

## 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

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

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



# INDINIÒ

## La Carta

### Antipasti

Salmerino, emulsione all'abete e miso di nocciole (€22)

Asparago bianco, cera d'api e levistico (€20)

Tarassaco alla brace (€18)

### Primi

Plin all'aglio orsino (€30)

Ramen di montagna (€28)

Tortellini ripieni di cinghiale in brodo di fieno (€30)

### Secondi

Anguilla alla brace (€28)

Manzo con tartufo (€35)

“Radic di mont” con curry di montagna e amenti di nocciolo (€28)

### Dessert

Tiramisù il cuscino (€15)

Abete (€16)

Aglio orsino (€18)

Formaggi misti (€20)

(Coperto €5)

# INDINIÒ

## Degustazione

Miniature INDINIÒ della Chef Gloria Clama


Pane e burro

Salmerino, emulsione all'abete e miso di nocciole    

Asparago bianco, cera d'api e levistico  

Tortellini ripieni di cinghiale in brodo di fieno    

Granita

Manzo con tartufo  

Predolce

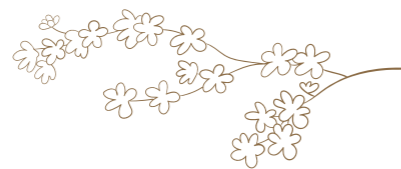
Aglione orsino   

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  

Tarassaco alla brace   

Plin all'aglio orsino    

Granita

“Radic di mont” con curry di montagna e amenti di nocciolo   

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.