

AUTUNNO 2019



// Antipasti //

Vasetto d'autunno // polentina morbida, funghi trifolati e spuma di prezzemolo
9,50

"Liptauer" // formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa //, acciuga del Cantabrico
e crostini di pane di farina di segale bio // az. agr. Friûl Bios di Galleriano di Lestizza (UD) //
10,00

Prosciutto di coniglio arrosto // az. Vecon Coniglionatura di Precenicco (UD) //
con la nostra giardiniera in agrodolce, misticanza, pistacchi e germogli bio
10,00

Spiedino di lumache goriziane // az. agr. Raida (Piuma, GO) // in pastella di farina di riso,
maionese di soia e caciotta bio // fattoria biologica Zoff di Borgnano (Cormons - GO) //
10,00

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

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

// Primi Piatti //

Crema di funghi e patate
con crostini mignon profumati al pepe etnico e porcini julienne
9,00

Spätzle alle erbe, pere e polvere di noci
su crema di gorgonzola friulano // selezione Soplaja
10,00


"Snidjeno testo" // gnocchi di pasta lievitata con ragù di coniglio
// az. Vecon Coniglionatura di Precenicco (UD) // al finocchietto
piatto del gruppo "Premiate trattorie italiane"
10,00



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

Risotto al Parmigiano Reggiano con porcini e salsa al prezzemolo
11,00

Tajerin 32 (Macino®), supeta // spezzatino di gallina - antica ricetta // e polvere di speck
11,00


// Secondi Piatti //


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

La fantasia di cotechino  // *in pan dolce con hren, salamella con guanciale* 
e naturale su purea alla senape
14,00

Trancio di baccalà nella foglia di alloro
con crema di fagioli e cipolle in agrodolce*
17,00

Rosolato di coscia di coniglio // *az. Vecon Conigionatura di Precenico (UD)* // *e porcini*
18,00

Filetto di cinghiale // *cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore
nel vino rosso e ginepro* // *, polenta, gelatina di uova*  *e prugne al vin brulè*
18,00

Coscetta e petto di quaglia alla salvia con il lardo 
su purea di barbabietole e microgreen di pisello
18,00

*Ossobuco di vitello** // *cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore* //
e patate arroste
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 Friùl 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.
Si utilizzano inoltre uova con codice 0 - da allevamento biologico.*

*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 ...

1. 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 //, acciuga del Cantabrico e crostini di pane di farina di segale bio // az. agr. Friùl Bios di Galleriano di Lestizza (UD) //

“Snidjeno testo” // gnocchi di pasta lievitata // con ragù di coniglio // az. Vecon Coniglionatura di Precenico (UD) // al finocchietto - piatto del gruppo “Premiate trattorie italiane”

La fantasia di cotechino  // in pan dolce con hren, salamella con guancia  e naturale su purea alla senape

Dolce pensiero

40,00 oppure 50,00 con 3 assaggi di vino in abbinamento

2. MENU DEL BUON RICORDO (5 portate)

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

Prosciutto di coniglio arrosto // az. Vecon Coniglionatura di Precenico (UD) // con la nostra giardiniera in agrodolce, misticanza, pistacchi e germogli bio

*Crema di funghi e patate
con crostini mignon profumati al pepe etnico e porcini julienne*

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 oppure 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. FANTASIA D'AUTUNNO (6 portate)


// L'autunno è la stagione più dolce, e quello che perdiamo in fiori lo guadagniamo in frutti. // Samuel Butler

Spiedino di lumache goriziane // az. agr. Raida (Piuma, GO) // in pastella di farina di riso, maionese di soia e caciotta bio // fattoria biologica Zoff di Borgnano (Cormons - GO) //

Vasetto d'autunno // polentina morbida, funghi trifolati e spuma di prezzemolo

Tajerin 32 (Macino®), supeta // spezzatino di gallina - antica ricetta // e polvere di speck

