

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 / ALLERGIEEN

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 Acagiù (*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 (*Amygdaluscommunis* L.), Haselnüsse (*Corylusavellana*), Walnüsse (*Juglansregia*), die Cashew-Nüssen (*Anacardiumoccidentale*), Pecan (*CaryaillinoisensisWangenh K. Koch*) Paranüsse (*Bertholletiaexcelsa*), Pistazien (*Pistaciavera*) 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 € 39,00 a persona / 3 Gänge € 39,00 pro Person

4 portate € 49,00 a persona / 4 Gänge € 49,00 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:

PASTA CORTA “RUMMO”:

● **AL POMODORO** ¹

MIT TOMATENSOSSE

€ 9,50

● **RAGÙ DELLA NONNA** ¹

BOLOGNESESAUCE

€ 10,50

● **AL SAN DANIELE** ¹⁻⁷

MIT SAN DANIELE 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

€ 13,50

● **TAGLIATA DI POLLO CBT**

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA CON PATATINE FRITTE

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST MIT POMMES

€ 14,50

● **FILETTO DI BRANZINO FRESCO** ⁴

BRANZINO FILETTATO* (300 g) ALLA GRIGLIA
CON POLENTA

WOLFBARSCHFILETS* (300 g) MIT POLENTE

€ 17,00

ENTRÉE DI MARE / FISCH VORSPEISEN

● SARDE PANATE 4

SARDE PANATE E SALSA DI CIPOLLA IN SAOR TRADIZIONALE
SARDINEN GEBACKEN UND ZWIEBELSAUCE IM TRADITIONELLEN SAOR

€ 16,00

● COMPOSIZIONE DI MARE GOURMET 2-4-14

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

● “CEVICHE GRADESE” 4-7

CARPACCIO DI ORATA MARINATO CON ACETO DOLCE DI MELE FRIULANE, BURRATA, POMODORINI E OLIVE NERE
GOLDBRASSE “CARPACCIO” MARINIERT MIT SÜSSER ESSIG AUS FRIULANISCHEN ÄPFELN, BURRATA, KIRSCHTOMATEN UND SCHWARZEN OLIVEN
€ 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 FRIUL 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

SPAGHETTO "GRAGNANO" CON VONGOLE SGUSCIATE E CRUMBLE DI TARALLI
SPAGHETTO "GRAGNANO" MIT VENUSMUSCHELN OHNE SCHALE UND CRUMBLE AUS TARALLI
€ 17,50

● **PASTA DEL PESCATORE... SGUSCIATA** ¹⁻²⁻⁴⁻¹³⁻¹⁴

**SPAGHETTO "GRAGNANO" CON GAMBERI ROSSI*, COZZE,
VONGOLE, FILETTO DI TRIGLIA, E CALAMARI***
SPAGHETTO "GRAGNANO" MIT ROTEN GARNELEN*, MIESMUSCHELN,
VENUSMUSCHELN, ROTBARBENFILET UND TINTENFISCH*
€ 20,50

● **PASTA AL TONNO** ¹⁻³⁻⁴



TAGLIATELLE ALL'UOVO ARTIGIANALI CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, TONNO* ROSSO E PREZZEMOLO
HAUSGEMACHTE EIER-TAGLIATELLE MIT KNOBLAUCH, ÖL UND CHILI, ROTEN THUNFISCH* UND PETERSILIE
€ 18,00

● **BUSARA DI GAMBERONI CONTEMPORANEA** ¹⁻²

LINGUINE CON BUSARA DI GAMBERONI
LINGUINE MIT GARNELEN BUSARA
€ 19,00

PRIMI DI TERRA / ERSTE FLEISCHGERICHTE

● **LA CARBONARA "RICETTA ORIGINALE 1954" – 130 g** ¹⁻³

SPAGHETTO "GRAGNANO", GUANCIALE, TUORLO, PECORINO ROMANO E PEPE NERO
SPAGHETTO "GRAGNANO", GUANCIALE, EIGELB, PECORINO ROMANO UND SCHWARZER PFEFFER
€ 16,00



