



KARIS
ristorante • braceria

Bibite

Acqua minerale 0,75 €3,00

Bibite in lattina €3,00

Vino al calice

Spumante Sancin Brut €4,00

Vitovska Kocjancic €4,00

Merlot Sancin €4,00

Vino della casa

bianco: Friulano | rosso: Cabernet Franc

1/4l €3,50

0,5l €6,00

1l €12,00

per cominciare

Crostini alla brace

con lardo alle erbe di Sauris

€10,00

con Stracciatella di Burrata, Acciuga del Mar Cantabrico
e Pomodorino confit

€12,00

Prosciutto crudo Iberico

€14,00

Sformatino di stagione

su Fonduta di Formaggio Jamar

€10,00

Tartara di Manzo

€12,00

Gnocchetti fritti al tartufo

€12,00

continuiamo con

Ravioli ripieni alla Mela verde, gorgonzola e Speck

conditi con Burro dorato e Pancetta croccante

€12,00

Fuzi al tartufo

€12,00

Tagliolini con Funghi Porcini

€14,00

Gnocchi con ragù di cinghiale

€14,00

Gnocchi di Patate

con ragù di manzo

€9,00

I classici

Ljubljanska

con Patatine fritte

€15,00

Tagliata di Black Angus

al Vino Terrano

€18,00

Cuor di Filetto di Manzo

al Pepe Verde o al Tartufo

€26,00

La specialità alla Brace

Tutte le carni sotto elencate, vengono cotte
nel **Josper**, un forno griglia
a camera chiusa, il cui calore viene generato
da una vera brace, generando in questo
modo aromi e profumi molto intensi.

Tipo e provenienza carbone: Marabù Peruviano,
carbone 100% vegetale



American BBQ

low&slow

Capel di prete di vitello

€14,00

Stinco di maiale

€16,00

Costine di maialino

al succo di Mela e sciroppo d'Acero

€14,00

baffa intera per 2 persne

€22,00

Pulled pork

Servito con pane fatto in casa, insalata di cavolo viola,
formaggio e salsa bbq con contorno di patate della casa

€15,00

I piatti sono accompagnati da contorni cotti del giorno

Cottura lenta a bassa temperatura.

Il tempo di cottura va stimato in base al taglio della carne,
solitamente va dalle 3 alle 5 ore, per determinate tipologie,
la cottura si allunga anche di qualche ora

Cotture esresse

Cuberoll di Manzetta Prussiana

€23,00

Tagliata di Roast-beef Black Angus Argentina

€22,00

Braciolina di Sella di Maialino

servita con salsa al peperone rosso e arancia

€18,00

Costine d'Agnello

provenienza Nuova Zelanda

€18,00

Sovracoscie di Pollo disossate

€13,00

Filetto di Manzo

€25,00

Diaframma porzionato

€25,00

oppure baffa intera

€60,00/kg

Picanha, taglio sottile, scottata alla brace

servita con filini di peperoncino essiccati

€25,00

Tutti i Piatti vengono serviti con Patate e Verdure grigliate nel Jospier

Josper mix

Degustazione della nostra selezione di Carni cotte alla brace

e accompagnate da Verdure e Patate cotte nel Josper
(1,400 gr ca per 2 persone)
€70,00

Tagli da condividere

per provenienza, frollatura e costo, vedere foglio allegato

Costata

T-bone

Tomahawk

Da stuzzicare

Patate fritte della casa

fresche non surgelate
€5,00

Bocconcini al formaggio

e peperoncino Jalapeno
€5,00

Dolci

Sarà premura del personale di sala illustrarvi
le varie proposte

After dinner drinks

Amari €3,50

Grappe €3,50

Grappa barricata €5,00

Whisky e Rum invecchiati €6,00-8,00

Long Drinks €6,00-10,00

Coperto €2,50