

# *La Casa di Emme*

Taverna di campagna

*Come a casa ...*

**BIRRA ALLA SPINA**

**BIRRA SPATEN**

Oltre 600 anni di tradizione nella fabbricazione della birra

**SPATEN**

*Lager dal sapore delicatamente speziato, fresco, leggero  
piccola (3) ½ litro (5,5) 1 litro (9)*

**FRANZISKANER**

*Weissen, molto conosciuta per il suo moderato contenuto di anidride carbonica  
delicata, fresca, leggera, prodotta con malto di frumento  
piccola (3) ½ litro (5,5) 1 litro (10)*

## **BIRRE ARTIGIANALI DELLA BRETAGNA**

### ***Bière Rousse Fleur des Îles***

*Il fiore delle isole, l'ibisco, è questo fiore a darle il colore rosso e a conferirle il suo sapore speziato dal profumo sottile*

*Bottiglia 33 cl (5,5)*

### ***Mutine Blanche***

*Birra bianca di frumento e grano saraceno delicatamente fruttata, dissetante*

*Bottiglia 33 cl (5,5)*

### ***Dolmen***

*Birra rossa di puro malto, delicatamente possente, in stile tipicamente bretone 7°*

*Bottiglia 33 cl (5,5)*

### ***Bier Breizh***

*Birra al malto di whisky artigianale bretone*

*Bottiglia 33 cl (5,5)*

### ***Bière Ambrée Coreff***

*Birra ambrata di puro malto*

*Bottiglia 33 cl (5,5)*

## **BIRRE DI SAURIS**

*Zahre, antico nome di Sauris, incantevole località di montagna  
situata a 1400 mt sul livello del mare, nella valle del Lumiei  
circondata da montagne che la rendono uno dei luoghi più incontaminati  
del Friuli Venezia Giulia nel cuore della Carnia...  
...da questi luoghi  
dall'acqua incontaminata delle sorgenti di Sauris  
da malto di solo orzo distico, da lievito di birra e luppolo freschissimi...*

### **“CANAPA”**

*Chiara su base Pils, 5° alc.,  
dal raffinato aroma di foglie e fiori di Canapa Carmagnola italiana  
con un gusto levigato, una birra corposa e delicata insieme  
Bottiglia 0,75 (13)*

### **“ROSSA VIENNA”**

*Dal malto maggiormente tostato di un'antica ricetta viennese, 6° alc.  
il colore rosso ambrato ed un aroma secco, intenso e profumato  
Bottiglia 0,75 (13)*

### **“AFFUMICATA”**

*Colore rosso scuro, 6° alc., caratterizzata da un'ottima rotondità e  
da un persistente ed inconfondibile aroma di malto d'orzo affumicato  
Bottiglia 0,75 (13)*

*Queste birre sono integrali, non pastorizzate e non filtrate*

## VINI

### L'Aperitivo Spritz:

*vermouth artigianale da un'infusione di erbe e spezie, prosecco (4)*

### Una selezione frizzante:

#### **Prosecco Ballancin d.o.c.**

*Bottiglia 75cl (16)*

*Calice da degustazione (3)*

### Sfusi:

#### **Merlot Az. Agr. Zof**

**Tocai Cantina Produttori di Cormons**

*½ Litro (4,5) 1 Litro (8)*

### I più semplici e beverini in bottiglia:

*Az. Agr. Zof Colli Orientali del Friuli*

#### **Rossi: Merlot, Cabernet**

*Bottiglia 75cl (15)*

*Calice da degustazione (3)*

## VINI DA MEDITAZIONE

**Torre Rosazza Verduzzo d.o.c. c.o.f.**

*Calice da degustazione (3)*

**Az. Agr. Zof Verduzzo d.o.c. c.o.f.**

*Calice da degustazione (3)*

**Torre Rosazza Picolit d.o.c. c.o.f.**

*Calice da degustazione (5)*

**Az. Agr. Zof Picolit d.o.c.g. c.o.f.**

*Calice da degustazione (4)*

*Altre proposte nella “Carta dei Vini”*

## **LA SPASETTA FRIULANA**

*Dal cuore del Friuli, un' antologia di sapori straordinari, un assaggio di prodotti di altissima qualità presidiati da Slow Food*

