OSTERIA e DORMIRE in COLLINA

# MANGIARE IN COLLINA

Dulà che al sta
un pan, sta ancje
une peraule

Dove c'è il pane
ci sono anche le parole

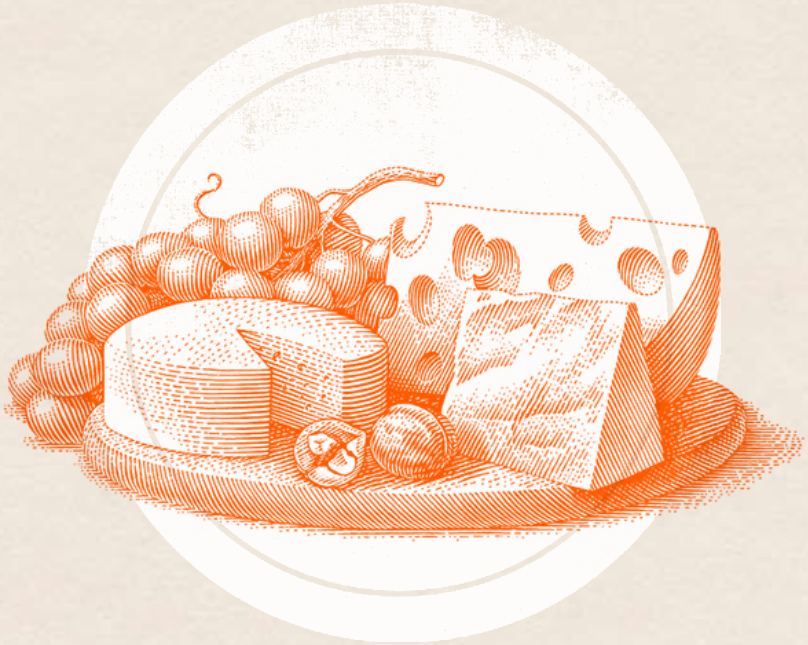
La nostra cucina è il risultato di fusione culinarie che caratterizzano il territorio e racchiude la storia gastronomica del Friuli Venezia Giulia. Proponiamo piatti tradizionali seguendo ricette che ci sono state tramandate, affinandole nel corso del tempo.

Seguiamo il ciclo stagionale dei prodotti della nostra terra, facendo in modo che la natura circostante entri in cucina, attraverso il marchio IO SONO FVG che testimonia la sostenibilità delle imprese regionali e l'origine delle produzioni agroalimentari.

"Essere Friuli Venezia Giulia vuol dire sentirsi parte di una comunità che vive in una terra piccola ma ricca di persone, risorse, qualità, saperi e tradizioni un patrimonio unico al Mondo".

**SE IL TUO REGIME ALIMENTARE NON CORRISPONDE ALLE NOSTRE PROPOSTE, CHIEDI ALLO CHEF CHE PREPARERÀ QUALCOSA APPOSITAMENTE PER TE**

* LE NOSTRE PREPARAZIONI DA PRODOTTI FRESCHI VENGONO ABBATTUTE A -18° PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE



# CHI BEN INIZIA

## DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI
**CON COMPOSTE E POLENTA** (7-10)
(CACIOTTINA VACCINO, CREMA DEL DOGE,
PECORINO RUSTICO, BUFALINA) 16

## IL NOSTRO PROSCIUTTO CRUDO
**DI SAN DANIELE CAMARIN CON GIARDINIERA FATTA IN CASA** (9-12) 13

## STRISULIS
**RITAGLI DI FORMAGGIO TOSONI FRESCO ALLA PIASTRA** (7) 6.5

UNA PARTE DELLE VERDURE ARRIVANO DIRETTAMENTE DAL NOSTRO ORTO IN COLLINA.

# Gli ANTIPASTI

**SALMONE E BARBABIETOLA**
CON BARBABIETOLA SOTTACETO, PISTACCHIO TOSTATO,
AVOCADO E EMULSIONE DI KEFIR (7-8-12) 15

**PROSCIUTTO DI PICANHA**
MARINATO E AFFUMICATO IN CROSTA DI FARINA DI POLENTA,
ACCOMPAGNATO DA VERDURE DI STAGIONE (9) 17

**PATATE E CAPASANTA**
CON SPUMA DI PATATE, SEMI DI POMODORINI,CLOROFILLA AL BASILICO
E PANE AROMATIZZATO AL LIMONE (1-7-14) 16

**GAZPACHO**
CON VERDURE DEL NOSTRO ORTO,
MELA VERDE E PANNA ACIDA (7) 14

**VITELLO TONNATO**
CON LINGUA DI VITELLO CBT, SALSA TONNATA, FONDO DI VITELLO,
CAPPERI E CLOROFILLA AL PREZZEMOLO (4-10-11) 15

* LE NOSTRE PREPARAZIONI DA PRODOTTI FRESCHI VENGONO ABBATTUTE A -18°
PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE

# I PRIMI

## FREGOLA E POLIPETTI
CON CREMA DI ZUCCHINE, VERDURE CROCCANTI
E CLOROFILLA AL BASILICO (1-4-7) — 15

## GNOCCHI CON PAN GRATTATO
CON BURRO, RICOTTA DI MALGA E SPUMA DI SPINACINI E MENTA (1-3-7) — 14

## DITALINI E TROTA DI SAN DANIELE
CON TROTA DI SAN DANIELE,
PANNA ACIDA E LE SUE UOVA (1-3-4-7) — 15

## RISOTTO CON COZZE E FINOCCHIETTO
CON COZZE, BURRO AL FINOCCHIETTO,
MELA VERDE E GEL DI ACQUA DI COZZE (3-9-14) — 17
(PER DUE PERSONE)

## CANNOLO DI PASTA
RIPIENO AI TRE POMODORI, MELANZANE, POLPO
BASILICO E CREMA DI BURRATA (1-3-7-14) — 14

TUTTE LE NOSTRE PASTE, FRESCHE, SONO FATTE IN CASA
E TIRATE RIGOROSAMENTE AL MATTARELLO

# I SECONDI

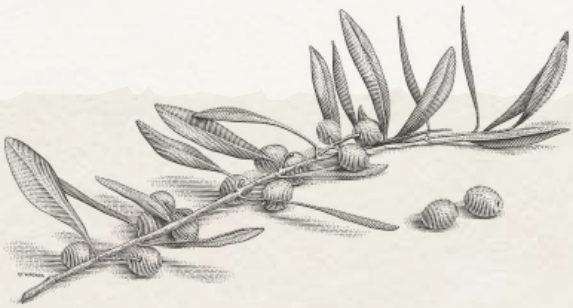
**PETTO D'ANATRA**
CON FRIGGITELLI IN DUE CONSISTENZE, VALERIANA
E FONDO AL BALSAMICO MIDOLINI (7-9) — 21

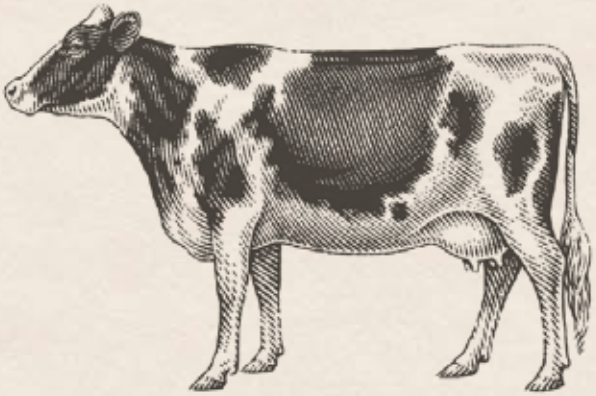
**RICCIOLA**
CON IL SUO FONDO, SPINACINO SALTATO
E CRUNCHY DI RISO (1-3-4-7) — 24

**SPIEDO DI POLPO**
PATATE, TERRA DI OLIVE, POMODORI CONFIT
E CREMA DI BASILICO (4-7-8) — 23

**MELANZANA ALLA BRACE**
TAHINA, CECI, MANDORLE E BRUNOISE DI VERDURE (8) — 20

**PANCETTA DI TONNO**
CON GAZPACHO, ANGURIA, RAVANELLI E PONZU (6-12) — 29





# PER GLI AMANTI DELLA CICCIA

| | |
|---|---|
| COSTATA | 6.5 all'etto |

SERVITA SENZA CONTORNI.
PER PEZZATURA, PESO E PROVENIENZA RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

# I CONTORNI

| | |
|---|---|
| PATATE AL FORNO | 6 |
| INSALATA MISTA | 5 |
| VERDURA COTTA | 5 |
| VERDURE GRIGLIATE | 6 |

DOLOMIA

| | |
|---|---|
| ACQUA DOLOMIA 0,70 NATURALE / FRIZZANTE | 3 |
| CAFFÈ | 2 |

IN LAVAGNA I VINI IN MESCITA

PER LA CARTA DEI VINI
RIVOLGITI AI NOSTRI CAMERIERI

PANE E COPERTO → 3

# ALLERGENI

Allergeni che potrebbero essere contenuti nei piatti

Cereali (1)
Crostacei (2)
Uova (3)
Pesce (4)
Arachidi (5)
Soia (6)
Latte (7)
Frutta a guscio (8)
Sedano (9)
Senape (10)
Semi di sesamo (11)
Anidride solforosa
e solfiti (12)
Lupini (13)
Molluschi (14)

Il personale di sala saprà darvi tutte le informazioni sui possibili allergeni contenuti nelle pietanze.

Gluten free

Vegetariano

design by T.kom – Ed. 07/2026

ELLIOT
OSTERIA e DORMIRE in COLLINA

Via Orsaria 50
33044 Manzano (UD)
Tel. 0432 1690037

www.elliotmanzano.it
info@elliotmanzano.it