

# ESTATE 2019




## // Antipasti //

Liptauer // formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa // con acciughe del Cantabrico e capperi, crostini di pane di segale bio e caciotta // az. ag. Rugo Sante - Socchieve (UD) //  
10,00

Prosciutto di coniglio arrosto // az. Vecon di Precenicco (UD) //  
con salsa di yogurt e cetrioli su insalatina di stagione e germogli bio  
10,00


Lumache goriziane // az. agr. Raida (Piuma, GO) // e verdure in pastella di riso  
con ciliegina di mozzarellina e maionese di soia  
10,00


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

Uovo cotto a vapore // 90° per 8' // con tartufo nero Scorzone abruzzese  
// az. Sulpizio Tartufi di Campoli Appennino (FR) //  
12,00


Trilogia di filetto di trota aromatizzata  
// az. Friultrota di San Daniele // ed il suo caviale  
14,00


## // Primi Piatti //

Crema di zucchine alla menta  con spätzle alle erbe  
9,00

Fusi, luganighe  e Jamar  
// latteria Carso stagionato in grotta - az. agr. Zidarič Dario di Prepotto (TS) //  
10,00


»Snidjeno testo« // gnocchi di pasta lievitata con ragù di pezzata rossa  
e ricotta affumicata carnica - piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"  
10,00

Mezzelune di ricotta su vellutata di pomodoro  e salsa al basilico  
10,00

Tagliatelle alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
con ragù di verdurine ed erbe spontanee , curry e curcuma  
11,00


Risotto con Tabor // formaggio latteria del Carso // e tartufo nero Scorzone abruzzese  
// az. Sulpizio Tartufi di Campoli Appennino (FR) //  
14,00

## // Secondi Piatti //

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


Rosolato di coniglio // az. Vecon di Precenico (UD) // al rosmarino  
con peperoni grigliati  
16,00

Trancio di baccalà\* su crema di fagioli  
e polvere di alloro del nostro giardino  
17,00

Filetto di maiale  in panatura di sesamo e cavolo cappuccio alla senape  
18,00

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

Carrè di cinghiale disossato\* // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore  
nel vino rosso e ginepro //, polenta e salsa ai frutti di bosco  
18,00

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

Agnello della landa carsica\* // az. agr. Antoniĉ - Cerovlje //  
ai profumi del Carso  
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  
19,00

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.*

*\* il prodotto può essere surgelato all'origine*

## // I nostri menu degustazione //

... da intendersi preferibilmente per tutto il tavolo e dei quali Vi invitiamo a non cambiare le portate ...

### **I. PREMIATE TRATTORIE ITALIANE (4 portate)**

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

Liptauer // formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa // con acciughe del Cantabrico e capperi,  
crostini di pane di segale bio e caciotta // az. ag. Rugo Sante - Socchieve (UD) //

Snidjeno testo // gnocchi di pasta lievitata // con ragù di pezzata rossa  
e ricotta affumicata carnica - piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"

Rosolato di coniglio // az. Vecon di Precenicco (UD) // al rosmarino con peperoni grigliati

Dolce pensiero

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

### **2. MENU DEL BUON RICORDO (5 portate)**

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

Lumache goriziane // az. agr. Raida (Piuma, GO) // e verdure in pastella di riso  
con ciliegina di mozzarellina e maionese di soia

Prosciutto di coniglio arrosto // az. Vecon di Precenicco (UD) //  
con salsa di yogurt e cetrioli su insalatina di stagione e germogli bio

Fusi, luganighe  e Jamar

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

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

Dolce pensiero


**55,00 // 73,00 con 4 assaggi di vino in abbinamento**


compreso piatto del Buon Ricordo da collezione in ceramica  
(Senza piatto del Buon Ricordo 45,00 // 63,00)

### **3. ESTATE (6 portate)**

Uovo cotto a vapore // 90° per 8' // con tartufo nero Scorzone abruzzese  
// az. Sulpizio Tartufi di Campoli Appennino (FR) //

Crema di zucchine alla menta  con spätzle alle erbe

Mezzelune di ricotta su vellutata di pomodoro  e salsa al basilico

Tagliatelle alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
con ragù di verdure ed erbe spontanee , curry e curcuma