*L' associazione "Slow Food" da anni si occupa della conservazione e della tutela di prodotti tipici ed autoctoni minacciati dalla estinzione*

### **FRICO**

*formaggio croccante tipico della Carnia e del Friuli  
ottenuto da Montasio d.o.p. di varia stagionatura*

### **SALAME FRIULANO IN PUNTA DI COLTELLO**

*salame tipico friulano secondo l' antica ricetta  
dalle carni più pregiate, lavorato a mano, raffinatamente delicato*

### **SASAKA**

*lardo di maiale stagionato macinato fino a crema con ciccioli d' oca*

### **PITINA**

*salame di carni macinate aromatizzate al ginepro  
ricoperto con farina di granturco ed affumicato*

### **PETTO D' OCA AFFUMICATO**

*su crostini caldi imburrati*

### **SALAME PURO D' OCA**

### **CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO A LEGNA**

*affumicato a freddo con legna di faggio e bacche di ginepro*

*...spasetta da degustazione (12)*

## **LA SPASETTA D'OCA**

*Da un prestigioso allevamento friulano pluripremiato  
degustazione di delicati salumi di pura oca*

### **PETTO D'OCA AFFUMICATO**

*servito su crostini imburrati*

### **OCADELLA**

*delicata mortadella di pura oca*

### **SASAKA**

*crostini con delicato battuto di lardo  
macinato fino a crema con ciccioli d'oca*

### **SALAME PURO D'OCA**

*salame tradizionale di carne unicamente d'oca*

*servita con polenta bruscata  
ed un assaggio di crema d'asparago bianco*

*...spasetta da degustazione (10)*

## **PROSCIUTTI**

### ***Prosciutto di Sauris***

*Tagliere (9)*

*Focaccia e prosciutto di Sauris (14)*

### ***Speck di Sauris***

*Tagliere (8)*

*Focaccia e speck di Sauris (13)*

### ***Speck della Val Pusteria***

*Tagliere (8)*

*Focaccia e speck della Val Pusteria (13)*

## **TAGLIERE DI SALUMI**

### ***Salumi di Sauris***

*Prosciutto, Ossocollo, Culatello*

*Pancetta arrotolata, Lardo, Salame*

*Tagliere piccolo (10)*

*Tagliere grande (16)*

### ***Landjäger e Kaminwurzten***

*Piatto di salsicette affumicate di Dobbiaco e assaggi di salami*

*Piatto (8)*

## **FORMAGGI**

### ***Piatto di Formaggi Friulani d.o.p.***

*Montasio fresco, Montasio mezzano, Carnia, Ubriaco, Ricotta affumicata*

*Tagliere (12)*

## **PRIMA**

### ***Pane bruscato con salsa pompeiana***

*Una antica ricetta ritrovata a Pompei*

*grana, erbe aromatiche fresche, spezie, pinoli, olio extra vergine d'oliva (4,5)*

### ***Pane bruscato e lardo di Sauris alle erbe (4,5)***

### ***Pane bruscato con salamino affumicato di Dobbiaco (4,5)***

### ***Pane bruscato con salsicette affumicate di Dobbiaco (4,5)***

### ***“Cevapcici”***

*Piatto tipico triestino*

*polpettine di carne selezionata di manzo e spezie cotte alla brace  
servite con insalate e salsa ajvar (5,5)*

### ***Patate “in tecia”***

*Patate da coltura biologica gratinate al tegame con speck e burro di malga (5,5)*

### ***Crauti stufati alla triestina***

*Un delicato contorno dalla originale ricetta mitteleuropea (4)*

### ***Patate fritte***

*Patate da coltura biologica “fatte in Casa” (4)*

## **DURANTE**

### ***Zuppa d'orzo e fagioli***

*Ricordi di montagna...*

*fagioli freschi, orzo, patate, pancetta affumicata, erbe (8)*

### ***Cjarsons***

*Piatto tipico della Carnia*

*ravioli acqua e farina con un delicato ripieno dai sapori di montagna  
rosolati nel burro di malga e semi di papavero  
una spolverata di ricotta affumicata attorno (8)*