Spätzle alle erbe, pere e polvere di noci su crema di gorgonzola friulano

Coscetta e petto di quaglia alla salvia con il lardo  su purea di barbabietole e germogli di pisello

Dolce pensiero



48,00 oppure 68,00 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 //

Liptauer // formaggio cremoso tipico della Mitteleuropa // e acciuga del Cantabrico
Il Tagliere // piatto di salumi nostrani 
con il prosciutto crudo di maiale della nostra regione al taglio a mano
Trilogia di filetto di trota aromatizzata // az. Friultrota di San Daniele // ed il suo caviale
Crema di funghi e patate con porcini julienne
Risotto al Parmigiano Reggiano con porcini e salsa al prezzemolo
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 // az. Vecon Coniglionatura di Precenicco (UD) // al finocchietto

// Secondi Piatti //

Selezione di formaggi Carso & Collio con le nostre confetture extra e miele 
Trancio di baccalà nella foglia di alloro con crema di fagioli e cipolle in agrodolce
Rosolato di coscia di coniglio // az. Vecon Coniglionatura di Precenicco (UD) // e porcini
Filetto di cinghiale // cotto a bassa temperatura a 57° per 3 ore nel vino rosso e ginepro //,
gelatina di uva  e prugne al vin brulé
Coscetta e petto di quaglia alla salvia con il lardo 
su purea di barbabietole e microgreen di pisello
Ossobuco di vitello // cotto a bassa temperatura a 67° per 14 ore // e patate arroste
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

La invitiamo a chiedere i dolci senza glutine disponibili!

Responsabile GABRIELLA COTTALI DEVETAK



JESEN 2019

// Predjedi //

Jesenski lonček // mehka polentica, dnevne gobe in peteršiljeva pena
9,50

“Liptauer” // srednjeevropski sirov namaz // z inčunom iz Kantabrije in rženimi kruhki // moka bio kmetije Friûl Bios iz Galleriano di Lestizza (UD) //
10,00

Šunka praženega zajca // kmetije Vecon Coniglionatura iz Precenicca (UD) // z našo vloženo zelenjavo, sezonska solatica in bio kalčki
10,00

Ražnič goriških polžev na pariški način // kmetije Raida iz Peovme (GO) // sojina majoneza in sveži sir caciotta // bio kmetije Zoff iz Borgnana (Krmin - GO) //

*Krožnik domačih narezkov SARA†
BEVETAK in ročno rezan svinski pršut iz naše dežele*
10,00

Trilogija fileja postrovi // podjetja Friultrota - San Daniele // in njen kaviar
14,00

Kremna gobova in krompirjeva juha, mini prepečenec aromatiziran z etničnim poprom in jurčki julienne
9,00

Spätzle z dišavicami, hruške in orehov prah na kremi furlanske gorgonzole
10,00


“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem // kmetije Vecon Coniglionatura iz Precenicca (UD) // in komarčkom // krožnik “Nagrajenih italijanskih gostiln” //
10,00



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

Rižota s parmezanom in jurčki ter peteršiljeva salsa
11,00

Tajerin 32 (Macino®), supeta // kokošja omaka – stari recept // in speck v prahu
11,00


// Glavne Jedi //


Krožnik sirov Kras & Collio z našimi marmeladami in medom 
12,00

Kožarica  // v sladkem kruhu s hrenom, salamica s svinjskim licem 
in naravna na pireju z gorčico
14,00

V lovoru ovit polenovkin file* na fižolovi kremi in sladkokisla čebula
17,00

Praženo zajčevo stegno // kmetije Vecon Coniglionatura iz Precenicca (UD) // z jurčki
18,00

File divjega prašiča // kuhan pri nizki temperaturi 57° za 3 ure v rdečem vinu
z brinovimi jagodami // polenta, žele iz grozdja  in slive v kuhanem vinu
18,00

Prepeličino bedrce in prsa aromatizirana z žajbljem, slanina ,
na pireju rdeče pese in grahov microgreen
18,00

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

Furlansko meso težjega teleta (starega 8-12 mesecev)
// kuhano pri nizki temperaturi 67° za ½ ure //,
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 Friül Bios iz Galleriano
di Lestizza (UD) - njihovo kmetovanje je homeodinamično, temelji na starih kmečkih
običajih in spoštovanju naravnih značilnosti rastlin in njihovega razmnoževalnega ciklusa.
Poleg tega uporabljamo jajca ekološke pridelave - s kodo 0.

