



Menù



TRATTORIA_AL_PLAN_DI_PALUZ



@TRATTORIAALPLANDIPALUZ

I nostri affettati

Carpaccio di Black Angus affumicato..... 13

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 IPA

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. 11

Salume dal sapore delicato, vagamente dolce ed aromatico, accompagnato da crostini di pane croccanti. *Abbinamento consigliato: Prosecco*

Tagliere di affettati misti artigianali 14

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 14

Un mix goloso di formaggi locali e non solo accompagnati da miele e ingredienti di stagione.

Abbinamento consigliato: Ramandolo

Lumache alla Bourguignonne 11

La delicatezza della lumaca incontra il sapore deciso del burro e del prezzemolo.

Abbinamento consigliato: Sauvignon dei Colli Orientali

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 latte 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

Tagliatelle ai pomodorini alla nostra maniera* 9 €

Pasta fatta in casa impreziosita dalla salsa della casa con pomodorini, aglio e prezzemolo fresco. *Abbinamento consigliato: Ribolla gialla spumantizzata*

Gli gnocchi fatti in casa

Gnocchi di patate fatti in casa con salsa al basilico* 9 €

Piatto storico della Trattoria proposto con una crema di latte 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 della trattoria*9 €

Realizzati in casa sono serviti con l'accompagnamento del nostro ragù di carne.

Abbinamento consigliato: Birra Pils



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 21 €

Regina della carne, l'immane tagliata di manzo accompagnata dalla rucola fresca e dalle patate al forno o fritte. *Abbinamento consigliato: Cabernet Franc*

Tagliata di Cerdo ibérico 22 €

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 22 €

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 IPA

Filetto di Manzo (mediamente 220 gr.) 25 €

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 preparato e abbattuto presso la Trattoria

Le specialità della casa

La Pietra del Plan di Paluz25 €

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 Blanche

La Padella del giorno 21 €

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 patate21 €

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’immane sapore deciso delle nostre patate al forno o fritte. *Abbinamento consigliato: Birra Bitter*

I nostri contorni

Patate al forno	5 €	Verdura mista cruda	5 €
Patate fritte** (con o senza buccia) ...	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		Birra alla spina	(0,33 litro) 3,5 €
Cabernet o Friulano		(0,5 litro) 5,5 €
..... (1/4 litro)	3 €	Bibite in lattina	3 €
..... (1/2 litro)	5 €	Succo di frutta	3 €
..... (1 litro)	9 €	Sorbetto	4 €
Acqua naturale	(0,75 litro) 2,5 €	Amari	4 €
Acqua frizzante	(0,75 litro) 2,5 €	Liquori	4 €
Caffè	1,3 €	Grappe	4 €
Caffè macchiato	1,3 €	Grappe speciali	5,5 €
Caffè decaffeinato	1,4 €	Rum	5,5 €
Caffè d'orzo	1,4 €	Whisky	8 €
Caffè corretto	1,7 €		
Cappuccino	1,5 €		
Tè caldo	1,5 €		

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



Le bollicine

Fantinel Ribolla gialla spumante brut.....	20 €
Foss Marai DOCG Prosecco Conegliano Valdobbiadene extra dry.....	22 €
Teresa Raiz Ribolla gialla spumante brut.....	24 €

I vini bianchi

La Tunella Friulano DOC Colli Orientali del Friuli.....	24 €
Vigna Lenuzza Sauvignon DOC Colli Orientali del Friuli.....	22 €
Franz Hass Gewürztraminer DOC Alto Adige.....	30 €

I vini rossi

Micossi Franconia Rosso I.G.T.....	20 €
Dorigo Cabernet Franc DOC Colli Orientali del Friuli	24 €
La Roncaia Cabernet Franc DOC Friuli Colli Orientali.....	24 €
Venica&Venica Cabernet Franc DOC Collio ..	26 €
Russiz Superiore Cabernet Franc DOC Collio	30 €
Castelvecchio Cabernet Franc DOC Carso.....	26 €
Simon di Brazzan Cabernet Franc BIO IGT Venezia Giulia.....	24 €
Tenuta Sant'Helena Cabernet Sauvignon IGT Venezia Giulia	24 €



