

*La gastronomia è l'arte
di usare il cibo
per creare felicità.*



LA
CU
CI
NA

SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL



www.laferrataristorante.it

LA FERRATA

ANTIPASTI

G L FG	LA BOMBA a porzione MINIMO 2 PERSONE	€ 15
	500 gr mozzarella di bufala di battipaglia ripiena con crema di panna e perline di bufala su letto di fresel accompagnata da melanzane fritte pomodorini e basilico	
G	TAGLIERE DI SAN DANIELE CON FOCACCIA	€ 18
G	TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON FOCACCIA	€ 15
	sopressa, ossocolo, speck, lonzetta affumicata	
G L	DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MIELE composte e focaccia	€ 18
L P U SO	TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE condita con capperi e acciughe, su letto di mistanza, con cuore di carciofo e crema alla carbonara	€ 18
L	FRICO CON POLENTA E RICOTTA AFFUMICATA	€ 13
G L P C M SO	MOSAICO DI MARE* crostino con salmone marinato e mascarpone, crostino con baccala' mantecato, carpaccio di tonno affumicato, sarde in saor, tagliatelle di seppia all'arancia, gambero lardellato, gobbetti con polenta morbida, saute' di vongole, canestrelli e capasanta gratinati	€ 25

PIATTI UNICI

G L SO	PIATTO FRIULANO dobbiaco alla piastra, crostino di polenta con pitina, orzotto allo sclopit	€ 20
G L U SO	PIATTO DELL'ASINO tagliatelle con stracotto d'asino, spezzattino d'asino con polenta morbida	€ 20

PRIMI PIATTI

G L	CJARSONS* FRIULANI con burro e ricotta affumicata	€ 15
G L U	GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI ASPARAGI punte di asparagi scottati e crudo di San Daniele croccante	€ 16
L SO C	RISOTTO ALLA BARBABEIOLA a porzione (minimo 2 persone) con yogurt greco tartare digambero e scorza di lime	€ 18
G L U	SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA con tartufo	€ 18
G P C M SO	LINGUINE ALLO SCOGLIO*	€ 18,5

MENU DI PESCE

M S O	DEGUSTAZIONE	€ 30
	IMPEPATA DI COZZE	€ 8
G M S O	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 15
P	TRANCETTO DI TONNO	€ 15

PESCE

M S E S O	SEPIE IN UMIDO con polenta morbida	€ 16
G F G P C M	CALAMARI* FRITTI CON POLENTA	€ 18
G F G P C M	GRAN FRITTO DI MARE* con carote, zucchine, calamari spillo, canestrelli, code di gambero, acquadelle, calamari, triglie, merluzzo	€ 22

GIOVEDÌ DEGUSTAZIONE CARNI

LA NOSTRA SELEZIONE DICARNI ROSSE	€ 38
ALLA GRIGLIA NO LIMIT CON UN CONTORNO	
A SCELTA	

CARNI

FG	GRIGLIATA LA FERRATA a porzione minimo 2 persone	€ 30
	pluma iberica, bavetta, picanha, wurstel con verdure grigliate e patate al forno	
L	GRIGLIATA MISTA costa, coppa, salsiccia, pollo con patate* fritte e polenta SOLO SABATO SERA E DOMENICA	€ 20

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI IN VETRINA da 6/hg

PLUMA IBERICA	€ 30
con patate al forno e peperoni alla griglia	
FILETTO DI MANZO	€ 30
con verdure grigliate	
TAGLIATA DICONTROFILETTO 300 gr	€ 24
con funghi trifolati	
TAGLIATA DI BAVETTA 300 gr	€ 20
con rucola e grana	

COSTINE D'AGNELLO

marinate lime miele e gin, cotie a bassa temperatura
e scottate nel burro con agretti e glassa al merlot

LUBLJANSKA* CON PATATE* FRITTE

ripiena di formaggio e prosciutto cotto

GALLETTO CON PATATE* FRITTE

solo venerdì sabato e domenica

€ 20

€ 22

€ 19

€ 16

€ 15

INSALATONE

DI PESCE*

con insalata mista, pomodorini, gamberetti,
tonno affumicato e burrata

DI CARNE

con insalata mista, pomodorini, rucola,
prosciutto crudo s.daniele, crostini e scaglie di grana

VEGETARIANA

con insalata mista, filetti di pomodoro semi dry,
olive taggiasche, verdure grigliate e mozzarella di bufala

€ 4

€ 4,5

€ 4,5

€ 6

€ 5

€ 5

€ 3,5

€ 5

CONTORNI

MELONE

PATATE AL FORNO

PATATE* FRITTE

VERDURE ALLA GRIGLIA

FAGIOLI CON CIPOLLA

SPINACI* AL BURRO

INSALATA MISTA

SOTTACETI MISTI

(IN VENDITA PRESSO IL NOSTRO SHOP)