Trilogia di filetto di trota aromatizzata // az. Friultrota di San Daniele // ed il suo caviale

Dolce pensiero

**50,00 // 70,00 con 5 assaggi di vino in abbinamento**

# 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

Liptauer // formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa // con acciughe del Cantabrico, capperi  
e caciotta // az. ag. Rugo Sante - Socchieve (UD) //

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

Uovo cotto a vapore // 90° per 8' // con tartufo nero Scorzone abruzzese  
// az. Sulpizio Tartufi di Campoli Appennino (FR) //

Trilogia di filetto di trota aromatizzata // az. Friultrota di San Daniele // ed il suo caviale  
Crema di zucchine alla menta

Risotto con Tabor // formaggio latteria del Carso // e tartufo nero Scorzone abruzzese  
// az. Sulpizio Tartufi di Campoli Appennino (FR) //

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

- luganighe e Jamar // latteria Carso stagionato in grotta – az. agr. Zidarič Dario
- con ragù di verdure ed erbe spontanee, curry e curcuma


## // Secondi Piatti //

L'APPETITO VIEN MANGIANDO

Selezione di formaggi Carso & Collio e le nostre confetture extra 


Rosolato di coniglio // az. Conigionatura di Precenico (UD) // al rosmarino con peperoni grigliati

Trancio di baccalà su crema di fagioli e polvere di alloro del nostro giardino

Filetto di maiale  in panatura di sesamo e cavolo cappuccio alla senape

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

Carrè di cinghiale disossato // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore  
nel vino rosso e ginepro // e salsa ai frutti di bosco

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

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

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

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili!

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK




# POLETJE 2019

## // Predjedi //

Liptauer // srednjeevropski sirov namaz // z inčuni iz Kantabrije in kaprami,  
rženimi kruhki in sirom caciotta // kmetije Rugo Sante - Socchieve (UD) //  
10,00

Šunka praženega zajca // kmetije Vecon iz Precenicca (UD) //  
z jogurtovo salso s kumarcami na sezonski solatici in bio kalčki  
10,00

Goriški polži // kmetije Raida iz Peome (GO) // in zelenjavice na pariški način,  
mocarela in sojina majoneza  
10,00

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

Jajce kuhano na pari // 90° za 8' //, italijanski črni tartufi vrste Scorzone  
// podjetja Sulpizio Tartufi - Campoli Appennino (FR) //  
12,00


Trilogija fileja postrvi // podjetja Friultrota - San Daniele // in njen kavjar  
14,00


## // Tople Jedi //

Kremna bučkina juha z meto in spätzle z dišavicami  
9,00

Fuži s klobaso  in Jamarjem  
// kravji sir staran v kraški jami – kmetija Zidarič Dario //  
10,00


“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa z omako furlanskega mesa  
// krožnik “Nagrajenih italijanskih gostiln”//  
10,00

Polmeseci s skuto na paradižnikovi omaki  in bažilkova salsa  
10,00

Testenine z moko iz tropin Oslavske rebule (Macino®)  
z zelenjavnim ragujem z dišavicami , curry-jem in korkumo  
11,00


Rižota s sirom Tabor in italijanskimi črnimi tartufi vrste Scorzone  
// podjetja Sulpizio Tartufi - Campoli Appennino (FR) //  
14,00

## // Glavne Jedi //

Krožnik sirov Kras & Collio z našimi marmeladami   
12,00


Praženi zajček // kmetije Vecon iz Precenicca (UD) // z rožmarinom  
in papriko na žaru  
16,00

Polenovka\* na fižolovi kremi in lovor iz našega vrta v prahu  
17,00

Svinjski file  s sezamom in zelje z gorčico  
18,00

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

Kare divjega prašiča\* (brez kosti) // kuhan v rdečem vinu pri nizki  
temperaturi 57° za 3 ure // polenta in omaka z gozdnimi sadeži  
18,00

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

Jagnje\* // kmetije Antonič – Cerovlje (TS) // s kraškimi dišavicami  
18,00

Furlansko meso težjega teleta (starega 8-12 mesecev)  
// kuhano pri nizki temperaturi 67° za 1 uro in ½ //,  
speck, teranova salsa in krompir v kozici  
19,00

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 zamrzujemo svežo jestvino.

