

*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

<i>GLFG</i>	LA BOMBA a porzione MINIMO 2 PERSONE 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	€ 15
<i>G</i>	TAGLIERE DI SAN DANIELE CON FOCACCIA	€ 18
<i>G</i>	TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON FOCACCIA sopressa,ossocolo,speck, lonzetta affumicata	€ 15
<i>GL</i>	DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MIELE composte e focaccia	€ 18
<i>LPUSO</i>	TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE condita con capperi e acciughe, su letto di misticanza, con cuore di carciofo e crema alla carbonara	€ 18
<i>L</i>	FRICO CON POLENTA E RICOTTA AFFUMICATA	€ 13
<i>GLPCMSO</i>	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

<i>GLSO</i>	PIATTO FRIULANO dobbiaco alla piastra , crostino di polenta con pitina, orzotto allo sclopit	€ 20
<i>GLUSO</i>	PIATTO DELL'ASINO tagliatelle con stracotto d'asino, spezzattino d'asino con polenta morbida	€ 20

PRIMI PIATTI

<i>GL</i>	CJARSONS* FRIULANI con burro e ricotta affumicata	€ 15
<i>GLU</i>	GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI ASPARAGI punte di asparagi scottati e crudo di San Daniele croccante	€ 16
<i>LSOC</i>	RISOTTO ALLA BARBABINETOLA a porzione (minimo 2 persone) con yogurt greco tartare digambero e scorza di lime	€ 18
<i>GLU</i>	SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA con tartufo	€ 18
<i>GPCMSO</i>	LINGUINE ALLO SCOGLIO*	€ 18,5

MENU DI PESCE

	DEGUSTAZIONE	€ 30
<i>MSO</i>	IMPEPATA DI COZZE	€ 8
<i>GM SO</i>	SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 15
<i>P</i>	TRANCETTO DI TONNO	€ 15

PESCE

<i>MSE SO</i>	SEPPIE IN UMIDO con polenta morbida	€ 16
<i>GFGPCM</i>	CALAMARI* FRITTI CON POLENTA	€ 18
<i>GFGPCM</i>	GRAN FRITTO DI MARE* con carote, zucchine, calamari spillo, canestrelli, code di gambero, acquadelle, calamari, triglie, merluzzo	€ 22

GIOVEDI DEGUSTAZIONE CARNI

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

CARNI

<i>FG</i>	GRIGLIATA LA FERRATA a porzione minimo 2 persone pluma iberica, bavetta, picanha, wurstel con verdure grigliate e patate al forno	€ 30
<i>L</i>	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 con patate al forno e peperoni alla griglia	€ 30
	FILETTO DI MANZO con verdure grigliate	€ 30
	TAGLIATA DICONTROFILETTO 300 gr con funghi trifolati	€ 24
<i>L</i>	TAGLIATA DI BAVETTA 300 gr con rucola e grana	€ 20

<i>SESO L</i>	COSTINE D'AGNELLO marinate lime miele e gin, cotie a bassa temperatura e scottate nel burro con agretti e glassa al merlot	€ 20
<i>GLUFG</i>	LUBLJANSKA* CON PATATE* FRITTE ripiena di formaggio e prosciutto cotto	€ 22
	GALLETTO CON PATATE* FRITTE solo venerdì sabato e domenica	

INSALATONE

<i>LP C</i>	DI PESCE* con insalata mista, pomodorini, gamberetti, tonno affumicato e burrata	€ 19
<i>GU</i>	DI CARNE con insalata mista, pomodorini, rucola, prosciutto crudo s.daniele, crostini e scaglie di grana	€ 16
<i>L</i>	VEGETARIANA con insalata mista, filetti di pomodoro semi dry, olive taggiasche, verdure grigliate e mozzarella di bufala	€ 15

CONTORNI

	MELONE	€ 4
	PATATE AL FORNO	€ 4,5
<i>GFG</i>	PATATE* FRITTE	€ 4,5
	VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 6
	FAGIOLI CON CIPOLLA	€ 5
<i>L</i>	SPINACI* AL BURRO	€ 5
	INSALATA MISTA	€ 3,5
<i>SE</i>	SOTTACETI MISTI (IN VENDITA PRESSO IL NOSTRO SHOP)	€ 5



*PRODOTTI CONGELATI - Allergeni: G glutine, L latticini, U uova, P pesce, C croestacei, M molluschi, SE sedano, SO solfiti, Fg frutti a guscio

COPERTO € 2,5