

Bevande

Acqua Goccia di Carnia bottiglia 750ml naturale/frizzante	€ 3.00
Vino INDINIÒ Merlot / Friulano Ronco Severo Prepotto (UD)	€ 3.00 / calice
Vino INDINIÒ Merlot / Friulano Ronco Severo Prepotto (UD)	€20.00 /bottiglia
Birra Artigianale bott. 33cl	€ 5.00 / bottiglia
Amari	€ 3.00/7.00
Grappe	€ 4.00/7.00
Caffè	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.50

Tabella Allergeni

ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi,aragoste, granchi e simili	
FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, karmut, inclusi ibridati derivati	
LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		LUPINI Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari	
MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, cappasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina,...		SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	
PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono minima percentuale		SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve,...	
SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta al uovo	

Talvolta, tutti o alcuni alimenti, per la loro salvaguardia, vengono abbattuti; Pertanto, alcuni possono essere decongelati.



INDINIÒ

La Carta

Antipasti

Trota marinata al dragoncello,spuma di latte di montagna Friulano, olio agli spinaci e uova di trota (€22)	  
Tartare di manzo, senape, tuorlo d'uovo e olio al porro (€20)	   
Uovo CBT, porcini, levistico e umami di montagna (€20)	   

Primi

Plin all'aglio orsino (€30)	   
Pasta ripiena alle erbe spontanee (€30)	 
Gnocchetti, spugnole, Bushi di tartufo estivo e olio al prezzemolo (€30)	   

Secondi

Anguilla alla brace (€28)	 
Manzo con tartufo (€35)	 
Barbabietola beurre blanc al kren (€26)	 

Dessert

Tiramisù il cuscino (€15)	 
Abete (€16)	
Achillea, menta e cioccolato (€18)	
Formaggi misti (€20)	  
(Coperto €5)	

INDINIÒ

Degustazione

Miniature INDINIÒ della Chef Gloria Clama

Pane e burro

Trota marinata al dragoncello, spuma di latte di montagna Friulano, olio agli spinaci e uova di trota



Tartare di manzo, senape, tuorlo d'uovo e olio al porro



Gnocchetti, spugnole, Bushi di tartufo estivo e olio al prezzemolo



Granita

Manzo con tartufo



Predolce

Achillea, menta e cioccolato

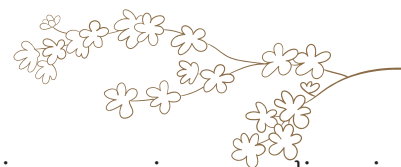


Piccola pasticceria

Euro 90/persona (bevande escluse)

Degustazione quattro vini in abbinamento euro 30

Assaggio di formaggi selezionati euro 12



Per offrirvi la miglior esperienza culinaria, vi chiediamo che il menù degustazione scelto sia uguale per tutto il tavolo.
Grazie per la vostra comprensione.

INDINIÒ

Degustazione Botanico

Miniature INDINIÒ della Chef Gloria Clama

Pane e burro

Erbe



Uovo CBT, porcini, levistico e umami di montagna



Pasta ripiena alle erbe spontanee



Granita

Barbabietola beurre blanc al kren



Predolce

Abete



Piccola pasticceria

Euro 85/persona (bevande escluse)

Degustazione quattro vini in abbinamento euro 30

Assaggio di formaggi selezionati euro 12



Per offrirvi la miglior esperienza culinaria, vi chiediamo che il menù degustazione scelto sia uguale per tutto il tavolo.
Grazie per la vostra comprensione.