

LEGENDA / ERKLÄRUNG



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE



VEGETARIANO / VEGETARISCH



VEGANO / VEGAN



SENZA LATTOSIO / LACTOSEFREI



CONSIGLIATO DALLO CHEF / VOM CHEF EMPFOHLEN

* **ABBATTUTO O CONGELATO /**

SCHOCKGEKÜHLT ODER TIEFGEFROREN

Prodotti congelati/surgelati all'origine o freschi ma abbattuti a temperatura negativa in loco per una corretta conservazione o per l'abbattimento dei batteri in caso di somministrazione cruda.

Produkte im Ursprung tiefgefroren/gefroren oder schockgekühlt bei einer Minustemperatur vor Ort für die richtige Konservierung.

Coperto / Service

€ 3,00

SUPPLEMENTI / ZUSCHLÄGE

Porzione abbondante / Großen portion da € 3,00

Scaglie di tartufo nero /
Schwarzen trüffelschuppen € 4,00

Pane senza glutine / Glutenfreies Brot € 1,00

Pasta senza glutine / Glutenfreie Pasta € 2,00

ALLERGENI / ALLERGIEN

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO. SI PRECISA CHE, IN OGNI CASO, A PRESCINDERE DAGLI INGREDIENTI, OGNI PIETANZA PUÒ CONTENERE TRACCE DI QUALSIASI ALLERGENE PRESENTE NELLA LISTA.

IN CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI CONTENUTE NEL REGOLAMENTO 2011/1169CE, AVVERTIAMO I SIGNORI CLIENTI CHE TUTTI GLI ALIMENTI SERVITI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI:

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3) Uova e prodotti a base di uova;
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6) Soia e prodotti a base di soia;
- 7) Latte e prodotti a base di latte;
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di Acagiu (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*) e i loro prodotti;
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10) Senape e prodotti a base di senape;
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale;
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

FÜR INFORMATIONEN ÜBER STOFFE UND ALLERGENE KONSULTIEREN SIE BITTE DIE ENTSPRECHENDEN UNTERLAGEN, DIE AUF ANFRAGE VOM DIENSTHABENDEN PERSONAL ZUR VERFÜGUNG GESTELLT WERDEN. BITTE BEACHTEN SIE, DASS JEDES GERICHT, UNABHÄNGIG VON DEN ZUTATEN, SPUREN EINES DER IN DER LISTE AUFGEFÜHRTEN ALLERGENE ENTHALTEN KANN.

IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN BESTIMMUNGEN ÜBER DIE KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN IN DER VERORDNUNG 2011 / 1169CE, WIR MÖCHTEN UNSEREN KUNDEN WARNEN, DASS ALLE IN DIESEN RESTAURANT EINE ODER MEHRERE DER FOLGENDEN ALLERGENE ENTHALTEN:

- 1) Gluten haltiges Getreide, namentlich Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme und Produkte;
- 2) Krebs- und Produkte auf Basis Krebstiere;
- 3) Eier und Eiprodukte;
- 4) Fische und Produkte auf Basis von Fisch;
- 5) Erdnüsse und Erdnussbasis;
- 6) Sojabohnen und Soja-Produkte;
- 7) Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis;
- 8) Nüsse, nämlich: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), die Cashew-Nüssen (*Anacardium occidentale*), Pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*) und ihre Produkte;
- 9) Sellerie und Produkte auf Basis von Sellerie;
- 10) Senf und Produkte mit Senf;
- 11) Sesamsamen und Produkte auf Basis von Sesamsamen;
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l in Bezug auf den gesamten SO₂;
- 13) Lupin und Produkte auf Basis von Lupinen;
- 14) Weichtiere und Schalentiere basierten Produkten.

MENÙ DEGUSTAZIONE

tutti i giorni / Jeden Tag - MIN. 2 PERS.

Menu da 3 o 4 portate scelte dal cliente tra le proposte del menù che segue.

3- ODER 4-GÄNGE-MENÜ NACH WAHL DES KUNDEN AUS DEM NACHSTEHENDEN MENÜ.

Degustazione “Fai da te”

DO-IT-YOURSELF-VERKOSTUNG



3 portate € 38,00 a persona / 3 Gänge € 38,00 pro Person

4 portate € 48,00 a persona / 4 Gänge € 48,00 pro Person

Per eventuale abbinamento vini consultare la lista chiedendo ad un nostro gentile collaboratore.
La scelta del menù dovrà essere uguale per tutti i componenti del tavolo in modo tale da garantire un servizio efficace e creare affinità sensoriale.

Grazie.

