

PIATTO FREDDO DELLA CUCINA LOCALE

1. Prelibatezze affumicate della Bela krajina con formaggio di Semič, 100 g 7,00 €
Allergeni: lattosio
2. Trota affumicata di Rožni Dol con rafano e pane con farina di canapa, 70 g 8,00 €
Allergeni: glutine – frumento, lattosio, pesce

MINESTRE COME QUELLE DI NONNA ZALA

1. Duetto di zuppa di funghi e brodo di manzo con tagliolini fatti in casa, 0,3 dl 3,00 €
Allergeni: glutine – frumento, sedano, uova
2. Zuppa di fagioli, patate e cavolo rapa della Bela krajina (*šarina juha*), 0,3 dl 2,50 €
Allergeni: /

ANTIPASTO CALDO

1. Tris di funghi porcini su *fulanje* (focaccia della Bela krajina con uova e prosciutto) e pancetta croccante, 100 g 9,00 €
Allergeni: glutine – frumento, lattosio, uova
2. Pancetta arrosto della Bela krajina ripiena di ricotta casareccia su letto di insalata, 70 g 7,00 €
Allergeni: lattosio

ALTRE PRELIBATEZZE GASTRONOMICHE DELLA NOSTRA CUCINA

1. Piatto *Anceļj* (filetto di vitello con porcini e prosciutto arrosto della Bela krajina e frittelle di Mihelina), 200 g 17,00 €
Allergeni: soia, glutine – frumento, sedano, lattosio, uova
2. Filetto di cervo con mirtili rossi e struccoli fatti in casa, 200 g 19,00 €
Allergeni: soia, glutine – frumento, lattosio, uova
3. Trota di Rožni Dol con bietole biologiche locali e purè al rosmarino, circa 220–250 g 12,00 €
Allergeni: lattosio, pesce
4. Bistecca di manzo con burro alle erbe, salsa “*bravo*” (peperoncino, pomodoro e maionese) e patatine fritte, 250 g 15,00 €

Allergeni: soia, sedano, senape, lattosio

5. Carrè di agnello alla griglia con patate arrosto e verdure all’olio di oliva, 200 g 19,00 €
Allergeni: /

ANGOLO VEGANO E VEGETARIANO

1. Antipasti

- Mini panino con farina di canapa e involtino di zucchine con formaggio al cocco, 50 g 4,00 €
Allergeni: glutine – frumento
- Tortilla senza glutine con verdure e salsa, 70 g 5,00 €
Allergeni: /

2. Primi e secondi piatti

- Struccoli come quelli di nonna Zala, 200 g 8,00 €
Allergeni: glutine – frumento, lattosio, uova
- Formaggio di Semič alla griglia con verdure arrosto servito in padella calda, 200 g 10,00 €

Allergeni: lattosio

- Peperoni cotti sulla carbonella con patate lesse e bietola biologica locale, 150 g 8,00 €

Allergeni: /

- Pasta biologica di soia verde e fagioli mungo con verdure alla griglia, latte di riso e salsa di soia, 100 g 11,00 €

Allergeni: soia

- Polpette di fagioli e verdure fatte in casa e salsa di cavolfiore e curry, 200 g 8,00 €

Allergeni: /

3. Dolci

- Crêpe di farro con marmellata di prugne fatta in casa, fragoline di bosco e salsa all’arancia 4,50 € Allergeni:
glutine – farro

PIATTI AL CUCCHIAIO, PRANZO, MERENDA

- | | | |
|---|---------------|---------|
| 1. Offerta giornaliera di piatti unici | | 5,00 € |
| 2. Menù pranzo del giorno | | 10,00 € |
| 3. Ogni giorno feriale offriamo 15 tipi di merende e menù giornalieri | 4,50 €–9,50 € | |

INSALATE

- | | | |
|---|--------|--------|
| 1. Insalata mista piccola | | 2,50 € |
| 2. Insalata mista grande | | 2,80 € |
| 3. Insalate a scelta: sedano, cavolo, pomodori, mais, fagioli, barbabietole | 2,80 € | |

DOLCI DELLA NOSTRA CUCINA

- | | | |
|---|---------------|---|
| 1. <i>Povitica</i> (pane dolce) della Bela krajina con gelato e frutta calda
Allergeni: soia, glutine – frumento, lattosio, uova | 4,50 € | |
| 2. Struccoli ai mirtili con crema di vaniglia e cannella
lattosio, uova, noci – nocciole | 3,70 € | Allergeni: glutine – frumento, |
| 3. Torta alla panna cotta | 2,70 € | Allergeni: glutine – frumento, lattosio, uova |
| 4. Scelta di dolci del giorno | 2,70 €–4,50 € | |

Menù degustazione

Lepa Anka (<i>Bella Anka</i>)	Dotik narave (<i>Tocco della natura</i>) - vegano
Trota affumicata di Rožni Dol con rafano e pane con farina di canapa Allergeni: glutine – frumento, lattosio, pesce Vino bianco secco di Bela krajina, Cantine Malnarič di Semič, 1 dl di vino consigliato dal sommelier: 0,70 €	Tortilla senza glutine con verdure e salsa Allergeni: / Limonata (di produzione propria), raccomandiamo 2 dl di limonata: 1,50 €
Carrè di agnello alla griglia con patate arrosto e verdure all'olio di oliva Allergeni: / Vino secco Modra frankinja, Cantina Šturm di Metlika, 1 dl di vino consigliato dal sommelier: 2,90 €	Pasta biologica di soia verde e fagioli mungo con verdure alla griglia, latte di riso e salsa di soia Allergeni: soia Succo di betulla (di produzione propria), raccomandiamo 2 dl di succo: 1,50 €
Struccoli ai mirtili con crema di vaniglia e cannella Allergeni: glutine – frumento, lattosio, uova, noci – nocciole Vino semidolce Moscato giallo, Cantina Prus di Metlika, 1 dl di vino consigliato dal sommelier: 4,50 €	Crêpe di farro con marmellata di prugne fatta in casa, fragoline di bosco e salsa all'arancia Allergeni: glutine – farro Spumante alla frutta (di produzione propria), raccomandiamo 1 dl di spumante: 1,50 €

Prezzo del menù vino escluso: 15,00 € Prezzo del menù bibite escluse: 13,00 €

Il menù degustazione viene servito ad almeno due persone.

Tutti i prezzi sono in Euro e includono il 9,5% di IVA. Il listino prezzi è valido dal 01/08/2016.