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 rženimi kruhki // moka bio kmetije Friül Bios iz Galleriano di Lestizza (UD) //

"Snidjeno testo" // cmoki iz kuhanega testaz zajčevim ragujem // kmetije Vecon Coniglionatura iz Precenicca (UD) // in komarčkom // krožnik "Nagrajenih italijanskih gostiln" //

Kožarica  // v sladkem kruhu s hrenom, salamica s svinjskim licem 
in naravna na pireju z gorčico

Sladki zaključek

40,00 // 50,00 s 3. pokušnjami vina

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

Šunka praženega zajca // kmetije Vecon Coniglionatura iz Precenicca (UD) // z našo vloženo zelenjavo, sezonska solatica in bio kalčki

Kremna gobova in krompirjeva juha,
mini prepečenec aromatiziran z etničnim poprom in jurčki julienne

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

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

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 JESEN"

Ražnič goriških polžev na pariški način // kmetije Raida iz Peome (GO) //, sojina majoneza in sveži sir caciotta // bio kmetije Zoff iz Borgnana (Krmin - GO) //

Jesenski lonček // mehka polentica, dnevne gobe in peteršiljeva pena

Tajerin 32 (Macino®), supeta // kokošja omaka – stari recept // in speck v prahu

Spätzle z dišavicami, hruške in orehov prah na kremi furlanske gorgonzole

Prepeličino bedrce in prsa aromatizirana z žajbljem, slanina 
na pireju rdeče pese in grahov microgreen

Sladki zaključek

48,00 // 68,00 s 5. pokušnjami vina



AUTUMN 2019

STARTERS

The autumn jar // soft polenta, diced mushrooms and parsley mousse
9,50

*“Liptauer” // creamy cheese typical of Central Europe // with Cantabrian anchovies
and homemade organic rye bread croutons*
10,00

*Roast rabbit ham produced by the Azienda Vecon in Precenicco (UD)
with our homemade sweet-and-sour pickled vegetables
on a seasonal salad, pistachios and organic sprouts*
10,00

*Battered Gorizia snails from the Azienda Agricola Raida (Piuma, GO),
soya mayonnaise and caciotta cheese // Zoff organic farm in Borgnano (Cormons - GO) //*
10,00

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

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

*Creamy mushroom and potato soup with pepper-flavoured croutons
and porcini mushrooms julienne*
9,00

*Herb spätzle with pears and walnut powder
served on a Friulian gorgonzola cream*
10,00


*“Snidjeno testo” // leavened dough gnocchi with rabbit stew
// rabbit from the Azienda Vecon in Precenicco (UD) // flavoured with wild fennel*
10,00

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

Parmesan cheese risotto with porcini mushroom and parsley sauce
11,00

»Tajerin 32« (Macino®) pasta with supeta // chicken stew - an old recipe // and speck powder
11,00


MAIN COURSES


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

Chef's special // cotechino (boiled pork sausage)  baked into sweet bread served with horseradish sauce, baked little sausage (made with cotechino meat, eggs and potatoes) served with crispy pork cheek  and au natural served with a mustard puree
14,00

Slice of cod wrapped in bay leaves served with creamed beans and sweet-and-sour onions*
17,00

Our classic rosemary-roasted rabbit // Azienda Vecon in Precenicco (UD) // with porcini mushrooms
18,00


Wild boar fillet // cooked at a low temperature 57° in red wine and juniper for 3 hours // with polenta, grape jelly  and plum mulled wine
18,00

Quail leg and breast with sage and lard , served with a beetroot puree and pea microgreens
18,00

Ossobuco // braised shank cooked at a low temperature - 67° for 14 hours // served with roast potatoes*
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 Friül 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. Furthermore, we use eggs coded 0 - organic production.

