

MENÜ VOM LAND



Das Menü für Probekost wird am Tisch serviert

Aus der „Braidà“

Die traditionelle friulanische Gemüsegarten-Parzelle am Bauernhaus
*Rote Bete in der Salzkruste gegart, Bercy-Sauce mit Forellenkaviar, Brunnenkresse
und Fenchelöl*

Unerwartete Begegnungen unserer Heimat

*Geräucherte Forelle aus dem Fluss Stella und geräucherter Fasan in Saatenkruste,
serviert mit Sauce Bois Boudran und Fasanen-Jus*

“Cjalsons (Karnische ravioli) von meiner Mutter”

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

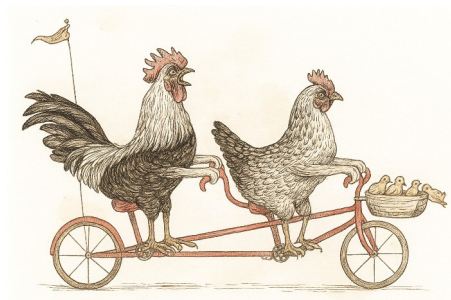
Huhn von Maria Callas

In Tonerde gegartes Hähnchen

Duft von Zuhause

Apfelstrudel mit Marsala-Zabaione

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

*Unsere Interpretation des traditionellen „Toc in Braide“
mit mit sautierten Waldpilzen,
verschiedenen Montasio-Texturen und cremiger Polenta aus dem Molino Caeran*

18,00

Empfohlene Begleitung: Friulano

Geschichten aus dem Wald

*Tatar vom Reh, unter Heu versiegelt,
Pilz-Nage und Wacholdersauce*

18,00

Empfohlene Weinbegleitung: Pinot Grigio Ramato

Quellwasser der Risorgive

*Geräucherte und gereifte Forelle aus dem Fluss Stella, mit Stroh geräuchert,
zarte Ziegenkäse-Sauce und Anaxum-Kürbiskerne*

18,00

Empfohlene Weinbegleitung: Pinot Grigio Ramato

Erinnerungen an die Jagd

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

18,00

Empfohlene Begleitung: Vino rosso leggero

ERSTE GÄNGE

Gustoso

(mindestens 2 Personen)

*Cremiges Parmesan-Risotto mit geschmortem Rinderschwanz
und Granatapfelreduktion*

17,00

Empfohlene Weinbegleitung: Pinot Grigio Ramato

Pasta al pomodoro

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

16,00

Empfohlene Begleitung: Malvasia

I “Cjalsons”

(gefüllte Ravioli aus der friulanischen Tradition)

*Cjalsons mit Feigen, Öl aus ihren Blättern,
geräuchertem Ricotta und „Morcje“
(im Nussbutter geröstetes Maismehl)*

16,00

Empfohlene Weinbegleitung: Pinot Bianco

Friaulischer Hochgenuss

aus dem Rezeptbuch von Anna Maria

Fasanentimbal mit Steinpilzen und Kartoffeln

19,00

Empfohlene Weinbegleitung: Pinot Grigio

ZWEITE GÄNGE

Die Königin des Hofes

*Mit Entenstopfleber gefüllter Perlhuhn-Torcione,
Verduzzo-Jus und Gemüse-Brunoise,
dazu grüne Bohnen mit Pflaumendressing*
28,00

Empfohlene Weinbegleitung: Rotwein mittlerer Körperfülle

Taube

*In Heu von der Alm gegarte Taubenbrust
mit Aspik von den Keulen und confierter Zitrone,
geröstetes Brot mit Ragout von den Innereien, dazu sautierte
Pfifferlinge*
Euro 29,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Nero



Geschichten vom Land

*Langsam gegarte Kalbsbrust mit ihrem dunklen Bratenjus,
verfeinert mit Portwein, und gegrillte Kräuterseitlinge*
25,00

Empfohlene Weinbegleitung: Merlot

Die Tradition des Paradiso

*Kurz angebratene Wildschweinrippchen,
Auberginensauce mit altem Senf und Estragon,
mit geschmortem Wildschwein gefüllte Paprika*
27,00

Empfohlene Weinbegleitung: 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

AUSWAHL ERLESENER ALMKÄSE

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

BEILAGEN

Ofen-Tomate *kalt serviert, mit süß-sauren Zwiebeln*

Grüne Bohnen *mit Pflaumendressing*

Salat *aus Rucola, Minze und Canasta,
mit Gurkensaft, Holunderblütenessig und Rhabarber angemacht*

Euro 6,00

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

Aus der Schublade des „Cramâr“

Birnen-Tarte-Tatin mit Aniseis
10,00

Aurelios Obstgarten im Garten von Anna

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

Das süße Stückchen von Annamaria

Blätterteigstückchen mit Creme
Euro 10,00

Sorbet

Mit Löffel-Fruchtsorbet Euro 6,00