### ***Spätzle***

*Piatto tipico tirolese*

*gnocchetti acqua e farina agli spinaci  
una noce di burro di malga e speck della Val Pusteria  
serviti con ricotta affumicata (8)*

### ***Insalata Cortinese***

*Speck saltato in padella con aceto balsamico  
insalata, rughetta, noci, mais, finocchio, grana (8)*

## **DURANTE**

### ***Kaiserfleisch con salsa al vino e mirtilli rossi***

*Carrè di maiale cotto nel vino rosso e composta ai mirtilli rossi  
delicatamente agrodolce (8)*

### ***Kaiserfleisch***

*Carrè di maiale cotto al vapore  
da degustare con salsa di mele speziata  
una grattugiata di kren fresco (radice di rafano)...su richiesta  
delicatamente piccante (8)*

### ***Gulasch***

*Dalla originale ricetta ungherese (8)*

### ***Servelade***

*Würstel succulenti originali dal Tirolo serviti con crauti e senape (8)*

### ***Carpaccio di culatello di Sauris***

*Un filo d'olio extra vergine d'oliva  
scaglie di Montasio d.o.p. stagionato, miele e noci (8)*

## ***Stinco di maiale affumicato***

*Cotto al forno per almeno sei ore nella birra...  
...un piatto "speciale" da mangiare in due!*

*(20)*

## **PIZZE COTTE NEL FORNO A LEGNA**

*Dalla originale ricetta napoletana  
con 24 ore di lievitazione*

### **FOCACCE**

*Focaccia olio e rosmarino (5)*

*Focaccia con piatto di speck della Val Pusteria (13)*

*Focaccia con piatto di speck di Sauris (13)*

*Focaccia con piatto di prosciutto di Sauris (14)*

*Focaccia con lardo di Sauris (10)*

### **PIZZE**

*Pomodoro e mozzarella*

*Pomodoro mozzarella salame di Sauris al peperoncino (decisamente piccante)*

*Pomodoro mozzarella prosciutto affumicato di Dobbiaco (origano e un filo d'olio)*

*Calzone con prosciutto affumicato di Dobbiaco (mozzarella, origano e un filo d'olio)*

*Patate e speck (patate, speck e mozzarella)*

*Patate e salsiccia (patate, salsiccia e rosmarino)*

*Speck e scamorza (mozzarella, speck e scamorza)*

*Funghi e speck (mozzarella, funghi e speck croccante)*

(7)

*i tempi di attesa per le pizze possono essere diversi dalle altre degustazioni  
per farle buone... non metteteci fretta*

**Eventuali ritardi nel servizio sono dovuti alla cura con cui prepariamo i vostri piatti**

## **DOLCI**

### ***Sacher “espressa”***

*Dalla ricetta originale Viennese  
servita con salsa al cioccolato calda (6)*

### ***Tortino di grano saraceno***

*Con composta di mirtilli rossi e panna (6)*

### ***Rigojanci***

*torta al cioccolato rum e panna  
una golosa ricetta nata a Vienna alla fine dell’ 800  
da una appassionante e scandalosa storia d’ amore (6)*

### ***Krapfen***

*Serviti caldi con marmellata e cioccolato (5,5)*

### ***“Strucolo de pomi”***

*Lo strudel di mele alla triestina  
sfoglia fragrante, mele e cannella (5,5)*

### ***La crema carsolina***

*Delicata crema pasticceria tra sfoglia calda croccante (5,5)*

### ***Kipfel dolci***

*Biscotti secchi a forma di mezzaluna (5)*

***...c’è anche la panna cotta (3)***

## **TISANE**

### ***Energetica***

*a base di:*

*Damiana, Luppolo, Prezzemolo, Santoreggia, Elicriso, Verbena  
Romice e Fieno greco*

### ***Rilassante***

*a base di:*

*Tiglio, Fiori di arancio, Camomilla, Papavero, Biancospino, Melissa  
Basilico e Valeriana*

### ***Depurativa***

*a base di:*

*Gramigna, Ortica, Verbena, Achillea, Betulla, Dulcamara  
Genziana, Sambuco, Salsapariglia e Bardana*

