



RISTORANTE LÀ DI MORET  
IL FOGOLAR

FAMILIE MARINI  
CHEF STEFANO BASELLO

Natur

ist so scharfsinnig klug,  
dass sie sich nicht ohne große Kunst  
nutzen lässt

Paracelso

AUSGEHEND VON DIESEM SATZ, DER SEIT JEHER DIE FORSCHUNGEN DER FAMILIE MARINI UND DES KÜCHENCHEFS STEFANO BASELLO BEGLEITET, ENTSTAND DIESES PROJEKT, DAS MIT DEN SPEISEKARTEN VERBUNDEN UND DEN GÄSTEN DES RESTAURANTS GEWIDMET IST.

ES HANDELT SICH UM EINE GESCHICHTE DER TERRITORIALEN EXZELLENZ, DEREN ROTER FADEN EIN SYMBOLTRÄCHTIGES, EDLES ELEMENT MIT EINER GROSSEN GESCHICHTE IST, DAS MIT DER EINZIGARTIGKEIT UNSERER REGION VERBUNDEN IST: PIETRA PIASENTINA.

SEINE STEINBRÜCHE BEFINDEN SICH IM HERZEN DER JULIANISCHEN VORALPEN UND SEIN NAME GEHT AUF EINE NETTE ANEKDOTE ZURÜCK, NACH DER DIE WICHTIGSTEN MÄZENE VON UDINE AUS DER ANTIKE IHN ALS "EINEN STEIN, DER ES MAG" BEZEICHNETEN

KOMBINIERT MIT FEIN GEBÜRSTETER EICHE, ITALIENISCHEM KORK UND NATURBELASSENEM LEDER AUS EINER HISTORISCHEN GERBEREI MIT PFLANZLICHER GERBUNG IST ER DER GEMEINSAME NENNER BEI DER GESTALTUNG DER SPEISEKARTE, DER WEINKARTE UND DER DESSERTS.

MIT SEINER SCHLICHTEN SCHÖNHEIT VEREDELT ES DIE ELEMENTE, IN DIE ES EINGEFÜGT WIRD, UND MACHT JEDE SPEISEKARTE, JEDE WEIN- ODER DESSERTKARTE ZU EINEM "UNIKAT" UND ZU EINEM TAKTILEN ERLEBNIS FÜR DEN GAST, DER SEIN LIEBLINGSGERICHT ODER SEINEN LIEBLINGSWEIN AUSWÄHLT.

**PROGETTO IDEATO, SVILUPPATO E PRODOTTO DA ENGRAVE,**



*UM DIE QUALITÄT UNSERES PERSONALS ZU FÖRDERN UND ZU HONORIEREN*

**EIN KLEINER ZUSCHLAG IN HÖHE VON 5%  
WIRD ZWISCHEN  
KELLNER UND KÖCHE AUFGETEILT**

WENN SIE EINEN ANDEREN PROZENTSATZ (0% 7,5% 10%), PLEASE INFORM THE STAFF BEFORE  
REQUESTING THE BILL. THANK YOU!

FAM. MARINI

# BROT

KARTOFFELBROT

EICHELBROT

BORKENMEHLBROT

LAUBFLECHTENBROT

SAFRANBROT

HEUBROT

TRESTERBROT

GRISSINI - DÜNNE BROTSTANGEN

FLADENBROT MIT ROSMARIN

1 WEIZEN - 7

\*UNSER BROT WIRD AUS EINEM HALBFERTIGEN PRODUKT HERGESTELLT, DAS WIR TÄGLICH EINFRIEREN UND FERTIG BACKEN.  
ES WIRD NUR WÄHREND DES ABENDESSENSDIENSTES SERVIERT

**GEDECK PRO PERSONE € 4**

# VORSPEISEN

\*SIZILIANISCHES THUNFISCH-ROHKOST IN EINEM CEVICHE-GUAZZETTO € 20  
4 - 6 - 7

\*LAMMTARTAR, KAKAOGRÜTZE, SCHNITTLAUCH, WIESENKÜMMEL  
UND KARTOFFELKUCHEN MIT STEINKLEE € 20  
1 WEIZEN

TÖRTCHEN MIT RADICCHIO TARDIVO, CREMIGEM PASTORUT,  
RADICCHIO DI CAMPO, APFEL-BALSAMICO-ESSIG € 16  
1 WEIZEN - 3 - 7

\*WACHTELBRUST MIT "PESTAT", CONFIT WACHTELBEIN  
MIT BBQ SAUCE UND BLUMENKOHL € 14  
9

\*ANGEBRATENE JAKOBSMUSCHELN, PIZRAGOUT MIT AMBERBIER  
UND KNOLLESELERIECREME € 20  
7 - 8 HASELNÜSSE - 9 - 14

(\*) ES IST UNSERE GEWOHNHEIT, FRISCHE, SAISONALE ROHSTOFFE ZU VERWENDEN; IM FALLE VON BESCHAFFUNGSSCHWIERIGKEITEN VERWENDEN WIR ROHSTOFFE, DIE AUF DIE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE WEISE VERARBEITET UND KONSERVIERT WURDEN (SELBST GEERNTET UND EINGEFROREN).