Castelvecchio Cabernet Sauvignon DOC Collio 26 €

Ronchi di Manzano Cabernet Sauvignon DOC
Friuli Colli Orientali.....24 €

Lis Neris Cabernet Sauvignon IGT Venezia Giulia
.....26 €

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

Tenuta Sant'Helena Venko Rosso DOC Collio
.....26 €

Marco Felluga Merlot DOC Collio..... 24 €

La Roncaia Fusco Merlot DOC Friuli Colli Orientali
.....26 €

Ronchi di Manzano Merlot DOC Friuli Colli Orientali24 €

Tenuta Sant'Helena Refosco dal Peduncolo Rosso IGT.....26 €

Dorigo Refosco DOC Friuli Colli Orientali.....24 €

Ermacora Refosco DOC Friuli Colli Orientali.....24 €

Felluga Livio Vertigo IGT Venezia Giulia26 €



Fuori regione

Tenuta Guado al Tasso Il Bruciato DOC Bolgheri 36 €

Alta Vista Malbec Mendoza IG Estate Premium 30 €

I vini dolci

La Roncaia Verduzzo Friulano DOCG Ramandolo.....24 €

I Comelli Verduzzo Friulano DOCG Ramandolo24 €

Saracco Moscato d'Asti DOCG26 €

Alcuni prodotti potrebbero essere temporaneamente non disponibili.



La birra artigianale del Birrificio Artigianale Indipendente Antica Contea

Il birrificio è nato nel 2013 dall'idea di Andrea e Costantino, spinti dalla passione per la birra artigianale inglese e per il territorio. Dopo una fase iniziale di produzione casalinga a Gorizia, nel 2016, il birrificio si è trasferito a Piedimonte in un nuovo stabilimento con una tap room in stile pub inglese. La produzione si è ampliata e diversificata, ispirandosi a tradizioni brassicole anglosassoni e mitteleuropee, arrivando a offrire circa 20 stili diversi di birra.

La birra artigianale del Birrificio Artigianale Indipendente Antica Contea

(in bottiglia).....	0,33 l 0,75 l
American keller pils 4.5% - Blue Devil	5,5 € 11,5 €
Blanche 5.2% - Nympho	5,5 € 11,5 €
White IPA 6.9% - Dama Bianca	5,5 € 11,5 €
Bourbon vanilla flavored robust porter 6.5% - Barbon	5,5 € 11,5 €
Best Bitter 4.2% - Superbia	6 € 12 €

Gira la pagina per scoprire ulteriori dettagli sulle birre e sui loro abbinamenti.



Blue Devil – American keller pils 4.5%

Birra chiara a bassa fermentazione. Ispirata allo stile delle celeberrime bionde originarie della boemia, molto rinfrescante e solo moderatamente alcolica. È caratterizzata da un colore dorato e da un sapore amarognolo agrumato conferito dall'utilizzo di luppoli americani in luogo dei tradizionali cechi e tedeschi. In accordo allo stile delle kellerbier (o zwickelbier) la birra non viene filtrata, e la limpidezza finale viene ottenuta con la sola lagerizzazione.



Nympho – Blanche 5.2%

Le bière blanche, o witbier, sono birre di frumento di ispirazione belga, con un aspetto opalescente e lattiginoso in virtù delle sospensioni naturalmente presenti all'interno. Rinfrescanti e piacevolmente acidule, con un utilizzo decisamente limitato di luppolo, sono caratterizzate, in fase di aromatizzazione, da una speziatura affidata per tradizione al coriandolo e alle bucce di agrumi.



Dama Bianca – White IPA 6.9%

La birra più apprezzata tra quelle prodotte dal birrifico, una “Local Ipa” (Isonzo pale ale) di colore giallo carico, con una lieve torbidità opalescente conferita dall'utilizzo di una percentuale di malto di frumento. Amara e profumata, con un amalgama molto equilibrato di sentori di frutta tropicale, agrumi, e pesca.

Una birra pericolosa, estremamente beverina, a cui non si darebbe neanche la metà dei suoi quasi 7 gradi.



Barbon – Bourbon vanilla flavored robust porter 6.5%

Birra scura, ricca, complessa e piena, dove i sentori di caffè sono profondamente temperati con la rotondità delle bacche di vaniglia lasciate in infusione durante la maturazione della birra. Al palato la vaniglia si fonde con un caldo aroma di caramello, cioccolato fondente, malto ed un finale quasi da whisky bourbon.

Ideale con i dolci al cioccolato, è perfetta per trascorrere del tempo in un pub caldo ed accogliente durante le fredde e piovose giornate invernali.



Superbia – Best Bitter 4.2%

Birra che più “classica britannica” non si può: ambrata, poco carbonata, dall'aroma molto delicato tra il floreale, l'erbaceo e il debolmente speziato. Il corpo, pur se esile a garanzia di bevibilità, lascia in bocca un intenso nocciolato, prima di un finale di un'amarezza sobria ma netta, secca e pulita. La classica bitter appunto, da bere in dosi “inglesi” (del resto ha poco più di quattro gradi alcolici).



**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](https://www.instagram.com/TRATTORIA_AL_PLAN_DI_PALUZ)  [@TRATTORIAALPLANDIPALUZ](https://www.facebook.com/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**.

