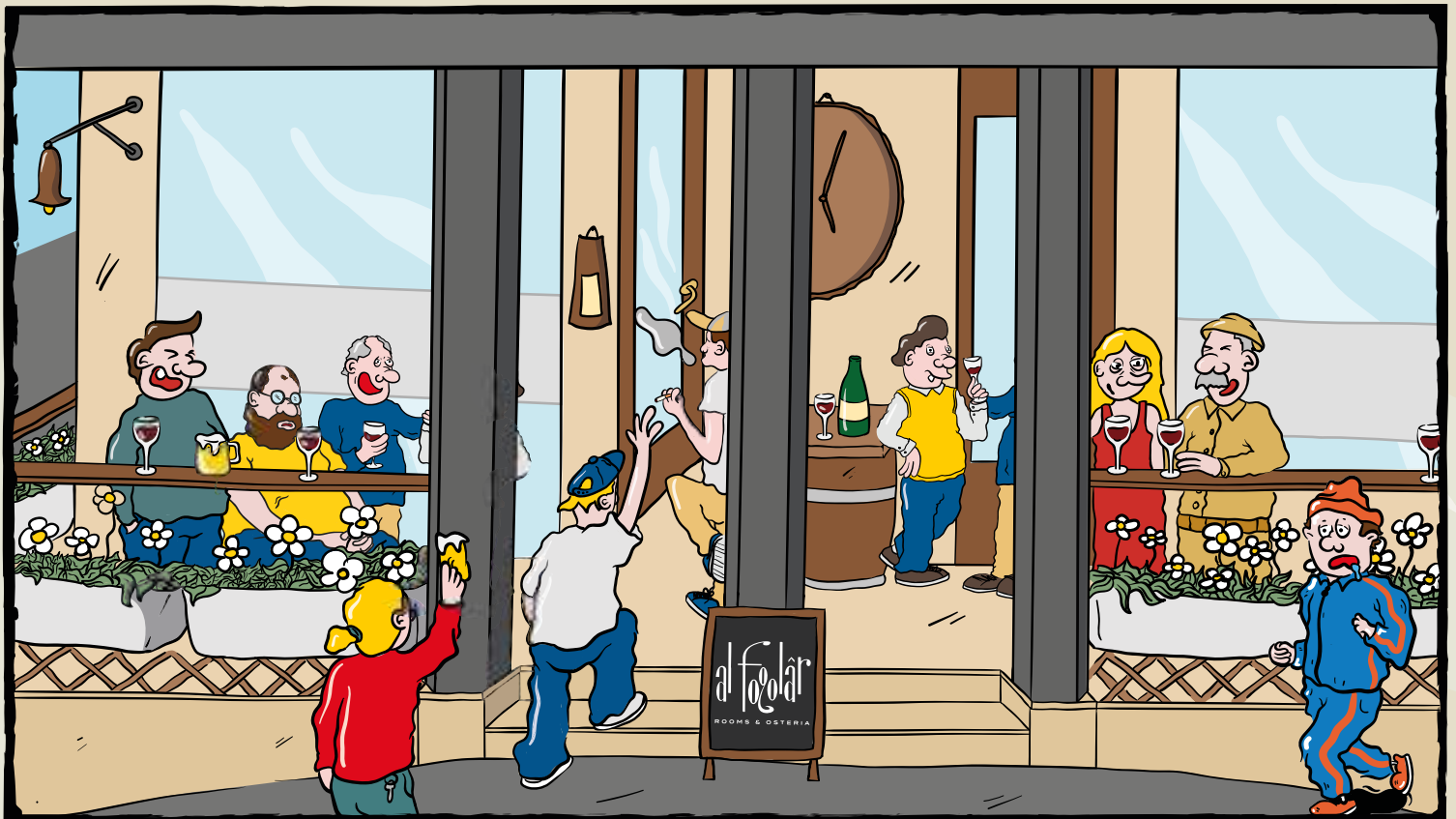




# ALDISIO'S

RICETTE E RACCONTI D'OSTERIA



# ***I STUZIGHETZ***

## ***STARTERS***



# I STUZIGHETZ/APETIZERS



**TOÇ IN BRAIDE:**  
 L'INTINGOLO DI POLENTA  
 E FONDUTA DI FORMAGGI  
 DI MALGA,  
 CON LA SUA MORCHIA  
 E IL SALAME  
  
 LOCAL CHEESES FONDUE  
 WITH POLENTA & SALAMI  
**€10.00**

EPPURE CI  
 AGGIUNGEREI ANCORA  
 QUALCOSINA...



ECCO!!  
 UN PO' DI FUNGHI  
 PORCINI

...E TARTUFI!!!

...

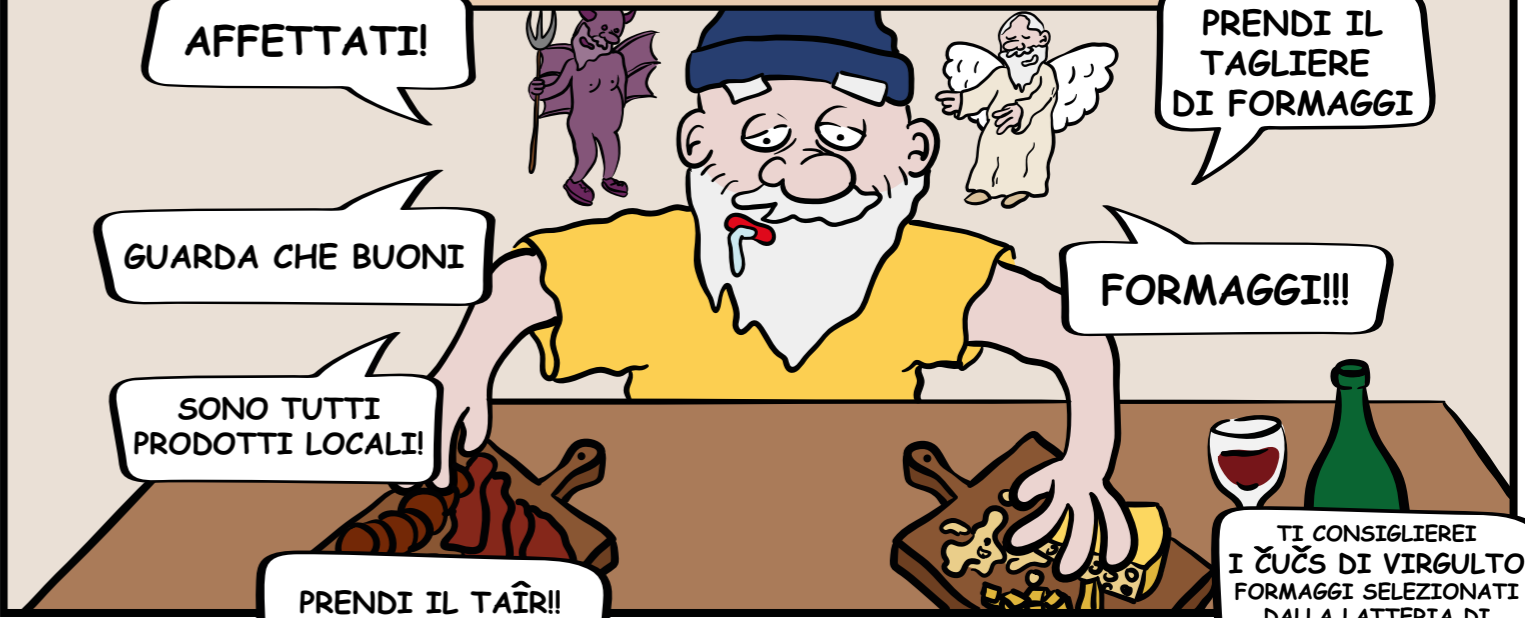


**TOÇ 2.0:**  
 L'INTINGOLO DI POLENTA  
 E FONDUTA DI FORMAGGI  
 DI MALGA,  
 FUNGHI PORCINI  
 & TARTUFO NERO  
  
 LOCAL CHEESES FONDUE  
 WITH PORCINI MUSHROOMS  
 & BLACK TRUFFLE  
**€12.00**



ECCO QUA!

# I TAÏRS/COLD CUTS



AFFETTATI!

PRENDI IL  
 TAGLIERE  
 DI FORMAGGI

GUARDA CHE BUONI

FORMAGGI!!!

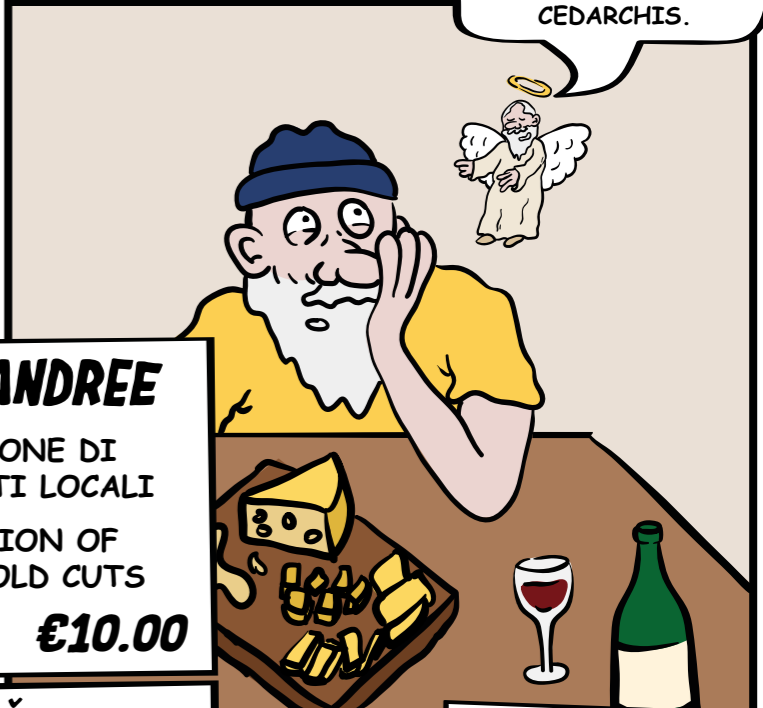
SONO TUTTI  
 PRODOTTI LOCALI!

TI CONSIGLIEREI  
 I ČUČS DI VIRGULTO  
 FORMAGGI SELEZIONATI  
 DALLA LATTERIA DI  
 CEDARCHIS.

PRENDI IL TAÏR!!  
 E' UNA SELEZIONE  
 DEI MIGLIORI  
 AFFETTATI LOCALI.



**SANT'ANDREE**  
 SELEZIONE DI  
 AFFETTATI LOCALI  
  
 SELECTION OF  
 LOCAL COLD CUTS  
**€10.00**



ORA SONO  
 ANCORA  
 PIU' INDECISO  
 DI PRIMA!

**I ČUČS DI  
 VIRGULTO**  
 SELEZIONE DI  
 FORMAGGI LOCALI  
 CON MOSTARDE  
  
 SELECTION OF  
 LOCAL CHEESES  
 WITH JAMS  
**€12.00**

NEL DUBBIO  
 MI MANGIO  
 ENTRAMBI!

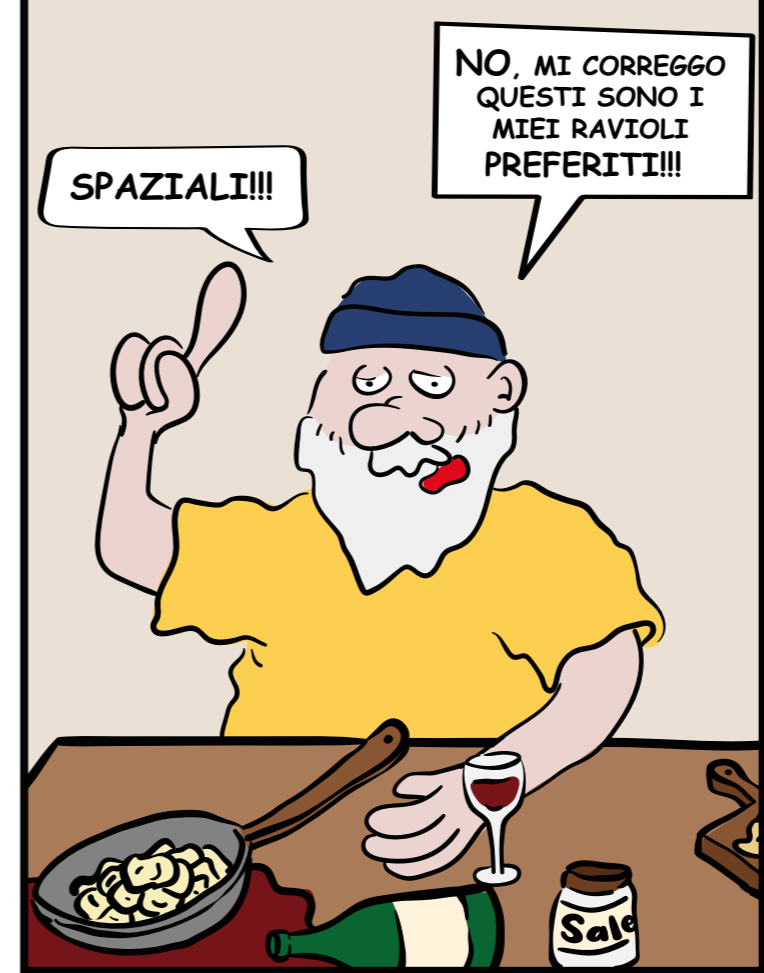


# ***I PRINS***

## ***FIRST COURSES***



# LOCANDA CONTURINI

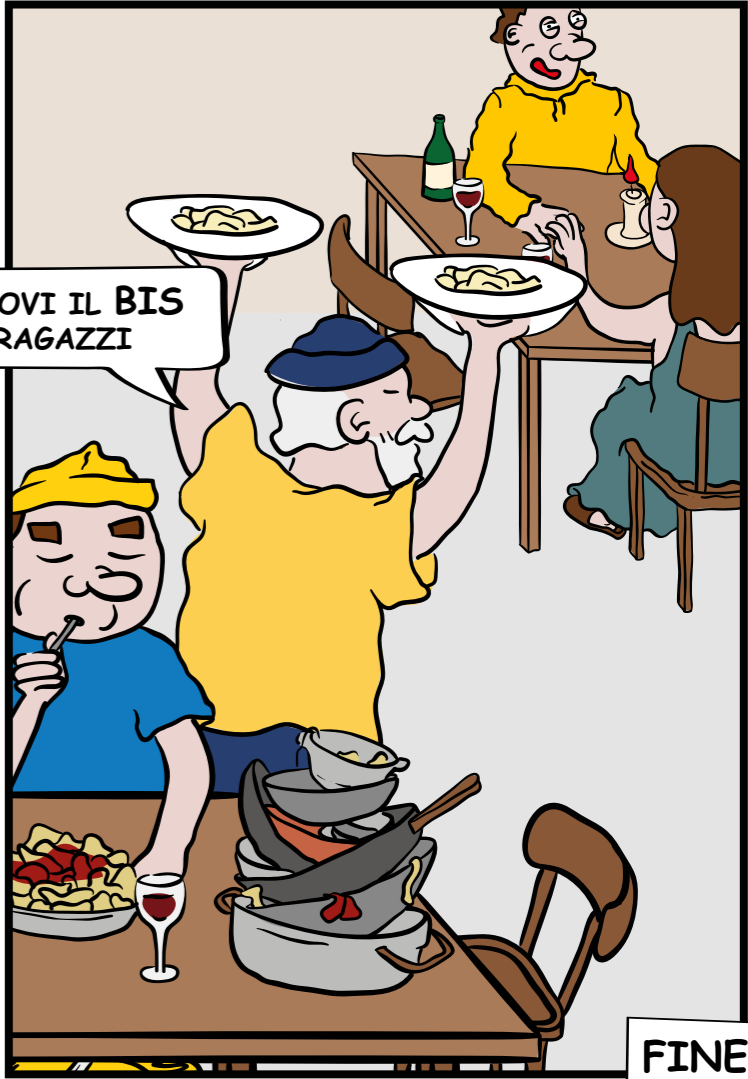


PERFETTI!!!

**RAVIOLONI AL RIPIENO DI PASTORUT & RAMANDOLO DOCG**

**HOMEMADE RAVIOLI FILLED BLUE CHEESE AND RAMNDOLO DOCG**

**€10.00**



# LA DELICADE

BEH  
QUASI QUASI  
NE PRENDO  
UN PO'!

CHISSA' SE C'E'  
UNA ZUCCA!



SERVE LA  
PASTA GIUSTA,  
I TAGLIOLINI  
SEMBRANO PERFETTI



AL FOGOLAR  
SHOP

ANDIAMO A FARE  
UN PO' DI SPESA!



AL FOGOLAR  
SHOP



SERVONO SEPPIOLINE  
E SEMI DI ZUCCA



TAGLIOLINI FRESCHI ALLA  
CREMA DI ZUCCA  
E SEPIE AL NERO

FRESH TAGLIOLINI PASTA  
WITH PUMPKIN  
AND BLACK SQUIDS

€10.00



...ASSAGGINO!



BUONISSIMO!  
PAROLA DI  
ALDISO



FINE

# I CJARSONS

BEH SENZ'ALTRO I CJARSONS

I???

E DIMMI ALDISIO...

QUAL'E IL PIATTO CARNICO PIU' RAPPRESENTATIVO?

SONO DEI TORTELLONI LOCALI CON DIVERSI RIPIENI

E COSA SONO?

ANDIAMO A PREPARARNE UN PO'

CHE ERBA E'?

QUESTE SONO PERFETTE!

TOP SECRET!

ECCOCI IN CUCINA!

PREPARIAMO UN PO' DI PASTA FRESCA!

GUARDA CHE BELLI CHE SONO TUTTI RIPIENI!

MI FA MOLTO PIACERE AMICI MIEI.

ECCOVI QUI! SPERO CHE SIA GRADITO. BUON APPETITO!

MMHI CHE PROFUMINO

AVEVI PROPRIO RAGIONE SONO SQUISITI!

SI BUONISSIMI

I TORTELLONI CARNICI, COME DA TRADIZIONE. AI QUATTRO RIPIENI

FOUR DIFFERENT DUMPLINGS FILLED AS PER CARNIA'S TRADITION

**€10.00**

FINE

# LA GOLOSE

PRENDIAMO UN PO' DI PEPERONI FRESCI.

PER QUESTA PASTA SPECIALE

BUTTIAMO I FUSILLONI!

... E ROSOLIAMO UN PO' LA SALSICCIA

NEL FRATTEMPO SORSEGGIAMO UN PO' DI VINO

IMPIATTIAMO E...

FUSILLONI FRESCI CON SALSICCIA, PEPERONI ARROSTO & GLASSA AL BALSAMICO

FRESH FUSILLI PASTA WITH SAUSAGE, PEPPERS & BALSAMIC SAUCE

**€10.00**

HA UN' ASPETTO IRRESISTIBILE, I CLIENTI LA FINIRANNO IN UN BATTER D'OCCHIO

FINE

# LAS SOPES/SOUPS



ECCOCI QUI!  
INIZIAMO



UN PO' DI AGLIO  
E CIPOLLA

E ORA POSSIAMO  
ANDARE CUCINARE!

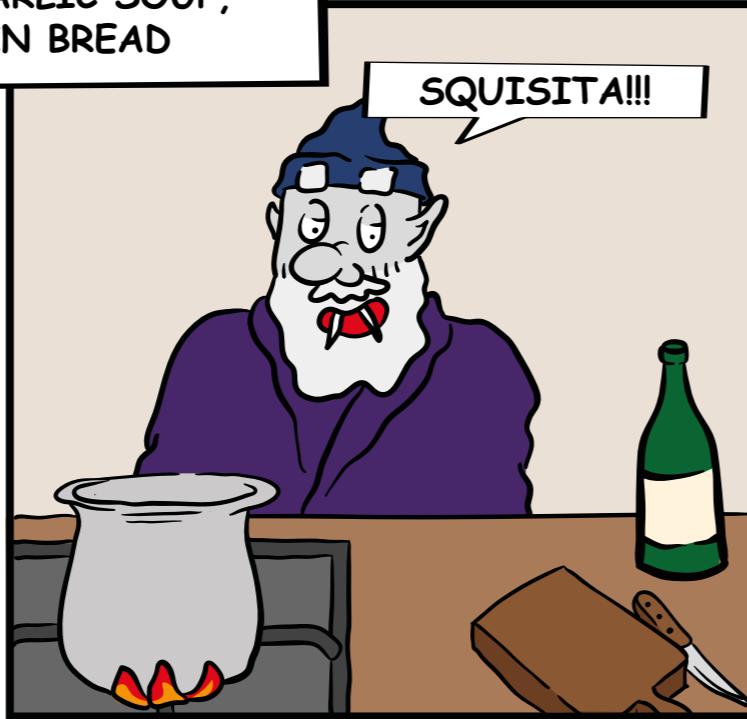
ANCORA UN PO'  
DI AGLIO  
DI QUI!  
E ASSAGGIAMO  
DA QUESTA!



**LO SCACEVAMPÏRS €10.00**  
LA ZUPPA DI AGLIO, QUELLA  
VERA. SERVITA NEL PANE  
THE REAL GARLIC SOUP,  
SERVED IN BREAD



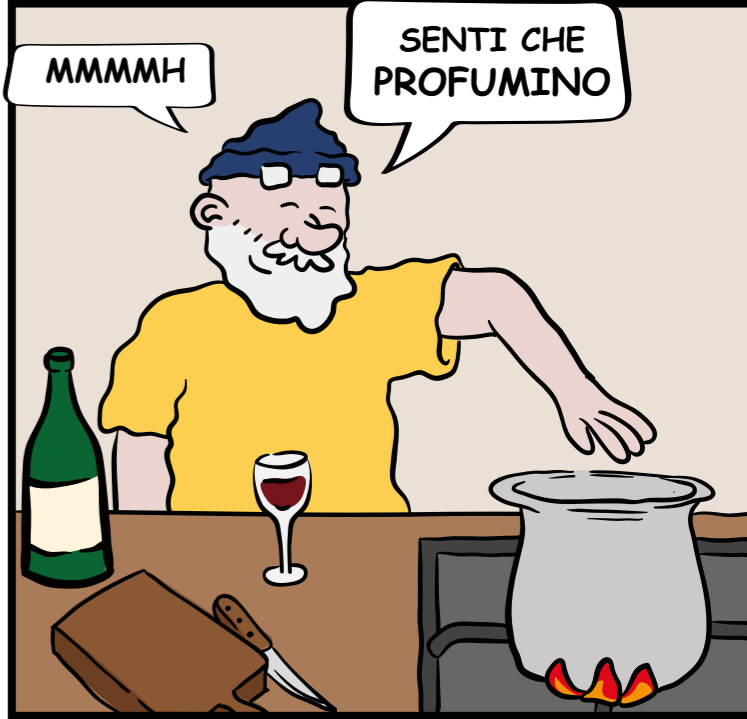
ASSAGGIAMO...