### ***Digestiva delicata***

*a base di:*

*Arancio dolce, Issopo, Rosmarino, Karkadè, Menta, Enula  
Finocchio, Melissa, Ruta, Liquirizia e Lavanda*

### ***Digestiva forte***

*a base di:*

*Menta, Anice, Finocchio, Maggiorana, Melissa, Ruta  
Angelica, Rapontico e Genziana*

## **GRAPPE**

### **Grappa classica “Sarpa”**

*Distilleria storica Poli (3)*

### **Grappa “Sarpa Riserva”**

*Distilleria storica Poli (3)*

### **Grappa “18 lune” Stravecchia**

*Distilleria Marzadro invecchiata 18 mesi in barrique (4)*

### **Grappa di moscato**

*Distilleria storica Poli (4)*

### **Grappa di pinot nero**

*Distilleria storica Poli (4)*

### **Grappa al miele**

*Distilleria storica Poli*

*liquore a base di grappa e miele d’acacia*

*l’evoluzione della più antica bevanda alcolica prodotta dall’uomo: l’idromele (3)*

**Grappa di Moscato distillata a bagnomaria** *Distilleria Giovanni Poli (4)*

**Grappa Vecchia Riserva distillata a bagnomaria** *Distilleria Giovanni Poli (4)*

**Grappa alla Asperula distillata a bagnomaria** *Distilleria Giovanni Poli (4)*

**Grappa di Pinot Nero distillata a bagnomaria** *Distilleria Pojer e Sandri*

*la più elegante tra le grappe di vinacce di uve rosse*

*dal profumo etereo e ampio e dal sapore netto e deciso senza risultare disarmonico (5)*

**Grappa di Essenzia distillata a bagnomaria** *Distilleria Pojer e Sandri*

*nasce da una miscela di vinacce di diversi vitigni*

*la ricchezza aromatica la rende complessa con mille sfumature*

*dal sapore morbido e rotondo e dal profumo intenso ostentatamente fruttato (6)*

### **Grappe alla frutta**

*Albicocca, Fico, Fragoline di bosco, Menta, Mirtillo, Pesca, Mela, Liquirizia (2.5)*

*½ metro: 6 bicchieri (9) 1 metro: 12 bicchieri (18)*

## **SELEZIONE DI DISTILLATI**

### **CALVADOS**

#### ***Chateau du Breuil v.s.o.p.***

*Medaglia d'argento 2004 al "Paris Agriculture Fair"  
morbide fragranze tipiche della Normandia, d.o.c. dei Pays d'Auge (5)*

### **COGNAC**

#### ***Fillioux coq dorè***

*Gusto forte e amabile, frutti fiori e legno si fondono armoniosamente  
vivace aroma di uva passa, uva, nocciole, banana, cumino, melone (6)*

#### ***Francois Peyrot v.s.o.p.***

*Sapore morbido, flessibile, rotondo  
riveste l'importanza tale a quella di uno champagne d'annata (6)*

#### ***Francois Peyrot liqueur de poire williams au cognac***

*Il risultato di un insieme di aromi naturali  
ottenuti dalla macerazione delle pere Williams nel loro succo e del Cognac (5)*

### **BAS ARMAGNAC**

#### ***Samalens v.s.o.p.***

*Fruttato, fine, con sentore di vaniglia, frutti rossi maturi, ampio, rotondo ed equilibrato (6)*

### **RUM**

#### ***Clément vieux agricole martinique***

*Invecchiato in barili di quercia per almeno tre anni  
color mogano, ricco di aromi tipo il cacao tostato, risulta cremoso in bocca (5)*

## **VINI DA MEDITAZIONE**

*Descritti nella pagina dei vini*

## **BIBITE**

***Coca Cola familiare***  
*Bottiglia 1 litro (4,5)*

***Coca Cola***  
*Bottiglia 25cl (2)*

***Fanta***  
*Bottiglia 25cl (2)*

***Sprite***  
*Bottiglia 20cl (2)*

***Schweppes***  
*Bottiglia 20cl (2)*

### ***Acqua:***

***Nepi, leggermente frizzante***  
*Bottiglia 75cl (2)*

***Natia, naturale***  
*Bottiglia 75cl (2)*