

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

LAVAZZA

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 acagìù, 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			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)    

Cotechino, patate e olio al prezzemolo (€18) 

Porro, salsa al latticello e olio al porro (€17)  

Primi

Gnocchi alla barbabietola, burro nocciola e kren (€29)    

Ramen di montagna (€28)   

Zucca in raviolo (€25)  

Secondi

Trota in salsa Pil-Pil (€28)  

Cervo laccato al fieno e salsa BBQ (€30)    

Barbabietola (€25)  

Dessert

Tiramisù il cuscino (€15)  

Abete (€16) 

Fieno (€16)   

Formaggi misti (€15)   



Degustazione

Miniature INDINIO della Chef Gloria Clama

Pane e burro



Cotechino, patate e olio al prezzemolo



Tartare di lavarello, capperi di aglio e mela verde



Gnocchi alla barbabietola, burro nocciola e kren



Granita alle foglie di fico



Cervo laccato al fieno e salsa BBQ

Predolce

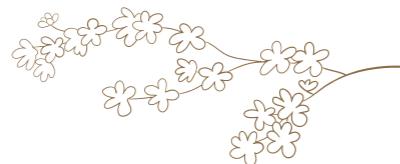


Fieno

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.



Degustazione Botanico

Miniature INDINIO della Chef Gloria Clama

Pane e burro



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



Porro, salsa al latticello e olio al porro



Zucca in raviolo

Granita alle foglie di fico



Barbabietola

Predolce



Abete

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.