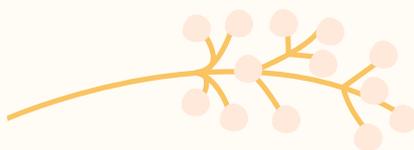


# Patriarca Hotel & Wellness

## Ristorante La Piramide

### Menù

*IL PIACERE DELLE CALDE E STUZZICANTI ATMOSFERE  
IN UN INCROCIO DI GUSTO E SAPORE DAL FRIULI AL SALENTO*



#### ANTIPASTI

**FVG** Il gran tagliere delle nostre colline,  
con mostarda di Figo Moro di Caneva, pane alle olive e focaccia al rosmarino **12,50**

**SAL** Vitello tonnato ai "capperi de la Turre" e limone  
con verdure primaverili in agrodolce **9,50**

**FVG** Veli di tonno affumicato su pane nero al carbone vegetale,  
gocce di extra vergine Tergeste Dop e alici marinate "arenate" in una spiaggia di tarallini  
**13,50**

**SAL** Filetto di triglia alla doppia pizzaiola  
su terra di olive nere **12,00**

**Capasante scottate**  
su vellutata di asparagi verdi e "sigaro" croccante in pasta fillo **13,00**

**Vegetariano - FVG** Uovo in camicia  
con insalata di carciofi, scaglie di Montasio stravecchio e germogli **8,50**

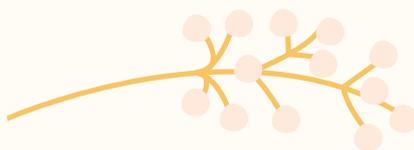
**Vegano - Hummus in carrozza**  
con cavolo nero su crema di lenticchie **12,00**

# Patriarca Hotel & Wellness

## Ristorante La Piramide

### Menù

*IL PIACERE DELLE CALDE E STUZZICANTI ATMOSFERE  
IN UN INCROCIO DI GUSTO E SAPORE DAL FRIULI AL SALENTO*



#### PRIMI PIATTI

**FVG Spaghettoni Senatore Capelli**,  
con carciofi, guanciale di Sauris e agretti scottati **11,00**

**SAL Maccheroncini integrali Senatore Capelli**

al pomodoro Pachino e basilico fresco, con polpettine caserecce della tradizione salentina **9,50**

**SAL Paccheri di Gragnano trafilati al bronzo**,  
con pesce spada, friarielli e "polvere" di tarallini **12,50**

**SAL Gnocchetti viola** con vongole cozze e pomodorino candito **12,00**

**SAL Riso Venere selvaggio**

con gamberi, burrata fresca e pomodoro arrostito **13,00**

**Vegetariano - FVG Girasoli di pasta fresca**

con ripieno di formadi Frant e pere Abate **12,00**

**Vegetariano - FVG Cjarsons alla carnica**

con erbe di campo, ricotta di malga e mandorle friulane **11,00**

**Vegano - Linguine Bio Timilia, macinate a pietra**

e trafilate al bronzo,

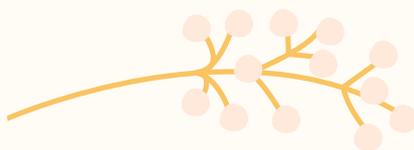
con cavol fiore bicolore, anacardi e formaggio vegetale **12,50**

# Patriarca Hotel & Wellness

## Ristorante La Piramide

### Menù

IL PIACERE DELLE CALDE E STUZZICANTI ATMOSFERE  
IN UN INCROCIO DI GUSTO E SAPORE DAL FRIULI AL SALENTO



#### SECONDI PIATTI

##### **FVG** Tagliata di manzo con rucola,

Montasio Mezzano e gocce di aceto balsamico Asperum Midolini **17,00**

**FVG** Rollatina di coniglio nostrano farcito, con composta di cipolla rossa di Cavasso ed uvetta, cialda di frico e crema di zafferano di Dardago **13,00**

##### **FVG** Pancettone di maiale laccato al miele d'acacia

e sfumato alla birra di Naon e pesche saltate **12,50**

##### **Black Angus Burger**

con panino rosso, uova di quaglia, carciofi saltati e patate arrostiti **15,00**

##### **SAL** Fiore di merluzzo in olio cottura,

con zuppa di pane d'Altamura emulsionato e cozze cotte a bassa temperatura **13,00**

