

Tabella Allergeni

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi.”

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

1		Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3		Uova e prodotti a base di uova.
4		Pesce e prodotti a base di pesce.
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6		Soia e prodotti a base di soia.
7		Latte e prodotti a base di latte.
8		Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9		Sedano e prodotti a base di sedano.
10		Senape e prodotti a base di senape.
11		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12		Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13		Lupini e prodotti a base di lupini.
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con * fra gli ingredienti dei prodotti presenti.

I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.

Antipasti:

Vorbeisen:

Starter:

Carciofi e testina di vitello con crema di caprino e pere marinate. € 11,00

(Allergeni: 1 glutine, 9,12)

Artischocken und Kalbskopf mit Ziegencreme und marinierten Birnen. *(Allergene: 1 glutine, 9,12)*

Artichokes and veal head with goat cream and marinated pears. *(Allergens: 1 glutine, 9,12)*

Sformatino di zucca con "Rosa dell'Isonzo", bergamotto, crema di acciughe e nocciole. € 11,00
(Allergeni:3,7,8)

Kürbis-Flan dazu "Rose von Isonzo", Bergamotte, Sardellencreme und Haselnüssen. *(Allergeni: 3,7,8)*

. Pumpkin cassero with "Rose of Isonzo", bergamot, anchovy cream and hazelnuts *(Allergeni: 3,7,8)*

Affettati del Norcino, prosciutto D'Ossvaldo con i formaggi e la nostra giardiniera; consigliato per 2 persone. € 18,00
(Allergeni:7,8,9,10,12)

Gemischtes aufschnitt von Norcino Alido, Schinken D'Ossvaldo mit Käse und unser eingelegte gemuse; empfohlen für 2 Personen. *(Allergeni:7,8,9,10,12)*

Sliced Norcino Alido, ham D'Ossvaldo with cheeses and our gardenersalad; recommended for 2 people. *(Allergeni:7,8,9,10,12)*

Primi Piatti:

Erste Gänge:

First Courses:

Pappardelle caserecce con ragù di cervo, cioccolato e tartufo. € 11,00
(Allergeni:1 glutine, 3,6,7,8,9,12)

Pappardelle mit Reh Wildsoße, Schokolade Trüffel. *(Allergeni:1 glutine, 3,6,7,8,9,12)*

Pappardelle with venison ragu, chocolate truffle. *(Allergeni:1 glutine, 3,6,7,8,9,12)*

Tortelli all'Ossvaldo con castagne al ginepro, more di rovo e ricotta fumè. € 11,00
(Allergeni: 1 glutine,3, 7,8)

Ossvaldo tortelli mit Wacholderkastanien, Brombeeren und geräuchertem Ricotta.

(Allergeni: 1 glutine,3, 7,8)

Ossvaldo tortelli with juniper chestnuts, blackberries and smoked ricotta.

(Allergeni: 1 glutine,3, 7,8)

Piccoli gnocchetti agli spinaci, cavolfiore romanesco, capperi fritti e aria di aglio di Resia. € 11,00
(Allergeni: 1 glutine, 7,12)

Kleine Spinatgnocchi, römischer Blumenkohl, gebratene Kapern und Resia Knoblauchluft.
(Allergeni: 1 glutine, 7,12)

Small spinach dumplings, Roman cauliflower, fried capers and Resia garlic air.

Secondi Piatti:

Zweite Gänge:

Second courses:

Filetto di manzo con la sua polpettina, patate ponte nuovo, crema di maionese alle erbe e salsa al vino. <i>(Allergeni: 3,7,9,12)</i>	€ 22,00
Rinderfilet mit Fleischlaib, neuen Kartoffeln, Kräutermayonnaise-Creme und Weinsoße. <i>(Allergene 3,7,9,12)</i>	
Beef fillet with its meatloaf, new bridge potatoes, herb mayonnaise cream and wine sauce.. <i>(Allergens: 3,7,9,12)</i>	
Trippe 24 ore, con pan focaccia al rosmarino e schiuma di burro. <i>(Allergene: 1glutine, 7,9,12)</i>	€ 15,00
Kalbs Kutteln, mit Rosmarin Focaccia Brot und Butterschaum. <i>(Allergene: 1glutine, 7,9,12)</i>	
Tripe veal, with rosemary focaccia bread and butter foam. <i>(Allergens: .(Allergene: 1glutine, 7,9,12)</i>	
Guancia di manzo brasato al refosco con crema di sedano rapa. <i>(Allergeni:3,7,10,12)</i>	€ 16,00
Geschmorte Rinderbacke mit Knoll Creme. <i>(Allergene: 3,7,10,12)</i>	
Braised beef cheek with celery cream turnip. <i>(Allergens: 3,7,10,12)</i>	
Coscia di faraona arrosto, farcita con soncino, crema di noci e patate. <i>(Allergeni:7,8)</i>	€ 16,00
Perlhuhnschenkel geröstet gefüllt mit Spinat Walnüsse creme dazu Kartoffeln. <i>(Allergene:7,8)</i>	
Roasted faraona stuffed with spinach, nut cream and potatoes. <i>(Allergens:7,8)</i>	
Il frico Friulano nella nebbia di faggio con radicchio tardivo e pancetta croccante. <i>(Allergeni:1,7,11)</i>	€ 15,00
Friaulische spezialität mischkäse mit Kartoffeln.in pfanne gerostet dazu Radicchio Gegrillt <i>(Allergeni:1,7,11)</i>	
Typical Friulian dish with cheese and radicchio. <i>(Allergeni:1,7,11)</i>	

Contorni:

Zuspeisen Vegetables:

Side dish:

Verdura cruda di stagione. (Allergeni: 🍷)	€ 4,50
Gemischte Salat der Jahreszeit. (Allergene 🍷)	
Raw vegetables in season. (Allergens 🍷)	
Verdura cotta spadellate. (Allergeni: 🍷)	€ 5,50
Gerösteten Gemüse der Jahreszeit. (Allergene 🍷)	
Roasted vegetables in season. (Allergens 🍷)	
Radicchio di Treviso tardivo alla griglia.	€ 5,50
Gegrillter Radicchio Treviso. (Allergene 🍷)	
Radicchio di Treviso Tardivo Grilled. (Allergens 🍷)	

Dolci:

Süßspeisen:

Dessert:

Mille foglie con crema chantilly all'arancio. (Allergene:1 glutine,3,7)	€ 5,50
Tausend Blätter, creme Chantilly mit Orange . (Allergene:1 glutine, 3,7)	
Thousand sweet leaves with orange cream. (Allergens: 1 glutine, 3,7)	
Il dolce del giorno. (Allergene:1glutine,3,7)	€ 5,50
Die Süße des Tages. (Allergene:1glutine,3,7)	
The sweet of the day. (Allergene:1glutine,3,7)	
Creme brulé con confettura di stagione. (Allergeni:3,7)	€ 5,50
Creme brulé, dazu saison obst. (Allergeni: 3,7)	
Creme brulé , seasonal jam.(Allergeni: 3,7,)	
Sorbetto al limone con gelatina di gin e schiuma di acqua tonica. (Allergeni:3,7)	€ 5,50
Zitronensorbet mit Gin Gelee und Tonic Wasserschaum. (Allergeni:3,7)	
Lemon sorbet with gin jelly and tonic water foam. (Allergeni:3,7)	

Menù degustazione:

Grissino con prosciutto D'Ossvaldo!

Sformatino di zucca con "Rosa dell'Isonzo", bergamotto, crema di acciughe e nocciole.

Carciofi e testina di vitello, crema di caprino e pere marinate.

Piccoli gnocchetti agli spinaci, cavolfiore romanesco, capperi fritti e aria di aglio di Resia.

Guancia di manzo brasato al refosco con crema di sedano rapa.

Mille foglie all'arancio.

Euro 40.00 a persona, escluso bevande.

Euro 50.00 a persona, con abbinamento vini.

Solo per l'intero tavolo e senza modifiche.