

# PRIMAVERA 2019




## // Antipasti //

Brodo brustolà in vasetto con crostini mignon,  
salsa d'uovo e code di gamberi\* in farina di mais  
€ 9,00

Il tradizionale prosciutto cotto nel pane  
con crostino di esubero al sale speciale e hren  
€ 9,00

Lumache goriziane // az. agr. Raida (Piuma, GO) // in pastella,  
caciotta // az. agr. Rugo Sante di Socchieve (UD) //,  
asparagi fritti e maionese di soia  
€ 10,00

Prosciutto di coniglio arrosto // az. Conigionatura di Precenicco (UD) //  
su insalatina di asparagi e germogli bio  
€ 10,00

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani   
con il prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano  
€ 10,00

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta, polenta e cialdina di parmigiano  
€ 11,00


## // Primi Piatti //

Vellutata d'asparagi con i nervetti all'aceto e guancialetto croccante   
€ 9,00

Risotto Primavera // carnaroli con mix di asparagi, erbe e curry  
€ 9,50

Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata // con ragù di coniglio al finocchietto  
*piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"*  
€ 9,50

La mia Supeta // Minci (pasta abbrustolita) con spezzatino di gallina - antica ricetta  
€ 9,50

Fusi, luganighe  e Jamar

// latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto (TS) //  
€ 9,50

Tagliatelle alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
saltate nel burro & salvia, ragù di pezzata rossa e paprika dolce  
€ 11,00


## // Secondi Piatti //


Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra   
€ 12,00

Asparagi friulani gratinati e le delizie casearie della famiglia Zoff  
// fattoria biologica Zoff di Borgnano (Cormons - GO) //  
€ 14,00

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta, polenta e cialdina di parmigiano  
€ 16,00

Rosolato di coniglio // az. Conigionatura di Precenicco (UD) // al rosmarino  
con finocchi al burro  
€ 16,00

Carrè di cinghiale disossato\* // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore  
nel vino rosso e ginepro //, polenta e gelatina di uva   
€ 18,00

La quaglietta alla salvia // coscetta, petto e farcita nella pancetta   
€ 18,00

Pezzata rossa friulana  
// carne di vitellone (8-12 mesi), cotta a bassa temperatura a 67° per 1h ½ //  
speck, salsa di terrano e patate in tecia  
€ 18,00

Ossobuco di vitello\* // cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore //  
e patate arroste  
€ 18,00

Agnello della landa carsica // az. agr. Antoniĉ - Cerovlje //  
ai profumi del Carso  
€ 22,00

*Contorni caldi oppure insalata € 3,50*

*Pane, coperto e servizio € 3,00*



*Verdure, erbe aromatiche e salumi dell'azienda agricola di famiglia »Devetak Sara«*

*Nella nostra cucina vengono usate anche farine dell'azienda Friul Bios di Galleriano di Lestizza (UD) //  
che pratica agricoltura omeodinamica recuperando antiche tradizioni contadine nel rispetto delle  
caratteristiche naturali delle piante e del loro ciclo riproduttivo.*

*Il prodotto fresco può essere eventualmente surgelato o congelato da noi per la conservazione  
nel rispetto della normativa sanitaria vigente.*

*\*prodotto surgelato all'origine*

## // I nostri menu degustazione //

Vi invitiamo a non cambiare le portate dei menu,  
che sono da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo.

