

Verkostungsmenü:

Flan di Melanzana.

Auberginenflan mit Sahne Tomaten, Basilikumeis und Mozzarella-Käse.

Il tonno pinna gialla.

Panzanella Carpaccio mit mariniertem Thunfisch in Sojasauce und grünen Perlen.

Briciole di pasta.

Kleine gnocchi mit Mozzarella-Creme, Confit-Tomaten, gebratene Kapern und Olivenpulver.

Ombrina d'amo.

Ombrina Weissefisch von Grill dazu Meersalat und Radiesien.

Millefoglie.

Tausend Blätter, creme Chantilly und. Aprikosen und weißer Schokolade

Euro 50.00 pro Person, ausgenommen Getränke.

Euro 60.00 pro Person, mit Weinbegleitung.

Nur für den ganzen Tisch und ohne Modifikation.

Vorspeisen:

<p>Il prosciutto crudo D'Osvaldo con la nostra giardiniera.</p> <p>D'Osvaldo Rohschinken mit unseren eingelegtes Gemüse.</p> <p><i>(Allergeni:7,9)</i></p>	€	13,00
<p>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</p> <p>Rohem Rindfleisch mit Kräutersauce, Olivenpulver, gebratenen Kapern und trokene Eigelb. Das Gericht wird mit Rosmarinbrot begleitet.</p> <p><i>(Allergeni:1 glutine,3,7,9,10)</i></p>	€	15,00
<p>Flan di Melanzana.</p> <p>Auberginenflan mit Sahne Tomaten, Basilikumeis und Mozzarella-Käse.</p> <p><i>(Allergeni:1glutine 3-7-9)</i></p>	€	13,00
<p>Il tonno pinna gialla.</p> <p>Panzanella Carpaccio mit mariniertem Thunfisch in Sojasauce und grünen Perlen.</p> <p><i>(Allergeni: 1 glutine 4,6,9,14)</i></p>	€	15,00

Erste Gänge:

<p>Gazpacho e gamberi.</p> <p>Gurken Gazpacho, griechische feta Scheibe und rohe Zitrusgarnelen.</p> <p><i>(Allergeni:1glutine,2,7,9)</i></p>	€	14,00
<p>Doppia tagliatella.</p> <p>Eiernudeln mit marinierten Tintenfischen und Basilikum Pesto.</p> <p><i>(Allergeni: 1 glutine,3,7,8,14)</i></p>	€	13,00
<p>Tortelli D'Osvaldo.</p> <p>Pasta Raviolo gefüllt mit D'Osvaldo Schinken mit Sahne, e Hosen Tropfen und Meloneh.</p> <p><i>(Allergeni: 1 glutine 3)</i></p>	€	12,00
<p>Briciole di pasta.</p> <p>Kleine gnocchi mit Mozzarella-Creme, Confit-Tomaten, gebratene Kapern und Olivenpulver.</p> <p><i>(Allergeni: 1 glutine,3,7)</i></p>	€	12,00

Zweite Gänge:

Ombrina d'amo. Ombrina Weisses Fisch von Grill dazu Meersalat und Radiesen. <i>(Allergeni: 4,9,11)</i>	€	22,00
Il Galletto. Gegrillter Stubenküken gekocht auf niedrige temperatur dazu kleine Mais Kolben. <i>(Allergeni:6,7,9,10)</i>	€	16,00
Petto d'anatra. Entenbrust mit Pfirsiche und grünem Selleriecarpaccio. <i>(Allergeni: 9)</i>	€	19,00
Il Frico. Typisches friaulisches Gericht aus Kartoffeln und Käse, dazu Gemüsepaperoni. <i>(Allergeni:7)</i>	€	16,00
Scaloppata di manzo In Scheiben geschnittenes gegrilltes Rindfleisch mit Frühlingsgemüse. <i>(Allergeni:7,9)</i>	€	20,00

Zuspeisen Vegetables:

Gemischter Salat der Jahreszeit. <i>(Allergeni:)</i>	€	4,50
Caprese Salat mit Burrata Mozzarella. <i>(Allergeni:7)</i>	€	8,00

Süßspeisen:

Mit Himbeeren und gerösteten Haselnüssen mit Ziegenmilch blanchieren. <i>(Allergeni:1 glutine,7,8)</i>	€	6,00
Tausend Blätter, creme Chantilly und. Aprikosen und weißer Schokolade <i>(Allergeni:1 glutine,3,7)</i>	€	6,00
Tiramisu Kokosnuss und Banane. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7)</i>	€	6,00
Zitronensorbet mit Gin Gelee und Tonic Wasserschaum. <i>(Allergeni:1 (Allergeni:7)</i>	€	6,00

Allergene

Lieber Kunde bei Allergie oder Unverträglichkeiten bitte an unsere Mitarbeiterin, Kellnerin, wenden.

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		Glutenhaltiges Getreide und Derivate (Roggenweizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut).
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		Molluschi und Schalentiere.

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 gefischt worden sein.

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

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