● **TRICOLORE** ¹⁻⁷

SPAGHETTO "GRAGNANO" CON SALSAL AL POMODORO SAN MARZANO, CREMA DI BURRATA E BASILICO
SPAGHETTO "GRAGNANO" MIT SAN-MARZANO-TOMATENSAUCE, BURRATA-CREME UND BASILIKUM
€ 14,50

● **IL RAGÙ DELLA NONNA** ¹⁻³

TAGLIATELLE ALL'UOVO ARTIGIANALI CON RAGÙ DI CARNE* DI MANZO SELEZIONATA
HAUSGEMACHTE EIER-TAGLIATELLE MIT RINDFLEISCHRAGOUT*
€ 14,50

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

CALAMARI*, SARDA* IMPANATA, ALICI, FILETTO DI TRIGLIA, GALLINELLA DELL'ADRIATICO,
GAMBERI ROSA* E POLENTA FRITTA
TINTENFISCH*, PANIERTE SARDINE*, SARDELLEN, ROTBARBENFILET, KNURRHAHN AUS DER ADRIA,
ROSA GARNELEN* UND FRITTIERTE POLENTA
€ 21,50

FRITTURA DI CALAMARI E POLENTA

€ 18,00

● AL BORETO "DE GNO PARE" 4

LA NOSTRA TRADIZIONE: BORETO DI BRANZINO FILETTATO CON POLENTA BIANCA

UNSERE TRADITION: WOLFSBARSCH FILET BORETO MIT POLENTA

€ 20,50

● CALAMARI SCOTTATI 4

CALAMARI* ALLA PIASTRA CON POLENTA
GEGRILLTER TINTENFISCH* UND POLENTA



€ 18,50

● TATAKI DI TONNO ROSSO 4-8-11

TONNO PINNA BLU* IN CROSTA DI FRUTTA SECCA CON AVOCADO,
POMODORINI, MANGO E INTIGONO ORIENTALE
BLAUFLOSSEN-THUNFISCH* IN TROCKENFRUCHTKRUSTE MIT AVOCADO,
KIRSCHTOMATEN, MANGO UND ORIENTALISCHEM DIP
€ 27,00

● ORATA ALL'ACQUA PAZZA 4-8

FILETTO DI ORATA AL FORNO, IL SUO GUAZZETTO CON PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI
IM OFEN GOLDBRASSE FILET, IHRE SOSSE, KARTOFFELN, "TAGGIASCHE" OLIVEN UND KIRSCHTOMATEN
€ 23,00

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
€ 26,00

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, TONNO ROSSO*, MANGO, GAMBERO*,
ALGA WAKAME* E MANDORLE
BASMATI-REIS, SALAT, AVOCADO, MARINIERTER
LACHS, Roter THUNFISCH*, MANGO, GARNELEN*,
SEETANG* UND MANDELN
€ 20,00



di Michele Jagan

● POKÉ 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
€ 17,00

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 BIANCO, GELATO ALLO YOGURT, PESCA E CRUMBLE DI FROLLA
SEMIFREDDO* MIT WEISSER SCHOKOLADE, JOGHURTEIS, PFIRSICH UND MÜRBETEIG- CRUMBLE
€ 9,00

● **TIRAMISÙ ESPRESSO** 1-3-7

SAVOIARDI AL CAFFÈ, CREMOSO AL MASCARPONE E CACAO
KAFFEE-LÖFFELBISKUIT, MASCARPONECREME UND KAKAO
€ 7,50 (senza glutine + € 1,00)

● **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 Jannar

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 € 3,50
CAFFÈ ORZO - DECA - GINSENG € 2,30
MACCHIATO CALDO € 2,20
CAFFÈ CORRETTO € 3,50
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 € 4,00
PINTA DI BIRRA/ PINT BIER - 0,5 L € 7,00

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)