

Il Venerdì al Melo.....

Menù tutto funghi

Gentili Ospiti, tutti i Funghi che assaggerete oggi, sono raccolti con passione e sapienza da Luca, nei boschi della nostra Regione.

Sono stati usati in purezza in alcuni piatti e vi esortiamo ad assaggiarli, anche se non sono tra i più conosciuti.

Tutti i funghi sono anche stati controllati e certificati dai Micologi accreditati a tale mansione.

Buon appetito.

Antipasti

<i>Chips di Mazze di Tamburo con Fonduta di Formadi Frant</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Arista Affumicata con Albatrellus Pescaprae sott'Oli</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Cestino di Frico con Polenta e Funghi</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Sformatino Panna e Parmiggiano con Cappello di Funghi</i>	<i>Euro 12,00</i>

Primi Piatti

<i>Vellutata di Patate con i Funghi</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Crespelle/ Farro ed Orzo risottato con Funghi Misti</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Tagliatelle con Funghi Misti</i>	<i>Euro 14,00</i>

Secondi piatti

<i>Stinco di Maiale con Porcini</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Frico con Funghi (con Polenta)</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Polentina tenera con Salsiccia, Salsa Montasio e Funghi</i>	<i>Euro 14,00</i>

Tutti i funghi presenti nei piatti sopra descritti possono essere congelati in proprio per consentirne l'utilizzo anche in momenti diversi da quelli di raccolta.