

BUFFET



Il nostro Buffet di Insalate e Verdure & Antipastini

Buffet mit Salat, Gemüse und Appetizers

Buffet with Salads and Appetizers

12,00 €

PRIMI PIATTI



Gnocchi di Patate di "Godia" con Fonduta di Formaggio Montasio DOP Friulano, Crumble di Pitina croccante<sup>13567II</sup>

Kartoffel-Klösschen, Montasio Käse-Fondue, knuspriges Pitina Crumble

Potato Dumplings, Montasio Cheese-Sauce, crunchy Pitina Crumble

13,00 €

Gran Pacchero di Mare con Moscardini in guazzetta, Pomodorini Datterini, Salsa di Basilico<sup>12456914</sup>

Paccheri Pasta, Oktopus in Tomaten Sauce, Kirsch Tomaten, Basilikum

Paccheri Pasta, Oktopus in Tomatoe Sauce, Cherry Tomatoes, Basil

16,00 €

Spaghettoni, Aglio di Resia, Olio E.V.O., Peperoncino, Tarallo alle Olive sbriciolato<sup>1568II</sup>

Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten, Oliven-Tarallo Crumble

Spaghetti, Garlic, Oliveoil, Chili Pepper, Olive-Tarallo Crumble

12,00 €

Risotto alla Busara, Riso Carnaroli, Gamberi, Stracciatella<sup>247914</sup>

Risotto nach Busara Art, Garnelen, Stracciatella Käse

Risotto Busara Style, Shrimps, Stracciatella Cheese

16,00 €

Gazpacho con Pesche e Pomodorini gialli, Yogurt Greco, Pane croccante, Dragoncello fresco<sup>156789II</sup>

Gazpacho, Pfirsich und gelbe Kirschtomaten, griechischer

Yoghurt, Knusper Brot, Estragon

Gazpacho, Peaches and yellow Cherry Tomatoes, greek Yoghurt,

krispy Bread, fresh Tarragon

12,00 €

SECONDI PIATTI



Guancetta di Maialino con Crocchetta di Frico Friulano, Salsa al Tocaj<sup>1356910112</sup>

Schweinebacken Braten, Frico Krokette, Weisswein Sauce

Braised Pig Cheek, Frico Croquette, white Wine Sauce

18,00 €

Cubero di Manzo, Contrafiletto di Manzo 250g, Pomodorini alla brace, Spinacini, Grana<sup>56</sup>

Cubero vom Rind 250g, geröstete Kirschtomaten, Spinat Salat, Parmesan

Beef Cubero 250g, roasted Cherry Tomatoes, Spinach Salad, Parmesan

20,00 €

Fritto misto di Pesce alla Lignanese al Cartoccio, Verdure croccanti, Salsa Tartara<sup>12456714</sup>

Gemischte frittierte Meeresfrüchte nach Lignano Art, knuspriges Gemüse, Remoulade

Mixed fried Seafood Lignano Style, crunchy Vegetables, Tartar Sauce

19,00 €

Seppie col Sugo, Seppie in umida, Polentina rustica morbida<sup>12456914</sup>

Tintenfische in Sauce, Polenta

Cuttlefish in Sauce, Polenta

15,00 €

Frittatina alle Erbe, Uova Bio, Erbe di Campo, Crema di Zucchine, Ricotta affumicata friulana<sup>13567</sup>

Bio-Omelett, Feldkräuter, Zucchini-Creme, geräucherter Ricotta Käse

Bio-Omelette, Field Herbs, Zucchini Sauce, smoked Ricotta Cheese

12,00 €

DOLCI AL PIATTO



Tiramisù a modo nostro<sup>37</sup>

6,00 €

Torta Gubana, Ricetta della tradizione, Crema diplomatica, Cannella<sup>13567II</sup>

Gubana Torte, Vanille-Creme, Zimt

Gubana Cake, Vanilla-Cream, Cinnamon

7,00 €

Crostata fatta in casa con Gelato alla Vaniglia<sup>13567II</sup>

Hausgemachter Kuchen mit Vanille Eis

Homemade Pie with Vanilla Ice Cream

6,00 €

Tagliata di Frutta fresca di Stagione

Frischer Saison Früchte-Teller

Fresh seasonal fruits

7,00 €

Sorbetto<sup>7</sup>

Sorbett

Sorbet

5,00 €

Caperto, Gedäck, Cover Charge - €1,50 a persona

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati

In Abwesenheit von frischen Produkten werden gefrorene oder tiefgefrorenene Produkte verwendet

In lack of fresh products, frozen or deep-frozen ones will be used

Gentile Ospite, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti contenute nelle pietanze del nostro menù, che provocano allergie o intolleranze alimentari. Nel chiedere cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari, le comunichiamo, che maggiori informazioni circa la presenza di tali sostanze o prodotti all'interno dei singoli piatti proposti, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Regolamento UE 1169/2011. Qui di seguito, le principali 14 sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati);
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio (pistacchi, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci macadamia o noci del Queensland);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro);
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati.

Sehr geehrte Gäste, hier, wie folgt, geben wir die 14 häufigsten Auslösergruppen einer Lebensmittelallergie oder Lebensmittelunverträglichkeit an, die in den Zubereitungen unserer Menü Karte vorhanden sind. Wir bitten Sie uns vorzeitig eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten mitzuteilen, damit wir Sie über unsere Lebensmittel und Getränke informieren können. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten. Regelung UE 1169/2011. Liste der 14 häufigsten Allergieauslöser und deren Produkte:

1. Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;
3. Eier und Eierzeugnisse;
4. Fisch und Fischerzeugnisse;
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;
6. Soja und Sojaerzeugnisse;
7. Milch und Milcherzeugnisse;
8. Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse;
10. Senf und Senferzeugnisse;
11. Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulfit (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter);
13. Süßlupinen und Süßlupinerzeugnisse;
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

In Abwesenheit von frischen Produkten werden gefrorene oder tiefgefrorene Produkte verwendet.

Dear guests, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our guests and also met your specific needs. Reglement UE 1169/2011. List of 14 Allergens and their products:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats and products thereof;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof;
7. Milk and products thereof;
8. Nuts and products thereof;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof.

Lacking fresh products, frozen products will be used instead.