

Verkostungsmenü:

Al cader delle foglie.

Steinpilz-Flan, Kastaniencreme, Kürbisgelee und frittierte Pilze.

Scrigno di Venere.

Gratinierter Crêpe gefüllt mit Tagliolini-Nudeln in Käsecreme und getrüffeltem Steinpilzen.

“80 mania”

Pappardellen-Nudeln mit Hirschragout, Kakaopulver und schwarzem Sesam.

Zwischenspiel... Bravery Tonic Rosè

Piano piano Il brasato.

Geschmortes Rindfleisch mit eigener Soße, Kartoffeln und Gemüse/Obst Mostarda.

Come a colazione.

Pan Brioche, Milchcreme mit Cornflakes und heißer Waldbeerensauce.

Euro 50.00 pro Person, ausgenommen Getränke.

Euro 65.00 pro Person, mit Weinbegleitung.

Nur für den ganzen Tisch und ohne Änderung.

Vorspeisen:

<p>Il prosciutto crudo; non chiedetemi di chi è...</p> <p>Leicht geräucherter, roher Schinken</p> <p>Leicht geräucherter, roher Schinken mit hausgemachtem, eingelegten Gemüse.</p> <p><i>(Allergene: 9)</i></p>	€	15,00
<p>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</p> <p>Rohes Rindfleisch mit Kräuterdressing, Olivenpulver, frittierten Kapern und getrocknetem Eigelb... und noch viel mehr.</p> <p>Dazu gibt es Rosmarinbrot.</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3,7,9,10)</i></p>	€	15,00
<p>Al cader delle foglie.</p> <p>Steinpilz-Flan, Kastaniencreme, Kürbisgelee und frittierte Steinpilze.</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3,7)</i></p>	€	14,00
<p>Se ero Paul non ero qui...</p> <p>Kichererbsen-Püree, grüner Apfel und Oktopus-Tentakel mit Rosmarin.</p> <p><i>(Allergene:4,7,9)</i></p>	€	15,00

Erste Gänge:

<p>Scrigno di Venere.</p> <p>Gratiniertes Crêpe gefüllt mit Tagliolini-Nudeln in Käsecreme und getrüffeltem Steinpilzen.</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3,7)</i></p>	€	18,00
<p>“80 mania”</p> <p>Pappardelle-Nudeln mit Hirschragout, Kakaopulver und schwarzem Sesam <i>(Allergene: 1 Gluten,3,9,11)</i></p>	€	15,00
<p>In fondo al mar.</p> <p>Mit Jakobsmuscheln gefüllte Tortelli, mit Garnelenragout, grünem Apfel, Sternfrucht und Grapefruitgel. <i>(Allergene: 1 Gluten,2,3,4,9)</i></p>	€	15,00
<p>Da Milan a Prepot.</p> <p>Safran-Risotto mit Schioppettino-Weingelee.</p> <p>(Mindestens 2 Personen) <i>(Allergene:9)</i></p>	€	13,00

Zweite Gänge:

Ma non siamo mica al mare!?	€	25,00
Wolfsbarschfilet mit Salicorniapflanze, Wermutsauce und frittiertem Salbei. <i>(Allergene: 1gluten,4)</i>		
Quanto mi costa l'uva...	€	18,00
Schweinerippchen, dazu Kürbis-Püree und Weintrauben. <i>(Allergene:9,10)</i>		
Piano piano... Il brasato.	€	20,00
Geschmortes Rindfleisch, mit eigener Soße, Kartoffeln und Gemüse/Obst Mostarda. <i>(Allergeni:7,9,10)</i>		
Il Frico nella nebbia.	€	16,00
Typisches friaulisches Gericht aus Kartoffeln und Käse, dazu Krautsalat... im Buchennebel. <i>(Allergeni:7)</i>		
30 notti e 60 giorni!	€	25,00
Rindersteak mit Beilagen. <i>(Allergeni:7)</i>		
Se sei fortunato c'è la fiorentina.	€	65,00
Fiorentina vom nationalen Scottona-Rind (zirka 1kg), mit Beilagen. <i>(Allergeni:7)</i>		

Zuspeisen Vegetables:

Gemischter Salat der Saison. <i>(Allergeni: 😊)</i>	€	5,50
Kartoffeln aus dem Rohr. <i>(Allergeni:7)</i>	€	5,50
Junger Spinat. <i>(Allergeni: 😊).</i>	€	5,50

Allergene

Lieber Kunde bei Allergie und/oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Liste der verwendeten Substanzen oder Produkte die Allergien oder Unverträglichkeit hervorrufen
(Gesetzesverordnung IT n.231/2017 und Regelung UE n.1169/2011)

1		Getreide und Getreideprodukte mit Gluten (Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel, usw.).
2		Krebstiere und Schalentiere.
3		Eier und Eiprodukte.
4		Fisch und Fischprodukte.
5		Erdnüsse und Erdnussprodukte.
6		Sojabohnen und Sojaprodukte.
7		Milch und Milcherzeugnisse.
8		Nüsse und ihre Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Brasilien, Pistazien, Macadamia-Nüsse)
9		Sellerie- und Sellerieprodukte.
10		Senf- und Senfprodukte
11		Sesamsamen und Sesamprodukte.
12		Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg.
13		Lupinen- und Lupinenprodukte.
14		Weichtiere, Muscheln, Schalentiere usw. und ihre Produkte.

Im Menü finden Sie die oben angeführten Allergenzutaten mit der entsprechenden Identifikationsnummer.

Die Lebensmittel, die wir frisch, aus Marktgründen und für Rohzubereitungen gekauft haben, können gemäß den Vorgaben der Reg. (EG) 853/2004, Anhang III Abschnitt VII, Kapitel 3, Buchstabe D, Absatz 3, vorbeugend saniert und bei -20 Grad konserviert worden sein.

Gefrorene, gekaufte Lebensmittel sind auch als einer der Zutaten der vorhandenen Produkte aufgeführt.

Die in diesem Lokal angebotenen Lebensmittel werden in Laboratorien hergestellt und dort verabreicht, wo allergenhaltige Produkte verwendet und serviert werden. Eine Kreuzkontamination kann daher nicht ausgeschlossen werden