

Verkostungsmenü:

La frittata del Rè.

Eierspeise mit Kräutern, knusprigem Spargel, Agretti und Erdpulver auf Käsesoße.

Il raviolo di Simone.

Ravioli aus Zitronen-Nudelteig, mit Ziegenquark gefüllt, Pistazien und Feigentropfen.

Ma che ho combinato, mi è scappato il coniglio!

Karottenspätzle, Kaninchenhäppchen, knuspriges Frico und Rucolablätter
Pasqua, un piatto di successo.

Lammkeule mit Kräutergratin und Weinsauce, mit Frühkartoffeln.

Piña Colada.

Ein berühmter Cocktail als Dessert (Ein berühmter Cocktail in Dessertformat)

Euro 50.00 pro Person, ausgenommen Getränke.

Euro 60.00 pro Person, mit Weinbegleitung.

Nur für den ganzen Tisch und ohne Änderung.

Vorspeisen:

<p>Il prosciutto crudo; non chiedetemi di chi è...</p> <p>Leicht geräucherter, roher Schinken mit hausgemachtem, eingelegten Gemüse.</p> <p><i>(Allergene: 9)</i></p>	€	15,00
<p>Il gioco della carne cruda, la tartara a modo nostro.</p> <p>Tartar vom Rind mit Kräuter dressing, Olivenpulver, frittierten Kapern, getrocknetem Eigelb und noch mehr.</p> <p>Dazu gibt es Rosmarinbrot.</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3,7,9,10)</i></p>	€	15,00
<p>La frittata del Rè.</p> <p>Eierspeise mit Kräutern, knusprigem Spargel, Agretti und Erdpflanzpulver, auf Käsesoße</p> <p><i>(Allergene:3,7)</i></p>	€	13,00
<p>Mare profumo di mare...</p> <p>Unsere rohen Fische: Jakobsmuschel-Carpaccio, Scampi-Tartar, dünne Tintenfischscheibchen, Seebarsch-Carpaccio und mariniertes Thunfisch</p> <p><i>(Allergene:2,4,6,14)</i></p>	€	22,00

Erste Gänge:

<p>Io, le pipe e la cozza.</p> <p>Bohnencreme, hausgemachte „Pipe“-Nudeln, Confit Tomaten und Muscheln</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3,9,14)</i></p>	€	13,00
<p>Che fretta c'era.</p> <p>Bandnudeln mit Spargel, Eier- Monatio Käse- Schaum, mit Leimkraut.</p> <p><i>(Allergene: 1Gluten, 3, 7)</i></p>	€	13,00
<p>Il raviolo di Simone.</p> <p>Ravioli aus Zitronen-Nudelteig, mit Ziegenquark gefüllt, Pistazien und Feigentropfen.</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3, 7,8,9)</i></p>	€	13,00
<p>Ma che ho combinato, mi è scappato il coniglio.</p> <p>Karottenspätzle, Kaninchenhäppchen, knuspriges Frico und Rucolablätter</p> <p><i>(Allergene: 1 Gluten, 3,7,9)</i></p>	€	13,00

Zweite Gänge:

<p>Ombrina d'amo in salsa Gradese. „Boreto“-Fischgericht aus Steinbuttfilet mit weißer Polenta und Salicornia. <i>(Allergene: 4)</i></p>	€	23,00
<p>Il Galletto. Gegrilltes Hähnchen mit hausgemachter Senfsoße und Frühkartoffeln. <i>(Allergene:6,9,10)</i></p>	€	16,00
<p>Pasqua, un piatto di successo. Lammkeule mit Kräutergratin und Weinsauce, mit Frühkartoffeln. <i>(Allergene:1 gluten, 7,9)</i></p>	€	22,00
<p>Il Frico nella nebbia. Typisches friaulisches Gericht aus Kartoffeln und Käse, dazu Krautsalat... im Buchennebel. <i>(Allergene 7)</i></p>	€	16,00
<p>30 notti e 60 giorni! Rindersteak mit Beilagen (Kalbssteak mit Beilagen) <i>(Allergene:7)</i></p>	€	25,00

Zuspeisen Vegetables:

<p>Gemischter Salat der Saison. <i>(Allergene: No)</i></p>	€	5,50
<p>Frühkartoffeln aus dem Rohr. <i>(Allergene: 7)</i></p>	€	5,50
<p>Spargelkomposition. <i>(Allergene:3)</i></p>	€	9,00

Allergene

Lieber Kunde bei Allergie und/oder Unverträglichkeiten 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 und Getreideprodukte mit Gluten (Roggen, Weizen, 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, Schalentiere usw. und ihre Produkte.

Im Menü finden Sie die oben angeführten Allergenzutaten 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 aufgeführt.

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