SQUISITA!!!



E ORA FACCIAMO  
QUELLA DI  
CIPOLLE!



MMMMH

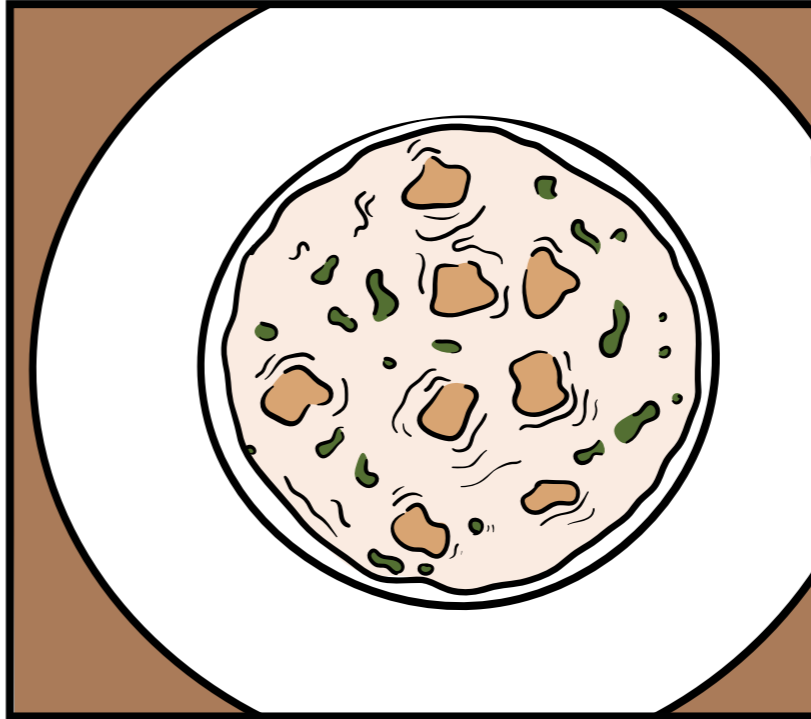
SENTI CHE  
PROFUMINO



PER ME  
E' PRONTA  
SENTIAMO UN PO'



FORMIDABLE!!!



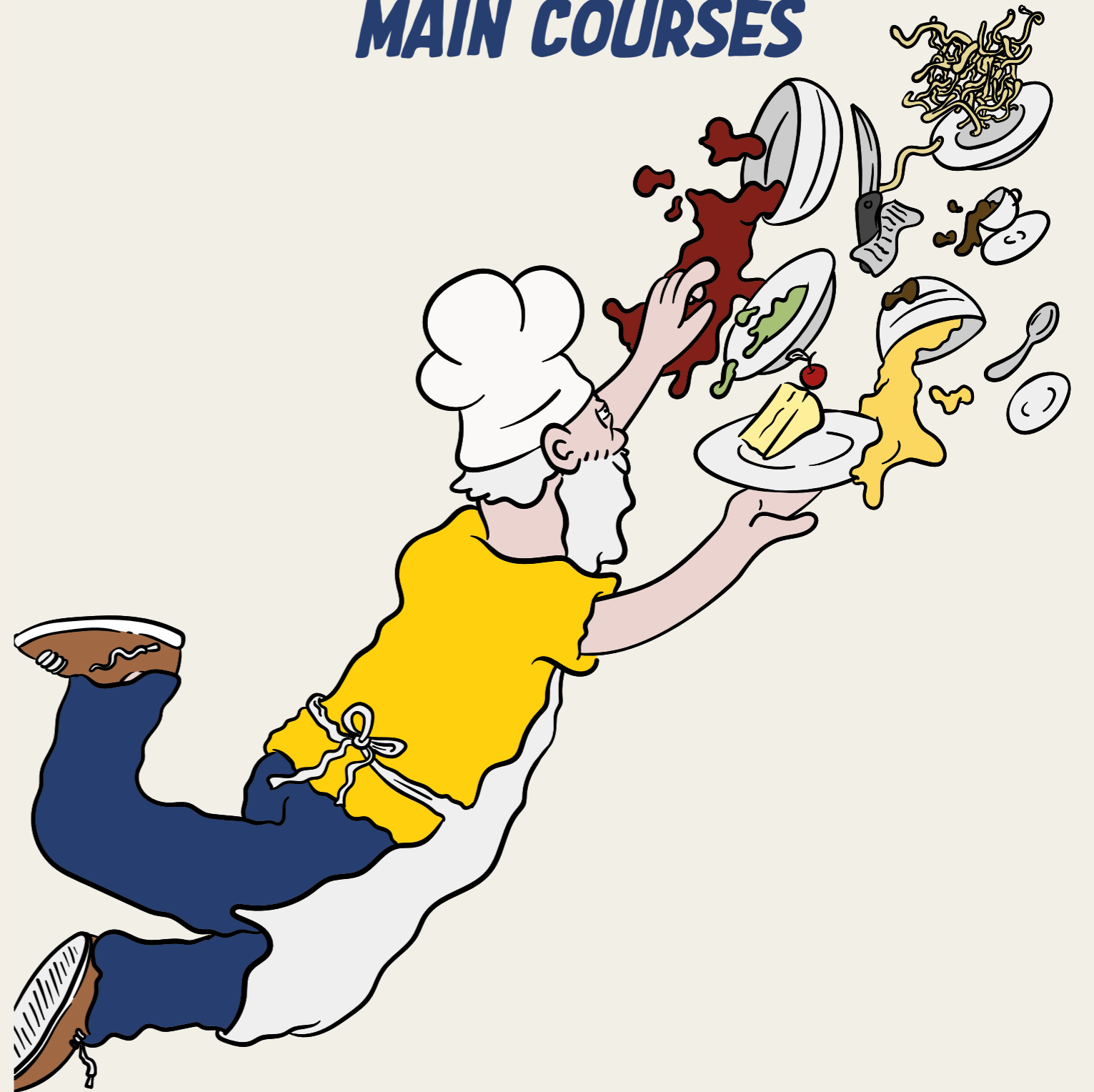
**SOUPE A' L'OIGNON €10.00**  
ZUPPA DI CIPOLLE,  
QUELLA VERA.  
SERVITA NEL PANE  
THE REAL ONION SOUP,  
SERVED IN BREAD

FINE



# ***I SECONTS***

***MAIN COURSES***

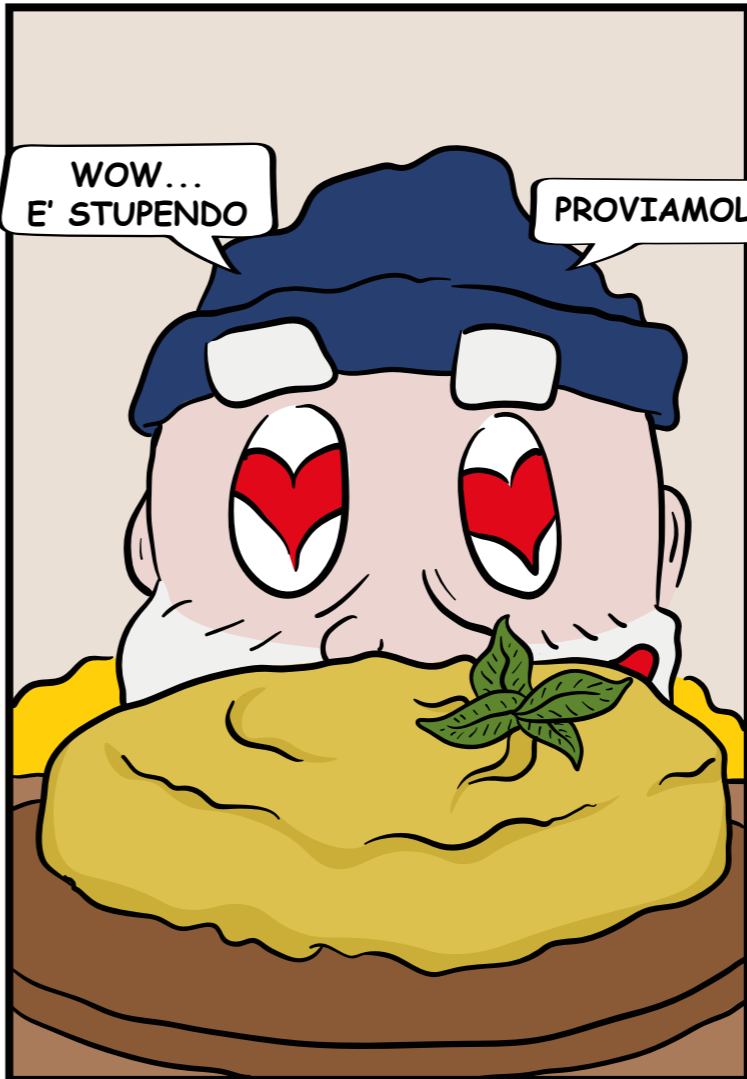


# IL FRICO



FINALMENTE E' ARRIVATA L'ORA DEL FRICO

COMINCIAMO A PREPARARE...



WOW... E' STUPENDO

PROVIAMOLO!



...ALLORA, CI SERVE...