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 Cantabrian anchovies
and organic rye bread croutons // using bio flour from the Azienda Friul Bios (UD)

Our “Piatto delle Premiate trattorie Italiane” plate: “Snidjeno testo”

// leavened dough gnocchi with rabbit stew

// rabbit from the Azienda Vecon in Precenicco (UD) // flavoured with wild fennel

Chef's special // cotechino (boiled pork sausage) SARA†
BEVEFAK baked into sweet bread served with
horseradish sauce, baked little sausage (made with cotechino meat, eggs and potatoes) served
with crispy pork cheek SARA†
BEVEFAK and au natural served with a mustard puree

A sweet thought

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

2. THE “BUON RICORDO” MENU

Roast rabbit ham produced by the Azienda Vecon in Precenicco (UD)

with our homemade sweet-and-sour pickled vegetables

on a seasonal salad, pistachios and organic sprouts

Creamy mushroom and potato soup with pepper-flavoured croutons
and porcini mushrooms julienne

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 // 73,00 with 4 matchnig wines

included our »Piatto del Buon Ricordo« plate

(without the plate 45,00 // 63,00)

3. AUTUMN FANTASY

Battered Gorizia snails from the Azienda Agricola Raida (Piuma, GO),
soya mayonnaise and caciotta cheese // Zoff organic farm in Borgnano (Cormons - GO) //

The autumn jar // soft polenta, diced mushrooms and parsley mousse

»Tajerin 32« (Macino®) pasta with supeta // chicken stew - an old recipe // and speck powder

Herb spätzle with pears and walnut powder served on a Friulian gorgonzola cream

Quail leg and breast with sage and lard SARA†
BEVEFAK,
served with a beetroot puree and pea microgreens

A sweet thought

48,00 // 68,00 with 5 matchnig wines

HERBST 2019



VORSPEISEN

Herbstplatte // Polenta mit Pilzwürfel und Petersilienschaum

9,50

*“Liptauer“ // typisch mitteleuropäischer Frischkäse // mit Kantabrische Sardellen
und hausgemachte geröstetes Bio-Roggenbrot*


10,00

*Gebratener Kaninchenschinken // Az. Vecon di Precenicco (UD) //
mit süß-sauer eingelegtes Gemüse nach Art des Hauses
auf Salat, Pistazien und Bio-Sprossen*

10,00

*Görzer Schnecken // Az. Agr. Raida (Piuma, GO) // in Reisbackteig,
mit Sojamayonnaise und Caciotta-Käse // Bio-Bauernhof Zoff in Borgnano (Cormons - GO) //*

10,00

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

10,00

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

14,00

*Pilz-Kartoffel-Cremesuppe, Croûtons mit Pfeffer aromatisiert
und Steinpilzen julienne*


9,00

*Kräuterspätzle mit Birnen und Nusspulver
auf friulanischer Gorgonzolacreme*

10,00

*“Snidjeno testo“ // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout // Az. Vecon di Precenicco (UD) // und wildem Fenchel*

10,00

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

10,00


Parmesan-Risotto mit Steinpilzen und Petersiliensauce



11,00

*»Tajerin 32« (Macino®) - Nudeln mit Supeta
// Hühnerragout - nach traditionellem Rezept // und Speckpulver*

11,00


HAUPTSPEISEN


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

 Cotechino-Fantasie // in Briochebrot mit Krensaucce, Salamella (aus Cotechino-Wurstbrät, Eiern und Kartoffeln) mit Wangenspeck  aus dem Ofen und gekochte Cotechino auf Senf-Püree
14,00

