



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