

il nostro menu

Antipasti

Il tagliere del Giulio con affettati e formaggi, accompagnati da sott'aceti e mostarde fatte in casa

Il tagliere di formaggi tipici friulani

(Montasio Dop, Salato e Frant P.A.T. PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI)

Pitina con Polenta (la Pitina è prodotto IGP)

Originalmente la pitina era composta esclusivamente da carni ovine o caprine o da selvaggina ungueolata d'alta montagna (camoscio o capriolo). La forma di polpetta è dovuta al fatto che in zone montane non c'erano possibilità di reperire budella per insaccare la carne e quindi conservarla, per cui si era sfruttato questo espediente per sopperire questa carenza. La preparazione non richiedeva particolari attrezzature quindi era possibile prepararle ovunque anche in malghe lontane da centri abitati.

Le Frittate...con le uova del nostro pollaio, arricchite da verdure ed erbe dei nostri orti e campi

Crudo di San Daniele

* i salumi sono prodotti con carni di nostra produzione marinati per lungo periodo

Vegetariano o celiaco?

L'Agriturismo Al Luogo del Giulio prepara sempre menu per i vegetariani a base di frittate, formaggi, primi piatti, frico, verdure.

Su richiesta menu per celiaci.

La nostra carne alla griglia è sempre disponibile e disponiamo di pasta per celiaci.

Primi piatti

Gnocchi fatti in Casa con Ragù d'Antra (anatre da noi allevate)

Tagliolini al Prosciutto Crudo di San Daniele DOP

Il Prosciutto di San Daniele DOP è un prodotto di salumeria, crudo e stagionato, ottenuto dalla lavorazione delle cosce fresche di suini pesanti italiani di razza Large White e Landrace, eventualmente combinate con la razza Duroc, o ibridate. Metodo di produzione: la lavorazione inizia con la pesatura delle cosce che devono essere almeno di 12 kg. Si procede quindi alla rifilatura, per eliminare le eventuali imperfezioni dovute alla macellazione.

Segue la salagione per un tempo variabile in rapporto al peso delle cosce; la tradizione vuole infatti che la coscia resti sotto sale un giorno per ogni chilogrammo di peso.

La coscia ormai ripulita dal sale viene sottoposta a una pressione uniforme per 24-48 ore, che le conferisce la tipica forma a chitarra.

Si procede con il ciclo di riposo, lavaggio, asciugatura e sugnatura, per arrivare infine a una delle fasi più importanti che è quella della stagionatura. È in quest'ultima fase che il microclima di San Daniele diviene protagonista indiscusso. La stagionatura si protrae per un periodo minimo di 13 mesi dalla data di introduzione in prosciuttificio.

Risotto con Formaggi Friulani e Verdure di produzione propria

Vegetariano o celiaco?

L'Agriturismo Al Luogo del Giulio prepara sempre menu per i vegetariani a base di frittate, formaggi, primi piatti, frico, verdure.

Su richiesta menu per celiaci.

La nostra carne alla griglia è sempre disponibile e disponiamo di pasta per celiaci.



Secondi Piatti

Grigliata di pollo e/o tacchino nostrani, da noi allevati

Anatra in tecia

(da noi allevata e preparata seguendo ricette di vecchia tradizione)

Frico (patate di nostra produzione con formaggio Montasio DOP)
con cipolla o miele di nostra produzione

Il Formaggio Montasio Originario della Carnia, deve il suo nome a un gruppo di montagne delle Alpi Giulie. Si racconta sia stato creato da un monaco sconosciuto dell'Abbazia di Moggio durante il secolo XIII. Già nel 1775, a San Daniele del Friuli, il Montasio compariva nei prezziari, a dimostrazione che, in virtù del suo costo elevato, veniva considerato di grande pregio. Era citato anche nei documenti mercantili dell'Italia Nord-Orientale.

Contorni

Patate e Verdure di stagioni fresche e cotte

DOLCI

Crostate con le marmellate fatte in casa e uova di nostra produzione

Vegetariano o celiaco?

L'Agriturismo Al Luogo del Giulio prepara sempre menu per i vegetariani a base di frittate, formaggi, primi piatti, frico, verdure.

Su richiesta menu per celiaci.

La nostra carne alla griglia è sempre disponibile e disponiamo di pasta per ciliaci.

