

## Domenica di Pasqua

San Michele del Carso, 20 aprile 2025

Il nostro benvenuto con il tradizionale prosciutto cotto nel pane

~~~~~

Rosa di trota affumicata con misticanza, pinoli e olio all'arancio "Mate"

~~~~~

Cestino di Montasio al pepe rosa con erborinato al mascarpone e noci

~~~~~

Spätzle colorati su besciamella alla noce moscata

~~~~~

Tagliolino<sup>32</sup> (Macino®) al burro e salvia con ragù di corte al rosmarino

~~~~~

### SECONDA SCELTA:

Tortino di spinaci con ricotta vegetale di mandorle e asparagi al vapore

Spezzatino di cinghiale alla paprika e polenta bio

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta con polenta e parmigiano

Filetto di maiale marinato alla senape, asparagi e semi di sesamo

Agnello dell'azienda agricola Antonič di Cerovlje (TS) - presidio Slow Food FVG

e patatine al rosmarino

~~~~~

Predessert

Dolce della tradizione: "kuhani štruklji"

(struccholetti cotti nello straccio ripieni alle noci e uvetta) con burro e finocchietto

~~~~~

Caffè e digestivo

**€ 86,00 a persona tutto compreso**

(Vino a scelta bianco rosso dolce da una lista di vini selezionati dalla nostra cantina)

N.B. Il menu potrebbe subire qualche modifica

Buona Pasqua!

Veselo Veliko Noč!



Happy Easter!

Frohe Ostern!

## Velikonočno kosilo

Vrh sv. Mihaela, 20. aprila 2025

Naša klasična dobrodošlica: v kruhu kuhan pršut s hrenom

~~~~~

Dimljena postrv, solatica, pinjole in olje aromatizirano s pomarančo "Mate"

~~~~~

Krema iz mascarpone ter zelenega sira z orehi  
v košarici sira Montasio z rožnatim poprom

~~~~~

Barvani spätzli na bešamel omaki z muškarnim oreščkom

~~~~~

Rezanci 32 (Macino®) na maslu in žajblji  
z ragujem domače perutnine in rožmarinom

~~~~~

### GLAVNE JEDI NA IZBIRO:

Špinačina tortica s skuto iz mandeljnovnega mleka in beluši na pari

Golaž divjega prašiča s papriko in polento

Tradicionalna polenovka none Žute, polenta in parmezan

V gorčici mariniran svinjski file, beluši in sezamova semena

Kraško jagnje kmetije Antonič iz Cerovelj (TS) - zaščitena jed Slow Food  
in krompirček z rožmarinom

~~~~~

Predessert

TRADICIONALNA SLADICA: Naši kuhani štruklji z maslom in komarčkom

~~~~~

Kava in likerček

€ 86,00 po osebi vse vključeno

(Vina - bela, rdeča in sladka - bodo na izbiro iz mini karte, ki je trenutno še v pripravi)

N.B. Na meniju bo lahko prišlo do kake majhne zamenjav

Buona Pasqua!

Veselo Veliko Noč!



Happy Easter!

Frohe Ostern!