PATATE

E FORMAGGIO



BUONISSIMO

IL FRICO DI PATATE E FRIABILE CON POLENTA & CONTORNO DI STAGIONE

THE CARNIA MAIN DISH. LOCAL CHEESES AND POTATOES PIE WITH POLENTA AND SEASONAL SIDE VEGGIES

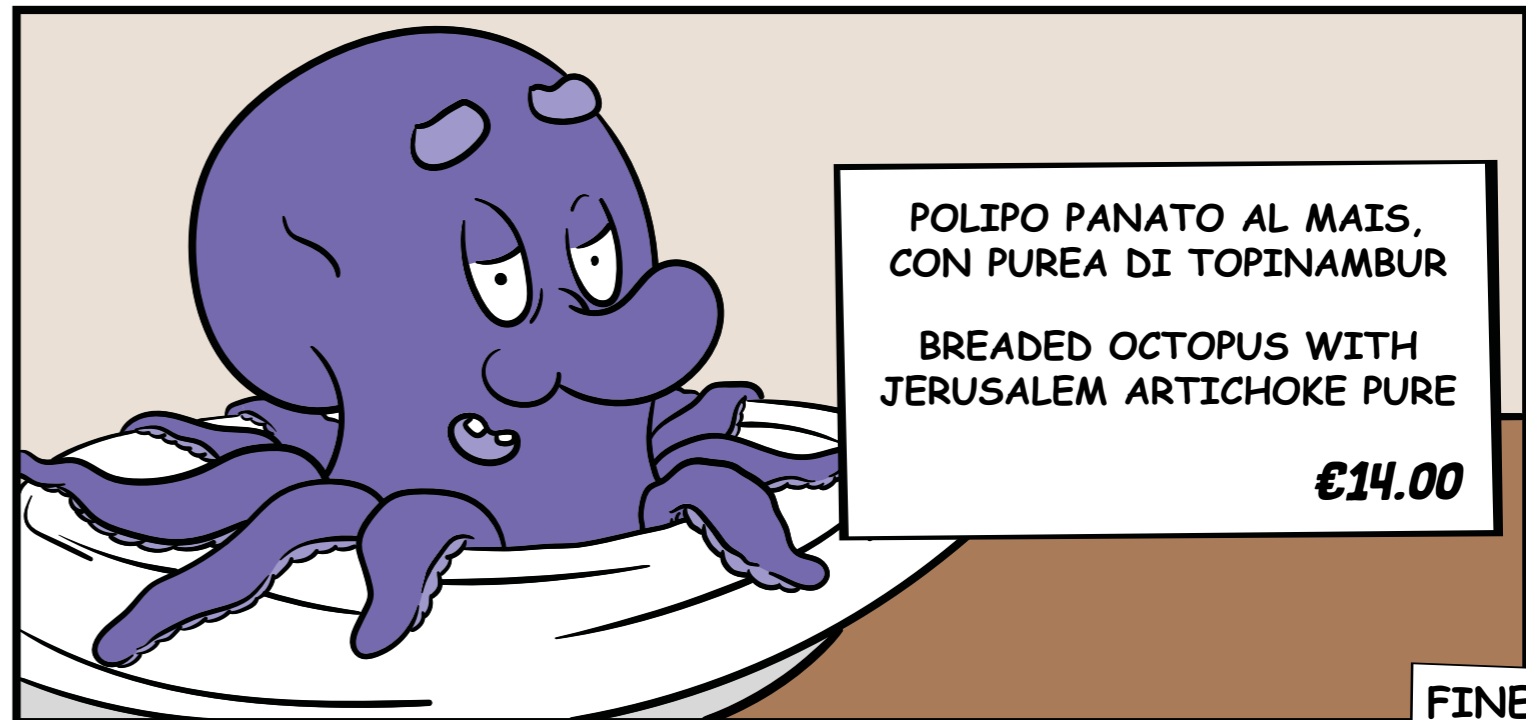
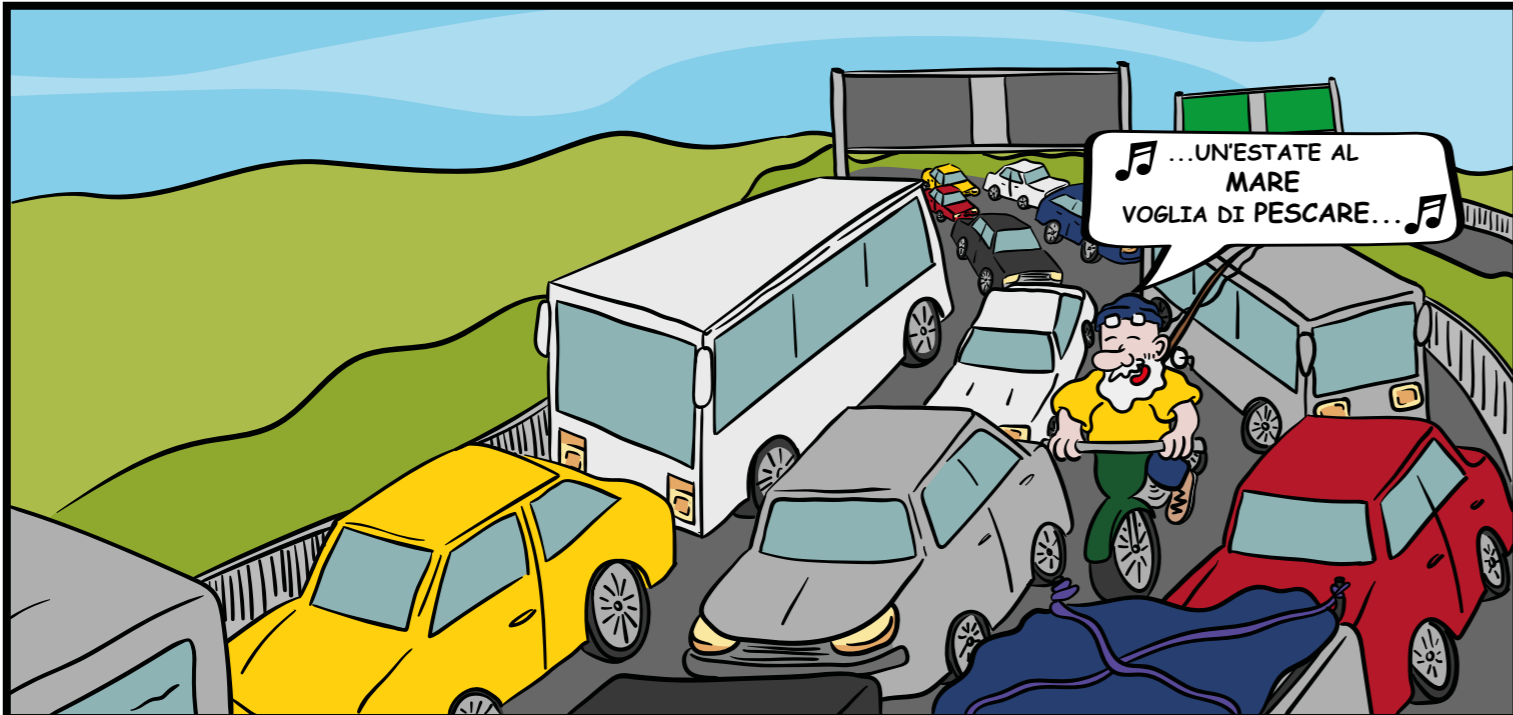
**€12.00**

FINE

# IL FOLP GOURMET

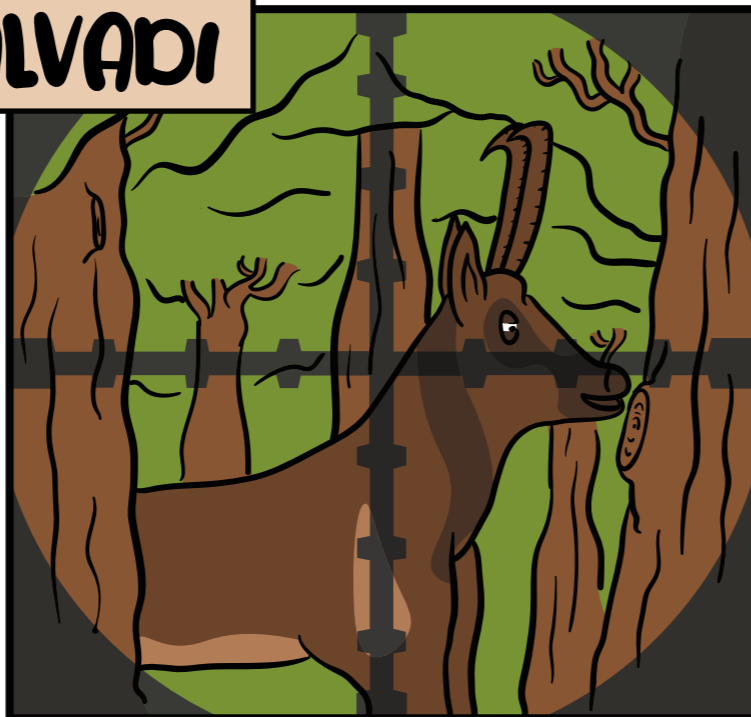
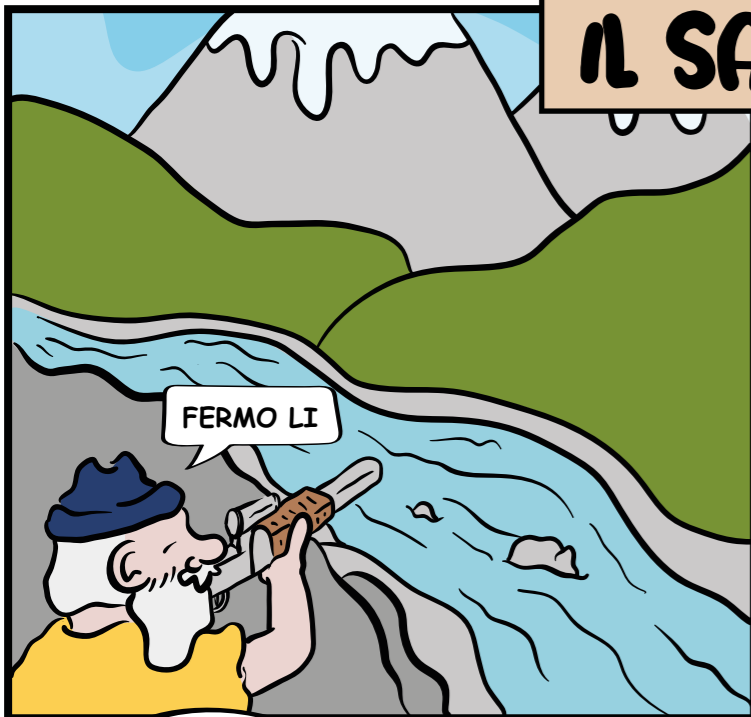
...MI SA CHE L'UNICA E' ANDARE A LIGNANO

MI SA CHE AL LAGO DI VERZEGNIS LI HO GIA PESCATI TUTTI...

