

menu



In una terra di confine, incastonato nelle vigne carsiche, stagionalità e territorio ci regalano prodotti unici nel luogo e nel momento che viviamo. Lo stile gastronomico appare semplice nei piatti, preparati con ingredienti genuini, ma realizzati con accostamenti originali, che donano ai nostri piatti colori e sapori insoliti. Un mondo che, oltre a trovare radici in un orto e un vigneto intorno all'agriturismo, sembra di toccar con mano durante il pasto, tra pane e pasta fatti in casa, carni e verdure della nostra terra. Al Cardo tutto ciò che più di meravigliosamente comune passa sotto ai nostri occhi, senza ricevere la giusta importanza, viene esaltato e portato ad ottenere sapori unici e inconfondibili. Proprio come gli ispidi Cardi del Carso.

Buon appetito!

ANTIPASTI

NIDO D'ASPARAGO

croccante di asparago e parmigiano con uovo dal cuore morbido e caviale di tartufo c,g,n

13,—

CARDO TARTAR

°tartara di pezzata rossa con zabaione salato al lime, nocciole tostate e cips di riso soffiato c,h,l,n

17,—

COTECHINO ALLA WELLINGTON

°cotechino con funghi e speck in crosta su salsa di cipolle in agrodolce a,l,n

14,—

IL TAGLIERE DEL CARDO

selezione di salumi di nostra produzione e cestino del nostro pane fatto in casa

13,00 a persona

PRIMI

ORTO MALTAGLIATO

°maltagliati fatti in casa di grano integrale, con ragù di verdure dell'orto, chips di parmigiano e salsa allo zafferano a,g

15,—

CARBONARA DI ASPARAGI

°ravioli ripieni di asparagi e ricotta di capra, con guanciale e crema d'uovo al pecorino

a,c,g

19,—

CARDO RISOTTO

risotto al Terrano con prosciutto crudo, il suo brodo e polvere di pomodoro

g,n

20,—

TAGLIOLINO DELLA MAMMA

°tagliolini al pomodoro con raguttino in bianco di coniglio, salsa all'aglio nero e polvere di basilico

a,c,l

17,—

SECONDI

SALSICCIA AFFUMICATA

°salsiccia di maiale affumicata alla brace servita su fonduta di latteria con julienne di pere g,n

18,—

ASADO ALLA BRACE

°asado alla brace con midollo di carota e chimichurri al pepe rosa g,n

22,—

BOCCONCINI DI MAIALE

°bocconcini di spalla di maiale su crema di zucchine al curry verde e chips della sua pelle soffiata

a,n

19,—

MILLEFOGLIE VEGETARIANA

°millefoglie di patate con carciofo in doppia consistenza, salsa moyo e olio alla zucca

a,g,n

18,—

Chef Federico Valentini

dessert



Un delizioso piacere, una dolce promessa custodita in una ricetta della tradizione rivisitata in chiave contemporanea – il perfetto finale della tua cena al Cardo. Lasciati conquistare dai sapori e profumi classici di vaniglia e cioccolato, dai colori della frutta fresca di campo, dalla qualità dei prodotti fatti in casa e dalla loro bontà. Prodotti ricercati, classici e moderni, curati in ogni minimo dettaglio e resi dolci anche alla vista. Le materie prime coltivate al Cardo diventano protagoniste nei piatti, ognuno nella propria stagione che passa e sbiadisce come un aroma, ma persiste nel suo ricordo. E poi lo sappiamo tutti; non importa quanto tu abbia mangiato, c'è sempre spazio per il dessert.

...la vita è dolce se glielo concedi!

CAPO IN B

Crema al caffè illy, crumble, salsa alla vaniglia e pop corn caramellati
illy coffee cream, crumble, vanilla sauce and caramelized popcorn
illy Kaffeemousse, Crumble, Vanillesauce und karamellisiertes Popcorn

a,c,g

ROSA FRAGOLA

Biscuit alle mandorle, cremoso e cuore alla fragola, caviale ai frutti rossi e croccante di meringa italiana
Almond biscuit, creamy and strawberry heart, red fruit caviar and crunchy Italian meringue
Mandelkeks, cremiges Erdbeerherz, roter Fruchtkaviar und knuspriges italienisches Baiser

c,h

TE STRUCOLO

Scomposizione di strudel, crema alla vaniglia e gelato alla cannella
Decomposed strudel with cinnamon and raisin crumble, green apple semifreddo and vanilla namelaka
Komposition aus Strudel, Crema alla vaniglia und Gelato alla cannella

a,g

CIOCCOCARAMEL

Tortino con biscuit al cacao, mousse di cioccolato al latte e caramello, gelée di arancia e cardamomo, gelato alla panna acida
Cake with cocoa biscuit, milk chocolate and caramel mousse, orange and cardamom gelée, quenelle of sour ice cream
Törtchen mit Kakaoeksen, dunkler Schokoladen-Karamell-Mousse, Orangen-Kardamom-Gelée, Sauerrahmeis

c,g

€ 8,00