\*zamrznjeno ob izvoru

## // Naši degustacijski meniji //

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

### 1. ŠTIRIHODNI MENI "NAGRAJENIH ITALIJANSKIH GOSTILN"

Liptauer // srednjeevropski sirov namaz // z inčuni iz Kantabrije in kaprami,  
rženimi kruhki in sirom caciotta // kmetije Rugo Sante - Socchieve (UD) //

"Snidjeno testo" // cmoki iz kuhanega testa z omako furlanskega mesa  
// krožnik "Nagrajenih italijanskih gostiln" //

Praženi zajček // kmetije Vecon iz Precenicca (UD) // z rožmarinom  
in papriko na žaru

Sladki zaključek

40,00 // 50,00 s 3. pokušnjami vina

### 2. PETHODNI MENI "DOBREGA SPOMINA // DEL BUON RICORDO"

Goriški polži // kmetije Raida iz Peome (GO) // in zelenjavice na pariški način,  
mocarela in sojina majoneza

Šunka praženega zajca // kmetije Vecon iz Precenicca (UD) //  
z jogurtovo salso s kumarcami na sezonski solatici in bio kalčki

**Fuži s klobaso  in Jamarjem**

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

Jagnje // kmetije Antonič - Cerovlje (TS) // s kraškimi dišavicami

Sladki zaključek

55,00 // 73,00 s 4. pokušnjami vina


v ceni je vključen Krožnik Dobrega spomina - Piatto del Buon Ricordo  
(brez krožnika 45,00 // 63,00)

### 3. ŠESTHODNI "MENI POLETJE"

Jajce kuhano na pari // 90° za 8' //, italijanski črni tartufi vrste Scorzone  
// podjetja Sulpizio Tartufi - Campoli Appennino (FR) //

Kremna bučkina juha z meto in spätzle z dišavicami

Polmeseci s skuto na paradižnikovi omaki  in bažilkova salsa

Testenine z moko iz tropin Oslavske rebule (Macino®)  
z zelenjavnim ragujem z dišavicami , curry-jem in korkumo

Trilogija fileja postrovi // podjetja Friultrota - San Daniele // in njen kaviar

Sladki zaključek

50,00 // 70,00 s 5. pokušnjami vina





# SUMMER 2019

## STARTERS

*Liptauer // creamy cheese typical of Central Europe // with anchovies and capers, organic rye bread croutons and caciotta cheese from the Azienda Agricola Rugo Sante in Socchieve (UD)*  
10,00

*Roast rabbit ham produced by the Azienda Vecon in Precenico (UD)  
with yogurt and cucumber sauce on a seasonal salad and organic sprouts*  
10,00

*Battered Gorizia snails from the Azienda Agricola Raida (Piuma, GO),  
fried rice batter vegetables, cherry mozzarella and soya mayonnaise*  
10,00

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

*Steamed egg // 90° for 8 min // with black Scorzone abruzzese truffle  
// Sulpizio Tartufi farm from Campoli Appennino (FR) //*  
12,00

*Trilogy of flavored trout fillet // Friultrota farm from San Daniele // served with its caviar*  
14,00

*Mint flavoured zucchini cream and spätzle with herbs*  
9,00

*Fusi pasta with luganighe sausages 🍷 and Jamar  
// Karst cheese matured in an 80m deep cave at the Zidarič Dario //*  
10,00

*"Snidjeno testo" // leavened dough gnocchi with beef ragout (Pezzata Rossa breed)*  
10,00


*Crescent shaped pasta filled with ricotta, served with tomato cream 🍷 and basil sauce*  
10,00

*Tagliatelle made of Ribolla Gialla di Oslavia grape pomace flour (Macino®)  
served with ragout of vegetables and wild herbs, curry and turmeric*  
11,00

*Risotto with Tabor // Carso dairy cheese // and Scorzone Abruzzo black truffle  
// Sulpizio Tartufi farm from Campoli Appennino (FR) //*  
14,00



## MAIN COURSES

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


*Our classic rosemary-roasted rabbit // Azienda Vecon in Precenicco (UD) //  
with grilled peppers*  
16,00

*Slice of cod\* with creamed beans and bay leaves powder from our garden*  
17,00

*Sesame crusted pork fillet served with mustard cabbage*  
18,00

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

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

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

*Baked lamb\* from the Karstic heath // from the Antonič farm in Ceroglie (TS) //*  
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*  
19,00

*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

*Liptauer // creamy cheese typical of Central Europe // with anchovies and capers, organic rye bread croutons and caciotta cheese from the Azienda Agricola Rugo Sante in Socchieve (UD)*

*“Snidjeno testo” // leavened dough gnocchi with beef ragout (Pezzata Rossa breed)*

*Our classic rosemary-roasted rabbit // Azienda Vecon in Precenicco (UD) //  
with grilled peppers*

*A sweet thought*

**40,00 // 50,00 with 3 matchnig wines**

## 2. MENU DEL BUON RICORDO

*Battered Gorizia snails from the Azienda Agricola Raida (Piuma, GO),  
fried rice batter vegetables, cherry mozzarella and soya mayonnaise*

*Roast rabbit ham produced by the Azienda Vecon in Precenicco (UD)  
with yogurt and cucumber sauce on a seasonal salad and organic sprouts*

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 //*

*Baked lamb from the Karstic heath // from the Antonič farm in Ceroglie (TS) //*

*A sweet thought*

**55,00 // 73,00 with 4 matchnig wines**

*included our »Piatto del Buon Ricordo« plate  
(without the plate 45,00 // 63,00)*

## 3. SUMMER

*Steamed egg // 90° for 8 min // with black Scorzone abruzzese truffle  
// Sulpizio Tartufi farm from Campoli Appennino (FR) //*

*Mint flavoured zucchini cream and spätzle with herbs*

*Crescent shaped pasta filled with ricotta, served with tomato cream 🍴 and basil sauce*

*Tagliatelle made of Ribolla Gialla di Oslavia grape pomace flour (Macino®)  
served with ragout of vegetables and wild herbs, curry and turmeric*

*Trilogy of flavored trout fillet // Friultrota farm from San Daniele // served with its caviar*

*A sweet thought*

**50,00 // 70,00 with 5 matchnig wines**




# SOMMER 2019

## VORSPEISEN

*Liptauer // typisch mitteleuropäischer Frischkäse // mit Sardellen und Kapern,  
geröstetes Bio-Roggenbrot mit Caciotta-Käse // Az. Agr. Rugo Sante di Socchieve (UD) //*  
10,00

*Gebratener Kaninchenschinken // Az. Vecon di Precenicco (UD) //*  
*mit Joghurt-Gurken-Sauce auf Salat und Bio-Sprossen*  
10,00


*Görzer Schnecken // Az. Agr. Raida (Piuma, GO) // und Gemüse in Reisbackteig,  
mit Mozzarella-Kirsche und Sojamayonnaise*  
10,00

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


*Dampfgegartes Ei // 8 min bei 90° // mit schwarzer Sommer-Trüffel (Scorzzone)  
aus den Abruzzen // Az. Sulpizio Tartufi di Campoli Appennino (FR) //*  
12,00

*Trilogie von aromatisiertem Forellenfilet // Az. Friultrota di San Daniele // und Forellenkaviar*  
14,00

*Zucchini-Minze-Cremesuppe mit Kräuterspätzle*  
9,00

*Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst  und Jamar  
// latteria-Käse aus dem Karst, in der Grotte in 80m Tiefe gereift, Bauernhof Zidarič Dario //*  
10,00


*“Snidjeno testo” // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig  
mit Rindsragout (Pezzata Rossa-Rasse)*  
10,00

*Mezzelune-Teigtäschchen mit Ricottafüllung auf Tomatensamtsauce , Basilikumsauce*  
10,00

*Tagliatelle mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
mit Junggemüseragout mit Wildkräutern, Curry und Curcuma*  
11,00

*Risotto mit Tabor // Karster Latteria-Käse // und schwarze Sommertrüffel (Scorzzone)  
aus den Abruzzen // Az. Sulpizio Tartufi di Campoli Appennino (FR) //*  
14,00

