,3,4,7

Secondi Piatti

€uro 20,00

- Rane** in doratura croccante con salse speciali 1,3,6
Costolette d'agnello** cbt dorate in crosta di pistacchi 1,3,6,8
Coscette di faraona farcite alle spinacette di campo laccate al miele, arancio e cognac (CEL) 1,3,12
Cervo** in salmi con polenta 1,6,12
Bollito di carni miste con le sue salse CEL, 6
Tagliata di roastbeef su letto di rucola CEL, 1,6
Bianchetto di baccalà* su polentina morbida 1,4,6,7,12
Guance di manzo brasate al refosco su polenta morbida 1,6,12
Veli di manzetta e bacon su schiacciatina di patate al rosmarino 6

€uro 30,00

Filetto di manzo alla griglia (CEL), 6



Bontorni

Euro 6,00

Patate al forno, Patate fritte, Piopparelli trifolati, Spinaci al burro
Verdura alla griglia, Radicchio di Treviso alla griglia *CEL VEG

Dessert

Euro 8,00

Creme brûlée* all'arancio con granella di amaretti VEG,1,3,6,7

Rocher alla nocciola con copertura di cioccolato agli arachidi salati VEG,1,5,6,7

La Sacher* del Principato VEG,1,3,6,12

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

Millefoglie con crema chantilly e fragole fresche VEG,1,3,6,7

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

Sorbetto** al pera e cointreau, limone e salvia, fragola e porto, lime e zenzero,
fragola e prosecco, cioccolato e rhum, arancia e campari bitter VEG, CEL, 1,3,7,12

Tartufo nero** anche affogato VEG,1,3,7,12

Vino per il Brindisi

Filippi Lino e Federico Verduzzo Friulano Igt	€uro 20,00
Cà Val Prosecco Doc Extra Dry	€uro 20,00
Moscato d'Asti docg Cascina Fonda	€uro 20,00
Ribolla Gialla Staffus extra Dry	€uro 20,00
Foss Marai Prosecco Doc Vsqprd Valdobbiadene Extra Dry	€uro 25,00
Collavini Ribolla Gialla Brut Millesimato	€uro 50,00
Bellavista Alma Gran Cuvée Brut	€uro 50,00
Champagne De Vilmont Brut Blanc de Blanc	€uro 65,00

Coperto €uro 4,00