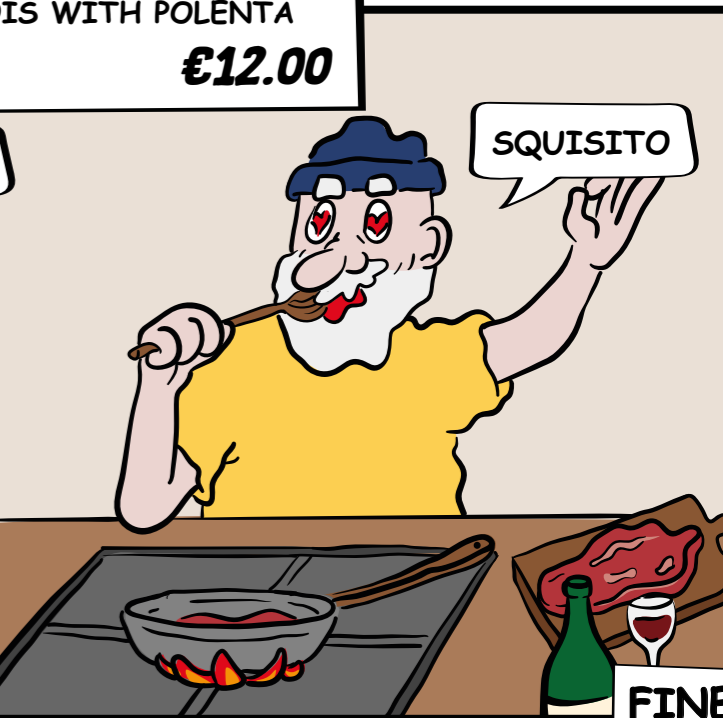


FINE

# IL SALVADI



STRACOTTO DI CAMOSCIO CON POLENTA  
SLOW COOKED WILD CHAMOIS WITH POLENTA  
€12.00



FINE

# CONOSCO I MIEI POLLI

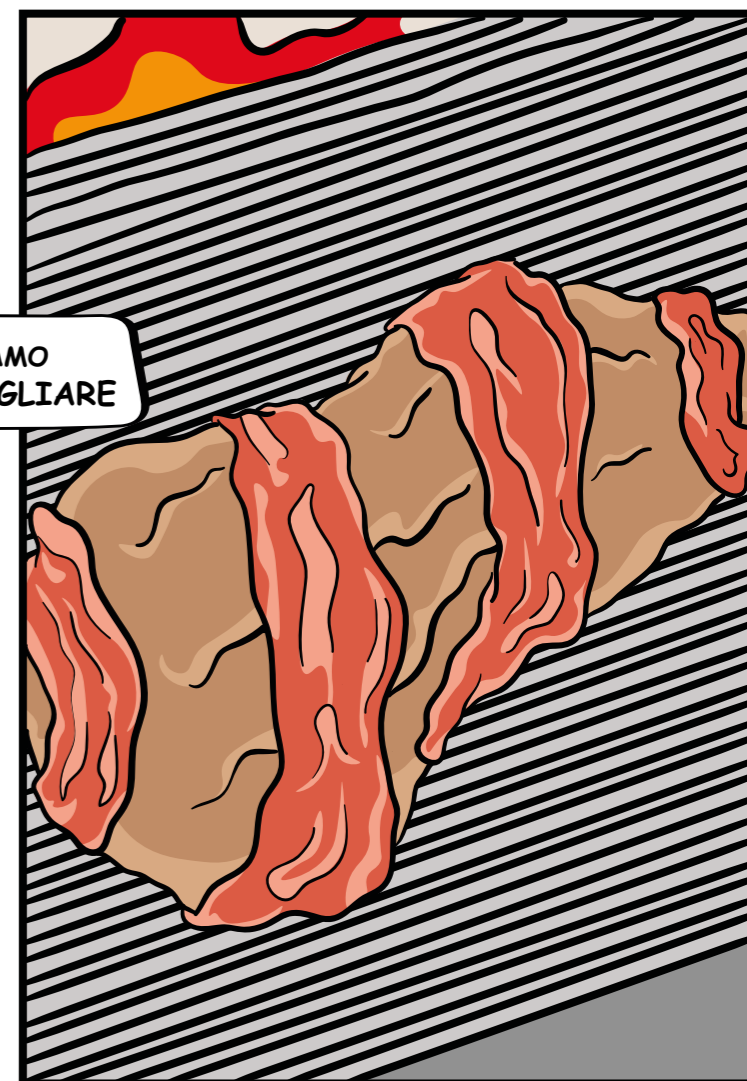
PRENDIAMO UN PO' DI COSCE DI POLLO



TOGLIAMO LE OSSA COSI SE LE MANGIA IL CANE



E METTIAMO TUTTO A GRIGLIARE



BUONO EH?

PRENDIAMO UN PO' DI GUANCIALE

BAU



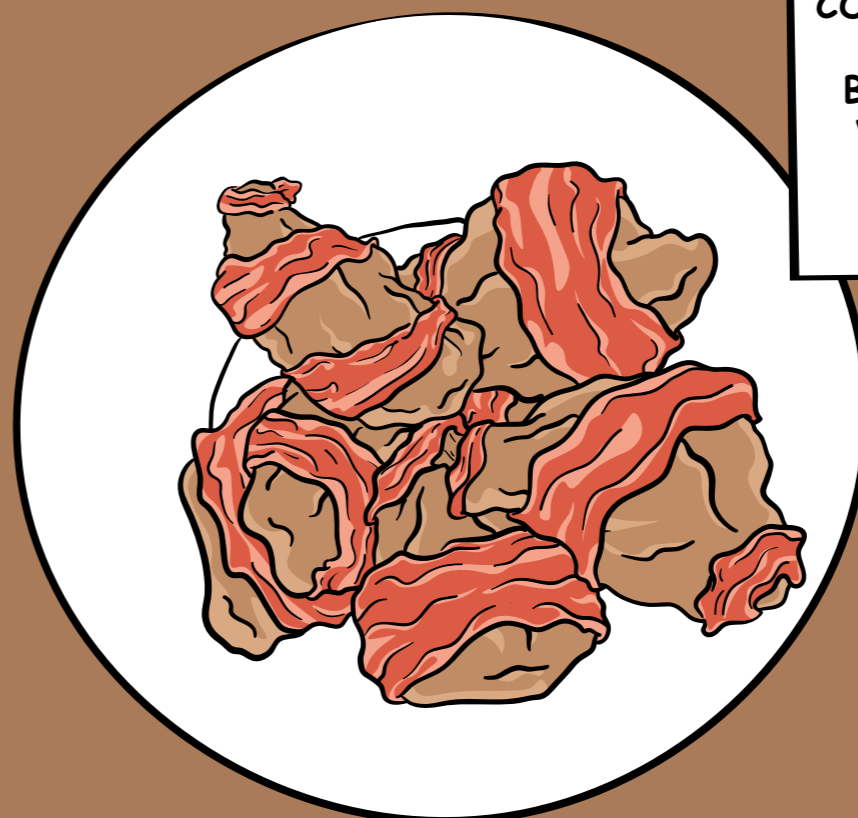
...E AVVOLCIAMOCI IL POLLO DENTRO



COSCE DI POLLO DISOSSATE, LARDELLATE AL GUANCIALE E GRIGLIATE ALLA BRACE. CON CONTORNO DI STAGIONE

BBQ GRILLED CHICKEN LEGS WITH BACON & SEASONAL SIDE DISH

€14.00



FINE

# IL BATÛT

QUESTA CARNE  
SEMBRA  
DELIZIOSA!!!



E' ORA DI  
CUOCERE TUTTO!



PERO' QUASI  
QUASI IO NON  
LA CUOCEREI  
NEMMENO



GUARDA CHE  
BELL'ASPETTO CHE  
HA...



DELIZIOSA!!!



TARTARE DI FASSONA  
AL COLTELLO  
PRIME CUT FASSONA  
BEEF TARTARE

€14.00

FINE

# IL GOLOSET DI ALDISO



ECCO LE SUE  
TRIPPE ALDISIO

CHE BUONE!!!  
IL MIO PIATTO  
PREFERITO

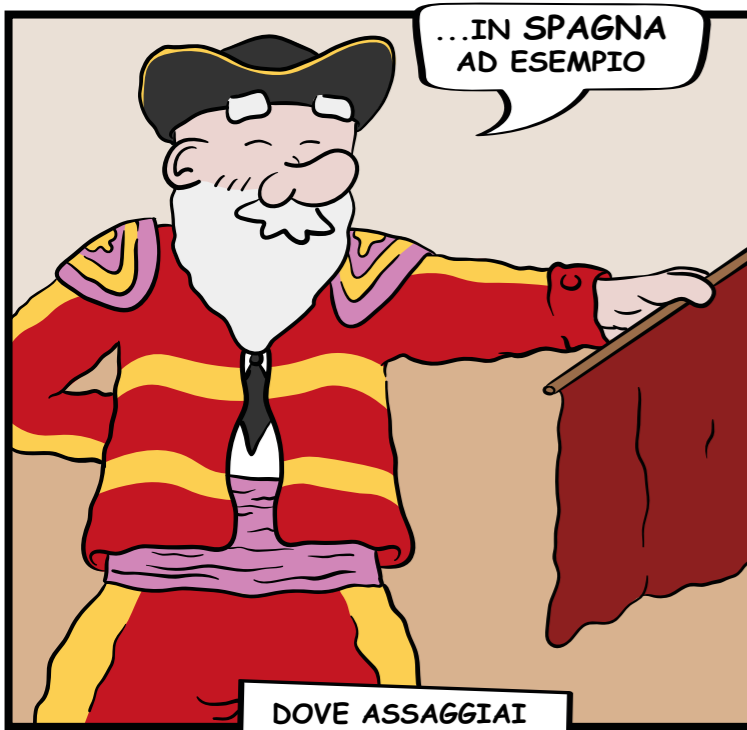


SONO  
DELIZIOSE!

ASSAGGIAMO...

EPPURE NE  
HO MANGIATI  
DI PIATTI IN  
GIRO PER IL  
MONDO





...IN SPAGNA  
AD ESEMPIO



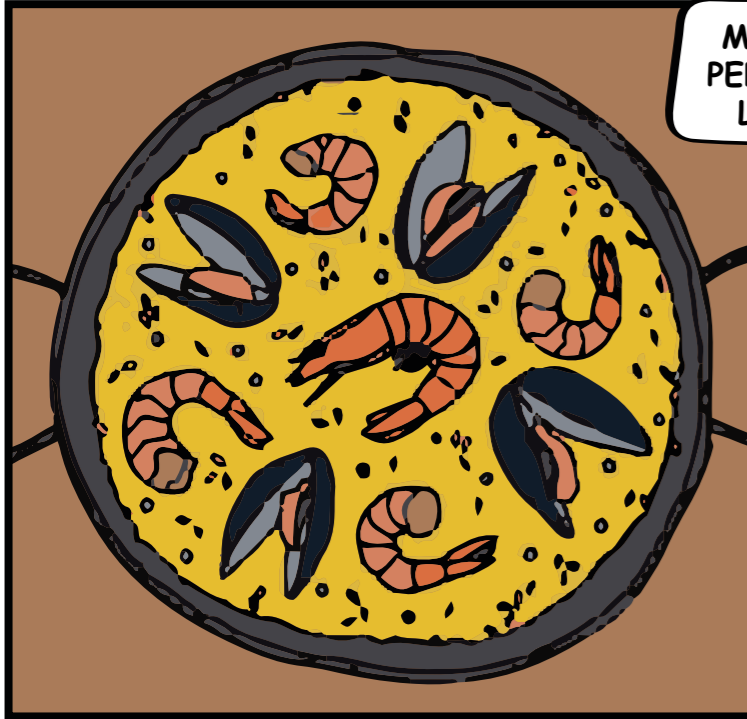
ECCO A LEI LA  
SUA PAELLA  
SEÑOR!!!



DOVE ASSAGGIAI  
PER LA PRIMA VOLTA  
LA PAELLA



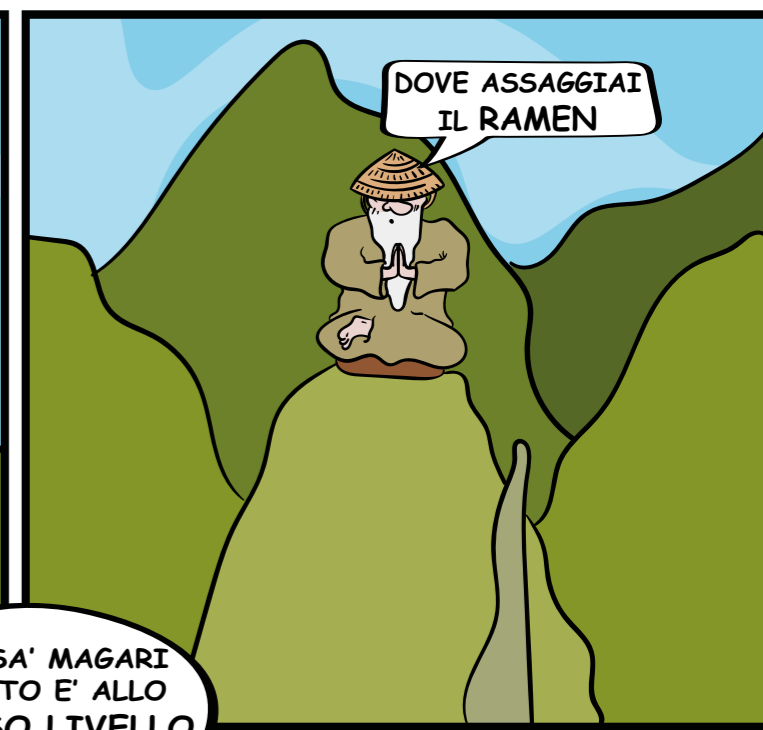
MUCHAS GRACIAS  
GENTILISSIMO!



