MENU' AUTUNNO

Ristorante Cianzia

Antipasti

Sformatino di zucca € 9,00
con speck del Cadore e crema di formaggi

Antipasto Cianzia €. 9,50
con Prosciutto Crudo di Sauris IGP,
Insalatina con scaglie di Grana,noci,pera,
carrè affumicato e crema di aceto balsamico
+G-H

Radicchio di Treviso precoce € 9,50
con Guanciale croccante di Sauris
Crema di Formaggi e Pistacchi
+ G

Mazzancolle in Saor €. 10,00
su crema di fagioli Gialet (Slow Food)
+A-B-H-N

Primi Piatti

"Gnoche da Dota"(Piatto della Tradizione) €.10,50
(Pasta di Erbette,uova e farina stesa a mattarello)
Con Burro fuso ,Grana e "Spersada" (ricotta tipica)
+A,C,G

Lasagnetta di Zucca e Porcini € 10,00
con Maionese di Pomodoro
+A,C,G

Bigoli caserecci al farro €. 11,00
con Ragù d'anatra, arancia, olive taggiasche
spolverati al Caffè +A,C,G,I

Casunziei alle Rape Rosse €. 11,50
con Ricotta Affumicata, Grana,Semi di papavero e Burro fuso
+A,C,G

Canederli ai Formaggi di Malga e noci €. 11,00
su crema di scarola +A,C,G,H

…e una buona Zuppa di Stagione… €. 7,50

Secondi Piatti

Formaggio alla Piastra delle nostre Valli con Polenta €. 8,00
+G

Gulasch di Manzo con Paprika Rubino Alla Birra Integrale di Sauris con Polenta €. 13,00
+A,G,N

Baccalà alla Veneta con Polenta €. 16,50
+A,D,G

Filetto di Coniglio €. 19,00

Spezzatino di Cervo in brodo di giuggiole e mele € 17,50

Tagliata di Fassona Piemontese al Sale Nero €. 19,00

le pietanze sono accompagnate da contorni o polenta

Alla Cadorina €. 17,00
Salsiccia,Formaggio alla Piastra,Funghi e Polenta
A,G

Frico alla zucca € 14,50
(Patate Nostrane, formaggi della Carnia rosalati con cipolla)
accompagnati da cappucci con il cumino e Polenta