

1905

MILLENOVECENTO
CINQUE

FAMILIE MARINI

CHEF STEFANO BASELLO

Natur

ist so scharfsinnig klug,

dass sie sich nicht ohne große Kunst

nutzen lässt

Friaulische Geschichten

Aus handgeschriebenen Briefen und klaren Erinnerungen

Eine Reise durch das Innere Friauls.
Entdecken Sie dadurch vergessene Bräuche
und Zutaten, die von den leidenschaftlichen
Erzählungen der alten Leute stammen,
und durch das Bemühen unserer
heimischen Gewerbetätigen
wieder ans Licht gebracht werden

€ 80

WILLKOMMEN IM FRIAUL!

Kräuterkruste, Cuc di Mont-Käse und Birnenmostarda;
Millefeuille aus Wirsingkohl und friaulischen
Erdnüssen; Esel und Kaviar; Salàm tal aset (Essigsalami)

1 WEIZEN · 3 · 4 · 5 · 7 · 10



HERING UND BOHNEN

Warme Creme von Platischis Bohnen, Rahmhering,
Pestith, eingelegte Zwiebeln aus Cavasso und Val Cosa,
Pfeffer und gepuffte Schweineschwarten

4 · 5 · 10



IL PESCIAROT

Gebratene Froschschenkel, saure Brotsuppe,
grüne Soße, Kalbsjus und pikante Kräuter

1 WEIZEN · 3 · 4 · 7 · 9

ENTE, BIRNEN,

WEISSE JOHANNISBEEREN

Raviolini mit Klotzenbirne, Entenfettlebercreme,
Salbei und weißer Johannisbeere

1 WEIZEN · 3 · 7



RINDERZUNGE UND SEEIGEL

In Wermut eingelegte Rinderzunge, Knochenmark,
Seeigel und eingelegtes Gemüse

14

WILDER RADICCHIO UND JOGHURT

Wilder Radicchio, Granatapfel- und Rübenmelasse,
Joghurtmayonnaise, Öl mit Brunnenkresseduft

7 · 8

PAN E VIN

Rotweinsoufflé, Brotkrumen-Eis*

1 WEIZEN · 3 · 7 · 8

*aus Brotresten hergestellt zur Verringerung
der Lebensmittelverschwendung

GRAMARS UND KAFFEE

Unser letztes Verwöhnprogramm mit einer Auswahl an
Kekschen und Pralinen aus verschiedenen friulanischen
Orten und Traditionen, begleitet von einem Espresso

Wo das Meer dank
der Sonne glitzert

**Wo das Land endet,
dort beginnt das Meer**

Ein sinnlicher Spaziergang durch die Landschaft Friaul Julisch Venetiens, von den Bergen bis zur Adriaküste auf Entdeckungsreise des Urgeschmacks und -dufts, der von den alten Rezepten unserer Fischer her stammt.

€ 90

WILLKOMMEN IM FRIAUL!
Kräuterfrikadellen, Cuc di Mont-Käse und Birnenmostarda; Millefeuille von Wirsingkohlrund friulanischen Erdnüssen; Forellenmousse und eingelegte Zwiebeln aus Cavasso und Val di Cosa; Sardinen auf Toast, wildem Rucola und Meerrettichmayonnaise

1 WEIZEN · 2 · 3 · 4 · 5 · 7 · 10



MERINDE FURLANE

Eigelb von LAVE Farms, saure Sahne, Sardellen und nach Anis duftender Essig, Wildgemüse und Gemüse der Saison, Fenchel-Kombucha

3 · 4 · 7

CALAMARI UND HONIG MIT FERMENTIERTEN PFLAUMEN

In Koji marinierte Tintenfische, Honig mit fermentierten Pflaumen, Öl mit Bohnenkrautgeschmack, Brotflocken

1 WEIZEN · 14

AAL UND "MASURIN"

Ravioli mit geräuchertem Aal, Stockentenfond, Polypodium-Farn und eingelegtem Glaswurz

1 WEIZEN · 3 · 4 · 7 · 9

SEETEUFEL UND BROVADA

In Wermut eingelegter Seeteufel, friaulische Brovada fumet, Senfkörner und frischer Liebstöckel

4 · 9 · 10

APFEL, FENCHEL UND PRIMOFIORE

Fenchelsorbet, Sauce aus alten Äpfeln, PrimoFiore-Käse von Gortani Farms

7

BUCHTELN UND ZABAIONE

Heiße Buchteln mit Aprikosen, Zabaione-Eis

1 WHEAT · 3 · 7 · 8

CRAMARS UND KAFFEE

Unsere letzte Verwöhnung mit einer Auswahl an Keksen und Pralinen aus verschiedenen friulanischen Orten und Traditionen, begleitet von einem Espresso

Nach Maß..

Ein exklusiv auf dich abgestimmtes Menü
Ein von Chef Stefano Basello und seiner jungen Brigade extra für dich gedachtes Menü mit einigen exklusiven Gerichten.

Du kannst unserem Maître Juri Cossa deine Wünsche und etwaige Unverträglichkeiten anvertrauen – Wir kümmern uns um den Rest!

Die Liebe zum Unbekannten –
das Wunderbare daran:
sich einfach neuen Empfindungen
und Eindrücken hingeben!!!

€ 110

3 VON UNSEREM SOMMELIER ERDACHTE
WEINVERKOSTUNGEN ZUR BEREICHERUNG
UNSERER KULINARISCHEN PRODUKTE

Quintessenz

3 GLÄSER WEIN

Eine Einleitung in das „Friaul des Weins“,
das Wesentliche der Weine unserer Region
mit den typischen Rebsorten

€ 20

Tiefgründig

5 GLÄSER WEIN

Eine exklusive Auswahl von wichtigen Jahrgängen und
Weinbetrieben, die sowohl lokal gelegen als auch an
der Grenze liegen – für besonders leidenschaftliche Kenner

€ 30

Seltenheit

5 GLÄSER WEIN

Eine exklusive Auswahl von wichtigen Jahrgängen
und Weinbetrieben, die sowohl lokal gelegen als auch
an der Grenze liegen – für besonders leidenschaftliche Kenner

€ 50



PRESIDI SLOW-FOOD

Cuc di Mont
Fagioli di Platischis
Pestìth
Cipolla di Cavasso e della Val Cosa
Pere Klotzen

(*) WIR SIND ES GEWOHNT, MIT FRISCH- UND SAISONPRODUKTEN ZU ARBEITEN. WENN ES NICHT MÖGLICH IST, SIE ZU BEKOMMEN, GEBRAUCHEN WIR FRISCHE, ROHE ZUTATEN, DIE VON UNS VERARBEITET UND KONSERVIERT WERDEN (IM HAUS SCHOCK GEFROREN) GARNELN, TINTENFISCHE, KAISERGRANATE - GEMÄSS EC VERORDNUNGEN - VORSCHRIFT NR. 853/2004, ANHANG III, ABS. VII, KAP. 3, UNTER D

ALLERGENE, DIE IN UNSEREN GERICHTEN ENTHALTEN SIND:

- 1 · **GLUTENHALTIGES GETREIDE**, NÄMLICH: WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, KAMUT ODER DEREN ABGELEITETE 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 · **SOJA** UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
- 7 · **MILCH** UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- 8 · **SCHALENOBST** WIE ETWA: MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN UND IHRE ERZEUGNISSE.
- 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 SO₂ DER PRODUKTE
- 13 · **LUPINEN** UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
- 14 · **WEICHTIERE** UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.