

Bevande

Acqua Goccia di Carnia bottiglia 750cl 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 	€ 1.50
Caffè corretto 	€ 2.00

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

Tartare di lavarello, capperi di aglio e mela verde (€22)	   
Battuta di asino, emulsione di acetosa e velo di finocchietto e olio al porro bruciato (€18)	  
Uovo di gallina Araucana, olio al levistico, tarassaco e cialda al carbone vegetale (€16)	 

Primi

Spaghetto sostenibile alle spugnole (€29)	   
Gnocchi al frant, pere, miele, noci e lavanda (€28)	    
Raviolo alle erbe e burro nocciola (€25)	   

Secondi

Salmerino (€28)	   
Filetto di manzo carnico con rub di montagna (€30)	  
Barbabietola (€25)	 

Dessert

Tiramisù il cuscino (€15)	 
Fragoline di bosco, yogurt e larice (€16)	 
Fieno (€16)	  
Formaggi misti (€15)	 

(Coperto €5)

INDINIÒ

Degustazione

Miniature INDINIÒ della Chef Gloria Clama

Pane e burro

Uovo di gallina Araucana, olio al levistico,
tarassaco e cialda al carbone vegetale



Tartare di lavarello, capperi di aglio e mela verde



Gnocchi al frant, pere, miele, noci e lavanda



Granita alle foglie di fico

Filetto di manzo carnico con rub di montagna



Predolce

Fieno

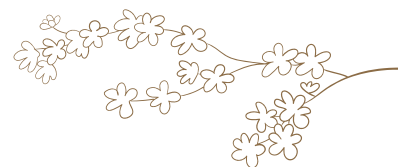


Piccola pasticceria

Euro 80/persona (bevande escluse)

Degustazione quattro vini in abbinamento euro 30

Assaggio di formaggi selezionati euro 10



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

Uovo di gallina Araucana, olio al levistico,
tarassaco e cialda al carbone vegetale



Erbe



Spaghetti sostenibile alle spugnole



Granita alle foglie di fico

Barbabietola



Predolce

Fragoline di bosco, yogurt e larice



Piccola pasticceria

Euro 80/persona (bevande escluse)

Degustazione quattro vini in abbinamento euro 30

Assaggio di formaggi selezionati euro 10



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