

MENÜ VOM LAND



Das Menü für Probekost wird am Tisch serviert

Hommage an Gianni Cosetti

„Suf di cavòze“, (Kürbiscreme-) Öl und geröstete Kürbiskerne, Milchcreme und „Morcje“
(gekochte Butter und geröstetes Polentamehl)

Weich gekochtes und im Backofen überbackenes Ei

Weich gekochtes und im Backofen überbackenes Ei
Rüben und Albufera-Sauce (Cremesuppe mit Hühnerbrühe und
Kalbs-Kochfond)



Cjalsons (Ravioli- typisches friulanisches Gericht aus der karnischen Gegend)

mit Äpfel, Kartoffeln, Kräuter und Gewürze, angerichtet mit geräucherter Ricotta aus del Alm und
chinesische Brühe mit Datteln

Schweineschlachter-Fantasien

Langsam gekochte und abgebrühte Schweinerippe mit ihrem aromatisierten
Wacholder- Kochfond, und in Tannenöl aufbewahrter und gegrillter Wegerich

Friedensvertragstorte

Cheese cake mit Kürbis und Apfelkompott, Ingwer und Pflaumen mit
frittierten und karamellisierten Haselnüsse

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 Zoratto“
15,00

Empfohlene Begleitung: Sekt klassische Methode/Friulanisch

Das Gold Friaul's

*d.h. unsere Interpretation von „Toc in Braide“ (Polenta mit Käse-Sauce)
Drei verschiedene Härtegrade des Montasio-Käses, weiche Polenta von Molino Zoratto und
Mais-Chips „Cincuantin“ von Arca Slow Food*
15,00

Empfohlene Begleitung: Chardonnay/Friulano Riserva

Erinnerung an die Reisfelder von Paradiso

Frittierte Froschschenkel mit Borlotti-Bohnencreme und Weißkrautsalat, sautierte Steinpilze
17,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Grigio Ramato

Längs dem Fluss Stella

Schnecken im Sud, Brotpüree und Knoblauch aus Resia (ein Ort im karnischen Gebiet), Soße auf Burgunder Art
17,00

Empfohlene Begleitung: Friulano

Jagdgeschichten in der Lagune

*Brust einer wilden Stockente, die in der Lagune gefangen wurde, und mit ihrer
Pastete in einer Form gekocht wird, Hefeteigbrot mit Sardellen, Kochfond und
Erdbeertraube vom Laubengang, Fenchelöl*
18,00

Empfohlene Begleitung: Pinot grigio ramato (kupferfarbig)

ERSTE GÄNGE

Waldaromen

Tagliatelle (Nudeln) aus Eierteig mit Steinpilzpulver, Butter mit Petersilie und mit Knoblauch und Petersilie aromatisierte Waldpilze

16,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Bianco

Spaziergang in Karnien

((mindestens 2 Personen))

Risotto (Reisgericht) mit Parmesankäse und wilde Heidelbeer-Creme, Steinpilz-Soße und Varhackara (eine lokale Spezialität aus Schweinefleischstücke) von Timau (Schutz lokales slow food -langsames Essen)

17,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Bianco

Ravioli mit Wildschweinragout

Ravioli mit Maismehl, gefüllt mit geschmortes Wildschwein-Pulpa, Petersilienwurzel-Creme und Oel aus ihren Blättern.

17,00

Empfohlene Begleitung: Pinot Grigio Ramato

Cjalsons (Ravioli- typisches friulanisches Gericht aus der karnischen Gegend)

mit Äpfel, Kartoffeln, Kräuter und Gewürze, angerichtet mit geräucherter Ricotta aus del Alm und chinesische Brühe mit Datteln

16,00

Empfohlene Begleitung: Friulano

ZWEITE GÄNGE

Schweineschlachter-Fantasien

Langsam gekochte und abgebrühte Schweinerippe mit ihrem aromatisierten Wacholder- Kochfond und gegrillter Wegerich

Euro 22,00

Empfohlene Begleitung: Mittelkräftiger Rotwein

Taube

Im Almheu gekochte Taubenbrust mit Waldpilze und ihrer Waffelpastete

Euro 29,00

Empfohlene Begleitung: Mittelkräftiger Rotwein



Aus dem Rezeptbuch von Annamaria

Im Blätterteig eingewickeltes Rebhuhn mit Pfifferlinge

Euro 27,00

Empfohlene Weine: Mittelkräftiger Rotwein

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

Inspiziert von Tiramisu (Süßspeise)

Biskuitteig aus Buchweizenmehl
Schokoladen-Ganache, Mascarpone (milder, cremiger Doppelrahm-Frischkäse)
und Kaffee mit Baileys
Euro 12,00

Super Feigen

Törtchen aus Maismehl, süß-saure Feigen, Eis mit Kokosgeschmack und
Balsamessig, Gebäck mit Mandelstreusel (Spezialität aus Mantova)
Euro 12,00

Friedensvertragstorte

*Cheese cake mit Kürbis und Apfelkompott, Ingwer und Pflaumen mit frittierten und
karamellisierten Haselnüsse*
Euro 12,00

Das süße Stückchen von Annamaria

Blätterteigstückchen mit Creme
Euro 10,00

Sorbet

Mit Löffel-Fruchtsorbet Euro 6,00

