

MENÜ VOM LAND



Das Menü für Probekost wird am Tisch serviert

Frühlingskörbchen

Frittierte Kräuter mit geräucherte Forelle, in Apfelessig marinierte Zwiebel und Mornay-Sauce (verfeinerte Béchamelsauce)

“Sope di sutiil” (Schnittlauchsuppe)

Aus dem Rezeptbuch von Gianni Cosetti

Schnittlauchcremesuppe mit Ziegenkäsecreme, gepuffter Vollkornreis von Paradiso und Bauchfleischpulver

“Cjalsons (Karnische ravioli) von meiner Mutter”

*“Cjalsons” mit Minze, Petersilie und Zimt,
Kartoffeln und geräucherter Alm-Ricotta*

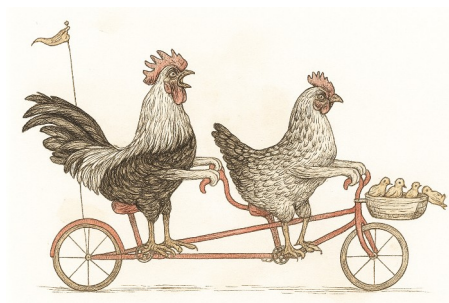
Huhn von Maria Callas

In Tonerde gegartes Hähnchen

Pudding

Milchpudding und Löwenzahnhonig mit Maisstreusel und Primeln

Pura Vida Cafè



Euro 80,00 Weine inklusive

VORSPEISEN

ZUM BEGINNEN

Die Vorratskammer

Von Aurelio sorgfältig ausgewählter Presssack und Schinken „Scur di Lune“ mit hausgemachtem gemischtem Gemüse, Fladen mit Rosmarin und geröstete Polenta von „Molino Caeran“

15,00

Empfohlene Begleitung: Sekt klassische Methode/Friulanisch

Das Gold Friaul's

*d.h. unsere Interpretation von „Toc in Braide“ (Polenta mit Käse-Sauce)
Zwei verschiedene Härtegrade des Montasio-Käses, weiche Polenta von Molino Caeran und
Spargel aus dem Risorgive*

16,00

Empfohlene Begleitung: Friulano

Aus dem Zylinder des Kochchefs

Geräucherter Kaninchen-Tatar mit Haselnussöl und Bärlauchschaum

18,00

Empfohlene Begleitung: Chardonnay

Längs dem Fluss Stella

*In Heusud gegarte und anschließend geschmorte Weinbergschnecken, Beurre blanc
mit Apfelmolke, Basilikumpesto und knusprigem Frico*

17,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Bianco

Erinnerungen an die Jagd

*Cordon bleu mit Wachteln, Taubenkropf-Leimkraut-Creme,
Tatarsoße und Mönchsbaratsalat*

19,00

Empfohlene Begleitung: Vino rosso leggero

ERSTE GÄNGE

Düfte des “Carso”

((mindestens 2 Personen))

Cremiges Risotto mit Mispelpüree, Tagetesöl, Lammspieß mit dem Duft von Currykraut (Helichrysum) und seinem kräftigen Jus

18,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Bianco

Pasta al pomodoro

Hausgemachte Tagliolini aus Tomatenmehl, geschwenkt in Holunderblütenbutter, Frühlingszwiebelöl, rote Datteltomaten in Sauce und gelbe Datteltomaten „Confit“

16,00

Empfohlene Begleitung: Malvasia

Cjalsons (typische friulanische gefüllte Ravioli)

Friulanische Cjalsons mit Kirschen und Ziegenricotta, verfeinert mit Walnussblattbutter, einer Reduktion aus Nocino, geräuchertem Ricotta und „Morcje“

(in brauner Butter geröstetem Maismehl)

16,00

Empfohlene Begleitung: Friulano



ZWEITE GÄNGE

Die Königin des Hofes

Perlhuhnroulade mit Gänseleberfüllung, Verduzzo-Weißwein-Jus, begleitet von eingelegtem Rhabarber sowie einem Salat aus Rucola, Minze und Canasta-Salat, angemacht mit Gurkensaft und Holunderessig

Euro 28,00

Empfohlene Begleitung: Mittelkräftiger Rotwein

Taube

Im Bergwiesenheu gekochte Taubenbrust, Kamillenpüree, gedämpftes Brötchen gefüllt mit Innereien-Ragout, frittiertes Schenkel mit Kirschenketchup, frittiertes Teigwarenkorb

Euro 29,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Nero



“A passon cu lis razis (Spaziergang mit Enten)

Entenbratwurst, Kirchererbsenpüree, Stockente Demi-Glace mit Aprikosen, Weinrautenöl

Euro 25,00

Empfohlene Weine: Merlot

Geschichten im Schatten des Maulbeerbaums

Kurz angebratene Wildschweinrippchen, Sauce aus dem eigenen Fond, verfeinert mit Maulbeeren, dazu mit langsam geschmortem

Wildschweinfleisch gefüllte Paprika

Euro 27,00

Empfohlene Begleitung: Schioppettino

GRILL VON AURELIO

Eine Auswahl von gekochtem gegrilltem
Fleisch von kleinen Tierzüchtern

Rinderfilet

Euro 10,00 all'etto (300g = 30,00 euro)

Preußisches Rumpsteak

Euro 8,00 all'etto (1kg = 80,00 euro)

Schweinefleisch vom Nacken

(circa 300g) Euro 18,00



Auf Entdeckungsreise der Gebirgskäsesorten

*Kostprobe mit 6 verschiedenen friulanischen Käsetorten aus den Almen und
Bergweiden, in Sauris von "Malga Alta Carnia" (Alm Hochkarnien)*

Euro 20,00

SÜSSE SPEISEN

UM DAS MENÜ MIT EINER SÜSSEN NOTE ABZUSCHLIESSEN

Crêpe Suzette,

(dünne Crêpe, ähnlich wie Pfannkuchen)
Orangencreme und Grand Manier-Sauce
Euro 10,00

Sommer

*Pfirsich-Semifreddo mit halb kandierten Kirschtomaten, in Sirup eingelegten grünen Pfirsichen,
Joghurt, Pulver aus nativem Olivenöl extra und Estragon*
Euro 12,00

Aurelios Obstgarten im Garten von Anna

*Warme Aprikosenküchlein mit feiner Mandelcreme, Liebstockelsirup und hausgemachter
Kirschkonfitüre*
Euro 12,00

Das süße Stückchen von Annamaria

Blätterteigstückchen mit Creme
Euro 10,00

Sorbet

Mit Löffel-Fruchtsorbet Euro 6,00