(\*\*) ENTSPRICHT DEN ANFORDERUNGEN DER EG-VERORDNUNG 853/2004, ANHANG III, ABSCHNITT VII, KAPITEL 3, BUCHSTABE D

# NUDELN UND REISGERICHTE

\*RISOTTO MIT DEM BESTEN AUS UNSEREM MEER € 30

MIN. 2 PERSONEN  
2 - 4 - 5 - 7 - 9 - 14

\*HÜHNERRAVIOLI, GRÜNE SOÙE, ZWIEBELBRÜHE € 16

1 - 3 - 4 - 7 - 9

\*SPAGHETTI SOLDATI, RÜBENSPIITZEN,  
ROHE FANGSCHRECKENKREBSE, TOMATENBROT € 22

1 WEIZEN - 3 - 4

\*CANNELLONI MIT FRIAULISCHEM SCHWARZKOHL, WILDSCHWEINRAGOUT € 18

1 WEIZEN - 3 - 4 - 7

\*LASAGNA MIT WINTERGEMÜSEN, BEURRE BLANC € 16

1 - 3 - 7 - 9

(\*) ES IST UNSERE GEWOHNHEIT, FRISCHE, SAISONALE ROHSTOFFE ZU VERWENDEN; IM FALLE VON BESCHAFFUNGSSCHWIERIGKEITEN VERWENDEN WIR ROHSTOFFE, DIE AUF DIE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE WEISE VERARBEITET UND KONSERVIERT WURDEN (SELBST GEERTET UND EINGEFROREN).

(\*\*) ENTSPRICHT DEN ANFORDERUNGEN DER EG-VERORDNUNG 853/2004, ANHANG III, ABSCHNITT VII, KAPITEL 3, BUCHSTABE D

# HAUPTGERICHTE

\*RINDERBACKE, KARTOFFELPÜREE MIT SPECK € 28  
7 - 9

\*LAMMSCHULTER, CHICOREE MIT ÖL UND KNOBLAUCH € 26  
7 - 9

\*FORELLENFILET, BEURRE BLANC, KNOLLESELERIE € 18  
4 - 6 - 7 - 9 - 10

\*STEINBUTTFILET, ARTISCHOCKENSALAT € 30  
4

(\*) ES IST UNSERE GEWOHNHEIT, FRISCHE, SAISONALE ROHSTOFFE ZU VERWENDEN; IM FALLE VON BESCHAFFUNGSSCHWIERIGKEITEN VERWENDEN WIR ROHSTOFFE, DIE AUF DIE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE WEISE VERARBEITET UND KONSERVIERT WURDEN (SELBST GEERNTET UND EINGEFROREN).

(\*\*) ENTSPRICHT DEN ANFORDERUNGEN DER EG-VERORDNUNG 853/2004, ANHANG III, ABSCHNITT VII, KAPITEL 3, BUCHSTABE D



# KÄSESORTEN

**\*AUSWAHL VON KUHMITLKÄSEN AUS DEM LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEB  
MALGA ALTA VAL CARNIA "TURNARIA DI BRAZZACCO" MILCHVIEHBETRIEB GORTANI**

FORMADI FRANT  
GERÄUCHTER RICOTTA  
BLAUSCHIMMELKUHKÄSE MALGA ALTA VAL CARNIA  
ALPENKÄSE "CUC DI MONT" RISERVA 2020 GORTANI  
BIERGEREIFTER KÄSE MALGA ALTA VAL CARNIA  
ASINO KÄSE  
TABAKGEREIFTER KÄSE  
1.7.8

**€ 24**

**AUSWAHL VON ZIEGENKÄSEN AUS "ZORE FARM" IN TAIPANA**

CAPRINO  
KRAUTEN-CACIOTTA  
GERÄUCHTER RICOTTA  
STRACCHINO  
YOGURT

UNSERE AUSWAHL WIRD VON FRISCHEM OBST, TROCKENFRÜCHTEN  
UND KONFITÜREN ODER SAISONALEN SENFSORTEN BEGLEITET

1.7.8

**€ 24**

(\*) ES IST UNSERE GEWOHNHEIT, FRISCHE, SAISONALE ROHSTOFFE ZU VERWENDEN; IM FALLE VON BESCHAFFUNGSSCHWIERIGKEITEN VERWENDEN WIR ROHSTOFFE, DIE AUF DIE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE WEISE VERARBEITET UND KONSERVIERT WURDEN (SELBST GEERTET UND EINGEFROREN).

(\*\*) ENTSpricht DEN ANFORDERUNGEN DER EG-VERORDNUNG 853/2004, ANHANG III, ABSCHNITT VII, KAPITEL 3, BUCHSTABE D



## **INHALTSSTOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HERVORRUFEN KÖNNEN**

1 - GLUTENHALTIGES GETREIDE, NÄMLICH: WEIZEN (DINKEL UND KHORASAN) ROGGEN, GERSTE, HAFER ODER DEREN HYBRIDISIERTEN SORTEN UND FOLGEPRODUKTE

2 - KRUSTENTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

3 - EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

4 - FISCH 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 (CARYA ILLINOINENSIS), 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 SOLFITEN  
IN EINER KONZENTRATION VON MEHR ALS 10 MG/KG  
ODER 10 MG/L BEZOGEN AUF DEM GESAMTGEHALT AN SO<sub>2</sub> DER  
PRODUKTE

13 - LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

14 - WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE