

1905

---

INHALTSTOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER  
UNVERTRÄGLICHKEITEN HERVORRUFEN KÖNNEN

1. GLUTENHALTIGES GETREIDE, NÄMLICH: WEIZEN  
(DINKEL UND KHORASAN) ROGGEN, GERSTE, HAFER ODER  
DEREN HYBRIDISIERTE SORTEN UND FOLGEPRODUKTE
2. KRUSTENTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
3. EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
4. FISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
5. ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
6. SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
7. MILCH UND DARAUS  
GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
8. NÜSSE, ALSO: MANDELN (AMYGDALUS COMMUNIS L.),  
HASELNÜSSE (CORYLUS AVELLANA), WALNÜSSE (JUGLANS REGIA),  
CASHEW-NÜSSE (ANACARDIUM OCCIDENTALE), PEKANNÜSSE K. KOCH],  
PARANÜSSE (BERTHOLLETIA EXCELSA),  
PISTAZIEN (PISTACIA VERA), MACADAMIA  
ODER QUEENSLANDNÜSSE (MACADAMIA TERNIFOLIA)
9. SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
10. SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
11. SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
12. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN EINER  
KONZENTRATION VON MEHR ALS 10 MG/KG  
ODER 10 MG/L BEZOGEN AUF DEN GESAMTGEHALT AN  
SO<sub>2</sub> DER PRODUKTE
13. LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
14. WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

FAMILIE MARINI  
CHEF STEFANO BASELLO

*Natur  
ist so scharfsinnig klug,  
dass sie nicht ohne große Kunst  
..... Genutzt werden*

# Friaulische Geschichten

\*WILLKOMMENSAPÉRO

1 · 3 · 4 · 7 · 8 MANDELN

\*VOM COSA-TAL BIS PRADIS

1 WEIZEN · 3 · 7

\*GERÄUCHERTE SCHWEINESCHULTER AUS  
KARNIEN, HOLUNDER-KOMBUCHA

1 WEIZEN · 3 · 7 · 8 NÜSSE

\*RAVIOLI MIT ENTENFÜLLUNG, GARNIERT MIT  
GERÄUCHERTEM AAL, AN TRAUBENSOÛSE

1 WEIZEN · 3 · 4 · 7 · 9

“BENEDETTO CAVALIERI”- SPAGHETTI MIT  
KRÄUTERN VOM ZONCOLAN-BERG (IN  
STROHWASSER GEKOCHT, SOÛSE MIT  
GERÄUCHERTER BUTTER, BÄRLAUCH UND  
HASELNÜSSEN)

1 · 7 · 8 HASELNÜSSE

\*LAMMFLEISCH, MIT TABAK, ROT  
UND SAUCE HOLLANDAISE, RADICCHIO-SALAT

3 · 4 · 6 · 10 SENF

FRIAULISCHES HAUSMITTEL: SALBEIEIS MIT  
PFEFFERMINZE

1 WEIZEN · 7 · 8 MANDELN

\*TAGLIAMENTO WILD – DESSERT AUS  
HAGEBUTTEN, SANDDORN UND PFEFFERMINZMILCH

1 WEIZEN · 3 · 7 · 8 HASELNÜSSE

80 €

IM DEGUSTATIONSMENÜ IST UNSERE WEINSELEKTION NICHT INBEGRIFFEN.  
UNSEREM SOMMELIER, JURI, WIRD ES EINE FREUDE SEIN,  
SIE BEI DER WAHL DER GEEIGNETSTEN WEINE,  
DIE ZU DEN VON IHNEN AUSGESUCHTEN SPEISEN PASSEN, ZU BEGLEITEN.

(\*) ES IST UNSERE GEWOHNHEIT, FRISCHE UND SAISONALE ZUTATEN ZU  
VERWENDEN; SOLLTEN WIR SCHWIERIGKEITEN HABEN, DIESE ZU  
FINDEN, WERDEN DIE VON UNS NACH DEN GESETZLICH VORGESCHRIEBENEN  
METHODEN VERARBEITETEN UND KONSERVIERTEN  
ROHSTOFFE VERWENDET (SELBST GESCHLACHTET UND GEFROREN). GARNELEN,  
TINTENFISCHE UND KAISERGRANAT WERDEN AM URSPRUNGSORT EINGEFROREN.