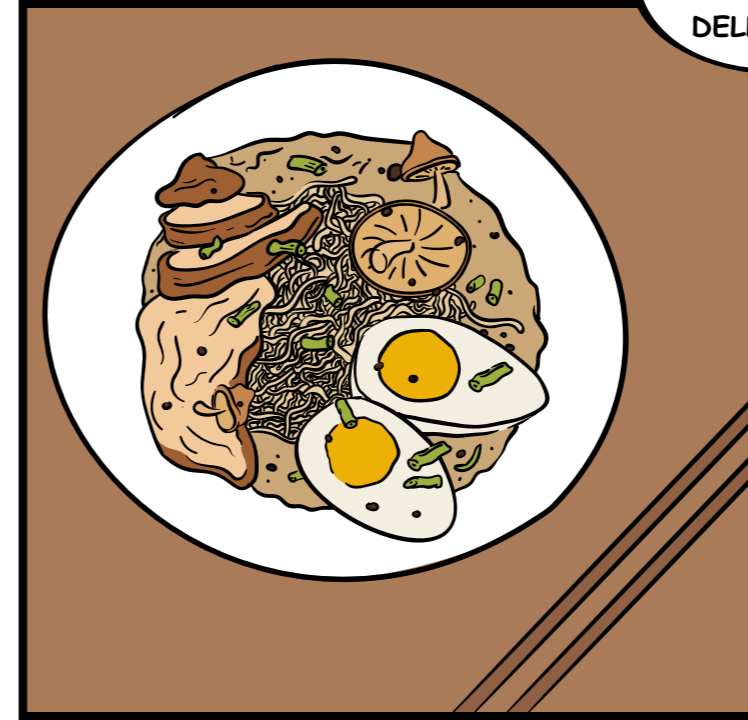
MUY BUENO!!!!  
PERO NO COMO  
LAS TRIPAS



...OPPURE  
IN GIAPPONE



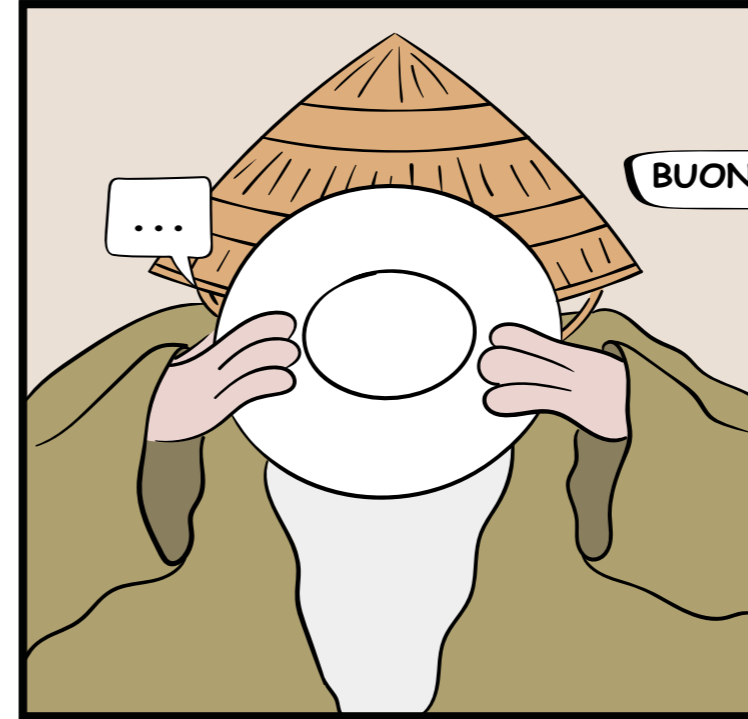
DOVE ASSAGGIAI  
IL RAMEN



CHISSA' MAGARI  
QUESTO E' ALLO  
STESSO LIVELLO  
DELLE TRIPPE

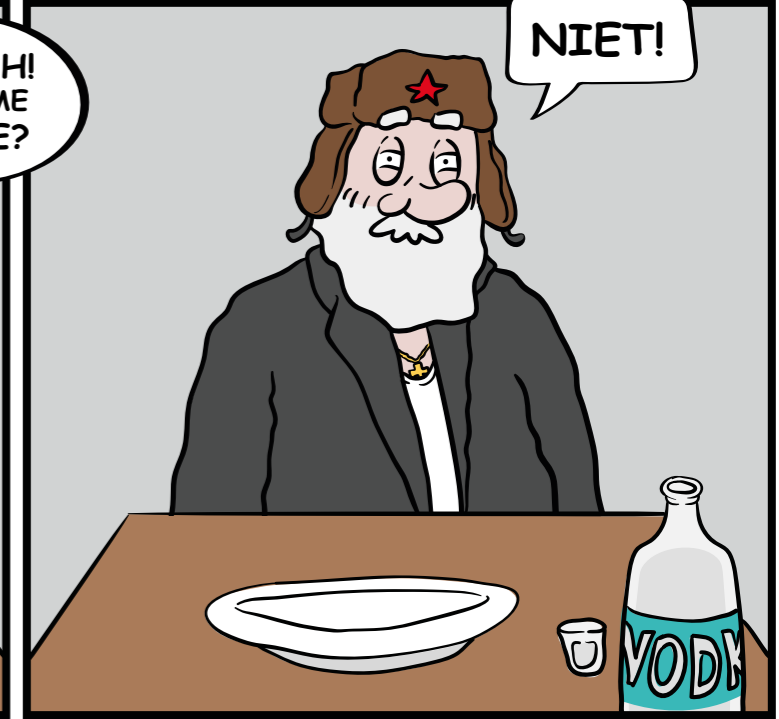
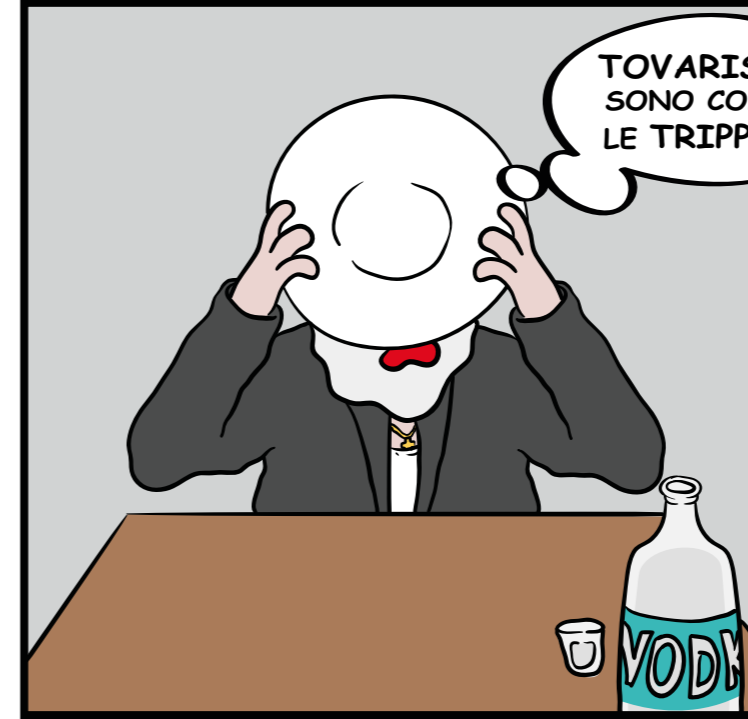
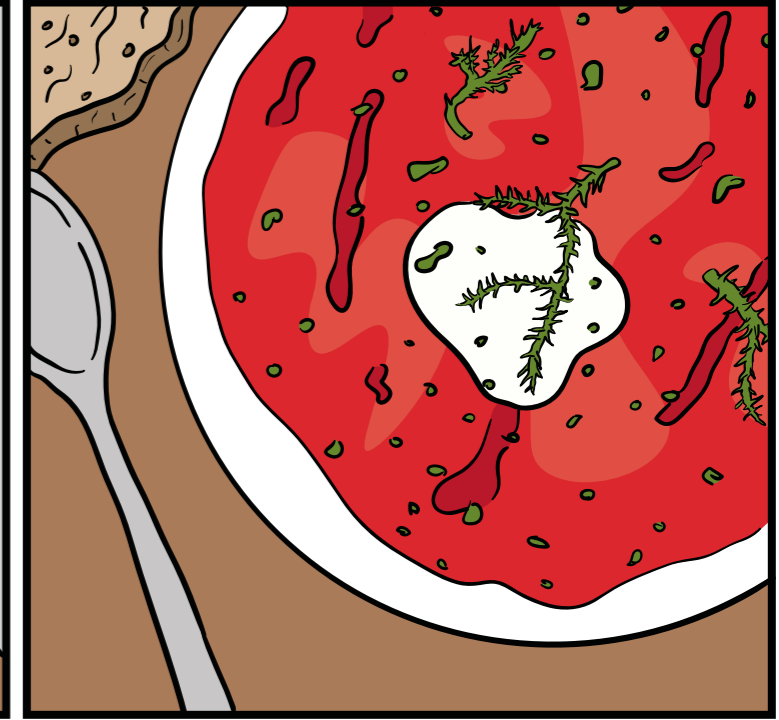
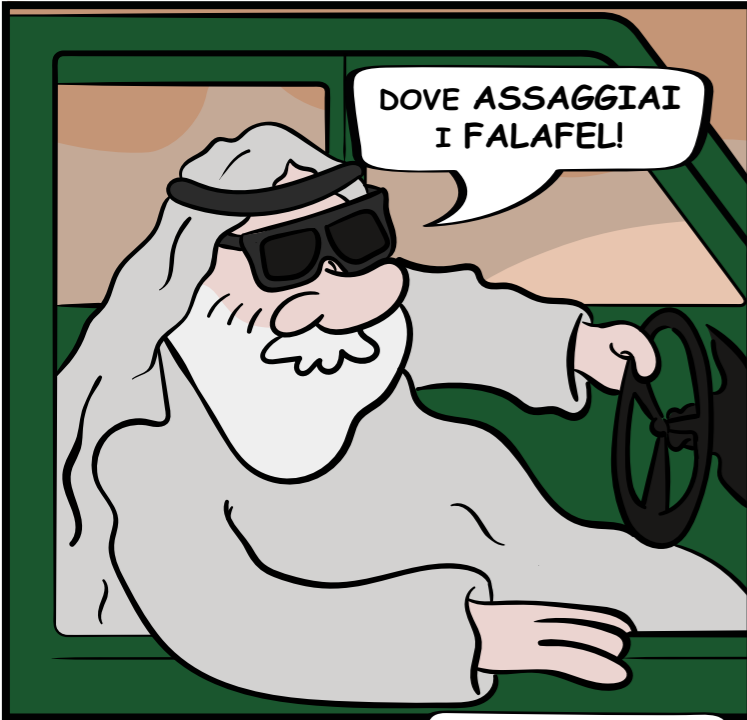
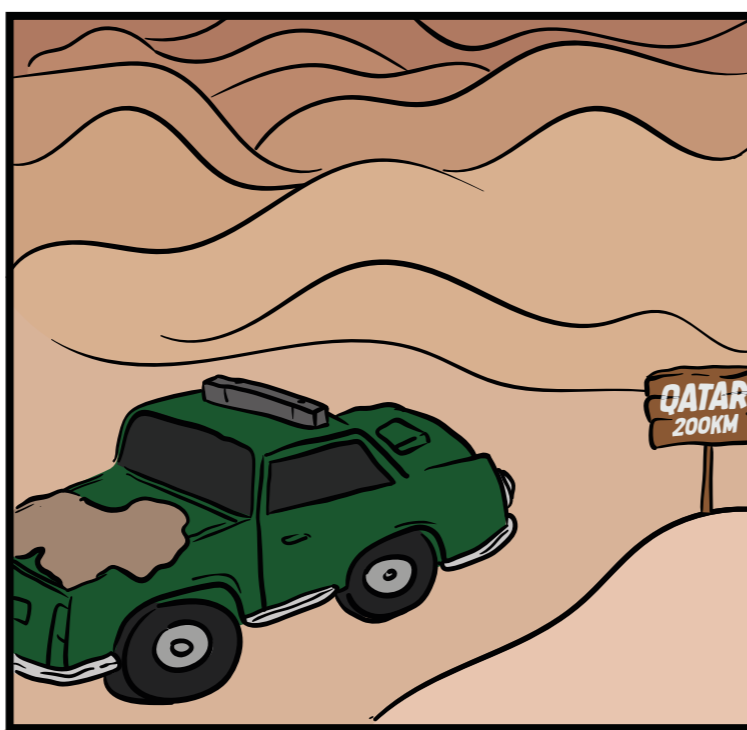


...MA NON HA  
NULLA A CHE FARE  
CON LE TRIPPE!



