

I DOLCI DELLA GABRY

2019 // 2020

Goloso:

*persona che non rimanda mai a domani
quello che può mangiare oggi.*

Dolce della tradizione: La "Gibanica" (Ghibaniza) – alla mia maniera
// con mele, ricotta, pinoli e semi di papavero //

Crostata di nocciole e mandorle con confettura dell' azienda agricola
Devetak Sara e Prunella Mandorlata® Nonino

Antica ricetta Gianni Cosetti: Torta di pere e noci alla farina di segale bio
// az. agr. Friùl Bios di Galleriano di Lestizza (UD) //
con pere marinate al terrano e cannella

Il Tirime Su – Coppa Vetturino™
// la ricetta originale del 1935 di Mario Cosolo di Pieris,
dalla quale è nato il tiramisù - il più famoso dolce italiano nel mondo //

Tartufini al cioccolato (55%) ai 3 gusti
// amaretto, pistacchio e cacao // con salsa di cioccolato bianco

Semifreddo al miele dell' azienda agricola Devetak Sara
con arance al Cointreau ☪

Zuppa di cioccolato 55% con gelato alla panna,
pan biscottato e spuma di panna

Sorbetto del giorno ☪ (senza lattosio)

€. 6,50

*Ad ogni dolce è possibile abbinare un calice di vino dolce
// da € 2,50 a € 10,00 //*

*Gelati e sorbetti sono di produzione propria
☪ Anche per celiaci*

GABRIELLINE SLADICE

2019 // 2020

Sladkosnednež:

*kdor nikoli ne preloži za jutri,
kar lahko danes pojè.*

Gibanica po naše

Tradicionalna pita z lešniki, mandeljni, marmelado kmetije Devetak Sara
in likerjem Prunella Mandorlata® Nonino

Pecivo z rženo moko // bio kmetije Friùl Bios iz Galleriano di Lestizza (UD) //,
hruškami in orehi // po starem receptu Gianniija Cosettija //,
ter v teranu in cimetu marinirane hruške

Tirime Su – Coppa Vetturino™

// izvirni recept svetovno znanega Tiramisuja po zamisli kuharja Maria Cosola iz leta 1935 //

Čokoladne kroglice 55% v treh okusih

// amaretto, pistacija in kakav // in salsa bele čokolade

Zmrzlina z medom kmetije Devetak Sara in pomaranče s Cointreau-jem ☪

Čokoladna hladna juha (55%) s kremnim sladoledom,
biskvit in smetana

Dnevni sorbet ☪ (brez laktoze)

€ 6,50

☪ vsaki sladici lahko postrežemo kozarec sladkega vina.

// od € 2,50 do € 10,00 //

Sladolede in sorbete pripravljamo sami

☪ Jed brez glutena

DIE SÜßE VON GABRY

2019 // 2020

Feinschmecker:

*Jemand, der nichts auf morgen verschiebt,
was er heute schon essen kann.*

“Gibanica” auf meine Art // Traditionelle Mehlspeise mit Äpfeln,
Ricotta – Frischkäse, Pinienkern und Mohnsamen

Traditionelle Haselnuss- und Mandelmürbteigkuchen mit Marmelade 
und Prunella Mandorlata® Nonino-likör

Birnen-Walnuss-Torte mit Roggenmehl // der Azienda Friül Bios aus Galleriano (UD) //
// altes Rezept von Gianni Cosetti // mit in Terrano und zimt marinierte Birne

Tirime Su – Coppa Vetturino™
// das original italienische Rezept von 1935 //

Trüffel mit schwarzer Schokolade (55%) - 3 Geschmacksrichtungen
// Amaretto, Pistazie und Kakao // mit weißer Schokosauce

Karsthonig-Parfait  und Orangen mit Cointreau **C**

Schokoladesuppe (55%) mit hausgemachte Cremeeis,
Biskuitkuchen und Sahnemousse

Sorbet des Tages **C** (ohne Laktose)

€. 6,50

Auf Wunsch wird der Süßwein mit dem Dessert serviert.