DEGUSTATIONSMENÜ

*No das Meer  
dank der Sonne glitzert*

\*WILLKOMMENSAPÉRO

1 · 3 · 4 · 7 · 8 MANDELN

VON SAURIS BIS GRADO

1 · 4 · 7

\*PURPURSCHNECKEN, QUELLER-SOÛE  
(SALICORNIA) MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

1 WEIZEN · 2 · 3 · 7 · 8 MANDELN · 14

\*BANDNUDELN AN TINTENFISCH-SOÛE MIT  
ZWERG-SEPIEN, TINTENFISCH UND IN SALZ  
EINGEMACHTE ZITRONE

1 WEIZEN · 3 · 7 · 14

\*RAVIOLI GEFÜLLT MIT TOMATENCONFIT,  
SCHAFTSKÄSEFONDUE MIT SALBEI,  
AN EINER ANCHOVIS-SOÛE

1 WEIZEN · 3 · 4 · 7

\*FORELLE, BEURRE BLANC-SOÛE, TANNENNADELÖL  
UND, VARHACKARA (VERHACKERTES SCHMALZ MIT  
SPECK UND KRÄUTERN) – TYPISCH AUS  
TIMAU/TISCHLBONG, KARNIEN

4 · 7

IM DEGUSTATIONSMENÜ IST UNSERE WEINSELEKTION NICHT INBEGRIFFEN.  
UNSEREM SOMMELIER, JURI, WIRD ES EINE FREUDE SEIN,  
SIE BEI DER WAHL DER GEEIGNETSTEN WEINE,  
DIE ZU DEN VON IHNEN AUSGESUCHTEN SPEISEN PASSEN, ZU BEGLEITEN.

FRIAULISCHES HAUSMITTEL: SALBEIEIS MIT  
PFEFFERMINZE

1 WEIZEN · 7 · 8 MANDELN

\*TAGLIAMENTO WILD – DESSERT AUS HAGEBUTTEN,  
SANDDORN UND PFEFFERMINZMILCH

1 WEIZEN · 3 · 7 · 8 HASELNÜSSE

(\*) ES IST UNSERE GEWOHNHEIT, FRISCHE UND SAISONALE ZUTATEN ZU  
VERWENDEN; SOLLTEN WIR SCHWIERIGKEITEN HABEN, DIESE ZU  
FINDEN, WERDEN DIE VON UNS NACH DEN GESETZLICH VORGESCHRIEBENEN  
METHODEN VERARBEITETEN UND KONSERVIERTEN  
ROHSTOFFE VERWENDET (SELBST GESCHLACHTET UND GEFROREN). GARNELEN,  
TINTENFISCHE UND KAISERGRANAT WERDEN AM URSPRUNGSORT EINGEFROREN.

85 €

# Schwester Erde

\*WILLKOMMENSAPÉRO

1 · 3 · 4 · 7 · 8 MANDELN

\*KÜRBIS, MANDELEIS, CHILI AUS  
DEM GARTEN

8 MANDELN

\*ERDE: KNOLLESELLERIE, ALPKÄSE,  
KARTOFFELCREME

7 · 9

\*ZUCCHINISTIELE MIT PFIFFERLINGEN AN  
HASELNUSSSOË

8 HASELNÜSSE

LAUCH VOM ROST, DÖRRBIRNEN  
(KLOTZEN), KEFIR

7 · 8

FRIAULISCHES HAUSMITTEL: SALBEIEIS MIT  
PFEFFERMINZE

1WEIZEN · 7 · 8 MANDELN

MILUC E COCULES  
(ÄPFEL UND WALNÜSSE)

1WEIZEN · 7 · 8 MANDELN

IM DEGUSTATIONSMENÜ IST UNSERE WEINSELEKTION NICHT INBEGRIFFEN.  
UNSEREM SOMMELIER, JURI, WIRD ES EINE FREUDE SEIN,  
SIE BEI DER WAHL DER GEEIGNETSTEN WEINE,  
DIE ZU DEN VON IHNEN AUSGESUCHTEN SPEISEN PASSEN, ZU BEGLEITEN.

(\*) ES IST UNSERE GEWOHNHEIT, FRISCHE UND SAISONALE ZUTATEN ZU  
VERWENDEN; SOLLTEN WIR SCHWIERIGKEITEN HABEN, DIESE ZU  
FINDEN, WERDEN DIE VON UNS NACH DEN GESETZLICH VORGESCHRIEBENEN  
METHODEN VERARBEITETEN UND KONSERVIERTEN  
ROHSTOFFE VERWENDET (SELBST GESCHLACHTET UND GEFROREN). GARNELEN,  
TINTENFISCHE UND KAISERGRANAT WERDEN AM URSPRUNGSORT EINGEFROREN.

75 €