

Al Monastero

Appetizers Vorspeisen

Prosciutto Crudo "Bagatto" di San Daniele con grissini

San Daniele "Bagatto" Cured Ham with corn breadsticks (1)
"Bagatto" San Daniele Rohschinken mit Grissini
15

Affettati tipici con Verdure in agrodolce

Typical Friuli Ham with julienne of Sweet and Sour Vegetables
Typischer Aufschnitt aus dem Friaul mit süßsaureingelegtem Gemüse
15

Briscola di Formaggi con Marmellate e Miele

Tasting of four assorted cheese with honey and spicy candied fruit
Verkostung von vier verschiedenen Käsesorten mit Honig und
würzigen kandierten Früchten (7)
15

Girello di Manzo marinato

Con Stracciatella, Pinoli e Vinaigrette al Miele

Marinated Beef Carpaccio With Stracciatella, Pinenuts and Honey Vinaigrette
Mariniertes Rinder-Carpaccio
Mit Stracciatella, Pinienkernen und Honig-Vinaigrette
15

Flan di Cavolo Nero con crema al Frant e Uva Passa

Black Cabbage Flan with Frant cheese cream and Raisins
Schwarzkohlauflauf mit Frantkäsesoße und Rosinen
15

Baccalà Mantecato con Olio Evo e Pane Nero

Creamed cod with oil Evo and black bread
Kabeljau mit Olivenöl und Schwarzbrot
15

Information about the presence of substances or products that cause allergies or
intolerances is available by contacting the staff on duty.
Gluten free option available upon request

First Courses

Nudeln

Cjalcions del Monastero (1, 3, 7, 8)

Typical Ravioli with Raisins, Spinach, Pinenuts and
Smoked Ricotta Cheese
Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und Rosinen
mit Flüssinger Butter übergossen und geräucherten Ricotta
15

Maltagliati al ragù d'Anatra *leggermente tartufati*

Typical fresh pasta with Duck sauce and Truffle oil (1, 3, 7, 9, 12)
Ausgemachte Bandnudeln mit Entenragout und Trüffelöl
15

Risotto al Melograno, Olio di Basilico

e Lamelle di Mandorle tostate (7, 8)

Risotto with Pomegranate, Basil Oil and toasted almond slats
Risotto mit Granatapfel, Basilikumöl und geröstete
Mandellamellen
15

Gnocchi al Nero di Seppia al raguttino di Mare*(1, 3, 4, 9)

Gnocchi with Squid Ink with sea ragout*
Tintenfischtinte Gnocchi mit Fischragout*
15

Zuppa del Giorno, chiedici quale...(9)

Soup of the day, ask us which one...
Suppe des Tages, frag uns welche...
15

*In the absence of fresh products using frozen products; the staff will tell the changes

*Bei Fehlen von frischen Produkten werden Qualität-Tiefkühl-produkte verwendet.
Informieren Sie sich bitte beim Ober

Information about the presence of substances or products that cause allergies or
intolerances is available by contacting the staff on duty.
Gluten free option available upon request



Second Courses

Hauptgerichte

Tartara di Fassona con salsa Tartara e Crostini caldi (1, 3, 7, 12)

Raw knife-chopped Fassona beef of Piedmont with Bread

Rindertartar streifen vom Fassona mit Brot

16

Costata di Angus e Sale Maldon

Irish Angus entrecote with Maldon salt

Irische Angus-Rumpsteack

5€/hg

Filetto di Maiale laccato al Miele (7, 12)

Con Cipolla Rossa in agrodolce e Purè di Sedano Rapa

Honey lacquered Pork tenderloin

served with sweet and sour red onion and celeriac cream

honiglackiertes Schweinefilet mit süß-saurer rote Zwiebel und

knollenselleriecreme

20

La tradizione friulana nel piatto

Frico, Frittata alle Erbe con Polenta

Musetto e Brovada

A taste of Friulian tradition: (3, 7, 12)

Frico, Herbs Frittata, Salami with Onion served with Polenta

Die friulanische Tradition auf dem Teller:

Frico, Kräuteromelett, Salami und Zwiebel mit Polenta

20

Turnedos del Monastero

servito con salsa al Refosco p.r. (1, 7, 12)

Oven-gratinated beef fillet wrapped in smoked ham and ricotta,

served with a red wine sauce

Rinderfilet, in geräucherten Schinken gewickelt, mit geräuchertem

Ricotta überbacken und mit Rotweinsauce serviert

25

Seppie in tecia* con Polentina morbida (4, 9, 12)

Cuttlefish* "in Tecia" with Polenta

Tintenfisch* in tecja mit Polenta

20



Side Dishes

Beilage

Tegliata di Verdure - A Pan of roasted vegetables (7)

Gemischtes Gemüse aus dem Backofen

8

Patate al forno - Baked Potatoes - Bratkartoffeln

4

Insalata Mista - Mixed Salad - Gemischter Salat

5

Sweets

Süßspeisen

Semifreddo al Lampone e Cioccolato bianco (1, 3, 7)

Custard Parfait with Raspberry and White Chocolate

Halbgefrorenes mit Himbeere und weißer Schokolade

6

Mousse al Cioccolato fondente, Crumble di Frutta secca e Rum (7, 8)

Darkchocolatemousse with dried fruit crumble and Rum

Schokoladenmousse mit getrockneten Früchten und Rum

6

Bicchieri di Cheesecake con Frutti di Bosco (1, 7)

Cheesecake with Berries

Käsekuchen mit Beeren

6

Gubana, Strucchi e Sliwovitz (1, 3, 7, 8, 12)

Gubana, a typical cake filled with raisins, pinenuts, walnuts and soaked in plum liqueur

Typische Kuchenspezialität aus Cividale mit pflaumenlikör

6

Sorbetti alla Frutta Fruit sorbets

Fruchtsorbets (1, 7)

6

Cover charge - Gedeck

2

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.

Gluten free option available upon request