### **1. PREMIATE TRATTORIE ITALIANE**

// Un gruppo di amici che abbiamo dedicato la vita alla tradizione e alle nostre piccole patrie //

Il tradizionale prosciutto cotto nel pane  
con crostino di esubero al sale speciale e hren

Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata // con ragù di coniglio al finocchietto  
*piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"*

Asparagi friulani gratinati e le delizie casearie della famiglia Zoff  
// fattoria biologica Zoff di Borgnano (Cormons - GO) //

Dolce pensiero

€ 40,00 // con 3 assaggi di vino in abbinamento € 50,00

### **2. MENU TUTTO ASPARAGI**

Lumache goriziane // az. agr. Raida (Piuma, GO) // in pastella,  
caciotta // az. agr. Rugo Sante di Socchieve (UD) //, asparagi fritti e maionese di soia

Vellutata d'asparagi con i nervetti all'aceto e guanciale croccante 🍴

Risotto Primavera // carnaroli con mix di asparagi, erbe e curry

Asparagi friulani gratinati e le delizie casearie della famiglia Zoff  
// fattoria biologica Zoff di Borgnano (Cormons - GO) //

Dolce pensiero

€ 42,00 // con 5 assaggi di vino in abbinamento € 62,00

### **3. MENU DEL BUON RICORDO**

// Giro d'Italia per Collezionisti di emozioni //

Prosciutto di coniglio arrosto // az. Coniglionatura di Precenico (UD) //  
su insalatina di asparagi e germogli bio

Brodo brustolà in vasetto con crostini mignon,  
salsa d'uovo e code di gamberi in farina di mais

**Piatto del Buon Ricordo:** Fusi, luganighe 🍴 e Jamar

// latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto (TS) //

Ossobuco di vitello // cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore // e patate arroste

Dolce pensiero

€ 55,00 // con 5 assaggi di vino in abbinamento € 75,00  
*compreso piatto del Buon Ricordo da collezione in ceramica*  
*(Senza piatto del Buon Ricordo € 45,00 / 65,00)*

# MENÙ PER CELIACI


// GLUTEN FREE //

Con le pietanze i signori possono scegliere un'insalata:  
ogni giorno arrivano per Voi verdura ed erbe di stagione  
dall' azienda agricola »Devetak Sara«

## // Antipasti & Primi Piatti //

CHI BEN COMINCIA È A METÀ DELL'OPERA

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani  con il prosciutto crudo di maiale  
della nostra regione al taglio a mano

Vellutata d' asparagi con i nervetti all' aceto e guanciaie croccante 

Risotto Primavera - carnaroli con mix di asparagi, erbe e curry

Pasta per celiaci // tempo di attesa minimo 20 minuti con:

- supeta // spezzatino di gallina alla maggiorana
- luganighe e Jamar // latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario
- con ragù di coniglio al finocchietto

## // Secondi Piatti //


L'APPETITO VIEN MANGIANDO

Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra 

Asparagi friulani gratinati e le delizie casearie della famiglia Zoff

// fattoria biologica Zoff di Borgnano (Cormons - GO) //

Rosolato di coniglio // az. Coniglionatura di Precenicco (UD) // al rosmarino  
con finocchi al burro

Carrè di cinghiale disossato // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore  
nel vino rosso e ginepro // e gelatina di uva 

La quaglietta alla salvia // coscetta, petto e farcita nella pancetta 

Pezzata rossa friulana // carne di vitellone (8-12 mesi),

cotta a bassa temperatura a 67° per 1h ½ // speck e patate in tecia

Ossobuco di vitello // cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore // e patate arroste

Agnello della landa carsica // az. agr. Antonič - Cerovlje // ai profumi del Carso

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili!

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



# POMLAD 2019

## // Predjedi //

“Župa p'žgana” v lončku, pražene kruhove kocke,  
jajčna omaka in rakova repka\* v koruzni moki  
€ 9,00

Tradicionalni pršut pečen v kruhu, ročno rezan,  
z droževim kruhkom in hrenom  
€ 9,00


Goriški polži na pariški način // kmetije Raida iz Pevme (GO) //,  
sir “caciotta” // kmetije Rugo Sante iz kraja Socchieve (UD) //  
cvrti šparglji in sojina majoneza  
€ 10,00

Šunka praženega zajca // kmetije Coniglionatura iz Precenicca (UD) //  
na beluševi solatici z bio kalčki  
€ 10,00

