

Antipasti

PROSCIUTTO CRUDO DI TEÒR € 12.00
CON SCAGLIE DI MONTASIO
INVECCHIATO E MIELE
HAM TEOR IGP WITH MONTASIO CHEESE AND HONEY
SCHINKEN TEOR IGP MIT MONTASIO KÄSE UND HONIG

TORTINO CALDO DI PATATE
E FUNGHI € 10.00
CON FONDUTA DI BLU RAMANDOLO
HOT PIE OF POTATOES AND MUSHROOMS WITH SAUCE
BLUE RAMANDOLO CHEESES
HEISSE KUCHEN VON KARTOFFELN UND PILZE MIT SAUCE
BLUE RAMANDOLO KÄSE

ANTIPASTO FRIULANO € 12.00
(PITINA, FORMAGGIO SALATO,
SALAME CON ACETO, POLENTA)
FRIULANO APPETIZER
(PITINA, SALTY CHEESE, SALAMI WITH VINEGAR, POLENTA)
FRIULANO VORSPEISE
(PITINA, SALZIGEN KÄSE, SALAMI MIT ESSIG, POLENTA)

GRATINATO DI PESCE € 16.00
DELLO CHEF
MIXED SEAFOOD AU GRATIN
GEMISCHTE MEERESFRÜCHTE GRATINIERT

SPIEDINI DI CODE € 12.00
DI MAZZANCOLLE
CON CREMA DI ZUCCA
E PANCETTA CROCCANTE
SKEWERS OF SHRIMP TAILS WITH PUMPKIN CREAM AND
CRISPY BACON
SPIESSE VON GARNELEN SCHWÄNZE MIT KÜRBISCREME
UND KNUSPRIGEM SPECK

Primi

TAGLIATELLE FATTE IN CASA € 10.00
AL RAGÙ DI CAPRIOLO
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH VENISON RAGOUT
HAUSGEMACHTE NUDELN MIT HIRSCH-RAGOUT

RISOTTO ALLA PITTINA € 12.00
DELLA VAL TRAMONTINA
(MIN. PER 2 PERSONE)
RISOTTO ALLA PITTINA (TYPICAL SMOKED GOAT'S SALAMI)
RISOTTO ALLA PITTINA (TYPISCH GERÄUCHERTE
ZIEGENSALAMI)

GNOCCHI DI RAPE € 10.00
ROSSE E PATATE
CON FONDUTA DI FORMADI FRANT
POTATO DUMPLINGS AND RED BEETS WITH PEPPER CHEE-
SE FONDUE
KARTOFFELKNÖDEL UND ROTE BEETE MIT PFEFFERKÄSE-
FONDUE

CASERECCE FATTE € 10.00
IN CASA CON FUNGHI
DI BOSCO E SPECK DI SAURIS
HOMEMADE EGG PASTA WITH MUSHROOMS AND SPECK OF
SAURIS
HAUSGEMACHTE EIERNUDELN MIT PILZEN UND SPECK VON
SAURIS

SPAGHETTI FATTI € 12.00
IN CASA ALLE VONGOLE VERACI
HOMEMADE SPAGHETTI WITH CLAMS
HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT MUSCHELN

TORTELLACCI CON € 12.00
ORATA E SPINACI
SPADELLATI AL POMODORELLO E TIMO
RAVIOLI FILLED WITH SEA BREAM AND SPINACH WITH TO-
MATO AND THYME
RAVIOLI GEFÜLLT MIT BRACHSEN UND SPINAT MIT TOMA-
TEN UND THYMIAN

Secondi

TAGLIATA DI MANZO € 16.00
AL PEPE VERDE
SLICED BEEF WITH GREEN PEPPER
GESCHNETZELTES RINDFLEISCH MIT GRÜNEM PFEFFER

FILETTINO DI MAIALE € 12.00
ALLE MELE ANTICHE DI FANNA
PORK TENDERLOIN WITH APPLES
SCHWEINEFILET MIT ÄPFELN

PLAT DI MALGA € 12.00
**(SALSICCIA NOSTRA, FORMAGGIO ALLA PIASTRA,
POLENTA E FUNGHI)**
PLATE OF MOUNTAIN PASTURE (SAUSAGE, GRILLED CHEESE,
POLENTA AND MUSHROOMS)
PLATTE DER ALM (WURST, KÄSE ÜBERBACKEN , POLENTA
UND PILZEN)

CERVO IN UMIDO € 14.00
CON POLENTINA NOSTRANA
DEER STEW WITH POLENTA
HIRSCHGULASCH MIT POLENTA

GRIGLIATA MISTA DI PESCE €
18.00
MIXED SEAFOOD GRILL
GEMISCHTEN SEAFOOD GRILL

FILETTO DI TROTA FRIULANA € 14.00
**CON POMODORINI,
CAPPERI E OLIVE RIVIERA**
FRIULIAN TROUT FILLET WITH TOMATOES, CAPERS AND OLI-
VES
FRIAULISCHEN FORELLENFILET MIT TOMATEN, KAPERN UND
OLIVEN

Contorni

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 4.00
MIXED SALAD
GEMISCHTER SALAT

PATATE SALTATE € 4.00
AL ROSMARINO
SAUTEED POTATOES WITH ROSEMARY
RÖSTKARTOFFELN MIT ROSMARIN

SPINACI AL BURRO € 4.00
SPINACH WITH BUTTER
SPINET MIT BUTTER

PATATE FRITTE € 4.00
FRENCH FRIES
FRANZÖSISCH FRITES

VERDURE ALLA GRIGLIA € 4.00
GRILLED VEGETABLES
GEGRILLTEM GEMÜSE

FUNGHI TRIFOLATI € 4.00
SAUTÉED MUSHROOMS
SAUTIERTE PILZE

FANTASIA CONTADINA € 4.00
AL BURRO
MIX OF VEGETABLES WITH BUTTER
GEMISCHTES GEMÜSE MIT BUTTER

DESSER DELLA
NOSTRA PASTICCERIA € 3.50

TAGLIERE DI FORMAGGI € 8.00
CON MOSTARDE DI FRUTTA