## HAUPTSPEISEN

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


*Das klassische gebratene Kaninchen // Az. Vecon di Precenicco (UD) // mit Rosmarin  
und gegrillte Paprika*  
16,00

*Kabeljau-Tranche\* mit Bohnencreme und Lorbeerpulver*  
17,00

*Schweinefilet in Sesampanade und Weißkohl mit Senf*  
18,00

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

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

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

*Lamm\* von Landa Carsica // der Azienda Agricola Antonič //*  
18,00

*Friulanisches Jungrindfleisch // 1½ Stunden bei Niedertemperatur 67° gegart //,  
Speck, Terrano-Sauce und Kartoffelpfanne*  
19,00

*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. //

## 1. DIE GESCHMÄCKER DER “PRÄMIERTEN ITALIENISCHEN TRATTORIEN”

PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

*Liptauer // typisch mitteleuropäischer Frischkäse // mit Sardellen und Kapern,  
geröstetes Bio-Roggenbrot mit Caciotta-Käse // Az. Agr. Rugo Sante di Socchieve (UD) //*

*“Snidjeno testo” // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig mit Rindsragout (Pezzata Rossa-Rasse)*

*Das klassische gebratene Kaninchen // Az. Vecon di Precenicco (UD) // mit Rosmarin  
und gegrillte Paprika*


*Süßer Gedanke*

**40,00 // 50,00 mit 3 Weinempfehlungen**

## 2. MENU DEL BUON RICORDO

*Görzer Schnecken // Az. Agr. Raida (Piuma, GO) // und Gemüse in Reisbackteig,  
mit Mozzarella-Kirsche und Sojamayonnaise*

*Gebratener Kaninchenschinken // Az. Vecon di Precenicco (UD) //  
mit Joghurt-Gurken-Sauce auf Salat und Bio-Sprossen*

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 //*

*Lamm\* von Landa Carsica // der Azienda Agricola Antonič //*

*Süßer Gedanke*


**55,00 // 73,00 mit 4 Weinempfehlungen**

*mit »Piatto del Buon Ricordo« Teller inklusiv  
(ohne Teller 45,00 // 63,00)*

## 3. SOMMER

*Dampfgegartes Ei // 8 min bei 90° // mit schwarzer Sommer-Trüffel (Scorzzone)  
aus den Abruzzen // Az. Sulpizio Tartufi di Campoli Appennino (FR) //*

*Zucchini-Minze-Cremesuppe mit Kräuterspätzle*

*Mezzelune-Teigtäschchen mit Ricottafüllung auf Tomatensamtsauce , Basilikumsauce*

*Tagliatelle mit Trestermehl von Ribolla Gialla di Oslavia (Macino®)  
mit Junggemüseragout mit Wildkräutern, Curry und Curcuma*

*Trilogie von aromatisiertem Forellenfilet // Az. Friultrota di San Daniele // und Forellenkaviar*

*Süßer Gedanke*

**50,00 // 70,00 mit 5 Weinempfehlungen**

## ALLERGENI // ALERGENI

1-Cereali contenenti glutine/Žita  
 2-Uova/Jajca  
 3-Latte/Mleko  
 4-Pesce/Riba  
 5-Crostacei/Raki  
 6-Molluschi/Mehkužci  
 7-Soia/Soja

8-Sedano/Zelena  
 9-Senape/Gorčica  
 10-Semi di sesamo/Sezam  
 11-Arachidi/Arašidi  
 12-Frutta a guscio/Oreški  
 13-Anidride solforosa e solfiti/Žveplov dioksid  
 14-Lupini/Volčji bob