Krožnik domačih narezkov  in ročno rezan svinski pršut iz naše dežele  
€ 10,00

Tradicionalna polenovka po receptu none Žute, polenta in parmezanov kreker  
€ 11,00

## // Tople Jedi //

Kremna beluševa juha, živci in hrustljivo svinjsko lice   
€ 9,00

Pomladna rižota z beluši, špaglji, dišavicami in curry-jem  
€ 9,50

“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem in komarčkom  
// krožnik “Nagrajenih italijanskih gostiln” //  
€ 9,50

### Moja supeta

// mlinci (testenina sušena v peči in nato skuhana) s kokošjo omako - *stari recept* //  
€ 9,50

### Fuži s klobaso in Jamarjem

// kravji sir staran v kraški jami – kmetija Zidarič Dario //  
€ 9,50

Testenine z moko iz tropin Oslavske rebule (Macino®)  
zabeljene z maslom in žajbljem na omaki furlanskega mesa  
€ 11,00


## // Glavne Jedi //


Krožnik sirov Kras & Collio z našimi marmeladami   
€ 12,00

Furlanski gratinirani beluši in bio sir  
// kmetije Zoff iz Borgnana - Krmin (GO) //  
€ 14,00

Tradicionalna polenovka po receptu none Žute,  
polenta in parmezanov kreker  
€ 16,00

Praženo zajčevo stegno z rožmarinom in koromačem na maslu  
€ 16,00

Kare divjega prašiča\* (brez kosti) // kuhan v rdečem vinu pri nizki  
temperaturi 57° za 3 ure // polenta in žele iz grozdja   
€ 18,00

Prepelica aromatizirana z žajbljem // bedrce, prsi in polnjena v panceti   
€ 18,00

Furlansko meso težjega teleta (starega 8-12 mesecev)  
// kuhano pri nizki temperaturi 67° za 1 uro in 1/2 //,  
speck, teranova salsa in krompir v kozici  
€ 18,00

“Ossobuco” // debele rezine krače z mozgovo kostjo na sredini,  
kuhane pri nizki temperaturi 67° za 14 ur // in praženi krompirček  
€ 18,00

Jagnje // kmetije Antonič - Cerovlje (TS) // s kraškimi dišavicami  
€ 22,00

*Tople prikuhe in solata € 3,50  
Kruh in postrežba € 3,00*



*Zelenjava, dišave, zelišča, narezek, marmelade  
prihajajo iz družinska kmetije // Devetak Sara*

*V kuhinji uporabljamo tudi različne vrste moke kmetije Friul Bios iz Galleriano  
di Lestizza (UD) - njihovo kmetovanje je homeodinamično, temelji na starih kmečkih  
običajih in spoštovanju naravnih značilnosti rastlin in njihovega razmnoževalnega ciklusa.*

*V skladu z veljavno zdravstveno zakonodajo občasno sami zamrznemo svežo jestvino.*

*\*zamrznjeno ob izvoru*

## // Naši degustacijski meniji //

Lepo prosimo, da hodov ne zamenjate. Menije postrežemo le za celotno omizje.

### 1. MENI "NAGRAJENIH ITALIJANSKIH GOSTILN"

#### PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

Tradicionalni pršut pečen v kruhu, ročno rezan,  
z droževim kruhkom in hrenom

"Snidjeno testo" // cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem in komarčkom  
// krožnik "Nagrajenih italijanskih gostiln" //

Furlanski gratinirani beluši in bio sir // kmetije Zoff iz Borgnana - Krmin (GO) //

Sladki zaključek

€ 40,00 // s 3. pokušnjami vina € 50,00

### 2. BELUŠI POVSOD

Goriški polži na pariški način // kmetije Raida iz Pevme (GO) //,  
sir "caciotta" // kmetije Rugo Sante iz Socchieve (UD) //, cvrti šparglji in sojina majoneza