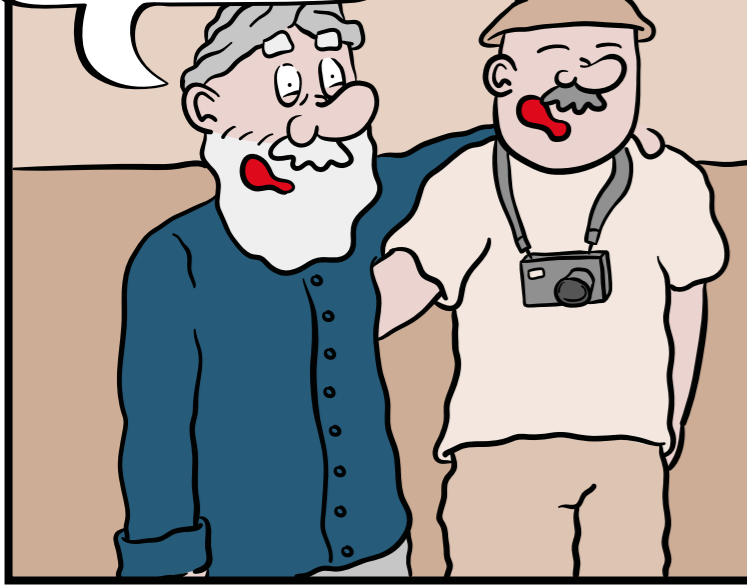
BUONISSIMO!...





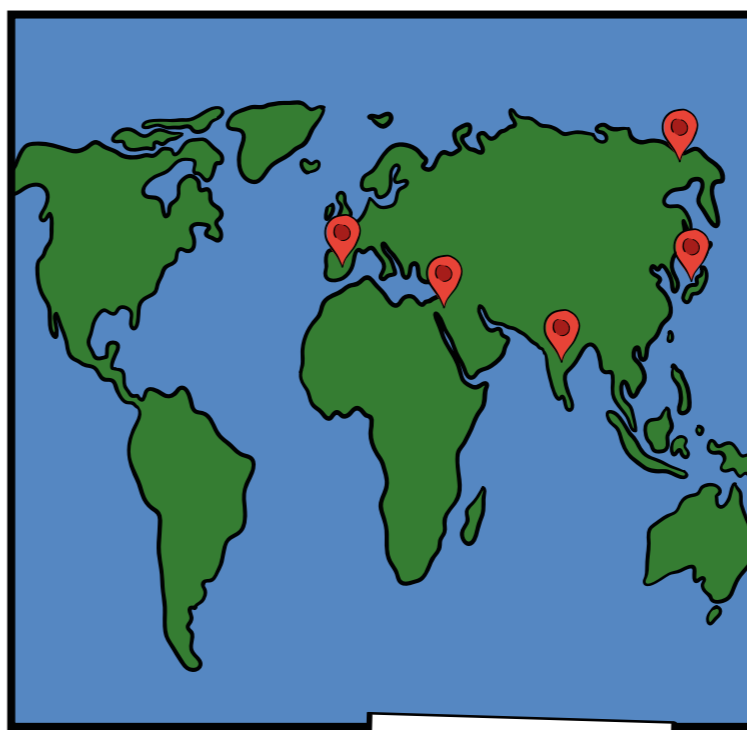


O QUELLA VOLTA CHE ANDAI IN INDIA CON IL MIO AMICO RENZO



PRENDETE RAGAZZI!

IL CHAPATI



BUONISSIMI PIATTI CHE HO PROVATO IN GIRO PER IL MONDO... MA...



GRAZIE PER I VOSTRI DONI, PER SDEBITARMI SIETE INVITATI A CASA MIA!

SUPER... CHE SI MANGIA?

SAREBBE PERFETTO PER FARE LA SCARPETTA ALLE TRIPPE... PERO' MANCA IL VINO



CHISSA' ALDISIO... ...E' BUONO?

MMMH...



... OGNI VOLTA CHE TORNO...



...LO FACCIO PER QUESTO

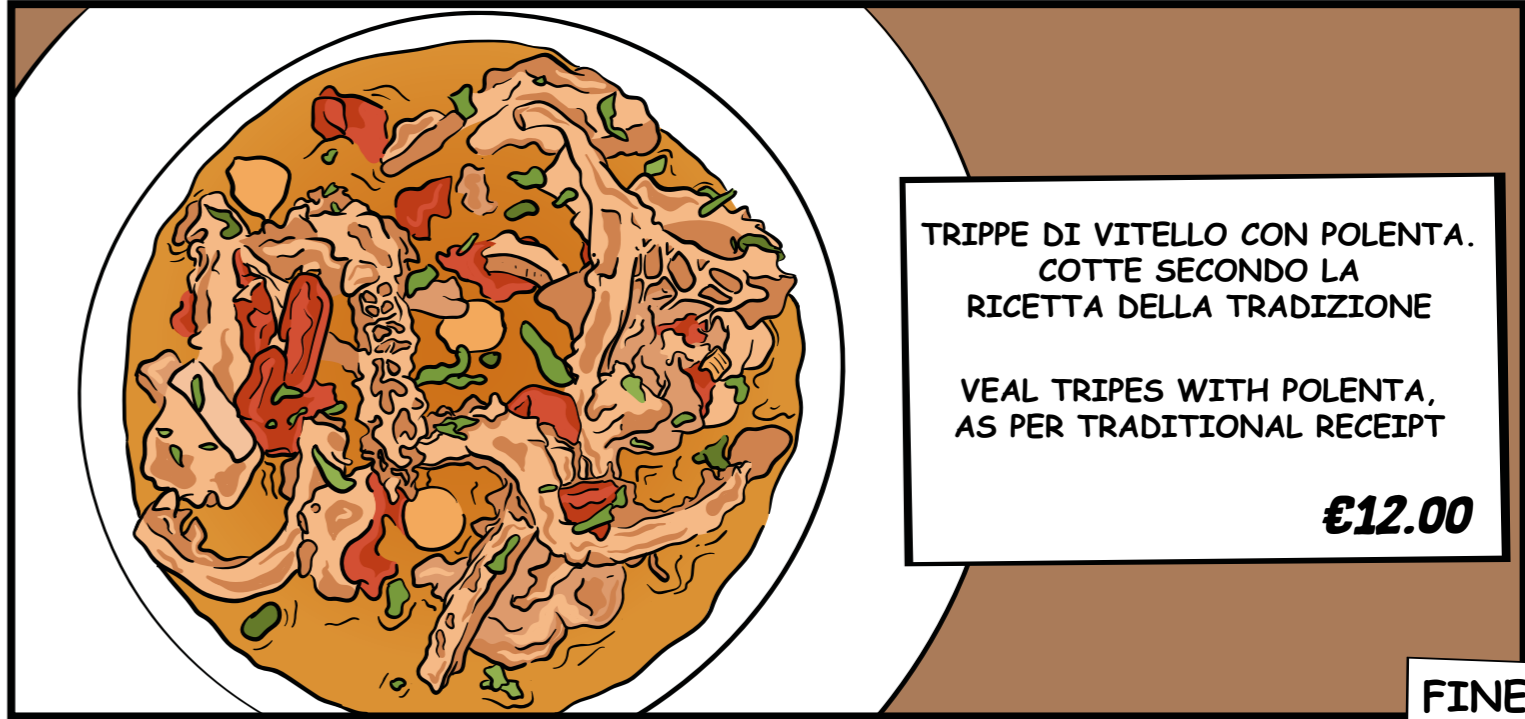


SQUISITO!



BUON APPETITO!

PSSSS



TRIPPE DI VITELLO CON POLENTA. COTTE SECONDO LA RICETTA DELLA TRADIZIONE

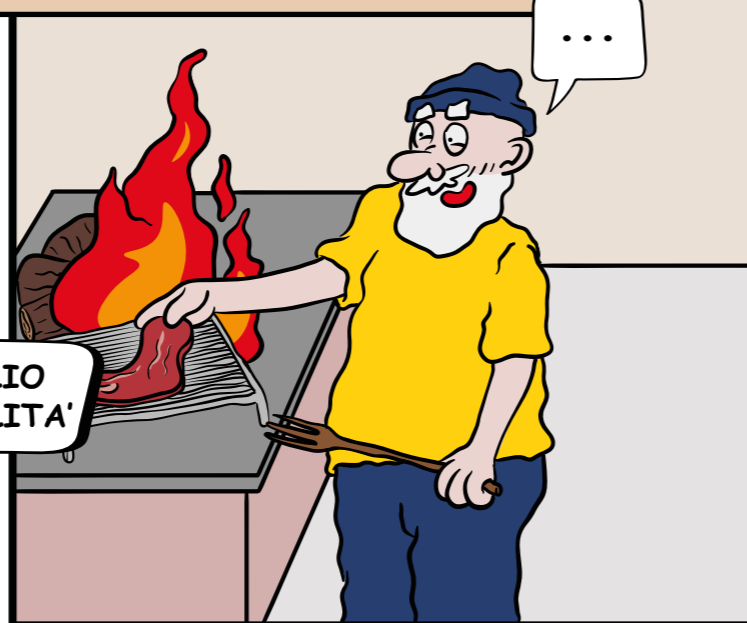
VEAL TRIPES WITH POLENTA, AS PER TRADITIONAL RECEIPT

€12.00

FINE

IN MEMORIA DI NONNO "FRANCO", CHE SI SAREBBE DIVERTITO.

