

Menu di Stagione

ANTIPASTI

Flan di zucchine, spuma di formaggio caprino e chips di riso alla curcuma	10
Il nostro Baccalà mantecato su crumble di polenta e mostarda di cipolle rosse	12
Strudel salato di salame nostrano, mele e uvetta con finto gelato al Formadi Frant latteria di Pradis	12
Piatto di prosciutto crudo di San Daniele con formaggi nostrani	12

PRIMI

Tagliolini all'uovo fatti in casa, cacio e pepe, battuta di scampi di Mazara e zest di lime	14
Orzotto mantecato alla barbabietola, stracciatella e granella di pistacchi	14
Gnocchi di pane al carbone vegetale in sugo allo stracotto di manzo pregiato	14
Caserecce trafilate al bronzo alla carbonara Friulana con il San Daniele	14

SECONDI

Entrecôte di angus Argentino, rucola e contorno a scelta	24
Sua maestà il Frico con Montasio Latteria di Aviano, patate e cipolla servito con la polenta di Fanna	14
Salmi di rana pescatrice al Pinot Nero e polenta grigia di Fanna	22
Tartare di black angus americano, maionese di peperoni e nocciole tostate	18

DESSERT

Crema bavarese alla vaniglia su crumble al cacao amaro e frutti di bosco	5
Tiramisù classico	5
Torta di pane Friulana con cioccolato fondente, lamponi e nocciole	5
Panna cotta con topping fatti in casa a scelta	4

ANTICA TRATTORIA TRE TORRI

Menu di Stagione

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI

SECONDO DISPONIBILITÀ

IL RITUALE DELLA PIETRA DI SALE ROSA

Serviamo i nostri tagli su una pietra di sale rosa calda che mantiene la carne in temperatura e ti permette di rifinire la cottura al tavolo, esattamente secondo il tuo gusto.

Manzo "Sashi" 🇯🇵 9€/h

Selezione nordeuropea pluripremiata per la straordinaria qualità genetica e la cura dell'allevamento. Una marezzatura stile Wagyu regala una consistenza burrosa che si scioglie al palato, liberando note ricche, dolci e intense.

Manzo Bavarese 🇩🇪 9€/h

Grande classico della tradizione carnivora europea, sinonimo di consistenza ed equilibrio perfetto. Consistenza succosa e compatta. Esprime un gusto pulito e rotondo di carne, completato da aromi freschi di fieno e una piacevole dolcezza di fondo.

Vacca Galiziana 🇪🇸 9€/h

Taglio ricavato da bovini maturi allevati in libertà sui pascoli umidi della Galizia. Sapore maturo, profondo e persistente. Il caratteristico grasso esterno dorato dona sentori di burro chiarificato, erbe d'alpeggio e sfumature tostate.

Scottona Polacca 🇵🇱 7€/h

Selezionata da giovani esemplari femmine per garantire la massima infiltrazione di grasso intramuscolare. Consistenza tenera e facile alla masticazione. Esprime note delicate, fresche e moderatamente sapide, perfette per esaltarsi sulla pietra di sale.

Manzo "Scotch" 🇬🇧 8€/h

Carne scozzese certificata, allevata al pascolo tra i prati battuti dai venti delle Highlands. Straordinariamente tenera grazie alle fibre sottili. Gusto rustico, avvolgente ed selvatico, contraddistinto da una succulenza naturale.

Manzo Irlandese 🇮🇪 8€/h

Proviene dai pascoli dell'Isola Smeraldo, ove l'alimentazione è rigorosamente a base di erba fresca. Taglio dal colore rosso vivo e dalle fibre morbide. Il profilo aromatico è dolce ed erbaceo, il grasso è cremoso e vellutato.