Kremna beluševa juha, živci in hrustljivo svinjsko lice 🍷

Pomladna rižota z beluši, špaglji, dišavicami in curry-jem

Furlanski gratinirani beluši in bio sir // kmetije Zoff iz Borgnana - Krmin (GO) //

Sladki zaključek

€ 42,00 // s 5. pokušnjami vina € 62,00

### 3. MENI DOBREGA SPOMINA // DEL BUON RICORDO

Šunka praženega zajca // kmetije Coniglionatura iz Precenicca (UD) //  
na beluševi solatici in bio kalčki

"Župa p'žgana" v lončku, pražene kruhove kocke,  
jajčna omaka in rakova repka v koruzni moki

Fuži s klobaso 🍷 in Jamarjem

// kravji sir staran v kraški jami - kmetija Zidarič Dario //

"Ossobuco" // debele rezine krače z mozgovo kostjo na sredini,  
kuhane pri nizki temperaturi 67° za 14 ur // in praženi krompirček

Sladki zaključek

€ 55,00 // s 5. pokušnjami vina € 75,00

*v ceni je vključen Krožnik Dobrega spomina - Piatto del Buon Ricordo  
(brez krožnika € 45,00 / 65,00)*



# SPRING 2019

## STARTERS

Brustolà broth served in a jar with croutons,  
egg sauce and prawn tails\* in corn flour  
€ 9,00

The traditional ham baked in bread, crostino made with left-over dough,  
unrefined salt and horseradish  
€ 9,00

Battered Gorizia snails from the Azienda Agricola Raida (Piuma, GO),  
caciotta cheese from the Azienda Agricola Rugo Sante in Socchieve (UD),  
fried asparagus and soya mayonnaise  
€ 10,00

Roast rabbit ham produced by the Azienda Coniglionatura in Precenico (UD)  
on a salad of asparagus and organic sprouts  
€ 10,00

Platter of local cured meats  
and hand-sliced pork ham typical of our region  
€ 10,00

Grandma Žuta's traditional baccalà // salt cod with polenta  
€ 11,00

Asparagus cream with tendons in vinegar and crispy guanciale lard   
€ 9,00

Spring risotto // carnaroli rice with a mix of asparagus, herbs and curry  
€ 9,50

“Snidjeno testo” // leavened dough gnocchi  
with rabbit stew flavoured with wild fennel  
€ 9,50

Mlinci with Supeta // oven-toasted pasta with chicken stew- an old recipe //  
€ 9,50

Fusi pasta with luganighe sausages  and Jamar  
// Karst cheese matured in an 80m deep cave at the Zidarič Dario //  
€ 9,50

Tagliatelle made of Ribolla Gialla di Oslavia grape pomace flour (Macino®)  
sautéed in butter and sage and served with beef ragout (Pezzata Rossa breed)  
€ 11,00




## MAIN COURSES


Selection of Karst & Collio cheeses with our jams   
€ 12,00

Friulian asparagus au gratin and dairy delicacies from the Zoff family  
// Zoff organic farm in Borgnano (Cormons - GO) //  
€ 14,00

Grandma Žuta's traditional baccalà // salt cod with polenta  
€ 16,00

Our classic rosemary-roasted rabbit // Azienda Coniglionatura in Precenico (UD) //  
with sauteed fennel  
€ 16,00

Boneless wild boar loin\* // cooked at a low temperature 57° in red wine  
and juniper for 3 hours // with polenta and grape jelly   
€ 18,00

Sage-flavoured quail: leg, breast, stuffed in pancetta   
€ 18,00

Veal (8-12 months) from Friuli  
// cooked at a low temperature - 67° for 1 ½ hours //  
with speck, Terrano wine sauce and sautéed potatoes  
€ 18,00

Ossobuco\* // braised shank cooked at a low temperature  
- 67° for 14 hours // served with roast potatoes  
€ 18,00

