

**1905**

MILLENOVECENTO  
CINQUE

---

FAMIGLIA MARINI

CHEF STEFANO BASELLO

*La natura  
è così sottile e sagace nelle cose  
che non vuole essere adoperata  
senza una grande arte.*

# Racconti Friulani

**Di lettere scritte a mano e lucidi ricordi.**

Un viaggio gustativo nell'entroterra friulano, alla scoperta di usanze e materie prime dimenticate, riportate alla memoria dagli appassionati racconti degli anziani locali.

## ENTREE

Frittella alle erbe, **Çuç di mont** e mostarda di pere; millefoglie di verze e arachidi friulane; asino e caviale; la saurnshotte

**1 GRANO · 2 · 3 · 4 · 5 · 7**



## ROS DI SERE

Il Pomodoro di Bibione in tre declinazioni, granita fine al cetriolo

**6**

## IL PESCJECROTS

Coscette di rana fritte, panade acidificata, salsa verde, jus di vitello ed erbe piccanti

**1 GRANO**

## SPAGHETTO ZONCOLAN

Spaghetti Benedetto Cavalieri cotto nel brodo di fieno, crema di nocciole, **Cuc di Mont**, salsa all'Allium Victorialis e polvere di licheni

**1 GRANO · 7 · 8 NOCCIOLE**



## ASADO DI MANZO, ALBICOCCHES, BISQUE DI GAMBERI

Asado di Manzo, come omaggio allo Chef Ettore Troian e al Fogolar Friulano in Argentina, bisque di gamberi, albicocche marinate in agro, olio al timo e bottarga.

**2 · 4 · 7**

## CE FIGO!

Sorbetto al Figo Moro di Caneva, con la sua gelatina; granita di Amaro Nonino e olio di foglie di fico

## LIS AGANIS

Cre moso di funghi porcini, tartufo estivo e nocciole; noce caramellata, fragole e rabarbaro canditi.

**1 GRANO · 3 · 7**

MENÙ DEGUSTAZIONE

*Ove l'acqua brilla  
per effetto del sole*

**Dove la terra finisce, inizia il mare.**

Una passeggiata sensoriale  
dalle Alpi Carniche alla Costa Adriatica,  
con lo sguardo rivolto ad Est.

€ 90

## ENTREE

Frittella alle erbe, **Cuc di Mont** e mostarda di pere;  
millefoglie di verze e arachidi friulane; chawanmushi di  
trota affumicata, con le sue uova e olio all'acetosa/timo;  
tramezzino alle sarde

1 GRANO · 2 · 3 · 4 · 5 · 7  Slow Food

## CALAMARO, MIELE ALLE SUSINE FERMENTATE

Calamaro nostrano marinato nel koji, miele alle susine  
fermentate, olio alla santoreggia, focchi di pane

1 GRANO · 14

SGOMBRO ALLA FIAMMA,  
AGRUMI, INSALATA DI LAGUNA  
Sgombro fiammeggiato, salsa ponzu artigianale, olio al  
basilico, crema di agrumi al forno, Erba Pepe, insalata di  
Laguna e polvere di pomodoro

1 GRANO · 4 · 6

## TAGLIOLINO ALLA BRACE, AGNELLO DI CHERSO, RICCI DI MARE

Tagliolino all'uovo, passato allo yakitori, con fondo di  
capretto, crema ai ricci di mare ed orzo, Gin Seri Pervas

1 GRANO · 3 · 7 · 9 · 14

## MATÀN

Matàn cotto alla brace e glassato al pomodoro, maionese  
al boreto gradese, insalatina condita di erbe di laguna  
(grasse e tenere)

4 · 5 · 6 · 9

SORBETTO  
ALLE ERBE DI BARENA  
Sorbetto alle Erbe di Barena, da una nostra  
ricerca in Laguna

## BUCHTELN

Da un'antica ricetta boema, il nostro Buchteln alle  
albicocche, servito con gelato allo zabaione

1 GRANO · 3 · 7

MENÙ DEGUSTAZIONE

# Santoriale

Un menù pensato per te dallo Chef Stefano Basello e dalla sua giovane brigata, con alcune portate inedite.

Esponi al nostro maitre Juri Cossa le tue preferenze ed eventuali intolleranze, noi penseremo al resto.

Il piacere dell'ignoto,  
la meraviglia di abbandonarsi  
a nuovi profumi e sapori.

€ 110

# Wine Pairing

RISTORANTE 1905

PER CHI DESIDERASSE FARSI  
ACCOMPAGNARE...

ABBIAMO PENSATO A DUE PERCORSI  
ENOLOGICI, PER VALORIZZARE LA  
NOSTRA PROPOSTA GASTRONOMICA.

Una passeggiata fra le zone vinicole più  
vocate del Friuli-Venezia Giulia, per  
conoscere nuovi terroirs, varietà e  
persone, che hanno fatto della viticoltura  
la loro vita.

3 CALICI  
€ 20

5 CALICI  
€30

\*I nostri menù degustazione prevedono, in  
aggiunta al vino, anche bevande analcoliche,  
infuse e fermentate, di nostra produzione.

## GLI ALLERGENI CONTENUTI NEI NOSTRI PIATTI

- 1 · CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2 · CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 · UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 · PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 · ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 · SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 · LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8 · FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9 · SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 · SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 · SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 · ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13 · LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 · MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

(\*) È NOSTRA ABITUDINE UTILIZZARE MATERIE PRIME FRESCHE E STAGIONALI, IN CASO DI DIFFICOLTÀ NEL REPERIRLE VERRANNO UTILIZZATE MATERIE PRIME DA NOI LAVORATE E CONSERVATE

SECONDO LE MODALITÀ PREVISTE DALLA LEGGE (ABBATTUTE E CONGELATE IN PROPRIO). GAMBERI, CALAMRI E SCAMPI SONO CONGELATI ALL'ORIGINE.

(\*\*) CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE N.853/2004, ALLEGATO III , SEZ.VII , CAP. 3, LETTERA D