

Verkostungsmenü:

Nell'orto con il Rè.

Montasio-Käseflan mit Krokant aus Spargel und Sellerie, Wachtelei und Erdpulver.

Uno specchio di laguna.

Sardinen in „Saor“ auf moderne Art mit Rosinen und Pinienkernen.

La primavera al mare.

Rollgerstenrisotto mit Saubohnen, Silenen, knusprigem Spargel, rohen Garnelen und Avocado.

Gravo, mia bella Grado.

„Boreto“ (Gemischtes Fischgericht) aus Steinbutt, Dornhai, Meeräsche; mit Meerespflanzen.

Piña Colada Sorbet.

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'Ossvaldo con la nostra giardiniera. D'Ossvaldo Rohschinken mit unseren eingelegtes Gemüse. <i>(Allergeni:7,9)</i></p>	€	14,00
<p>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro. Rohem Rindfleisch mit Kräutersauce, Olivenpulver, gebratenen Kapern und trokene Eigelb. Das Gericht wird mit Rosmarinbrot begleitet. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7,9,10)</i></p>	€	15,00
<p>Nell'orto con il Rè. Montasio-Käseflan mit Krokant aus Spargel und Sellerie, Wachtelei und Erdpulver. (Allergeni: 3,7,9,10)</p>	€	13,00
<p>Uno specchio di laguna. Sardinen in „Saor“ auf moderne Art mit Rosinen und Pinienkernen. <i>(Allergeni:1glutine, 3,4,8)</i></p>	€	13,00

Erste Gänge:

<p>La primavera al mare. Rollgerstenrisotto mit Saubohnen, Silenen, knusprigem Spargel, rohen Garnelen und Avocado. (Allergeni:1 glutine,2)</p>	€	13,00
<p>L'eleganza degli ortaggi. Delikate Fenchelcremsuppe, Radieschen in Wodka, Silene und Crumble (Käsestreusel). (Allergeni: 1 glutine 7,12)</p>	€	11,00
<p>L'incontro dei Boss. Ravioli aus Zitronen-Nudelteig, gefüllt mit rohem D'Ossvaldo-Schinken, Lakritze und Spargel auf dreierlei Arten. (Allergeni: 1 glutine,3,7)</p>	€	12,00
<p>Ma che ho combinato, mi è scappato il coniglio. Safranspätzle, Kaninchen-Ragout (Kaninchen-Häppchen), Paprikaschoten und knuspriger Chicorée <i>(Allergeni: 1 glutine,3,9)</i></p>	€	12,00

Zweite Gänge:

Gravo, mia bella Grado. „Boreto“ (Gemischtes Fischgericht) aus Steinbutt, Dornhai, Meeräsche; mit Meerespflanzen. (Allergeni: 4,14)	€	22,00
Dalle alpi alle piramidi. Perlhuhnbrust mit fettem Alpenspeck umhüllt, mit Grubenkräutern, „Agretti“ (Sodakraut) und zartem Spinat. (Allergeni:7,9)	€	19,00
Pasqua, un piatto di successo. Drei Lammstücke: gekochte Rippchen, Bein und Nuss mit Frühkartoffeln. (Allergeni: 3,7,9,11)	€	24,00
Il Frico nella nebbia. Typisches friaulisches Gericht aus Kartoffeln und Käse, dazu Krautsalat... im Buchennebel. (Allergeni:7)	€	15,00
Doppia scalzata di vitellona. Steak vom Kalb (vom jungen Rind), rosa gebraten (?) mit Beilagen. (Allergeni:7,9)	€	20,00

Zuspeisen Vegetables:

Gemischter Salat der Jahreszeit. (Allergeni:)	€	4,50
Spargelkomposition. (Allergeni:3)	€	7,50
Frühkartoffeln aus dem Rohr (Allergeni:7)	€	5,50

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. 1169/2011 – "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.

Süßspeisen:

<p>Due cioccolati, Branca menta e pistacchi. Zwei Schokoladen mit Brancamentagelee und Pistazien. <i>(Allergeni:1 glutine,7,12)</i></p>	€	6,00
<p>Tiramisù, miele, polenta e grappa. Tiramisù, Honig, Polenta und Schnaps. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7,8)</i></p>	€	6,00
<p>Mille foglie alle fragole e menta. Blätterteig mit Erdbeeren und Minze. <i>(Allergeni:1 glutine,3,7)</i></p>	€	6,00
<p>Piña Colada. Piña Colada Sorbet <i>(Allergeni:1glutine, 3,7)</i></p>	€	6,00

Dessertweine:

<p>Verduzzo La sclusa</p>	€	4,00
<p>Verduzzo Tunella</p>	€	5,00