

Verkostungsmenü:

Dal sud al nord.

Auberginen-flan, milde Pfefferoni, Ziegenkäsecreme, Schnittlauch und Kakao.

Ricci e capricci.

Bernsteinmakrelen-Carpaccio, grüner Apfel, Karambole und Grapefruit.

“E uanderful dish”.

Wassermelonen-Gazpacho, pasteurisierte Austern, roter Kaviar vom wilden Lachs und Minze.

1000 tagli e nessun ferito.

Wolfsbarschfilet mit Wermutsoße, schwarzem Knoblauch und Zucchini.

Crema Cotta.

Gekochte Joghurtcreme, Aprikosen und Majoran.

Euro 50.00 pro Person, ausgenommen Getränke.

Euro 65.00 pro Person, mit Weinbegleitung.

Nur für den ganzen Tisch und ohne Modifikation.

Vorspeisen:

<p>Il prosciutto crudo D'Ossvaldo con la nostra giardiniera. D'Ossvaldo Rohschinken mit unseren eingelegtes Gemüse. <i>(Allergene: 9)</i></p>	€	15,00
<p>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro. Rohem Rindfleisch mit Kräutersauce, Olivenpulver, gebratenen Kapern und trokene Eigelb. <i>(Allergene:3,7,9,10)</i> Das Gericht wird mit Rosmarinbrot begleitet. <i>(Allergene:1 gluten)</i></p>	€	15,00
<p>Dal sud al nord. Auberginen-flan, milde Pfefferoni, Ziegenkäsecreme, Schnittlauch und Kakao. <i>(Allergene: 3,7,9)</i></p>	€	13,00
<p>Ricci e capricci. Bernsteinmakrelen-Carpaccio, grüner Apfel, Karambole und Grapefruit. <i>(Allergene:4)</i></p>	€	14,00

Erste Gänge:

<p>Ciao Virginia! Violette Kartoffelnockerl, Zuckerhut, Confit-Kirschtomaten und Büffel-Burratakäse. <i>(Allergene:1 gluten,3,7)</i></p>	€	11,00
<p>"E uanderful dish". Wassermelonen-Gazpacho, pasteurisierte Austern, roter Kaviar vom wilden Lachs und Minze. <i>(Allergene:4,14)</i></p>	€	14,00
<p>L'Italia nei primi. Ravioli aus Zitronen-Nudelteig, gefüllt mit rohem D'Ossvaldo-Schinken, doppelter Sahne, Erbsencreme und Melonentropfen. <i>(Allergene: 1 gluten,3,7)</i></p>	€	13,00
<p>Gnam gnam... Bandnudeln mit Carbonaracreme und Steinpilzen. <i>(Allergene: 1 gluten,3)</i></p>	€	14,00

Zweite Gänge:

1000 tagli e nessun ferito. Wolfsbarschilet mit Wermutsoße, schwarzem Knoblauch und Zucchini. <i>(Allergene: 4,9)</i>	€	22,00
Galletto ruspante. Gegrilltes Hähnchen mit Kartoffeln. <i>(Allergeni:6,9)</i>	€	16,00
Mi saluti lo chef. Gegrilltes Fohlenfilet mit Saft von roten Beeten. <i>(Allergene:9)</i>	€	24,00
Il Frico nella nebbia. Typisches friaulisches Gericht aus Kartoffeln und Käse, dazu Paprikagemüse... im Buchennebel. <i>(Allergene:7)</i>	€	16,00
Doppia scalzata di vitellona. Kalbssteak, rosa gebraten, mit Beilagen. <i>(Allergene:7,9)</i>	€	19,00

Zuspeisen Vegetables:

Roher gemischter Salat der Saison. <i>(Allergene: 😊)</i>	€	5,00
Unsere Caprese. <i>(Allergene:7)</i>	€	8,50
Paprikagemüse. <i>(Allergene: 😊)</i>	€	5,00

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.