Kabeljau-Tranche* im Lorbeerblatt
mit Bohnencreme und süß-sauren Zwiebeln
17,00

Das klassische gebratene Kaninchen // Az. Vecon di Precenicco (UD) // mit Steinpilzen
16,00

Wildschweinfilet im Rotwein mit Wacholderbeeren // 3 Stunden bei Niedertemperatur 57° gegart // mit Polenta, Traubengelee  und Glühweinpflaumen
18,00

Keule und Brust von der Wachtel mit Salbei und Lardo-Speck 
auf Rote-Bete-Püree und Erbsen-Microgreen
18,00

Ossobuco von Kalbfleisch* // 14 Stunden bei Niedertemperatur 67° gegart //
mit Röstkartoffeln
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 Friül 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.
Zusätzlich verwenden wir Eier mit dem Code 0 - ökologische Erzeugung.

*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 Kantabrische Sardellen
und hausgemachte geröstetes Bio-Roggenbrot*

*“Snidjeno testo” // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig
mit Kaninchenragout // Az. Vecon di Precenico (UD) // und wildem Fenchel*

*Cotechino-Fantasie // in Briochebrot mit Krensauce, Salamella (aus Cotechino-Wurstbrät,
Eiern und Kartoffeln) mit Wangenspeck  aus dem Ofen
und gekochte Cotechino auf Senf-Püree*

Süßer Gedanke


40,00 // 50,00 mit 3 Weinempfehlungen

2. MENU DEL BUON RICORDO

*Gebratener Kaninchenschinken // Az. Vecon di Precenico (UD) // mit süß-sauer eingelegtes
Gemüse nach Art des Hauses auf Salat, Pistazien und Bio-Sprossen*

Pilz-Kartoffel-Cremesuppe,

Croûtons mit Pfeffer aromatisiert und Steinpilzen julienne

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 // 73,00 mit 4 Weinempfehlungen

mit »Piatto del Buon Ricordo« Teller inklusiv

(ohne Teller 45,00 // 63,00)

3. HERBST FANTASIE

*Görzer Schnecken // Az. Agr. Raida (Piuma, GO) // in Reisbackteig,
mit Sojamayonnaise und Caciotta-Käse // Bio-Bauernhof Zoff in Borgnano (Cormons - GO) //*

Herbstplatte // Polenta mit Pilzwürfel und Petersilienschaum

Kräuterspätzle mit Birnen und Nusspulver auf friulanischer Gorgonzolacreme

»Tajerin 32« (Macino®) - Nudeln mit Supeta

// Hühnerragout - nach traditionellem Rezept // und Speckpulver

*Keule und Brust von der Wachtel mit Salbei und Lardo-Speck
auf Rote-Bete-Püree und Erbsen-Microgreen*

Süßer Gedanke

48,00 // 68,00 mit 5 Weinempfehlungen

ALLERGENI // ALERGENI

1-Cereali contenenti glutine/Žita	8-Sedano/Zelena
2-Uova/Jajca	9-Senape/Gorčica
3-Latte/Mleko	10-Semi di sesamo/Sezam
4-Pesce/Riba	11-Arachidi/Arašidi
5-Crostacei/Raki	12-Frutta a guscio/Oreški
6-Molluschi/Mehkužci	13-Anidride solforosa e solfiti/Žveplov dioksid
7-Soia/Soja	14-Lupini/Volčji bob