Baked lamb from the Karstic heath // from the Antonič farm in Ceroglie (TS) //  
€ 22,00

*Hot side dish or salad € 3,50  
Bread and service € 3,00*



*Vegetables, herbs, salami, jams and other products  
from our family run garden and farm // Devetak Sara*

*Our cuisine is also made using flour from the Azienda Friul Bios di Galleriano in Lestizza (UD),  
which practises homeodynamic farming, recovering ancient peasant traditions  
that respect the natural characteristics of the plants and their reproductive cycle.*

*We may freeze or deep freeze fresh products for storage  
in accordance with current health regulations*

*\*frozen product*

# OUR TASTING MENUS

// Tasting menus are preferably intended for the whole table.  
We kindly ask our clients not to ask for changes in the dishes on the menu //

## 1. THE FLAVOURS OF “THE AWARD-WINNING ITALIAN RESTAURANTS”

PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

The traditional ham baked in bread, crostino made with left-over dough,  
unrefined salt and horseradish

»Snidjeno testo« // leavened dough gnocchi  
with rabbit stew flavoured with wild fennel

Friulian asparagus au gratin and dairy delicacies from the Zoff family  
// Zoff organic farm in Borgnano (Cormons - GO) //

A sweet thought

€ 40,00 // or € 50,00 with 3 matchnig wines

## 2. ASPARAGUS EVERYWHERE

Battered Gorizia snails from the Azienda Agricola Raida (Piuma, GO),  
caciotta cheese from the Azienda Agricola Rugo Sante in Socchieve (UD),  
fried asparagus and soya mayonnaise

Asparagus cream with tendons in vinegar and crispy guanciale lard 🍷

Spring risotto // carnaroli rice with a mix of asparagus, herbs and curry

Friulian asparagus au gratin and dairy delicacies from the Zoff family  
// Zoff organic farm in Borgnano (Cormons - GO) //

A sweet thought

€ 42,00 // or € 62,00 with 5 matchnig wines

## 3. MENU DEL BUON RICORDO

Roast rabbit ham produced by the Azienda Coniglionatura in Precenicco (UD)  
on a salad of asparagus and organic sprouts

Brustolà broth served in a jar with croutons,  
egg sauce and prawn tails in corn flour

**Our »Piatto del Buon Ricordo« plate:** Fusi pasta with luganighe sausages 🍷 and Jamar  
// Karst cheese matured in an 80m deep cave at the Zidarič Dario //

Ossobuco // braised shank cooked at a low temperature  
- 67° for 14 hours // served with roast potatoes

A sweet thought

€ 55,00 // or € 75,00 with 5 matchnig wines  
*included our »Piatto del Buon Ricordo« plate*  
*(without the plate € 45,00 / 65,00)*



# FRÜHLING 2019


## VORSPEISEN

Brodo brustolà (Mehlsuppe) im Glas mit Croûtons,  
Ei-Sauce und Garnelenschwänze\* in Maismehl  
€ 9,00

Traditioneller Kochschinken in Brotteig, Röstbrot mit Sauerteig,  
Vollwertsalz und Kren  
€ 9,00

Görzer Schnecken // Az. Agr. Raida (Piuma, GO) // im Backteig,  
Caciotta-Käse // Az. Agr. Rugo Sante di Socchieve (UD) //,  
frittierte Spargel mit Sojamayonnaise  
€ 10,00


Gebratener Kaninchenschinken // Az. Coniglionatura di Precenico (UD) //  
auf Spargel-Salat und Bio-Sprossen  
€ 10,00

Unsere Wurstspezialitäten   
und Schinken vom Schwein aus unserer Region, von Hand geschnitten  
€ 10,00


Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta mit Polenta  
€ 11,00

Spargelcreme, gekochte Knorpeln mit Essig und knusprigem Wangenspeck   
€ 9,00

Risotto Primavera // Carnaroli-Reis mit Spargelmix, Kräutern und Curry  
€ 9,50


“Snidjeno testo” // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig  
mit Kaninchenragout und wildem Fenchel   
€ 9,50

