

*La pizzata d'autunno.*

**Montasio Crème Brûlé, Zwiebelcreme, frittierter Kürbis-Raviolo.**

*I "fregolots"*

**Pilzspätzle, Wildschweinhäppchen und Knoblauchluft.**

*L'amaro Di vino.*

**Zwergperlgerste mit Radicchio, Wein-reduktion, Walnüssen und  
Bauchspeck; mindestens.**

*Para mi Para ti Para chi.*

**Lammkeule in Balsamikumessigcreme und Estragon.**

*La Carsolina*

**Mille foglie ai frutti di bosco**

## *Verkostungsmenü*

*Euro 50.00 pro Person, ausgenommen Getränke.*

*Euro 65.00 pro Person, mit Weinbegleitung.*

*Nur für den ganzen Tisch und ohne Änderung.*

## Vorspeisen:

<p><b>Il prosciutto crudo D'Osvaldo con la nostra giardiniera.</b></p> <p>Roher D'Osvaldo Schinken mit hausgemachtem, eingelegten Gemüse.</p> <p><i>(Allergene: 9)</i></p>	€	15,00
<p><b>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</b></p> <p>Tartar vom Rind mit Kräuterdressing, Olivenpulver, frittierten Kapern, getrocknetem Eigelb und noch einiges mehr...</p> <p>Dazu wird Rosmarinbrot gereicht.</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3,7,9,10)</i></p>	€	15,00
<p><b>La pittata d'autunno.</b></p> <p>Montasio Crème Brûlée, Zwiebelcreme, frittierter Kürbis-Raviolo.</p> <p><i>(Allergene: 1glutine,3,7)</i></p>	€	13,00
<p><b>Un po' di mare.</b></p> <p>Octopus-Tentakel im eigenen Saft, Kräuterbutter.</p> <p><i>(Allergene:4,7,9,14)</i></p>	€	17,00

## Erste Gänge:

<p><b>I fregolots</b></p> <p>Pilzspätzle, Wildschweinhäppchen und Knoblauchluft</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten,3,7)</i></p>	€	13,00
<p><b>L'amaro Di vino.</b></p> <p>Zwergperlgerste mit Radicchio, Wein-reduktion, Walnüssen und Bauchspeck; mindestens.</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten,7,8,9)</i></p>	€	11,00
<p><b>Nobiltà del Collio.</b></p> <p>Mit rohem D'Osvaldo-Schinken gefüllte Ravioli, Lauch, Linsen und geräucherte Ricotta.</p> <p><i>(Allergene: Gluten 1,3,7)</i></p>	€	13,00
<p><b>Una serenata al chiar di luna.</b></p> <p>Gitarrenspaghetti, Venusmuscheln, Bottarga und Pfefferoni</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten,3,4,14)</i></p>	€	15,00

## Zweite Gänge:

<b>Profumi di Salsedine.</b> Gelbflossen-Thunfisch, Pistazien und seltsame Pulver. <i>(Allergene: 8,11)</i>	€	25,00
<b>Para mi, Para ti, Para chi?</b> Lammkeule in Balsamikumessigcreme und Estragon. <i>(Allergene:1glutine, 7, 9)</i>	€	19,00
<b>Pur. Ci. Tutti.</b> Bratferkel mit knuspriger Schwarte, Äpfeln und Weintrauben. <i>(Allergene:9)</i>	€	18,00
<b>Il Frico nella nebbia.</b> Typisches friaulisches Gericht aus Kartoffeln und Käse, dazu Radicchiosalat... im Buchennebel. <i>(Allergene: 7)</i>	€	16,00
<b>30 notti e 60 giorni!</b> Gegrillte Rinderrippe / Rib-Eye-Steak. <i>(Allergene 7)</i>	€	7,00 etto

## Beilagen:

<b>Roher Salat der Saison</b> <i>(Allergene: 😊)</i>	€	6,00
<b>Knuspriges Gemüse aus der Pfanne</b> <i>(Allergene: 😊)</i>	€	6,00
<b>Gebackene Kartoffeln</b> <i>(Allergene: 7)</i>	€	5,00

## Tabelle der Allergene

Lieber Gast, wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden oder Diätkost wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir geben Ihnen gerne über Speisen und Getränke Auskunft.

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

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

Im Menü finden Sie die Allergene 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 mit \* als einer der Zutaten der vorhandenen Produkte angeführt.

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.