AL PLAN DI PALUZ

TRATTORIA NEL PARCO

Menù

I nostri affettati

Carpaccio di Black Angus affumicato ..... 12 €
Morbido e scioglievole al palato, viene servito con un filo d'olio extravergine di oliva e accompagnato da golosi crostini di pane. *Abbinamento consigliato: Birra Indian Pale Ale o Pacific Pale Ale*

Petto d'oca affumicato ..... 13 €
Dal sapore inconfondibile ed aromatizzato dall'affumicatura, viene servito a fette sottili accompagnate da croccanti crostini di pane e riccioli di burro. *Abbinamento consigliato: Ribolla Gialla spumantizzata*

Lardo di Colonnata I.G.P. ..... 10 €
Salume dal sapore delicato, vagamente dolce ed aromatico, accompagnato da crostini di pane croccanti. *Abbinamento consigliato: Prosecco*

Tagliere di affettati misti artigianali ..... 13 €
Una ricca e variegata scelta di salumi del territorio accompagnati da grissini fragranti.
Abbinamento consigliato: Ribolla Gialla spumantizzata

Non solo affettati

Selezione di formaggi nostrani ..... 12 €
Un mix goloso di formaggi locali e non solo accompagnati da miele e ingredienti di stagione.
Abbinamento consigliato: Ramandolo

Lumache alla Bourguignonne ..... 10 €
La delicatezza della lumaca incontra il sapore deciso del burro e del prezzemolo.
Abbinamento consigliato: Sauvignon dei Colli Orientali

COPERTO 2 EURO

PIATTO VEGETARIANO IL VOSTRO PREFERITO

La pasta fresca fatta in casa

Tagliatelle al Crudo di San Daniele D.O.P...... 9 €
Pasta fatta in casa che si sposa con il re della gastronomia friulana: il Prosciutto Crudo di San Daniele D.O.P. con una crema di panna e semi di papavero.
Abbinamento consigliato: Friulano dei Colli Orientali

Lasagne della casa ai sapori di stagione... 10 €
Realizzate in casa ed arricchite dai sapori del territorio con ingredienti selezionati secondo la stagionalità.

Crespelle della casa ai sapori di stagione .... 10 €
Uno scrigno fatto in casa con un ripieno goloso di verdure selezionate in base alla stagione.

Il piatto della stagione

Gulaschsuppe ..... 9 €
Tutti il sapore del gulash in una deliziosa minestra con patate e cipolla.
Abbinamento consigliato: Birra Porter

Gli gnocchi fatti in casa

Gnocchi di patate caserecci con salsa al Basilico ..... 9 €
Piatto storico della Trattoria proposto con una crema di panna e basilico.
Abbinamento consigliato: Sauvignon dei Colli Orientali

Gnocchi di barbabietola con salsa di zucchine e scaglie di mandorle ..... 10 €
Un piatto originale e variopinto che accontenta tutti i palati con i suoi sapori delicati.
Abbinamento consigliato: Prosecco

Gnocchi di patate caserecci con salsa al ragù Bolognese.....9 €
Realizzati in casa sono serviti con il classico accompagnamento del ragù di carne alla Bolognese.
Abbinamento consigliato: Birra Indian Pale Ale

Coloro che presentano problematiche di intolleranze, celiachia e/o ulteriori esigenze specifiche sono invitati a rivolgersi allo Staff del locale per concordare la soluzione più confacente alle proprie esigenze.

La nostra selezione di carne alla griglia

Tagliata di Vitellone su letto di rucola ..... 19 €
Regina della carne, l'immancabile tagliata di manzo accompagnata dalla rucola fresca e dalle patate al forno o fritte. *Abbinamento consigliato: Cabernet Franc*

Tagliata di Cerdo ibérico ..... 21 €
Tutto il gusto e l'aromaticità della carne di maiale iberico accompagnata dalle gustose patate al forno o fritte. *Abbinamento consigliato: Merlot*

Tagliata di Picanha ..... 21 €
Pregiato taglio contraddistinto dall'abbondante strato di grasso e dalla succosità unica della sua carne. Viene servito accompagnato da patate al forno o fritte. *Abbinamento consigliato: Birra Indian Pale Ale o Pacific Pale Ale*

Filetto di Manzo (mediamente 220 gr.) ..... 24 €
Al sangue, media cottura, ben cotto. Un taglio pregiato dalla morbidezza e gusto unici da gustare come meglio piace in abbinata con le nostre patate al forno o fritte.
Abbinamento consigliato: Merlot

Costata di Black Angus .....8 € all'etto
Decisamente saporita e dolce, questo pregiato taglio di carne bovina si distingue per l'aroma intenso e al palato e per la consistenza morbida, succosa e sapida. *Abbinamento consigliato: Malbec*

Per piccoli appetiti

Würstel con le patate fritte* ..... 8 €
Specialità tedesca accompagnata da saporite patate fritte e gustose salsine.

