# MENU DI PASQUA

## DOMENICA 20 APRILE - MENU ALLA CARTA

#### **ANTIPASTI**

I croccanti saccottini di pasta fillo alle erbe spontanee e fior di ricotta

Lo speck d'oca, un classico dei Nove Castelli con insalatina, scaglie di formadi frant e crostini croccanti

Gli asparagi di Tavagnacco con uova di quaglia e salsa all'aglio orsino

Una ricca selezione di sott'olio preparati da noi accompagnati da una noce di latteria di Gemona stagionato 3 anni nella nostra cantina

### **PRIMI**

Gli gnocchi di patate di Godia salsati allo sclupit serviti in cestino di frico

Le crespelle farcite agli asparagi selvatici gratinate al forno

I ravioli ripieni al formadi frant e tartufo

Le reginette fatte in casa con la semola di Altamura al battuto d'anatra

#### **SECONDI**

I teneri guancialetti di vitellone con le morchelle

Il petto d'anatra alle prugne servito con una salsa alle mele

Il classico capretto allo spiedo servito con le patate in tecia

Il frico all'aglio orsino accompagnato con la polenta

#### **DOLCI**

Panna cotta ai fiori di campo

Semifreddo alle fragole e cioccolato

Creme caramel

Strudel di mele con crema alla vaniglia

AI NOVE CASTELLI

FAEDIS - VIA UDINE 63 PRENOTAZIONI 339 470 9590