



**MOT
BISTROT**

La migliore Cucina
del Nord-Est

VEGETARIANI

Frico <i>Cialde di formaggio Montasio</i>	2,5
Insalata foglia mista	6
Insalata cavolo, mozzarella, yogurt, senape	8
Insalata finocchi, mele, sedano, noci	8
Insalata di cavolo cappuccio con speck sbriciolato e cumino	5
Crauti	5
Roesti	5
Patate al forno	5

DOLCI

Tarte tatin di mele	4
Soufflè al cioccolato fondente	4
Linzer Torte austriaca	6
<i>Grano saraceno con mandorle e noci e farcitura di composta di mirtilli rossi</i>	6
Tartellette ai lamponi <i>Tortino ai lamponi su biscotto alle mandorle</i>	6
Cabosse <i>Morbida mousse al cioccolato con fondente al caramello salato e nocciola, su biscotto al cacao</i>	6
Servizio e coperto	2,5

VEG&DOLCI

MAIALE

ANTIPASTI

Prosciutto crudo S.Daniele Camarin <i>Prosciutto crudo artigianale, stagionatura 16 mesi</i>	7
Prosciutto Osvaldo affumicato <i>Prosciutto crudo artigianale, stagionatura 16/24 mesi</i>	7
Porchetta mangalica <i>Cotta al forno a bassa temperatura</i>	7,5
Lardo magro mangalica <i>Salatura a secco, stagionatura 4 mesi</i>	6,5
Mangatella <i>Mortadella di suino mangalica</i>	6,5
Speck <i>Stagionatura 6 mesi</i>	6

PRIMI

Canederli allo speck <i>Gnocchi di pane e uova con speck al burro di malga versato</i>	11
Zuppa d'orzo con carrè affumicato	8
Carbonara alla tirolese <i>Maccheroncino con uovo, scalogno stufato, speck abbrustolito sbriciolato e fetta di lardo di Mangalica</i>	11

SECONDI

Würstel con roesti e crauti <i>Meraner Würstel classico, sottile, leggermente affumicato, cotto al vapore</i> <i>Servelade Würstel spesso e leggermente affumicato, cotto alla griglia</i> <i>Bratwurst Würstel bianco, cotto alla griglia</i>	10
Carrè di maiale <i>con patate al forno</i>	11
Costine di maiale <i>Puntine di maiale cotte al forno a bassa temperatura</i>	11
Maiolino da latte, 1200 gr ca. <i>Solo su prenotazione</i>	60
Servizio e coperto	2,5

OCA

ANTIPASTI

Tagliere oca 10
Salame, speck, petto

Tagliere salame d'oca 11
Salame stagionato e salame cotto

PRIMI

Ravioli d'oca al burro di malga versato 12
Pasta fresca ripiena di carne d'oca, al burro di malga versato

Bigoli al ragù d'oca 13
Pasta lunga di grano duro con ragù d'oca fatto in casa

SECONDI

Tagliata d'oca 12
*Petto d'oca privo di grasso, marinato al pepe verde,
cotto alla griglia con patate al forno*

Coscia d'oca in confit 5/etto
*Carne cotta nel grasso d'oca insaporita con una concia
a base di sale, spezie e piante aromatiche*

Hamburger d'oca 13
*Pane abbrustolito aromatizzato alla senape,
pomodoro e formaggio di malga*

Servizio e coperto

2,5

I NOSTRI MENU



TROTA

ANTIPASTI

Regina San Daniele 13
*Filetto di trota salmonata affumicata a freddo
su letto di julienne di finocchi*

Tagliamento 14
*Cubetti di trota salmonata affumicata
con stracciatella di burrata e fiori eduli*

Livenza 14
*Rotolino di trota salmonata affumicata,
caprino e mele*

PRIMI

Lasagne di trota 8
*Lasagna dello chef con filetto di trota salmonata affumicata,
besciamella, pomodorini ciliegini*

Spaghetti fil di fumo 10
*Spaghetti con pomodori ciliegini e tronchetti
di filetto di trota leggermente affumicata*

SECONDI

Fil di fumo 14
*Filetto di Trota affumicato a caldo cotto al vapore,
su letto di purea di piselli, con verdure grigliate*

Trota agrumi 14
*Filetto di Trota cotto al vapore, marinato agli agrumi,
su letto di purea di carote, con verdure grigliate*

Hamburger di trota 12
Pane abbrustolito, zucchine julienne e salsa tartara "MOT"

Servizio e coperto 2,5