

- 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 fondata 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**
- Nidi di tardivo trevigiano gratinato al bacon e montasio su crema di frant e ricotta fumè 1,6,7 € 14**
- 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 fondata 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 al radicchio di Treviso e provola affumicata VEG,1,3,6,7,12 € 14**
- Gnocchi di patate al ragù d'oca e polvere di salvia 1,3,6,7,12 € 14**
- Risotto mantecato ai porcini e guanciale di Sauris 1,6,12 € 14 (minimo 2 persone)**
- Scrigni verdi agli scampi**, profumo di limone e olio al prezzemolo 1,3,4,7 € 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**
- Coscette di faraona farcite alle spinacette di campo laccate al miele, arancio e cognac (CEL) 1,3,12 € 15**
- Cervo** in salmi con polenta 1,6,12 € 20**
- Bollito di carni miste con le sue salse CEL, 6 € 20**
- 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 schiacciatina 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 brûlée* all'arancio con granella di amaretti VEG,1,3,6,7 € 7**
- Rocher alla nocciola con copertura di cioccolato agli arachidi salati VEG,1,5,6,7 € 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**
- 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 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 € 5**
- Tartufo nero** VEG,1,3,7,12 € 5 anche affogato € 7**



Menu' Degustazione "made in Fug"

(minimo 2 persone – prezzo per persona)

€uro 45,00

Toc in braide del Principato (polenta con fonduta di formaggio e ricotta affumicata) VEG, 1,6,7

Risotto mantecato ai porcini e guanciale di Sauris 1,6,12

Guance di manzo brasate al refosco su polenta morbida 1,6,12

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

Grazie di esser venuti a trovarci

Nessun secondo è accompagnato da contorni, che Vi verranno proposti giornalmente Euro 6
Coperto Euro 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@principatodiaris.com - Facebook **Ristorante Principato di Ariis**