

















Contorni - Side Dishes - Beilage

 <i>Tegliata di verdure</i>  <i>gratinata al Forno</i> 8
 A Pan of roasted vegetables
 Gemischtes Gemüse aus dem Backofen
<i>Patate al forno</i>  Baked Potatoes-Bratkartoffeln 4
<i>Insalata Mista</i>  Mixed Salad-Gemischter Salat 5

Dessert - Sweets - Süßspeisen

<i>Sorbetti alla frutta... chiedici quali</i> 6
<i>Mousse al Cioccolato fondente</i>
<i>con crumble alle Mandorle e Lamponi</i>  6
 Dark Chocolate Mousse with Almond and Raspon crumble
 Dunkle Schokoladenmousse mit Mandeln und Raspon-Crumble
<i>Pannacotta ai Mirtilli e Menta</i>  6
 Blueberry and mint pannacotta
 Pannacotta mit Blaubeere und Minze
<i>Semifreddo all'Arancia e Rum</i>  6
 Parfait with Orange and Rum
 Orange und Rum Halbgefroren
<i>Gubana e Strucchi con Slivowitz</i> 6
Gubana, a typical cake filled with raisins, pinenuts, walnuts and soaked in plum liqueur
 Typische Kuchenspezialität aus Cividale mit pflaumenlikör



Coperto - Cover charge - Gedeck 1,50

*in mancanza di prodotti freschi si utilizzano prodotti congelati o surgelati di ottima qualità, il personale vi indicherà le variazioni

*in the absence of fresh products using frozen products; the staff will then changes

*Bei Fehlen von frischen Produkten werden Qualität-Tiefkühl-produkte verwendet.

Informieren Sie sich bitte beim Ober

MENÙ



Antipasti - Appetizers - Vorspeisen

<i>Prosciutto Crudo di San Daniele Bagatto</i>  12
<i>con grissini al Mais</i>
 "Bagatto" San Daniele Cured ham with Grissini
 "Bagatto" San Daniele Rohschinken mit Grissini
<i>Affettati tipici con Verdure in agrodolce</i>  15
Typical Friuli Ham with julienne of Sweet and Sour Vegetables
 Typischer Aufschnitt aus dem Friaul mit süßsauereingelegtem Gemüse
<i>Trota Affumicata "La Regina"</i>  15
<i>Con Maionese ai Lamponi e Crumble al Rosmarino</i>
 Smoked Trout "La Regina" with Raspberry Mayonnaise and Rosemary Crumble
 Geräucherte Forelle "La Regina" mit Himbeer-Mayonnaise und Rosmarin-Crumble
<i>Tortino di Verza, Speck e Patate</i>
<i>su fonduta di Pecorino</i>  15
 Savoy cabbage, Speck and Potato pie on Pecorino fondue
 Wirsing, Speck und Kartoffelkuchen auf Pecorino-Käsefondue
<i>Poker di formaggi Abbinati con Marmellate e Miele</i>  12
Tasting of four assorted cheese with honey and spicy candied fruit
 Verkostung von vier verschiedenen Käsesorten mit Honig und würzigen kandierten Früchten





a richiesta gluten free




Primi Piatti - First Courses – Nudeln


Cjalcions del Monastero  12

 Typical Ravioli with Raisins, Spinach and Smoked Ricotta Cheese
 Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und Rosinen mit Flüssinger Butter übergossen und geräucherten Ricotta



Maltagliati al ragù d'Anatra leggermente tartufati  12

Typical fresh pasta with Duck sauce and Truffle oil
 Ausgemachte Bandnudeln mit Entenragout und Trüffelöl

Risotto al Pesto di Rucola, tartar di Gamberi e Spuma di Mandorle*  15

Risotto with Rucola Pesto, Prawn tartar * and Almond Foam
 Rucola Pesto Risotto, Garnelen tartar * und Mandelschaum

Tagliolini al ragù d'Agnello, Zafferano, con salsa di Camomilla e Miele  15

 Tagliolini with lamb sauce, saffron, with Chamomile and Honey sauce
 Tagliolini mit Lammfleisch, Safran, mit Kamillen-Honig Sauce

Vellutata alla Bieta, Cavolo Nero, Mousse di Caprino  *e Mollica Croccante di Pane* 15


 Cream of Chard, Black Cabbage, Goat Cheese Mousse and Crispy Bread Crumb
 Mangoldcreme, Schwarzkohl, Ziegenkäsemousse und knusprige Semmelbrösel





 a richiesta gluten free

Secondi Piatti - Second Courses – Hauptgerichte



Tartara di Fassona  *con salsa tartara e crostini caldi* 14

Raw knife-chopped Fassona beef of Piedmont with Bread
 Rindertartar streifen vom Fassona mit Tartarasauce



Stratagliata di Cervo con salsa ai Mirtilli* 20


 Sliced Venison* with Blueberry sauce
 Hirschfleisch* gegrillt mit Heidelbeersauce



Costata di Angus con sale Maldon  4,8€/hg

 Irish Angus entrecote with Maldon salt
 Irische Angus-Rumpsteack



Turnedos del Monastero  20

 Beef fillet steak rolled in smoked ham with red wine sauce
 Rinderfilet im Schinkenmantel auf roter Weinsöße



Filetto di Rombo arrostito con Zucchine, Pomodori Confit e Zafferano*  20

 Roast Turbot* with Zucchini, Confit Tomatoes and Saffron
 Gebratenes Steinbuttfilet * mit Zucchini, Confit-Tomaten und Safran

Coscette di Faraona con Rabarbaro e Pepe Nero  20

 Guinea fowl legs with Rhubarb and Black Pepper
 Perlhuhnkeulen mit Rhabarber und schwarzem Pfeffer

Filetto di Maiale in crosta di Pancetta Laccata al Miele e Ribes Rosso  20

 Pork tenderloin in Bacon crust with Honey and Red Currant
 Schweinefilet in lackierter Speckkruste mit Honig und roter Johannisbeere