Cotoletta alla milanese con le patate fritte* ..... 10 €
Un cavallo di battaglia della cucina milanese, apprezzato da grandi e piccini .

Piatto Unico: pasta o gnocchi, cotoletta e patate fritte* ..... 12 €
Per gli indecisi e i golosi, un mix che racchiude primo, secondo e contorno in un unico e gustosissimo piatto.

*prodotto surgelato in origine

Le specialità della casa

La Pietra del Plan di Paluz .....24 €
Divertiti a comporre il tuo piatto cuocendo sulla pietra ollare una selezione di carne, formaggi e verdure accompagnati dalle nostre salse fatte in casa.
Abbinamento consigliato: Birra Lager

La Padella del giorno ..... 20 €
Primo, secondo e contorno serviti insieme nella nostra particolare Padella. Ogni giorno una proposta diversa, abbinando i sapori di stagione alla fantasia dello chef. *Abbinamento consigliato: Birra Porter*

Lo Spiedone grigliato con patate .....20 €
La nostra versione dello spiedino, formato XL. Piatto unico composto da carni grigliate su letto di patate fritte o al forno, accompagnato dalle nostre salse fatte in casa.
Abbinamento consigliato: Birra Bitter o Schioppettino di Prepotto

I sapori del territorio

Il Frico di patate con polenta grigliata ..... 12 €
La tradizione friulana è servita: patate, formaggio e cipolla che si fondono fino a ricreare la classica forma "a tortino" morbida all'interno e rivestita da una saporita crosticina all'esterno. Il tutto accompagnato dal sapore autentico della nostra polenta, realizzata con farine del territorio. *Abbinamento consigliato: Merlot*

Spirale di Salsiccia nostrana con patate in buccia, polenta e salsa ai peperoni ..... 12 €
Il più antico degli insaccati servito con la forma "a spirale" ed accompagnato da patate cotte in buccia o fritte, polenta grigliata e un intingolo ai peperoni.
Abbinamento consigliato: Refosco

Hamburger di pezzata rossa friulana con patate e verdure grigliate ..... 12 €
Il sapore della carne bovina della razza Pezzata Rossa racchiuso in un hamburger accompagnato da gustose verdure alla griglia e dall'immancabile sapore deciso delle nostre patate al forno o fritte. *Abbinamento consigliato: Birra Bitter*

I nostri contorni

Patate al forno ..... 5 €
Patate fritte* ..... 5 €
Verdura mista cruda ..... 5 €
Verdure grigliate ..... 5 €

Per concludere in dolcezza

Dessert del Plan di Paluz..... 6 €
Una selezione di dolci sempre diversi e fatti in casa, chiedi al nostro personale i dolci del giorno. *Abbinamento consigliato con dolci cremosi: Moscato, con dolci secchi: Ramandolo, con dolci al cioccolato: Birra Porter*

Bevande

Vino della casa sfuso
Cabernet o Friulano
..... (1/4 litro) 3 €
..... (1/2 litro) 5 €
..... (1 litro) 9 €

Acqua naturale .....(0,75 litro) 2,5 €
Acqua frizzante .....(0,75 litro) 2,5 €

Birra alla spina .....(0,33 litro) 3,5 €
..... (0,5 litro) 5 €

Bibite in lattina.....3 €
Succo di frutta .....3 €

Sorbetto.....3 €

Caffè.....1,3 €
Caffè macchiato .....1,3 €
Caffè decaffeinato.....1,4 €
Caffè d'orzo.....1,4 €
Cappuccino.....1,5 €
Tè caldo.....1,5 €
Correzione.....0,5 €

Amari.....3,5 €
Liquori .....3,5 €
Grappe .....3,5 €
Grappe speciali.....5 €
Rum .....4 €
Whisky .....8 €

Carta dei vini e birre artigianali

Chiedi al nostro personale la selezione dei vini e delle birre artigianali.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Lista delle Birre

La birra artigianale del Birrificio Indipendente Gemonese (in bottiglia)..... 0,33 l | 0,75 l

Lager..... 5 € | 10 €
Aroma che tende al floreale con una nota leggermente agrumata,
colore Biondo - alc. vol 4,8%

India Pale Ale..... 5,5 € | 11 €
Sentore agrumato e di frutta a polpa gialla, colore Ambrato - alc. vol 5,7%

Ordinary Bitter..... 5,5 € | 11 €
Delicate note di caramello e tostatura, colore Ambrato - alc. vol 3,8%

Pacific Pale Ale ..... 5,5 € | 11 €
Spiccate note agrumate e di frutta tropicale, colore Biondo dorato - alc. vol 4,6%

Porter..... 5,5 € | 11 €
Intensi sentori di cioccolato, caffè, liquirizia e tostatura,
colore Scuro intenso - alc. vol 5,2%

