

Menù
Nuovo
Provalo

Hotel Patriarca – Ristorante La Piramide
San Vito al Tagliamento (PN) 0434 875555

Qualità
Creatività
Fantasia

Antipasti

- *Burrata in pasta kataifi con capocollo di Martina Franca, su salsa di pomodoro oblungo, con pomodori secchi e olive nere nostrani* 12,00
- *Fino fino di seppia con carciofi saltati, cotto a bassa temperatura con sedano croccante e grattata di bottarga di Mugine* 11,00
- *Moscardini e calamaretti con asparagi arrostiti e scalogno don crostone di pane e vineigrette d'olio extra vergine d'oliva* 9,50
- *Plateau degustazione e scoperta territorio pordenonese e friulano (salumi, prosciutti e formaggi tipici con salse senapate in abbinamento)* 9,50
- *Capesante scottate e fiammeggiate al "gioiello Nonino" di miele d'acacia con mostarda di cipolla rossa e mela verde* 12,50
- *Millefoglie di zucchine e pasta fillo croccante* 8,50

Primi Piatti

- *Sagne di farina d'orzo 'ncannulate con polpette d'agnello, Canestrato e mandorle croccanti* 12,00
- *Lune piene di pasta fresca con burrata barese e crostacei sfumati al "Metodo Classico" con la loro salsa* 12,50
- *Cjalsons "alla Patriarca" con ripieno di Pitina della Val Tramontina, formaggio morbido Asin, grattugiata di ricotta friulana e gocce di burro fuso* 9,00
- *Stelle filanti di pasta fresca con speck di Sauris su salsa al Montasio* 10,00
- *Tagliatelle rustiche all'uovo con la regina di San Daniele e le sue prelibate uova* 11,00
- *Ravioloni di melanzane con pomodorino fresco, perlage di basilico e bocconcino alla farina di grano saraceno con asparagina ed erba cipollina* 10,00
- *Risotto Carnaroli all'Asin con fave e timo* 11,00

Tre sale accoglienti e una bella terrazza giardino estivo vi possono accogliere per qualsiasi genere di evento. Garantiamo la massima genuinità dei prodotti, attentamente selezionati e la totale disponibilità e cortesia del personale tutto. Le nostre paste e dessert sono quasi tutte fatte in casa.

Le
migliori
carni

Hotel Patriarca – Ristorante La Piramide
San Vito al Tagliamento (PN) 0434 875555

I migliori
pesci

Secondi piatti

- *Spezzatino di cavallo “a lu sugu” cotto in terracotta con peperoni friggiteLLi su frisa “suppata”* 12,00
- *Coda di rospo arrotolata in pancetta steccata con dadolata di verdure estive cotta in carta fata* 13,00
- *Tonno pinne gialle su rucoletta, con uova di quaglia* 16,00
- *Pancia di maiale croccante con salsa di ciliegie, cucinata a bassa temperatura, con vino cotto, senape, cips di pane e germogli di bietola rossa* 9,50
- *Cotoletta di merluzzo carbonaro con salsa alle acciughe e germogli di finocchio* 12,00
- *Timballo gratinato con veli di patate, broccoletti e tofu* 10,00

I grigliati – Carne attentamente selezionata

- *Tagliata di manzo selezionato irlandese con rucola e Montasio stagionato a ventagli* 16,00
- *Filetto di manzo selezionato irlandese avvolto nel prosciutto di San Daniele* 18,00
- *Hamburger di pregiata selezione di razza Chianina con cialda di frico croccante e patate alla contadina* 13,50

Dessert

- *Pasticciotto salentino con crema all’amarena* 6,00
- *Piramidina di ricotta di capra con fichi, mandorle pralinate e cioccolato fuso* 6,00
- *Trilogia di sorbetti* 6,00
- *Pesche cotte a bassa temperatura e aromatizzate al Passoa con sorbetto alla papaya bum bum* 6,00
- *Cheese cake con crumble croccante e gelee alle fragole* 6,00
- *Creme brulèe* 6,00
- *Pane, coperto e servizio* 2,00

Buon Appetito e incominciate a leccarvi i baffi !!!