Für mögliche Weinkombinationen konsultieren Sie bitte die Liste und fragen Sie einen unserer freundlichen Mitarbeiter.
Die Auswahl des Menüs sollte für alle Tischmitglieder gleich sein, um einen guten Service zu gewährleisten und eine schöne Atmosphäre zu schaffen.
Wir danken Ihnen.

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI / FÜR DIE KLEINEN

Prime portate / Erste Gerichte:

RICCIOLI “RUMMO”:

- **AL POMODORO** ¹  

MIT TOMATENSOSSE

€ 9,50

- **RAGÙ DELLA NONNA** ¹ 

BOLOGNESESAUCE

€ 10,50

- **TORTELLINI PANNA
E PROSCIUTTO** ¹⁻⁷

TORTELLINI MIT SAHNESOSSE UND SCHINKEN

€ 12,50

Seconde portate / Hauptgerichte:

- **OLD CLASSIC BURGER** ¹⁻³⁻⁷

PANE, INSALATA VERDE, POMODORO, HAMBURGER
DI MANZO, FORMAGGIO E PATATINE FRITTE
BROT, GRÜNER SALAT, TOMATE, RINDFLEISCH-
HAMBURGER, KÄSE UND POMMES FRITES

€ 15,50

- **POLLO PANATO**  

PETTO DI POLLO PANATO CON PATATINE FRITTE
PANIERTE HÄHNCHENBRUST MIT POMMES

€ 13,90

- **TAGLIATA DI POLLO CBT**  

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA CON PATATINE FRITTE
GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST MIT POMMES

€ 14,50

- **BRANZINO 250/300 g** ⁴  

BRANZINO FILETTATO* ALLA GRIGLIA CON POLENTA
WOLFBARSCHFILETS* MIT POLENTE

€ 17,00

ENTRÉE DI MARE / FISCH VORSPEISEN

● COMPOSIZIONE DI MARE 2-4-14

ALLA PIASTRA: FILETTO DI TRIGLIA, GAMBERO ROSSO, CAPASANTA, TONNO ROSSO* E CALAMARO* 
GEGRILLTER BARBENFILET, ROTE GARNELEN, JAKOBSMUSCHELN, ROTEN THUNFISCH* UND TINTENFISCH*
€ 18,50

● GAMBERI ROSSI ALLA PIZZAIOLA 4-7

GAMBERONI CON SALSA DI POMODORINI E ORIGANO, PATATA SCHIACCIATA, FIOR DI CAPPERO, TERRA DI OLIVE E RICOTTA AFFUMICATA
RIESENGARNELEN MIT KIRSCHTOMATENSAUCE UND OREGANO, GEHACKTE KARTOFFEL, KAPERNBLÜME, OLIVE UND GERÄUCHERTEM RICOTTA
€ 16,00

● CRUDITÈ DI PESCE AUTOCTONO 2-4-7-14 BY MICHELE LUGNAN

(DELL'ADRIATICO) MAZZANCOLLA*, TARTARE DI TONNO ROSSO*, CANOCCHIA* E CAPASANTA*
(AUS DER ADRIA) GARNELE*, ROTEN THUNFISCH-TATAR*, MEERESZIKADEN* UND JAKOBSMUSCHEL*
Normale € 22,00
Abbondante € 32,00

ENTRÉE DI TERRA / FLEISCH VORSPEISEN

● VITEL TONNÈ CBT 3-4

VITELLO, SALSA TONNATA, POLVERE E FIORE DI CAPPERO
KALBFLEISCH, THUNFISCHSAUCE UND KAPERNBLUME
€ 16,50

● TARTARE DI MANZO 7-12

TARTARE DI MANZO, CAPRINO MORBIDO FRIULANO E RIDUZIONE DI VINO ROSSO 
RINDER TARTAR, ZIEGENKÄSE AUS DEM FRIAUL UND ROTWEIN REDUKTION
€ 19,00 (crostini + € 1,00)

● BURRATINA MEDITERRANEA 7-8

BURRATA PUGLIESE, OLIVE, POMODORINO, CAPPERI E PINOLI TOSTATI
BURRATA AUS APULIEN, OLIVEN, KIRSCHTOMATEN, KAPERN UND GERÖSTETE PINIENKERNE
€ 13,50