// von € 2,50 bis € 10,00 //

C auch für Zöliakiebetreffene
 Familienbetrieb “Devetak Sara”

DESSERT BY GABRY


2019 // 2020



A glutton:

*Someone who never puts off until tomorrow
something they can eat today.*

My-way "Gibanica" // a traditional dessert with apples,
ricotta cheese, pine nuts and poppy seeds


Traditional hazelnut and almond tart with jam 
and Prunella Mandorlata® Nonino liquor

Pear and nut cake with rye flour // from the Azienda Friûl Bios in Galleriano (UD),
// an ancient Gianni Cosetti recipe //
and pear marinated in Terrano and cinnamon

Il Tirime Su – Coppa Vetturino™

*// the original recipe of the famous italian dessert Tiramisu
by an idea of the chef Mario Cosolo in 1935 //*

Small chocolate truffles with 55% black chocolate
(3 flavours // amaretto, pistachio and cocoa) and a white chocolate sauce

Karst honey  semifreddo with oranges in Cointreau **C**

Chocolate cold soup (55%) with ice cream,
sponge cake and white froth

Sorbet of the day **C** *(without lactose)*

€. 6,50

*The dessert wine is served with the sweet if ordered!
// from € 2,50 to € 10,00 //*

C *also suitable for coeliacs*



Family run garden and farm // Devetak Sara

ALLERGENI // ALERGENI

1-Cereali contenenti glutine/*Žita*
 2-Uova/*Jajca*
 3-Latte/*Mleko*
 4-Pesce/*Riba*
 5-Crostacei/*Raki*
 6-Molluschi/*Mehkušci*
 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*

La "Gibanica" (Ghibanizza) alla mia maniera <i>Gibanica po naše</i>	1, 2, 3, 12
Crostata di nocciole e mandorle con confettura e Prunella Mandorlata® Nonino <i>Tradicionalna pita z lešniki, mandeljni, marmelado in likerjem Prunella Mandorlata® Nonino</i>	1, 2, 3, 12, 13
Torta di pere e noci alla farina di segale bio con pere marinate al terrano e cannella <i>Pecivo z rženo moko, hruškami in orehi ter v teranu in cimetu marinirane hruške</i>	1, 2, 3, 12, 13
Il Tirime Su – Coppa Vetturino	1, 2, 3, 13
Tartufini al cioccolato (55%) ai 3 gusti // amaretto, pistacchio e cacao // con salsa di cioccolato bianco <i>Čokoladne kroglice 55% v treh okusih // amaretto, pistacija in kakav // in salsa bele čokolade</i>	3, 12
Semifreddo al miele con arance al Cointreau <i>Zmrzlina z medom kmetije Devetak Sara in pomaranče s Cointreau-jem</i>	2, 3
Zuppa di cioccolato 55% con gelato alla panna, pan biscottato e spuma di panna <i>Čokoladna hladna juha (55%) s kremnim sladoledom, biskvit in smetana</i>	1, 2, 3
Sorbetto del giorno <i>Dnevni sorbet</i>	

ALLERGENS // ALLERGENE

1-Cereals containing gluten/*Gluten haltiges Getreide*
 2-Eggs/*Eier*
 3-Milk/*Milch*
 4-Fish/*Fisch*
 5-Crustaceans/*Krebstiere*
 6-Molluscs/*Weichtiere*
 7-Soybeans/*Soja*

8-Celery/*Sellerie*
 9-Mustard/*Senf*
 10-Sesame/*Sesamsamen*
 11-Peanuts/*Erdnüsse*
 12-Nuts/*Schalenfrüchte*
 13-Sulphur dioxide/*Scwefeldioxid und Sulfite*
 14-Lupin/*Lupinen*

My-way "Gibanica" <i>"Gibanica" auf meine Art</i>	1, 2, 3, 12
Traditional hazelnut and almond tart with jam and Prunella Mandorlata® Nonino liquor <i>Traditionelle Haselnuss- und Mandelmürbteigkuchen mit Marmelade und Prunella Mandorlata® Nonino-likör</i>	1, 2, 3, 12, 13
Pear and nut cake with rye flour and pear marinated in Terrano and cinnamon <i>Birnen-Walnuss-Torte mit Roggenmehl mit in Terrano und zimt marinierte Birne</i>	1, 2, 3, 12, 13
Tirime Su – Coppa Vetturino	1, 2, 3, 13
Small chocolate truffles with 55% black chocolate (3 flavours // amaretto, pistachio and cocoa) and a white chocolate sauce <i>Trüffel mit schwarzer Schokolade (55%) - 3 Geschmacksrichtungen // Amaretto, Pistazie und Kakao // mit weißer Schokosauce</i>	3, 12
Karst honey semifreddo with oranges in Cointreau <i>Karsthonig-Parfait und Orangen mit Cointreau</i>	2, 3
Chocolate cold soup (55%) with ice cream, sponge cake and white froth <i>Schokoladesuppe (55%) mit hausgemachte Cremeeis, Biskuitkuchen und Sahnemousse</i>	1, 2, 3
Sorbet of the day <i>Sorbet des tages</i>	