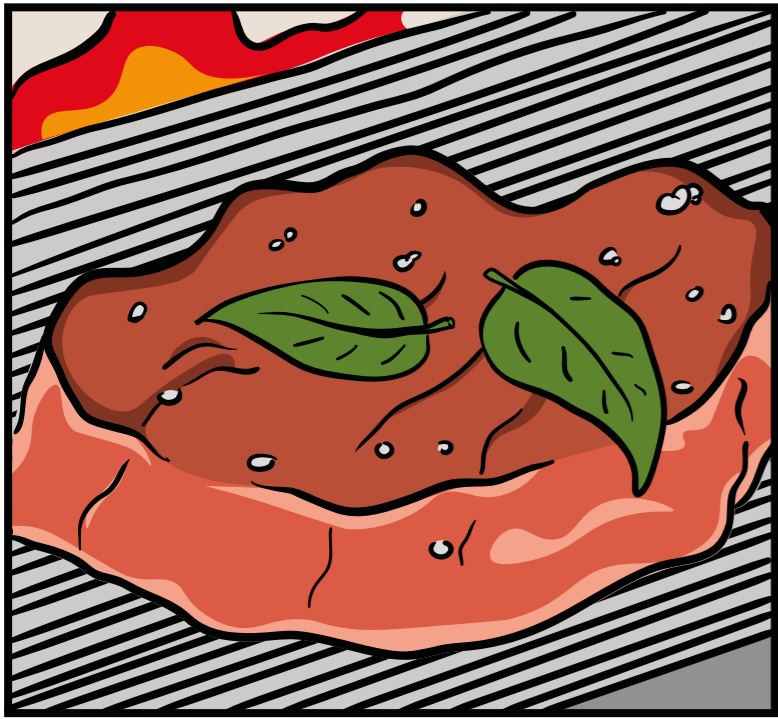
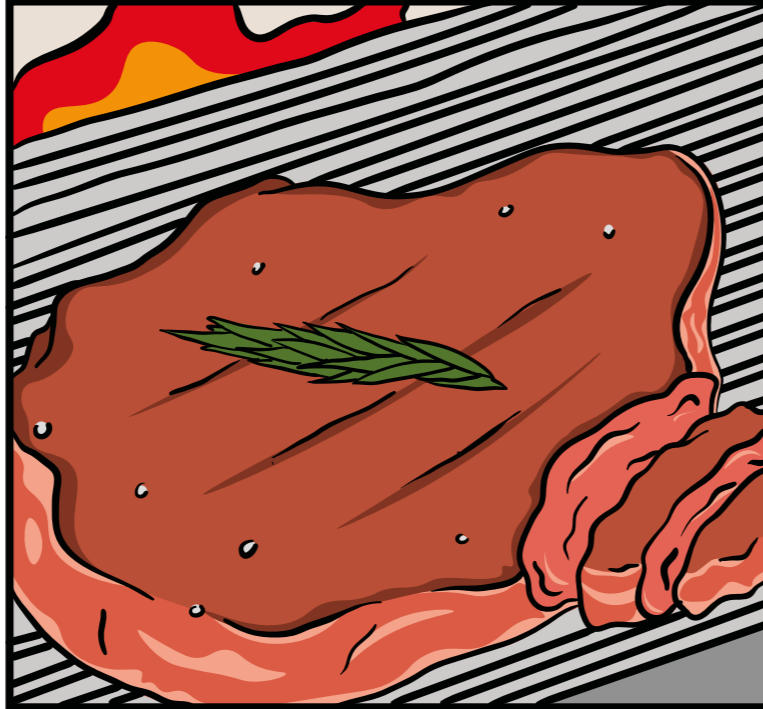
# LA GRIDELE / BBQ STEAKS



**LA TAJADE €17.00**

TAGLIATA DI ROASTBEEF  
300 GR, CON PATATE

ROASTBEEF ENTERCOTE  
300 GR, WITH POTATOES



**IL FILET €23.00**

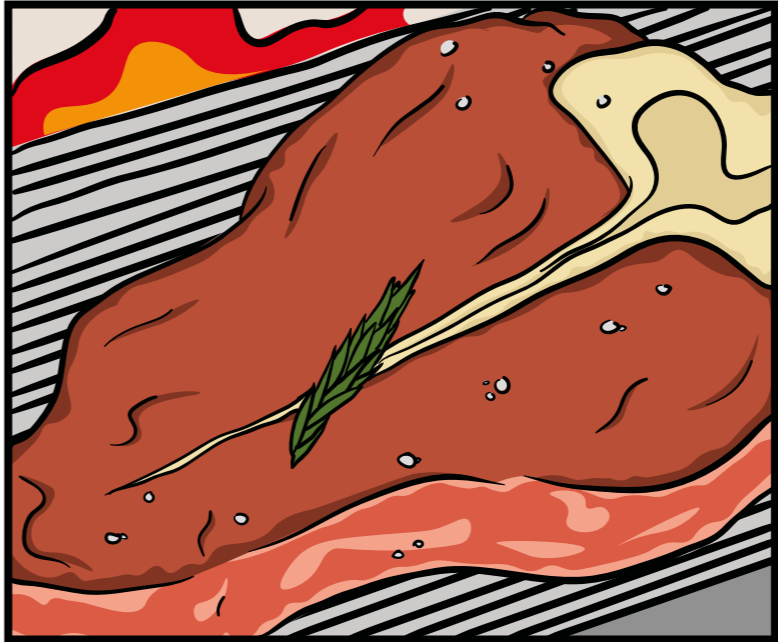
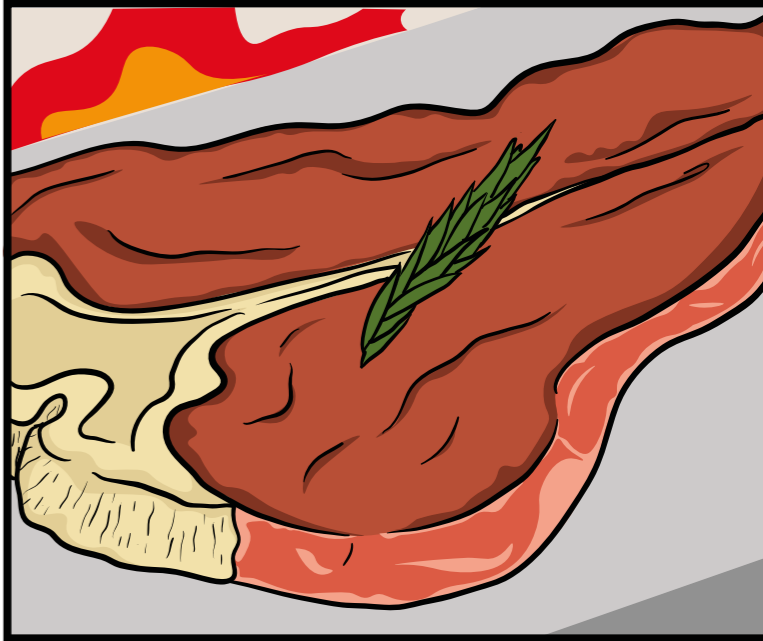
FILETTO DI SCOTTONA  
250 GR, CON PATATE

FILLET STEAK BEEF 250 GR,  
WITH POTATOES

**LA COSTADE €35.00**

COSTATA DI SCOTTONA  
0.9 KG, CON PATATE

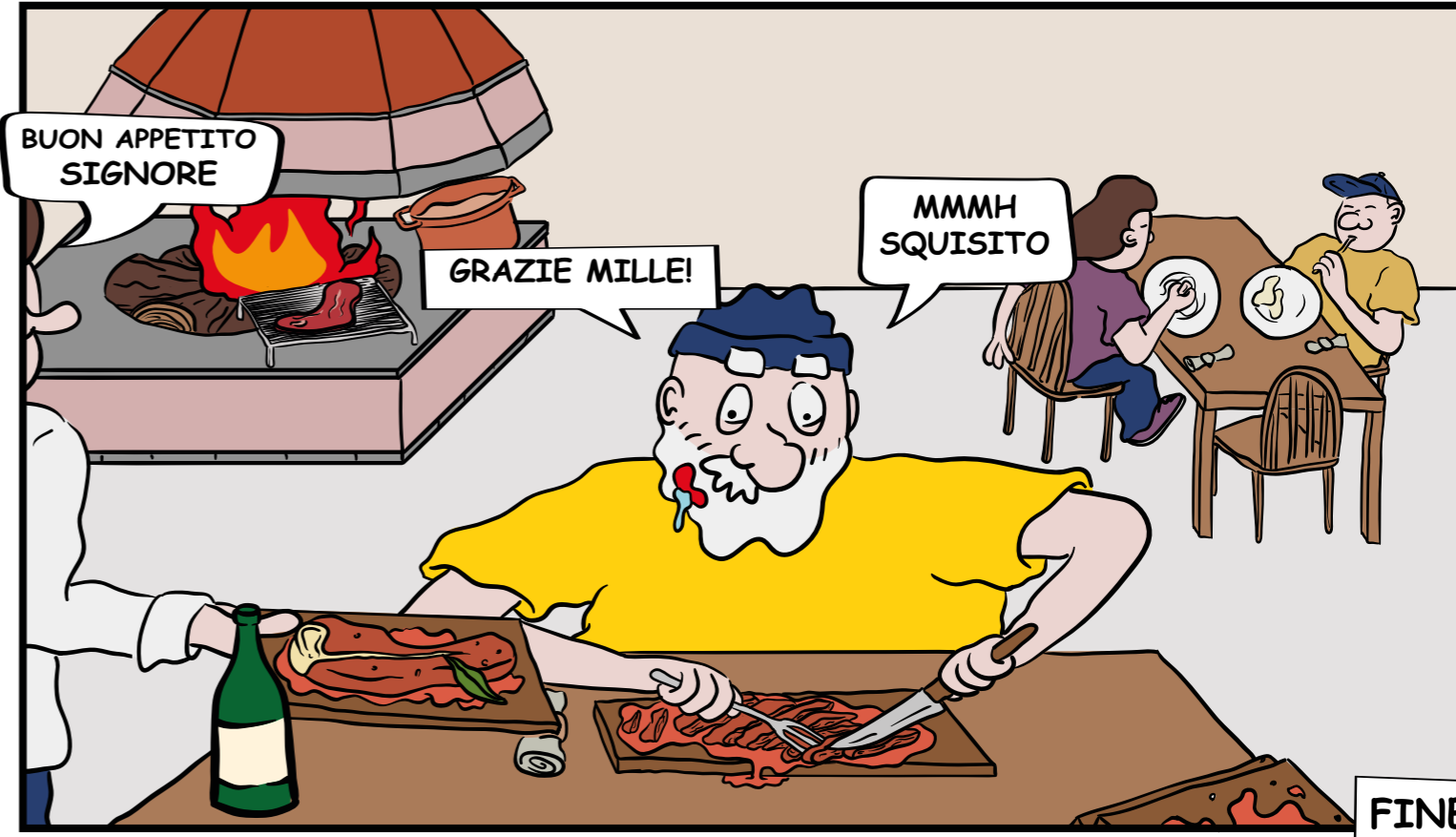
BEEF RIB-EYE STEAK 0.9 KG,  
WITH POTATOES



**LA FIORENTINE €50.00**

FIORENTINA DI SCOTTONA  
1.3 KG, CON PATATE

T-BONE STEAK 1.3 KG,  
WITH POTATOES



FINE

# ***I TAPONS***

## ***DESSERTS***





***CHIEDETECI LA LISTA  
DEI DOLCI  
FRESCHI DEL GIORNO***

***ASK THE STAFF FOR  
THE FRESH DESSERTS  
OF THE DAY***

# I VINI/WINES



**VINO DELLA CASA /HOUSE WINE**

	ALDISIO'S WHITE: 0,75/10€ 0.375/6€
	ALDISIO'S RED: 0,75/10€ 0.375/6€