Lista dei Vini

Le bollicine

Fantinel Ribolla gialla spumante brut ..... 20 €

Foss Marai DOCG Prosecco Conegliano Valdobbiadene extra dry ..... 20 €

Teresa Raiz Ribolla gialla spumante brut..... 21 €

I vini bianchi

La Tunella Friulano DOC Colli Orientali del Friuli .....21 €

Vigna Lenuzza Sauvignon DOC Colli Orientali del Friuli .....20 €

Franz Hass Gewürztraminer DOC Alto Adige.....28 €

I vini rossi

Dorigo Cabernet Franc DOC Colli Orientali del Friuli ..... 22 €

La Roncaia Cabernet Franc DOC Friuli Colli Orientali ..... 22 €

Venica&Venica Cabernet Franc DOC Collio ..... 25 €

Russiz Superiore Cabernet Franc DOC Collio ..... 30 €

Castelvecchio Cabernet Franc DOC Carso ..... 25 €

Simon di Brazzan Cabernet Franc BIO IGT Venezia Giulia ..... 22 €

Tenuta Sant'Helena Cabernet Sauvignon IGT Venezia Giulia ..... 22 €

Castelvecchio Cabernet Sauvignon DOC Collio ..... 25 €

Lis Neris Cabernet Sauvignon IGT Venezia Giulia ..... 25 €

Vigna Lenuzza Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali ..... 30 €

Tenuta Sant'Helena Venko Rosso DOC Collio ..... 25 €

Marco Felluga Merlot DOC Collio ..... 22 €

La Roncaia Fusco Merlot DOC Friuli Colli Orientali ..... 25 €

Ronchi di Manzano Merlot DOC Friuli Colli Orientali ..... 22 €

Tenuta Sant'Helena Refosco dal Peduncolo Rosso IGT ..... 22 €

Dorigo Refosco DOC Friuli Colli Orientali ..... 22 €

Ermacora Refosco DOC Friuli Colli Orientali ..... 22 €

Felluga Livio Vertigo IGT Venezia Giulia ..... 25 €

Tenuta Guado al Tasso Il Bruciato DOC Bolgheri ..... 34 €

Alta Vista Malbec Mendoza IG Estate Premium ..... 30 €

I vini dolci

I Comelli Verduzzo Friulano DOCG Ramandolo ..... 20 €

Saracco Moscato d'Asti DOCG ..... 25 €

Alcuni prodotti potrebbero essere temporaneamente non disponibili.

Eventi a tema, cene aziendali o di classe, matrimoni, comunioni, banchetti...

La Trattoria Al Plan di Paluz è a completa disposizione per ogni tua richiesta!

Il locale dispone di una **capiente sala interna** riscaldata per i periodi invernali ed autunnali mentre l'**area ristoro esterna** è fruibile in primavera ed estate per godere di **un pranzo o una cena all'aria aperta** immersi nel verde.

Per i bimbi a disposizione un'ampia **area giochi**, per tutti **area relax nel parco** con sdrai e amache per una siesta rigenerante!

TELEFONO/WHATSAPP 0432 784120

EMAIL INFO@ALPLANDIPALUZ.IT

WWW.ALPLANDIPALUZ.IT

TRATTORIA_AL_PLAN_DI_PALUZ @TRATTORIAALPLANDIPALUZ

La nostra storia

Siamo presenti sul territorio dal 1991, affondiamo le nostre radici nel tarcentino, all'imbocco dell'**Alta Val Torre**. L'elemento naturalistico è onnipresente in noi: dal nome (in friulano i ***paluz*** erano i ***paletti di legno*** con i quali venivano delimitate le proprietà terriere), alla struttura (il locale è interamente realizzato in **legno**), alla location (siamo immersi in un **parco secolare**).

Qui le nostre famiglie, **Delneri** e **Lendaro**, hanno dato vita all'attività e stabilito una chiara impronta gastronomica, incentrata su proposte culinarie tipiche del territorio.

Il timone successivamente è passato in mano prima ai **coniugi Lauretta** e **Tullio** e poi ai figli **Federico** e **Arianna Delneri** che, oltre a mantenere lo zoccolo duro dei **piatti friulani**, hanno implementato le proposte in menù, specializzandosi nei piatti di **carne alla griglia**, alla costante ricerca di **tagli pregiati** da proporre.

Da noi passano a farci visita non solo gli appassionati della **buona cucina**, ma anche gli amanti della **natura**. In inverno è possibile cenare nella nostra sala interna composta da ampie vetrate che permettono la visuale sulle **Prealpi Giulie**, d'autunno il pasto può essere accompagnato da una **passeggiata** rigenerante nel parco con i suoi colori, in primavera la collina si riempie di **fiori e profumi** e d'estate è possibile pranzare e cenare direttamente nel **parco**, sotto l'ombra dei nostri alberi e rinfrescati dal famoso ***aiarin di Crosis***, una brezza estiva proveniente dall'omonima vallata situata a breve distanza che ospita la celeberrima diga realizzata da **Arturo Malignani**.