##### **Spiedone di pesce spada e zucchine**

ai triplici semi (chia, lino e sesamo) **17,00**

##### **Vegetariano - FVG** Omelette FVG (Feel Very Good)

con formadi Frant, Vidisons (luppolo), Ginger **10,00**

##### **Vegano - SAL** Quinoa alla barbabietola rossa

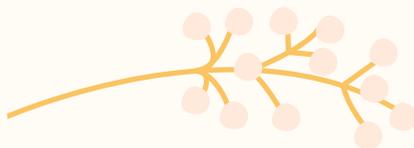
con tofu al curry e cimette di rapa **12,00**

# Patriarca Hotel & Wellness

## Ristorante La Piramide

### Menù

*IL PIACERE DELLE CALDE E STUZZICANTI ATMOSFERE  
IN UN INCROCIO DI GUSTO E SAPORE DAL FRIULI AL SALENTO*



#### CONTORNI

**Insalata verde di stagione 3,50**

**Insalata mista di stagione 3,50**

**Carote Julienne 3,00**

**Patate arrostiti aromatizzate al rosmarino 3,00**

**Verdure miste bollite 4,00**

**Spinaci al burro o al limone 4,00**

**Verdure miste grigliate 4,50**

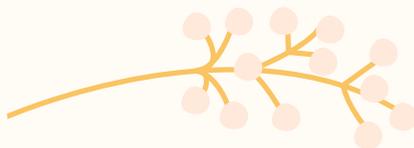
**SAL Verdure selvatiche di campo amarognole salentine 6,00**

# Patriarca Hotel & Wellness

## Ristorante La Piramide

### Menù

*IL PIACERE DELLE CALDE E STUZZICANTI ATMOSFERE  
IN UN INCROCIO DI GUSTO E SAPORE DAL FRIULI AL SALENTO*



#### DESSERTS

**FVG** Piramidina semifreddo di ricotta di capra,  
con fichi secchi, mandorle pralinate, cioccolato fuso ed Esse di Raveo **6,50**

**Tortino al cioccolato nero fondente**  
con cuore morbido al cioccolato bianco **6,50**

**SAL** Pasticciotto classico leccese  
con crema pasticciera, amarene e gocce di vin cotto di Primitivo di Manduria **6,50**

**FVG** Tarte Tatin alle pere friulane  
con gelato alla vaniglia e salsa al mou **6,50**

**SAL** Trilogy di sorbetti  
non il classico ed anonimo sorbetto ma tre differenti interpretazioni e gusti **6,00**

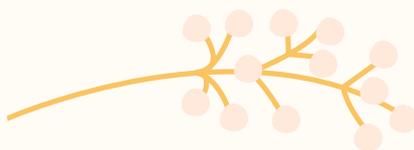
**Bavarese ai frutti rossi mossi e scossi**  
con profumi del bosco e salsa al limoncello **6,50**

# Patriarca Hotel & Wellness

## Ristorante La Piramide

### Menù

IL PIACERE DELLE CALDE E STUZZICANTI ATMOSFERE  
IN UN INCROCIO DI GUSTO E SAPORE DAL FRIULI AL SALENTO



**BENVENUTI  
E SPERIAMO  
BEN TORNATI !**

Gli Chef **Cristina Milelli** (salentina Doc) e **Daniele Corradin** (friul-veneto orientale)  
hanno ideato questo **menù** dove la miglior tradizione salentina  
si incontra con le specialità friulane.

Al centro di tutto c'è sempre

**IL PRODOTTO**

attentamente selezionato, da fornitori che abbiano

**UN'ANIMA**

e

**UNA SENSIBILITA'**

attenta a valorizzare in modo sostenibile ed equo le nostre eccellenze agroalimentari.

In sala

**Martina & Simone**

avranno il piacere, se vorrete, di raccontarVi che

**STORIA**

c'è dietro ogni singolo piatto, ogni singolo prodotto, ogni singolo vino.  
scoprirete

**PASSIONE, AMORE e CONOSCENZA.**