PRIMI DI MARE / ERSTE FISCHGERICHTE

● VONGOLE 2.0 ¹⁻¹³

SPAGHETTONE CON VONGOLE SGUSCIATE E CRUMBLE DI TARALLI

SPAGHETTONE MIT VENUSMUSCHELN OHNE SCHALE UND CRUMBLE AUS TARALLI

€ 17,90

● PASTA DEL PESCATORE... SGUSCIATO ¹⁻²⁻⁴⁻¹³⁻¹⁴

MINESTRA DI PASTA MISTA CON GAMBERI ROSSI*, COZZE, FILETTO DI TRIGLIA, CANOCCHIA E CALAMARI*

GEMISCHTE NUDELSUPPE MIT ROTEN GARNELEN*, MIESMUSCHELN, ROTBARBENFILET,
MEERESZIKADEN UND TINTENFISCH*

€ 21,00

● SARDE PRIMAVERILI ¹⁻³⁻⁴

PACCHERI CON SARDE NOSTRANE, COLATURA DI ALICI, ASPARAGO BIANCO
DI FOSSALON, POMODORINI D'ORTO E PINOLI TOSTATI

PACCHERI MIT SARDINEN, WEISSEN SPARGEL, "COLATURA DI ALICI", WEISSER SPARGEL
AUS FOSSALON KIRSCHTOMATEN UND PINIENKERNEN

€ 16,50



● BUSARA D'ASTICE CONTEMPORANEA ¹⁻²

LINGUINE CON ASTICE SGUSCIATO*, LA SUA BISQUE, PELATI S. MARZANO NOCERINO E BASILICO

LINGUINE MIT GESCHÄLTEM HUMMER*, IHRE BISQUE, "S. MARZANO" TOMATEN UND BASILIKUM

€ 28,00

PRIMI DI TERRA / ERSTE FLEISCHGERICHTE

● LA CARBONARA "RICETTA ORIGINALE 1954" - 130 gr. ¹⁻³

MACCHERONI, GUANCIALE, TUORLO, PECORINO ROMANO E PEPE NERO

MACCHERONI, GUANCIALE, EIGELB, PECORINO ROMANO UND SCHWARZER PFEFFER

€ 16,00



● RICCIOLI CON VERDURE DI STAGIONE ¹

RICCIOLI CON BRUNOISE DI PEPERONE, ZUCCHINE, CAROTE, MELANZANE,
TEGOLINE, PISELLI E TERRA DI OLIVE NERE

RICCIOLI MIT BRUNOISE AUS PAPRIKA, ZUCCHINI, KAROTTEN, AUBERGINEN,
GRÜNEN BOHNEN, ERBSEN UND OLIVEN

€ 13,00

● IL RAGÙ DELLA NONNA ¹⁻³

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI CARNE* DI MANZO

EIER-TAGLIATELLE MIT RINDFLEISCHRAGOUT*

€ 14,00

SU RICHIESTA, LA PASTA È DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE
AUF ANFRAGE IST DIE PASTA AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH

SECONDI DI MARE / FISCH-HAUPTGÄNGE

● FRITTO MISTO DAL NOSTRO MARE 2-3-4

SARDA* IMPANATA, CALAMARI*, ALICI, FILETTO DI TRIGLIA, GALLINELLA DELL'ADRIATICO,
GAMBERI ROSA* E POLENTA FRITTA

PANIERTE SARDINE*, CALAMARI*, SARDELLEN, ROTBARBENFILET,
KNURRHAHN AUS DER ADRIA, ROSA GARNELEN* UND FRITTIERTE POLENTA

€ 21,50

FRITTURA DI CALAMARI E POLENTA

€ 17,90

● AL BORETO "DE GNO PARE" 4

LA NOSTRA TRADIZIONE: BORETO DI BRANZINO FILETTATO CON POLENTA BIANCA

UNSERE TRADITION: WOLFSBARSCH FILET BORETO MIT POLENTA

€ 20,00

● CALAMARI SCOTTATI 4

CALAMARI* ALLA PIASTRA CON POLENTA

GEGRILLTER TINTENFISCH* UND POLENTA

€ 18,00

● TONNO ROSSO 4-8-11

TONNO PINNA BLU* IN CROSTA DI FRUTTA SECCA CON ASPARAGI VERDI DI FOSSALON,
CHIPS DI RISO SOFFIATO, PISELLI E INTINGONO ORIENTALE

BLAUFLOSSEN-THUNFISCH* IN TROCKENFRUCHTKRUSTE MIT GRÜNEM SPARGEL AUS FOSSALON,
PUFFREIS-CHIPS, ERBSEN UND ORIENTALISCHEM DIP