ANTIPASTI/PRIMI PIATTI // PREDJEDI

Vasetto d'autunno // polentina morbida, funghi trifolati e spuma di prezzemolo	3
<i>Jesenski lonček // mehka polentica, dnevne gobe in peteršiljeva pena</i>	
»Liptauer«, acciuga del Cantabrico e crostini di pane di farina di segale bio	1, 3, 4
»Liptauer« z inčunom iz Kantabrije in rženimi kruhki	
Prosciutto di coniglio arrosto con la nostra giardiniera in agrodolce, misticanza, pistacchi e germogli bio	1, 12
<i>Šunka praženega zajca z našo vloženo zelenjavo, sezonska solatica in bio kalčki</i>	
Spiedino di lumache goriziane in pastella di farina di riso, maionese di soia e caciotta	3, 6, 7, 8, 13
<i>Ražnič goriških polžev na pariški način, sojina majoneza in sveži sir caciotta</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>	
Trilogia di filetto di trota aromatizzata ed il suo caviale	4
<i>Trilogija fileja postrvi in njen kaviar</i>	
Crema di funghi e patate con crostini mignon profumati al pepe etnico e porcini julienne	1, 8
<i>Kremna gobova in krompirjeva juha, mini prepečenec aromatiziran z etničnim poprom in jurčki julienne</i>	
Spätzle alle erbe, pere e polvere di noci su crema di gorgonzola friulano	1, 2, 3, 12
<i>Spätzle z dišavicami, hruške in orehov prah na kremi furlanske gorgonzole</i>	
»Snidjeno testo« // gnocchi di pasta lievitata con ragù di coniglio al finocchietto	1, 3, 8, 13
<i>“Snidjeno testo” // cmoki iz kuhanega testa z zajčevim ragujem in komarčkom</i>	
Fusi, luganighe e Jamar	1, 2, 3, 13
<i>Fuži s klobaso in Jamarjem</i>	
Risotto al Parmigiano Reggiano con porcini e salsa al prezzemolo	3, 8, 13
<i>Rižota s parmezanom in jurčki ter peteršiljeva salsa</i>	
Tajerin 32 (Macino®), supeta // spezzatino di gallina - antica ricetta // e polvere di speck	1, 3, 8, 13
<i>Tajerin 32 (Macino®), supeta // kokošja omaka – stari recept // in speck v prahu</i>	

SECONDI PIATTI // GLAVNE JEDI

Selezione di formaggi Carso & Collio e le confetture extra	3 (12, 13)
<i>Krožnik sirov Kras & Collio z marmeladami domače kmetije</i>	
La fantasia di cotechino // in pan dolce con hren, salamella con guanciale e naturale su purea alla senape	1, 2, 3, 9
<i>Kožarica // v sladkem kruhu s hrenom, salamica s svinjskim licem in naravna na pireju z gorčico</i>	
Trancio di baccalà nella foglia di alloro con crema di fagioli e cipolle in agrodolce	4, 8, 13
<i>V lovoru ovit polenovkin file na fižolovi kremi in sladkokisla čebula</i>	
Rosolato di coniglio al rosmarino e porcini	3, 8, 13
<i>Praženi zajček z rožmarinom z jurčki</i>	
Filetto di cinghiale // cotto nel vino rosso e ginepro //, polenta, gelatina di uva e prugne al vin brulé	13
<i>File divjega prašiča // kuhan v rdečem vinu z brinovimi jagodami // polenta, žele iz grozdja in slive v kuhanem vinu</i>	
Coscetta e petto di quaglia alla salvia con il lardo su purea di barbabietole e microgreen di pisello	3, 13
<i>Prepeličino bedrce in prsa aromatizirana z zajbljem, slanina, na pireju rdeče pese in grahov microgreen</i>	
Ossobuco di vitello e patate arroste	13
<i>“Ossobuco” // debele rezine krače z mozgovo kostjo na sredini in praženi krompirček</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

