

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: Vospeisen: Starter:

Tartara d'anatra con pan brioche al pomodoro e burro alla curcuma. € 14,00

(Allergeni: 1,3,7,8,12)

Ententartar mit Tomatenbrioche-Brot und Kurkumabutter. *(Allergene: 1 glutine, 3,7,8,12)*

Duck tartare with tomato brioche bread and turmeric butter. *(Allergens: 1 glutine, 3,7,8,12)*

I funghi gialletti, con crema di caprino ai pistacchi, purea di sedano rapa e sabbia di pane. € 10,00

(Allergeni: 1 glutine, 5,7, 8,9)

Finferlinge, mit Ziegencreme mit Pistazien, Selleriepüree und Brotsand. *(Allergeni: 1 glutine, 5,7, 8,9)*

Mushrooms, with goat's cream and pistachios, celeriac puree and bread sand. *(Allergeni: 1 glutine, 5,7, 8,9)*

Insalata di finocchio, pompelmo rosa, sfilacci di cavallo e nuvola di pecorino. € 9,00

(Allergeni: 1 glutine, 7)

Fenchelsalat, rosa Grapefruit, Pferdeschlaufen und Pecorinowolke. *(Allergeni: 1 glutine, 7)*

Fennel-salad, pink grapefruit, horse snares and pecorino cloud. *(Allergeni: 1 glutine, 7)*

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)

Aufchnitt von Norcino Alido, Schinken D'Ossvaldo mit Käse und unser Gärtner; 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 Wildsauce, Schokolade und Trüffel. *(Allergeni: 1 glutine, 3,6,7,8,9,12)*

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

Tortelli all'Ossvaldo con zucca, caffè e ricotta fumè. € 11,00

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

Grosse Tortellini gefüllt mit D'osvaldo schinken, Kürbis, Kaffee und geräuchertem Ricotta. *(Allergeni: 1 glutine, 3, 7,8)*

D'Ossvaldo ham tortelli with pumpkin, coffee and smoked ricotta. *(Allergeni: 1 glutine, 3, 7,8)*

Tagliolino alla ribolla, schiuma d'uovo e porcini tostati. € 10,00

(Allergeni: 1 glutine, 3)

Tagliolini nudeln mit ribolla wein, Eierschaum und geröstete Steinpilze. *(Allergeni: 1 glutine, 3)*

Pasta with roasted porcini and egg cream. *(Allergeni: 1 glutine, 3)*

Secondi Piatti:

Zweite Gänge:

Second courses:

Tagliata di manzo con patate al forno e salsa affumicata. <i>(Allergeni: 9)</i>	€ 18,00
Rindfleisch mit gebackenen Kartoffeln und geräucherter Sauce . <i>(Allergene 9)</i>	
Beef cut with baked potatoes and smoked sauce. <i>(Allergens: 9)</i>	
Ossobuco senza buco. Rivisitazione dell'ossobuco di vitello. <i>(Allergeni:1glutine, 7,9)</i>	€ 20,00
Kalbsknochen. <i>(Allergene: 1glutine, 7,9)</i>	
Calf bone. <i>(Allergens: 1glutine, 7,9)</i>	
Coppa di maialino al forno con mele, cren e caramello al cabernet. <i>(Allergeni:7,8,9,12)</i>	€ 15,00.
Gebackener Schweinehals mit Äpfeln, Cren und Cabernet Karamell. <i>(Allergene: 7,8,9,12)</i>	
Baked pig cup with apples, cren and cabernet caramel. <i>(Allergens: 7,8,9,12)</i>	
Galletto nostrano alla brace con salsa barbecue. <i>(Allergeni:3,11,12)</i>	€ 15,00
Gegrillter lokaler Hahnchen mit Grillsauce. <i>(Allergene: 3,11,12)</i>	
Grilled local rooster with barbecue sauce. <i>(Allergens: 3,11,12)</i>	
Il frico Friulano nella nebbia di faggio con insalata di capuccio verde. <i>(Allergeni 1,7,11)</i>	€ 12,00
Der Friaulische Frico(gemischte Kase in pfanne) mit waffeln aus parmesan mit kerne dazu krautsalat . <i>(Allergeni 1,7,11)</i>	
The Friulano frico with wair with ancient seeds and instils of green hood. <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 🍌)

Dolci:

Süßspeisen:

Dessert:

Mille foglie,cema chantilly e pesche. (Allergene:1,3,7)

€ 5,50

Blatterteig mit chantilly creme und Pfirsichen. (Allergene:1,3,7)

Thousand leaves of filo pasta with peaches.(Allergens:1,3,7)

Il dolce del giorno. (Allergene:1,3,7)

€ 5,50

Die Süße des Tages. (Allergene:1,3,7)

The sweet of the day. (Allergene:1,3,7)

Creme brulé con confettura di stagione. (Allergeni:3,7)

€ 5,50

Creme brulé, dazu saison obst. (Allergeni: 3,7)

Rosmary fragrant pineapple- creme brulé.(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)