€ 26,00

SECONDI DI CARNE / FLEISCH-HAUPTGERICHTE

● FILETTO DI MANZO

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO, CREMA DI MELANZANA AL TARTUFO BIANCO E GERMOGLI D'ORTO

GEGRILLTES RINDERFILET, AUBERGINENCREME MIT WEISSEM TRÜFFEL UND GARTENSPROSSEN

€ 27,00

● COTOLETTA A MODO MIO 1-3-7

FILETTO DI MAIALE CBT E PANATO, CAROTA BABY, CREMA DI TOPINAMBUR,
CRUMBLE DI CACAO, PATATA ARROSTO E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

SCHNITZEL SCHWEINE FILET, KAROTTE BABY, TOPINAMBUR-CREME, KAKAO-CRUMBLE,
GEBRATENE KARTOFFELN UND WALDFRUCHT-SAUCE

€ 20,00

INSALATE E CONTORNI / SALATEN UND BEILAGE

● CAPRESE DI BUFALA ⁷

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (125 G),
POMODORO S. MARZANO E BASILICO
BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN (125 G),
S. MARZANO TOMATEN UND BASILIKUM
€ 12,00

● INSALATA CON VERDURE DI STAGIONE

INSALATA GENTILE, CETRIOLI, POMODORO
E CAROTE
GENTILE, GURKE, TOMATE UND KAROTTEN
€ 7,00

● RATATOUILLE

SAUTÈ DI PEPERONE, ZUCCHINE, MELANZANE,
CAROTE E PISELLI
SAUTIERTE PAPRIKA, ZUCCHINI, AUBERGINEN,
KAROTTEN UND ERBSEN
€ 8,50

● PATATE AL FORNO

BRATKARTOFFELN MIT ROSMARIN
€ 8,00

● PATATE FRITTE* CLASSICHE

KLASSISCHE POMMES FRITES*
€ 7,00

● POKÉ MARE ²⁻⁴⁻⁸⁻¹¹

RISO BASMATI, INSALATA, AVOCADO, SALMONE
MARINATO, TARTARE DI TONNO*, MANGO,
GAMBERO*, ALGA WAKAME* E MANDORLE
BASMATI-REIS, SALAT, AVOCADO, MARINIERTER
LACHS, THUNFISCH-TATAR*, MANGO, GARNELEN*,
SEETANG* UND MANDELN
€ 20,00



di Michele Jagan

● POKÈ VEGANA ¹⁻⁸⁻¹¹

RISO BASMATI, INSALATA, AVOCADO, SEITAN, TOFU
AFFUMICATO, ALGA WAKAME*, MANGO, SALSA
TERYAKI E MANDORLE TOSTATE
BASMATI-REIS, SALAT, AVOCADO, SEITAN, TOFU
GERÄUCHERTEM, SEETANG*, MANGO, TERIYAKISAUCE
UND GERÖSTETE MANDELN
€ 19,00

● CESAR SALAD ¹⁻³

INSALATA, POLLO CBT, GRANA DOP, CROSTINI,
SALSA CESAR
SALAT, CBT HÄHNCHEN, DOP GRANA, BROT-CROUTONS,
CAESAR-DRESSING
€ 17,50

PANINI / SANDWICHES

● MAXI CLUB SANDWICH GOURMET ¹⁻³⁻⁷

TRIPLE DECKER, VITELLO CBT, UOVO, GUANCIALE,
POMODORO, INSALATA, MAIONESE FATTA IN CASA,
SALSA AL PEPERONE CON PATATINE FRITTE 
TRIPLE DECKER, KALBFLEISCH CBT, EI, GUANCIALE,
TOMATE, SALAT, MAYONNAISE HAUSGEMACHT,
PAPRIKA SOUSSE MIT POMMES FRITES
€ 18,00

● MAXI CLUB VEGAN ¹⁻⁶

TRIPLE DECKER, INSALATA, POMODORO, MAIONESE
VEGANA FATTA IN CASA, SEITAN, TOFU AFFUMICATO,
AVOCADO, SALSA AL PEPERONE CON PATATINE
FRITTE
TRIPLE DECKER, SALAT, TOMATE HAUSGEMACHTE
VEGANE MAYONNAISE, SEITAN, TOFU GERÄUCHERT,
AVOCADO, PAPRIKA SOUSSE MIT POMMES FRITES
€ 17,00