The autumn jar // soft polenta, diced mushrooms and parsley mousse	3
<i>Herbstplatte // Polenta mit Pilzwürfel und Petersilienschaum</i>	
“Liptauer” with Cantabrian anchovies and homemade organic rye bread croutons	1, 3, 4
<i>“Liptauer“ mit Kantabrische Sardellen und hausgemachte geröstetes Bio-Roggenbrot</i>	
Roast rabbit ham with homemade sweet-and-sour pickles on a seasonal salad, pistachios and organic sprouts	1, 12
<i>Gebratener Kaninchenschinken mit hausgemachte süß-sauer eingelegtes Gemüse auf Salat, Pistazien und Bio-Sprossen</i>	
Battered Gorizia snails, soya mayonnaise and caciotta cheese	3, 6, 7, 8, 13
<i>Görzer Schnecken in Reisbackteig mit Sojamayonnaise und Caciotta-Käse</i>	
Platter of local cured meats and hand-sliced pork ham typical of our region	13
<i>Unsere Wurstspezialitäten und Schinken vom Schwein aus unserer Region, von Hand geschnitten</i>	
Trilogy of flavored trout fillet served with its caviar	4
<i>Trilogie von aromatisiertem Forellenfilet und Forellenkaviar</i>	
Creamy mushroom and potato soup with pepper-flavoured croutons and porcini mushrooms julienne	1, 8
<i>Pilz-Kartoffel-Cremesuppe, Croûtons mit Pfeffer aromatisiert und Steinpilzen julienne</i>	
Herb spätzle with pears and walnut powder served on a Friulian gorgonzola cream	1, 2, 3, 12
<i>Kräuterspätzle mit Birnen und Nusspulver auf friulanischer Gorgonzolacreme</i>	
“Snidjeno testo” // leavened dough gnocchi with rabbit stew flavoured with wild fennel	1, 3, 8, 13
<i>“Snidjeno testo” // Gnocchi (Klößchen) aus Hefeteig mit Kaninchenragout und wildem Fenchel</i>	
Fusi pasta with luganighe sausages and Jamar	1, 2, 3, 13
<i>Fusi-Nudeln mit Luganighe-Wurst und Jamar</i>	
Parmesan cheese risotto with porcini mushroom and parsley sauce	3, 8, 13
<i>Parmesan-Risotto mit Steinpilzen und Petersiliensauce</i>	
»Tajerin 32« (Macino®) pasta with supeta // chicken stew - an old recipe // and speck powder	1, 3, 8, 13
<i>»Tajerin 32« (Macino®) - Nudeln mit Supeta // Hühnerragout - nach traditionellem Rezept // und Speckpulver</i>	

MAIN COURSES // HAUPTSPEISEN

Selection of Karst & Collio cheeses with our jams	3 (12, 13)
<i>Selektion regionaler Käsen Karst & Collio mit unseren Konfitüren</i>	
Chef's special // cotechino baked into sweet bread served with horseradish sauce, baked little sausage served with crispy pork cheek and au natural served with a mustard puree	1, 2, 3, 9
<i>Cotechino-Fantasie // in Briochebrot mit Krensauce, Salamella mit Wangenspeck aus dem Ofen und gekochte Cotechino auf Senf-Püree</i>	
Slice of cod wrapped in bay leaves served with creamed beans and sweet-and-sour onions	4, 8, 13
<i>Kabeljau-Tranche im Lorbeerblatt mit Bohnencreme und süß-sauren Zwiebeln</i>	
Our classic rosemary-roasted rabbit with porcini mushrooms	3, 8, 13
<i>Das klassische gebratene Kaninchen // Az. Vecon di Precenico (UD) // mit Steinpilzen</i>	
Wild boar fillet // cooked in red wine and juniper // with polenta, grape jelly and plum mulled wine	13
<i>Wildschweinfilet im Rotwein mit Wacholderbeeren mit Polenta, Traubengelee und Glühweinpflaumen</i>	
Quail leg and breast with sage and lard, served with a beetroot puree and pea microgreens	3, 13
<i>Keule und Brust von der Wachtel mit Salbei und Lardo-Speck auf Rote-Bete-Püree und Erbsen-Microgreen</i>	
Ossobuco // braised shank // served with roast potatoes	13
<i>Ossobuco von Kalbfleisch mit Röstkartoffeln</i>	
Veal with speck, Terrano wine sauce and sautéed potatoes	1, 3, 13
<i>Friulanisches Jungrindfleisch Speck, Terrano-Sauce und Kartoffelpfanne</i>	