



San Daniele Schinken unseres Freundes Lucio Prolongo

"Formadi Frant"\* - Mousse mit Klatschnelkensalat (Wiesenkräutern) in Himbeeressig  
(\*typischer Mischkäse aus der Landwirtschaft der Familie Gortani)

Rohe weiße Spargel-Komposition mit "Fillet\*" aus Luincis di Ovaro  
(\*typisch geräucherter Schinken)

Petuccia di Claut  
(typischer geräucherter in Scheiben geschnittener Fleischknödel) mit Polenta mit  
Zimt und geräuchertem Ricotta

Gegrillte Jakobsmuscheln mit rotem Camargue-Reis mit Limetten-Duft



Frühlingsuppe  
mit Spargel, Klatschnelken (Wiesenkräutern) und Garnelen

Tagliolini mit weißen Spargelspitzen  
und knusprigen Klatschnelken (Wiesenkräutern)

"Carbonara" aus Wiesenkräuter-Gnocchi und Frühlingsblumen

Fusilli aus Hartweizen „Senatore Cappelli“ (besondere Hartweizenmarke)  
mit Krebsfleisch und Jakobsmuschel-Korallen

"Cjalzòns"\* (\*halbsüße Ravioli mit verschiedenen Kräutern gefüllt)  
in der Tradition des But-Tales mit Butter und geräuchertem Ricotta



Black Angus - Geschnetzelttes mit Rosmarinkartoffeln und Rucola

Gegrillte Lammkoteletts mit Pflaumen-Chutney

Warmes Entenroastbeef mit in Äpfeln gedünstetem Rotkraut

Leber auf venezianische Art, mit Zwiebel und Calvados-gliasierten Äpfeln

Bernsteinmakrele -Hamburger mit Zucchini und Rote-Rüben-Sauce



## Frühlingsmenü

Gerste mit Kräutern und "Peta\*" von Andreis  
(\*geräucherter Fleischknödel)

Weißer Spargel mit Parmesan gratiniert

Erdbeermousse  
auf Pasta Genoise (Biskuitmasse)  
mit Erdbeersauce

**€. 25,00**



## **Gemüse aus dem Garten von Giovanni aus Faugnacco**

Gebratene Zucchini mit Thymian und Bohnenkraut

Gedünstetes Rotkraut mit Äpfeln

Gedämpfte rote Rüben

Frische Salate und Saisongemüse