● **DOLCE VITA** 1-3-7

**SEMIFREDDO* AL CIOCCOLATO, TORRONE, MERINGHE,
SALSA AI FRUTTI DI BOSCO E GELATO ALLA VANIGLIA**

**SCHOKOLADEN-SEMIFREDDO*, TORRONE, BAISER,
WALDBEERENSAUCE UND VANILLEEIS**

€ 9,50

● **TIRAMISÙ ESPRESSO** 1-3-7

SAVOIARDI AL CAFFÈ, CREMOSO AL MASCARPONE E CACAO

KAFFEE-LÖFFELBISKUIT, MASCARPONECREME UND KAKAO

€ 7,50

● **ISOLA DEL SOLE** 8

**MAGNUM CON GELATO AL COCCO, COPERTURA DI MANGO
E GRANELLA DI NOCCIOLA TOSTATA**

**MAGNUM MIT KOKOSEIS, MANGO-ÜBERZUG
UND GERÖSTETEM HASELNUSSKROKANT**

€ 8,00

● **CREME BRULE ALLA CANNELLA** 3-7

CREMA COTTA CON BASE DI CREMA INGLESE

CREME COTTA MIT BASIS DER ENGLISCHER CREME

€ 6,50



di Michele Jagan

Tutti i dessert sono prodotti da noi
Alles Dessert sind produkte von uns

ACQUA / WASSER

Bottiglia iper vetro microfiltrata 0,75 L:

GLASFLASCHE IPERMIKROFILTRIERT 0,75 L:

ACQUA NATURALE / STILLES WASSER € 3,50
ACQUA FRIZZANTE / WASSER € 3,50
MIT KOHLENSAURE

BOTTIGLIA PLASTICA "DOLOMIA" 0,50 L € 2,50
disponibile per l'asporto / auch zum Mitnehmen

ILLY CAFÈ

CAFFÈ ESPRESSO € 2,00
CAPPUCCINO € 3,00
CAFFÈ ORZO - DECA - GINSENG € 2,30
MACCHIATO CALDO € 2,20
CAFFÈ CORRETTO € 3,00
LATTE MACCHIATO € 4,00

+ SOIA € 0,50

BIBITE / GETRÄNKE

BIBITE IN LATTINA 33CL € 4,00
Coca-Cola, Fanta, Sprite,
Lemon Soda, Thè limone/pesca
BIBITE IN VETRO € 4,50
SUCCHI DI FRUTTA A SCELTA € 4,50
Derby 100% polpa 0 zuccheri

GINGERINO / CRODINO € 4,00
SELEZIONE DI ACQUA TONICA: € 4,50
- BRILLANTE (CLASSICA)
- GINGER ALE
- MEDITERRANEA
- INDIAN

APERITIVI / APERITIFS

SPRITZ BIANCO / ROSSO € 3,00
APERITIVO "1X2" (GINGERINO E PROSECCO) € 12,00
APERITIVO "2X3" (GINGERINO E PROSECCO) € 18,00
SPRITZ: € 7,00
- APEROL
- CAMPARI
- HUGO
- LAMPONE (HIMBEERSPRITZ)
- LIMONCELLO
AMERICANO € 8,00
VARIETÀ COCKTAIL BAR da € 10,00

SELEZIONI DI WHISKEY / RUM da € 7,00
AMARI € 5,50
SELEZIONE DI GRAPPE NONINO da € 5/12,00
E TOSOLINI BIANCHE E BARRICATE

LIQUORI: € 4,00
- LIQUIRIZIA
- MELA VERDE
- NOCCIOLA
- LIMONCELLO

VINO DELLA CASA / WEINE DES HAUSES

CANTINA "GIGANTE"

VINO BIANCO FRIULANO DOC / WEISSWEIN:

CALICE / GLAS € 3,50
1/4 L € 7,00
1/2 L € 14,00
BOTTIGLIA 1 L € 22,00

VINO ROSSO / ROTWEIN:

CALICE / GLAS € 3,50
1/4 L € 7,00
1/2 L € 14,00
BOTTIGLIA 1 L € 22,00

PROSECCO EXTRA DRY VENETO

CALICE / GLAS € 4,00
1/4 L € 8,00
1/2 L € 15,00
BOTTIGLIA 0,75 L € 20,00

BIRRA / BIER

Antica Contea Birrificio in Gorizia FVG:

PINTA DI BIRRA/ PINT BIER - 0,3 L € 4,50
PINTA DI BIRRA/ PINT BIER - 0,5 L € 7,50

Birre in bottiglia / BIER IN FLASCHEN:

WEISSBIER FRANZISKANER - 50CL € 8,00
RADLER VILLACHER - 33CL € 5,00

BIRRA ANALCOLICA "BECKS" - 33CL € 5,00

Selezione in bottiglia (Antica Contea) / € 6,00
AUSWAHL IN FLASCHEN (ANTICA CONTEA)