### ANTIPASTI/PRIMI PIATTI // PREDJEDI

Liptauer con acciughe del Cantabrico e capperi, crostini di pane di segale bio e caciotta	1, 3, 4
<i>Liptauer z inčuni iz Kantabrije in kaprami, rženimi kruhki in sirom caciotta</i>	
Prosciutto di coniglio arrosto con salsa di yogurt e cetrioli su insalatina di stagione e germogli bio	1, 3
<i>Šunka praženega zajca z jogurtovo salso s kumarcami na sezonski solatici in bio kalčki</i>	
Lumache goriziane e verdure in pastella di riso con ciliegina di mozzarella e maionese di soia	3, 6, 7
<i>Goriški polži in zelenjavice na pariški način, mocarela in sojina majoneza</i>	
Il Tagliere // piatto di salumi nostrani con il prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano	13
<i>Krožnik domačih narezkov in ročno rezan svinski pršut iz naše dežele</i>	
Uovo cotto a vapore con tartufo nero Scorzone abruzzese	2, 3
<i>Jajce kuhano na pari in italijanski črni tartufi vrste Scorzone</i>	
Trilogia di filetto di trota aromatizzata ed il suo caviale	4
<i>Trilogija fileja postrvi in njen kaviar</i>	
Crema di zucchini alla menta con spätzle alle erbe	1, 3, 8
<i>Kremna bučkina juha z meto in spätzle z dišavicami</i>	
Fusi, luganighe e Jamar	1, 2, 3, 13
<i>Fuži s klobaso in Jamarjem</i>	
»Snidjeno testo« // gnocchi di pasta lievitata con ragù di pezzata rossa e ricotta affumicata carnica	1, 3,
8, 13	
<i>“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa z omako furlanskega mesa</i>	
Mezzelune di ricotta su vellutata di pomodoro e salsa al basilico	1, 2, 3
<i>Polmeseci s skuto na paradižnikov omaki in bažilnova salsa</i>	
Tagliatelle alla farina di vinaccia di Ribolla Gialla con ragù di verdure ed erbe spontanee, curry e curcuma	1, 2, 3
<i>Testenine z moko iz tropin Oslavske rebule z zelenjavnim ragujem z dišavicami, curry-jem in korkumo</i>	
Risotto con Tabor e tartufo nero Scorzone abruzzese	3, 8
<i>Rižota s sirom Tabor in italijanskimi črnimi tartufi vrste Scorzone</i>	
<b>SECONDI PIATTI // GLAVNE JEDI</b>	
Selezione di formaggi Carso & Collio e le confetture extra	3 (12, 13)
<i>Krožnik sirov Kras &amp; Collio z marmeladami domače kmetije</i>	
Rosolato di coniglio al rosmarino con peperoni grigliati	3, 8, 13
<i>Praženi zajček z rožmarinom in papriko na žaru</i>	
Trancio di baccalà su crema di fagioli e polvere di alloro del nostro giardino	4, 8
<i>Polenovka na fižolovi kremi in lovor iz našega vrta v prahu</i>	
Filetto di maiale in panatura di sesamo e cavolo cappuccio alla senape	3, 8,
9	
<i>Svinjski file s sezamom in zelje z gorčico</i>	
Ossobuco di vitello e patate arroste	13
<i>“Ossobuco” // debele rezine krače z mozgovo kostjo na sredini in praženi krompirček</i>	
Carrè di cinghiale disossato, polenta e salsa ai frutti di bosco	13
<i>Kare divjega prašiča polenta in omaka z gozdnimi sadeži</i>	
La quaglietta alla salvia // coscetta, petto e farcita nella pancetta	2, 3, 13
<i>Prepelica aromatizirana z žajbljem // bedrce, prsi in polnjena v panceti</i>	
Agnello della landa carsica ai profumi del Carso	3, 8, 13
<i>Jagnje s kraškimi dišavicami</i>	
Pezzata rossa friulana speck, salsa di terrano e patate in tecia	1, 3, 13
<i>Furlansko meso težjega teleta speck, teranova salsa in krompir v kozici</i>	

## ALLERGENS // ALLERGENE

1-Cereals containing gluten/ <i>Gluten haltiges Getreide</i>	8-Celery/ <i>Sellerie</i>
2-Eggs/ <i>Eier</i>	9-Mustard/ <i>Senf</i>
3-Milk/ <i>Milch</i>	10-Sesame/ <i>Sesamsamen</i>
4-Fish/ <i>Fisch</i>	11-Peanuts/ <i>Erdnüsse</i>
5-Crustaceans/ <i>Krebstiere</i>	12-Nuts/ <i>Schalenfrüchte</i>
6-Molluscs/ <i>Weichtiere</i>	13-Sulphur dioxide/ <i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>
7-Soybeans/ <i>Soja</i>	14-Lupin/ <i>Lupinen</i>

## STARTERS // VORSPEISEN

Liptauer with anchovies and capers, organic rye bread croutons and caciotta cheese <i>Liptauer mit Sardellen und Kapern, geröstetes Bio-Roggenbrot mit Caciotta-Käse</i>	1, 3, 4
Roast rabbit ham with yogurt and cucumber sauce on a seasonal salad and organic sprouts <i>Gebratener Kaninchenschinken mit Joghurt-Gurken-Sauce auf Salat und Bio-Sprossen</i>	1, 3
Battered Gorizia snails, fried rice batter vegetables, cherry mozzarella and soya mayonnaise <i>Görzer Schnecken und Gemüse in Reisbackteig mit Mozzarella-Kirsche und Sojamayonnaise</i>	3, 6, 7
Platter of local cured meats and hand-sliced pork ham typical of our region <i>Unsere Wurstspezialitäten und Schinken vom Schwein aus unserer Region, von Hand geschnitten</i>	13
Steamed egg // 90° for 8 min // with black Scorzone abruzzese truffle <i>Dampfgegartes Ei // 8 min bei 90° // mit schwarzer Sommer-Trüffel (Scorzzone) aus den Abruzzen</i>	2, 3
Trilogy of flavored trout fillet served with its caviar <i>Trilogie von aromatisiertem Forellenfilet und Forellenkaviar</i>	4
Mint flavoured zucchini cream and spätzle with herbs	1, 3, 8
<i>Zucchini-Minze-Cremesuppe mit Kräuterspätzle</i>	
Fusi pasta with luganighe sausages and Jamar	1, 2, 3, 13
<i>Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst und Jamar</i>	
“Snidjeno testo” // leavened dough gnocchi with beef ragout <i>“Snidjeno testo” // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig mit Rindsragout</i>	1, 3, 8, 13
Crescent shaped pasta filled with ricotta, served with tomato cream and basil sauce <i>Mezzelune-Teigtäschchen mit Ricottafüllung auf Tomatensamtsauce, Basilikumsauce</i>	1, 2, 3
Tagliatelle made of grape pomace flour served with ragout of vegetables and wild herbs, curry and turmeric <i>Tagliatelle mit Trestermehl mit Junggemüseragout mit Wildkräutern, Curry und Curcuma</i>	1, 2, 3
Risotto with Tabor and Scorzone Abruzzo black truffle <i>Risotto mit Tabor und schwarze Sommertrüffel (Scorzzone) aus den Abruzzen</i>	3, 8

## MAIN COURSES // HAUPTSPEISEN

Selection of Karst & Collio cheeses with our jams <i>Selektion regionaler Käsen Karst &amp; Collio mit unseren Konfitüren</i>	3 (12, 13)
Our classic rosemary-roasted rabbit with grilled peppers <i>Das klassische gebratene Kaninchen mit Rosmarin und gegrillte Paprika</i>	3, 8, 13
Slice of cod with creamed beans and bay leaves powder from our garden <i>Kabeljau-Tranche mit Bohnencreme und Lorbeerpulver</i>	4, 8
Sesame crusted pork fillet served with mustard cabbage <i>Schweinefilet in Sesampanade und Weißkohl mit Senf</i>	3, 8, 9
Ossobuco served with roast potatoes <i>Ossobuco von Kalbfleisch mit Röstkartoffeln</i>	13
Boneless wild boar loin with polenta and wildberry sauce <i>Entbeintes Wildschwein-Karree im Rotwein mit Wacholderbeeren mit Polenta und Waldbeeren-Sauce</i>	13
Sage-flavoured quail: leg, breast, stuffed in pancetta <i>Wachtel mit Salbei: Keule, Brust und im Bauchspeck gefüllt</i>	2, 3, 13
Baked lamb from the Karstic heath <i>Lamm von Landa Carsica</i>	3, 8, 13
Veal with speck, Terrano wine sauce and sautéed potatoes <i>Friulanisches Jungrindfleisch Speck, Terrano-Sauce und Kartoffelpfanne</i>	1, 3, 13