

# MENÜ VOM LAND



Das Menü für Probekost wird am Tisch serviert

## Erinnerung an die Reisfelder von Paradiso

*Frittierte Froschschenkel mit Löwenzahnblätter und Spargelcreme*

## „Us e Sparcs“ ( Eier und Spargel)

*Pochiertes Ei mit geschmortem weißen und grünen Spargel vom Quellwassergebiet, Käsefondue und karamellisiertes Zwiebelpulver*

## „Cjalsons“ (friulanische Nudeln)

*Mit Frühlingskräuter und geräucherte Ricotta-Creme*



## Schweineschlachter-Fantasien

*Langsam gekochte und abgebrühte Schweinerippe mit ihrem aromatisierten Wacholder- Kochfond, gekochter und roher Rhabarber und in Tannenöl aufbewahrter und gegrillter Wegerich*

## Frühling

*Spargel-Mousse und weiße Schokolade, Kompott und Erdbeer-Soße, Lavendelöl*

## Pura Vida Cafè

**Euro 80,00 vini inclusi**

---

# VORSPEISEN

---

ZUM BEGINNEN

---

## Die Vorratskammer

*Von Aurelio sorgfältig ausgewählter Presssack und Schinken „Scur di Lune“ mit hausgemachtem gemischtem Gemüse, Fladen mit Rosmarin und geröstete Polenta von „Molino Zoratto“*

15,00

*Empfohlene Begleitung: Sekt klassische Methode/Friulanisch*

## Das Gold Friaul's

*d.h. unsere Interpretation von „Toc in Braide“ (Polenta mit Käse-Sauce)  
Drei verschiedene Härtegrade des Montasio-Käses, weiche Polenta von Molino Zoratto und  
Mais-Chips „Cincuantin“ von Arca Slow Food*

15,00

*Empfohlene Begleitung: Chardonnay/Friulano Riserva*

## Erinnerung an die Reisfelder von Paradiso

*Frittierte Froschschenkel mit Löwenzahnblätter und Spargelcreme*

17,00

*Empfohlene Begleitung: Sauvignon*

## Längs dem Fluss Stella

*Geschmorte Schnecken, geräucherter Forellen-Tatar, Sanddorn-Soße und Brunnenkresse*

17,00

*Empfohlene Begleitung: Friulano*

## Die Kraft des Waldes

*Wildschwein-Tatar, Meerrettich-Soße, eingelegte Kirschen und Borretschöl*

17,00

*Empfohlene Begleitung: Pinot grigio ramato (kupferfarbig)*

---

# ERSTE GÄNGE

---

## Essenzen vom Quellwassergebiet

*Geräucherte mit Holunderbutter glatt gerührte Tagliolini (Nudelsorte), Rogen und Forelleneier, Meerfenchel*

16,00

*Empfohlene Begleitung: Pinot Bianco*

## Aus dem bäuerlichen Gemüsegarten

((mindestens 2 Personen))

*Glatt gerührter Reis mit gebackenen Auberginen, geschmortes Lamm aus Cherso (Insel Cres, Kroatien), Mispel und Minzöl*

17,00

*Empfohlene Begleitung: Pinot Bianco*

## Wie in einem Garten

*Mit Eigelb und cremigen Quark gefüllte Ravioli, Weinraute, Primel und Liebstöckel*

17,00

*Empfohlene Begleitung: Sauvignon*

## „Cjalsons“ (friulanische Nudeln)

*Mit Frühlingskräuter und geräucherte Ricotta-Creme*

16,00

*Empfohlene Begleitung: Traminer*

---

# ZWEITE GÄNGE

---

## Schweineschlachter-Fantasien

*Langsam gekochte und abgebrühte Schweinerippe mit ihrem aromatisierten Wacholder- Kochfond, gekochter und roher Rhabarber und in Tannenöl aufbewahrter und gegrillter Wegerich*

*Euro 22,00*

*Empfohlene Begleitung: Mittelkräftiger Rotwein*



## Taube

*Im Almheu gekochte Taubenbrust mit frittierte Kräuter und ihrer Waffelpastete*

*Euro 29,00*

*Empfohlene Begleitung: Mittelkräftiger Rotwein*

## Was kommt aus dem Zylinder?

*Sandwich mit Hase und geräucherter Aal mit Ringelblume-Soße und rote Beete, Nierenspiesschen und Spinat "cul poc"*

*Euro 25,00*

*Empfohlene Weine: Schioppettino*

## Aus dem Rezeptbuch von Annamaria

*Im Blätterteig eingewickelt Rebhuhn mit Spargeltunke aus dem Quellwassergebiet*

*Euro 27,00*

*Empfohlene Weine: Pinot Nero*

---

## GRILL VON AURELIO

Eine Auswahl von gekochtem gegrilltem  
Fleisch von kleinen Tierzüchtern

---

### Rinderfilet

Euro 10,00 all'etto (300g = 30,00 euro)

### Preußisches Rumpsteak

Euro 8,00 all'etto (1kg = 80,00 euro)

### Schweinefleisch vom Nacken

(circa 300g) Euro 18,00



---

## Auf Entdeckungsreise der Gebirgskäsesorten

*Kostprobe mit 6 verschiedenen friulanischen Käsetorten aus den Almen und  
Bergweiden, in Sauris von "Malga Alta Carnia" (Alm Hochkarnien)*

**Euro 20,00**

# SÜSSE SPEISEN

UM DAS MENÜ MIT EINER SÜSSEN NOTE ABZUSCHLIESSEN

## Crêpe Suzette,

(dünne Crêpe, ähnlich wie Pfannkuchen)  
Orangencreme und Grand Manier-Sauce  
Euro 10,00

## „Pan e cocolate“ (Brot und Schokolade)

Cremiges Broteis mit Bitterschokolade und gepuffte Schokolade und Crumble  
Euro 12,00

## Frühling

Spargel-Mousse und weiße Schokolade,  
Kompott und Erdbeer-Soße, Lavendelöl  
Euro 12,00

## Morgentau

*Crème Caramel mit Wacholderblüten,  
knuspriger Mais und weiße Schokolade,  
Molkemousse und kandierte Zitrone*  
Euro 12,00

## Das süße Stückchen von Annamaria

Blätterteigstückchen mit Creme  
Euro 10,00

## Sorbet

Mit Löffel-Fruchtsorbet  
Euro 6,00

