



Antipasti

Prosciutto crudo “Scur di lune” con giardiniera artigianale Euro 15.00

“Scur di lune” Rohschinken mit handwerklicher Sauer Gemüse / “Scur di lune” roh ham with artisan gardener

Flan al Montasio con porcini *stufati Euro 14.00

Käseflan mit gedünsteten Steinpilzen / Montasio cheese flan and porcini mushrooms

Tartare di fassona ,levistico e perle di scalogno Euro 20.00

Fassona -Tartare,Liebestöckel und Schalottenperlen/Fassona tartare ,lovae and shallot pearls

Uovo con tartufo, soffio di patate e speck croccante Euro 18.00

Ei mit Trüffel, Kartoffelblätterteig und knusprigem Speck / Egg with truffle, potato puff and crispy speck

Suf di zucca, salame nostrano e porcini* euro 15.00

Cremige Polenta mit Kürbis,Haussalame und Steinpilzen / Corn cream ,pumpkin, salame and mushrooms

Trota marinata, guacamole, passion fruit e cipolla in agrodolce Euro 19.00

Marinierte Forelle, Guacamole, Passionsfrucht und süß-saure Zwiebeln / Marinated trout, guacamole,
passion fruit and sweet and sour onion

Primi piatti

Carbonara al tartufo (uovo CBT, guanciaie di Sauris e tartufo) Euro 19.00

Carbonara (gekochtes Ei bei niedriger Temperatur, Schweinebacke und Trüffel) / Carbonara (low temperature cooked egg, crunchy pork ceek and truffle)

Riso “S. Massimo” alle ortiche , gocce di melograno e carpaccio di cervo euro18.00

“S. Massimo” Reis mit mit Brennesseln, Granatapfeltropfen und Hirsch Carpaccio /
with nettles, pomegranate drops and deer carpaccio

Paccheri “Mancini” al ragù d’ asino *, porcini* croccanti e Montasio stravecchio E 18.00

Pasta “Mancini” mit Eselragù , knackigen Steinpilzen und gewürzt Montasiokäse / Pasta “Mancini”with donkey ragout, crunchy porcini* mushrooms and seasoned Montasio cheese

Tortelloni ripieni al frico Euro 18.00

Tortelloni gefüllt mit Frico (Käse und kartoffeln)/ Tortelloni with frico (cheese and potato)stuffed

Linguine con alicette , colatura di alici e broccoletti Euro 20.00

Linguine mit Sardellen sardellensosse und Brokkoli / linguine with anchovis, anchovis cream and broccoli

Secondi piatti

Tagliata di pollo con patate valeriana, speck, semi e olio di zucca con finta maionese

Euro 19.00

Geschnittenes Huhn mit Vogerlsalat, Kirschtomaten, Kartoffeln mit Speck, Kürbiskernen und Kürbis öl mit gefälschte Maionese / Sliced chicken with valerian, cherry tomatoes, potatoes with speck, seeds and pumpkin seeds oil with vegan maionese

Filetto di torello lardellato con porcini* Euro 33.00

Junge Stier Fillet mit Steinpilzen* / Beef tenderloin with porcini* mushrooms

Filetto di cervo* salsato con verdure Euro 24.00

Hirschfilett mit Sosse und Gemüse / Deer filet with sauce and vegetable

Pancia di maialino ,vinaccia miele e rosmarino Euro 20.00

Schweinebauch Honig und Rosmarin /Pork belly honey and rosemary

Salmone in crosta di pistacchi , tortino spinacini e patate Euro 22.00

Pistazienkruste Lachs* / Pistachio-crusted salmon

Costolette di agnello* cremoso di polenta e verdure Euro 30.00

Lammkoteletts mit cremige Polenta und Gemüse/ Lamb chops with cream

E per i più piccoli

Spaghetti pomodoro, basilico e gocce di mozzarella Euro 14.00

Milanese di pollo con patatine fritte euro 15.00

Hamburger *Edelhof con patate fritte euro 16.00

Pane e coperto Euro 2.50

Brot und Gedeck / Bread and cover

*** In assenza di prodotti freschi, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati**

* wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, können Tiefkühlprodukte verwendet werden /

* in the absence of fresh products, frozen products could be used