Mlinci mit Supeta  
// im Ofen geröstete Nudeln mit Hühnerragout - nach traditionellem Rezept //  
€ 9,50

Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst  und Jamar  
// latteria-Käse aus dem Karst, in der Grotte in 80m Tiefe gereift, Bauernhof Zidarič Dario //  
€ 9,50

Tagliatelle mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
sautiert in Butter & Salbei, mit Rindsragout (Pezzata Rossa-Rasse)  
€ 11,00


## HAUPTSPEISEN

Selektion regionaler Käsen Karst & Collio mit unseren Konfitüren   
€ 12,00

Gratinierter Spargel aus Friaul mit Käsespezialitäten der Familie Zoff  
// Bio-Bauernhof Zoff in Borgnano (Cormons - GO) //  
€ 14,00

Traditioneller Stockfisch von Großmutter Žuta mit Polenta  
€ 16,00

Das klassische gebratene Kaninchenkeule // Az. Coniglionatura di Precenicco (UD) //  
mit Rosmarin und Butterfenchel  
€ 16,00

Entbeintes Wildschwein-Karree im Rotwein mit Wacholderbeeren,  
// 3 Stunden bei Niedertemperatur 57° gegart // mit Polenta und Traubengelee   
€ 18,00


Wachtel mit Salbei: Keule, Brust und im Bauchspeck  gefüllt  
€ 18,00

Friulanisches Jungrindfleisch // 1½ Stunden  
bei Niedertemperatur 67° gegart //, Speck, Terrano-Sauce und Kartoffelpfanne  
€ 18,00

Ossobuco von Kalbfleisch // 14 Stunden bei Niedertemperatur 67° gegart //  
mit Röstkartoffeln  
€ 18,00

Lamm von Landa Carsica // der Azienda Agricola Antonič //  
€ 22,00

*Warme Beilage oder Salat € 3,50  
Brot und Service € 3,00*

 *Wir bieten Ihnen täglich frisch Gemüse und Kräuter,  
Landwirtschaftlichen Salami, Konfitüren  
und andere Produkten aus unserem Familienbetrieb // Devetak Sara*

*In unserer Küche verwenden wir auch Mehle der Azienda Friul Bios aus Galleriano di Lestizza (UD).  
Der homöodynamisch wirtschaftende Betrieb greift alte bäuerliche Traditionen unter Wahrung der  
natürlichen Eigenschaften der Pflanzen und ihres Reproduktionszyklus wieder auf.*

*\*Tiefkühlprodukt*

*Das frische Produkt kann ev. tiefgefroren oder von uns zur Aufbewahrung  
unter Einhaltung der geltenden Gesundheitsvorschriften eingefroren worden sein.*

# UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

// Unsere Degustationsmenüs sollten nach Möglichkeit nicht abgeändert werden  
und vorzugsweise für den ganzen Tisch gleich sein. //

## I. DIE GESCHMÄCKER DER "PRÄMIERTEN ITALIENISCHEN TRATTORIEN"

PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

Traditioneller Kochschinken in Brotteig, Röstbrot mit Sauerteig, Vollwertsalz und Kren

"Snidjeno testo" // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig  
mit Kaninchenragout und wildem Fenchel

Gratinierter Spargel aus Friaul mit Käsespezialitäten der Familie Zoff  
// Bio-Bauernhof Zoff in Borgnano (Cormons - GO) //

Süßer Gedanke

€ 40,00 // oder € 50,00 mit 3 Weinempfehlungen

## 1. ASPARAGUS ÜBERALL

Görzer Schnecken // Az. Agr. Raida (Piuma, GO) // im Backteig,  
Caciotta-Käse // Az. Agr. Rugo Sante di Socchieve (UD) //,  
frittierte Spargel mit Sojamayonnaise

Asparagus cream with tendons in vinegar and crispy guanciale lard 

Risotto Primavera // Carnaroli-Reis mit Spargelmix, Kräutern und Curry

Gratinierter Spargel aus Friaul mit Käsespezialitäten der Familie Zoff  
// Bio-Bauernhof Zoff in Borgnano (Cormons - GO) //


Süßer Gedanke

€ 42,00 // oder € 62,00 mit 5 Weinempfehlungen

## 2. MENU DEL BUON RICORDO

Gebratener Kaninchenschinken // Az. Coniglionatura di Precenico (UD) //  
auf Spargel-Salat und Bio-Sprossen

Brodo brustolà (Mehlsuppe) im Glas mit Croûtons,  
Ei-Sauce und Garnelenschwänze\* in Maismehl

Unser »Piatto del Buon Ricordo« Teller: Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst  und Jamar  
// latteria-Käse aus dem Karst, in der Grotte in 80m Tiefe gereift, Bauernhof Zidarič Dario //

Ossobuco von Kalbfleisch // 14 Stunden bei Niedertemperatur 67° gegart // mit Röstkartoffeln

Süßer Gedanke

€ 55,00 // oder € 75,00 mit 5 Weinempfehlungen

*mit »Piatto del Buon Ricordo« Teller inklusiv*

*(ohne Teller € 45,00 / 65,00)*

# PRIMAVERA 2019

## I PRANZI DEL VENERDI

25€\*

Comprende: antipasto (o primo piatto), secondo piatto, caffè ed acqua.  
Con aggiunta di un dolce € 30

### // Antipasti & Primi Piatti //

Brodo brustolà in vasetto con crostini mignon,  
salsa d'uovo e code di gamberi\* in farina di mais

Il tradizionale prosciutto cotto nel pane  
con crostino di esubero al sale speciale e hren

Il tradizionale baccalà della nonna Žuta, polenta e cialdina di parmigiano

Risotto Primavera // carnaroli con mix di asparagi, erbe e curry

Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata // con ragù di coniglio al finocchietto

Fusi, luganighe  e Jamar

// latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto (TS) //

### // Secondi Piatti //

Asparagi friulani gratinati e le delizie casearie della famiglia Zoff  
// fattoria biologica Zoff di Borgnano (Cormons - GO) //

Carrè di cinghiale disossato // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore  
nel vino rosso e ginepro //, polenta e gelatina di uva

Rosolato di coniglio // az. Coniglionatura di Precenicco (UD) // al rosmarino  
con finocchi al burro

### // Caffè //

\* Non incluso: vino e altre bevande.

Valido solo il venerdì a pranzo - da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo.

# POMLAD 2019

## KOSILA OB PETKIH

25€\*

Vključuje: predjed, glavno jed, kavo in vodo.  
Z dodatkom sladice € 30

### // Predjedi //

“Župa p'žgana” v lončku, pražene kruhove kocke,  
jajčna omaka in rakova repka v koruzni moki

Tradicionalni pršut pečen v kruhu, ročno rezan,  
z droževim kruhkom in hrenom

Tradicionalna polenovka po receptu none Žute, polenta in parmezanov kreker

Pomladna rižota z beluši, špaglji, dišavicami in curry-jem

“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem in komarčkom


Fuži s klobaso  in Jamarjem

// kravji sir staran v kraški jami – kmetija Zidarič Dario //

### // Glavne Jedi //

Furlanski gratinirani beluši in bio sir // kmetije Zoff iz Borgnana - Krmin (GO) //

Praženo zajčevo stegno z rožmarinom in koromačem na maslu

Kare divjega prašiča (brez kosti) // kuhan v rdečem vinu pri nizki  
temperaturi 57° za 3 ure // polenta in žele iz grozdja 

### // Kava //

\* Ni vključeno: vino in druge pijače.  
Velja samo ob petkih opoldne - in po možnosti za celotno omizje.