

## *Verkostungsmenü:*

**Che cavoli il radicchio!**

**Meerrettichnockerl, Kichererbsencreme, Rosenkohl und mariniertes  
Radicchio.**

**Il rospo e il tartufo.**

**Seeteufel mit Roggenpanade, schwarzer Trüffelsauce, Parmesan-Mousse  
und roten Zwiebeln.**

**Arancio Nero.**

**Mit Kürbis gefüllte schwarze Ravioli, geräucherter Ricottacreme und  
Ananasduft.**

**Al mare CO CU CI.**

**Bernsteinmakrelenfilet, Sauce aus gelben Tomaten, Kümmelkraut und  
sautierter Chicorée**

**Belle-Hélène**

**, Kastanieneis, Wodkaschaum, Birnengelee und Kakaostreusel.**

*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'Ossvaldo con la nostra giardiniera.</b></p> <p><b>Der Ossvaldo Rohschinken mit hausgemachtem, eingelegten Gemüse.</b></p> <p><i>(Allergene: 7, 9)</i></p>	€	<b>13,00</b>
<p><b>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</b></p> <p><b>Unser Rindertartar mit Kräutersauce, Olivenpulver, frittierten Kapern und trockenem Eigelb. Das Gericht wird mit Rosmarinbrot begleitet</b></p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3, 7, 9, 10)</i></p>	€	<b>15,00</b>
<p><b>Che cavoli il radicchio!</b></p> <p><b>Meerrettichnockerl, Kichererbsencreme, Rosenkohl und marinierter Radicchio.</b></p> <p><i>(Allergene: 7, 9, 10)</i></p>	€	<b>13,00</b>
<p><b>Il rospo e il tartufo.</b></p> <p><b>Seeteufel mit Roggenpanade, schwarzer Trüffelsauce, Parmesan-Mousse und roten Zwiebeln.</b></p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 4, 7, 8, 11)</i></p>	€	<b>16,00</b>

## Erste Gänge:

<p><b>Sottobosco d'autunno.</b></p> <p><b>Pilzcremsuppe mit Morcheln, Schalottenstreuseln und Aprikosentropfen.</b></p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 6, 7)</i></p>	€	<b>14,00</b>
<p><b>Spaghetto all'astice.</b></p> <p><b>Gitarrennudeln mit Hummerragout, Zitrone und Rosmarin</b></p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 2, 3, 9)</i></p>	€	<b>18,00</b>
<p><b>Arancio Nero.</b></p> <p><b>Mit Kürbis gefüllte schwarze Ravioli, geräucherter Ricottacreme und Ananasduft</b></p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3, 4, 7, 14)</i></p>	€	<b>13,00</b>
<p><b>Il coniglio e la carota.</b></p> <p><b>Karottenspätzle, Kaninchenragout, Rucola und Karotten.</b></p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3, 7)</i></p>	€	<b>12,00</b>

## Zweite Gänge:

Al mare CO CU CI. <b>Bernsteinmakrelenfilet, Sauce aus gelben Tomaten, Kümmelkraut und sautierter Chicorée</b> <i>(Allergene: 4, 9, 11)</i>	€	22,00
Il Galletto. <b>Gegrilltes Hähnchen mit Maiskolben.</b> <i>(Allergene: 6, 7, 9, 10)</i>	€	16,00
Ih-Oh, discussione dello chef con il boss. <b>Geschmorter Esel, Süßkartoffeln, Bierperlen und Sauerrahm.</b> <i>(Allergene: 9)</i>	€	19,00
Il Frico. <b>Typisches friaulisches Gericht aus Kartoffeln und Käse, Radicchio... in Buchennebel gehüllt.</b> <i>(Allergene: 7)</i>	€	16,00
Scaloppata di manzo <b>In Scheiben geschnittenes, gegrilltes Rindfleisch mit gebackenen Kartoffeln und Chicorée.</b> <i>(Allergene: 7, 9)</i>	€	20,00

## Zuspeisen:

<b>Gemischter Salat der Saison.</b> <i>(Allergene:)</i>	€	4,50
<b>Sautiertes Gemüse der Saison.</b> <i>(Allergene: 7)</i>	€	5,50

## Süßspeisen:

<b>Zwei Schokoladen, Brancamenta-Likör und Kiefernluft.</b> <i>(Allergene: 1 Gluten, 7, 12)</i>	€	6,00
<b>Apfelkuchen, Vanilleeis und knusprige Nüsse.</b> <i>(Allergene: 1 Gluten, 3, 7, 8)</i>	€	6,00
<b>Blätterteigtorte mit Zitrusfrüchten und Campari.</b> <i>(Allergene: 1 Gluten, 3, 7)</i>	€	6,00
<b>Belle-Hélène, Kastanieneis, Wodkaschaum, Birnengelee und Kakaostreusel.</b> <i>(Allergene: 1 Gluten, 3, 7)</i>	€	6,00

## Allergene

Lieber Kunde, wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden oder Diätkost wünschen, 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 mit Gluten und Derivate (Roggenweizen, 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, usw.

Im Menü finden Sie die Allergenzutaten über Roggen 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 angeführt.

Die in diesem Raum angebotenen Lebensmittel werden in Labors hergestellt und in Räumen verabreicht, in denen sie allergenhaltige Produkte verwenden und servieren. Eine Kreuzkontamination kann daher nicht ausgeschlossen werden.