

**MEJA**

OLTRE I CONFINI DEL GUSTO

# Menù degustazione

Piccoli produttori, Grandi prodotti

PANE, POMODORO & BURRATA  
-  
GAZPACHO, ANGURIA & FRAGOLE  
-  
GNOCCHETTI DI PATATE, PIANTAGGINE & CAPASANTA  
-  
FREGOLA, ZAFFERANO, ZUCCHINE & CAMOMILLA  
-  
CEFALO, SUSINE & BASILICO  
-  
ANATRA, BARBABIETOLA & ELICRISIO  
-  
SORBETTO DI PESCHE & ROSMARINO  
-  
PANE & LATTE

75€

FRIULI VENEZIA-GIULIA DA BERE

40€

L' ITALIA NEL BICCHIERE

50€

Il menù si intende per l'intero tavolo

Coperto e acqua inclusi

## Antipasti

<b>Ombrina</b> Cruda con glassa di peperoni e nasturzio	14€
<b>Battuta di Pezzata Rossa</b> Affumicata al ciliegio, ravanelli canditi e pomodori	16€
<b>Gazpacho</b> Di pomodori, anguria e fragole	16€

## Primi

<b>Spaghettoni e canocchie</b> La sua bisque, taralli e finocchietto	18€
<b>Ravioli fatti in casa</b> Ripieni di quaglia e salsa di yogurt al miele	18€
<b>Mezze maniche</b> Mais, funghi e le arachidi del fiume Tagliamento	16€

## Secondi

<b>Scorfano</b> Grigliato, salsa di pesche e lattuga romana	24€
<b>Paletta di Manzo</b> Salsa di melagrana con patate e porro arrostito	24€
<b>Fico nero</b> Al cartoccio, uva sotto la cenere e formaggio vegetale di mandorle	18€

<b>Il Tartufo Nero</b> In aggiunta alle nostre proposte	8€
--	----

## Dolci

<b>Gelato al timo</b> Biscotto al cioccolato fondente e fave di cacao sabbiato	8€
<b>Mousse di cioccolato bianco e lavanda</b> Meringa alla liquirizia e kumquat candito	8€

<b>I Formaggi</b>	12€
-------------------	-----

Coperto 5€

## **LISTA ALLERGENI**

### **Menù degustazione**

Pane, pomodoro & burrata (1,7)  
Gazpacho, anguria & fragole (12)  
Gnocchetti di patate, piantaggine & capasanta (1,3,8,14)  
Fregola, zafferano, zucchine & camomilla (1,3,7,12)  
Cefalo, susine & basilico (4,12)  
Anatra, barbabietola & elicrisio (7,9)  
Sorbetto di pesche & rosmarino (3)  
Pane & latte (1)

### **Antipasti à la carte**

Ombrina (4)  
Battuta di Pezzata Rossa (12)  
Gazpacho (12)

### **Primi à la carte**

Spaghettoni e canocchie (1,3,4,7)  
Ravioli fatti in casa (1,3,7,12)  
Mezze maniche (1,5)

### **Secondi à la carte**

Scorfano (4,9,12)  
Paletta di Manzo (1,3,9)  
Fico nero (8)

### **Dolci à la carte**

Gelato al timo (1,3,7)  
Mousse di cioccolato bianco e lavanda (3,7)  
I Formaggi (7)


1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante l'abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04



Le belle cose vanno condivise,  
racconta la tua esperienza.

[www.ristorantemeja.com](http://www.ristorantemeja.com)

 [@meja\\_restaurant](https://www.instagram.com/meja_restaurant)