

“IL MARE IN TAVOLA”

ENTRÉ

Mini frico croccante di patate con crema di **Montasio**, **cipolle di Cavasso** e erba cipollina
Servito con aperitivo alla **Ribolla Gialla** con mela verde e timo

Knuspriger **Mini-Frico** aus Kartoffeln mit **Montasio-Creme**, **Zwiebeln aus Cavasso** und Schnittlauch
Serviert mit einem Aperitif aus Ribolla Gialla mit grünem Apfel und Thymian

TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

Alici del Mar Adriatico marinate al Friulano con crema di Scuate Fumade e polvere di pane nero

Baccalà mantecato con cialda al nero di seppia e polvere di cappero

Anguilla in saor con crema di cipolla rossa, uvetta al Refosco e pinoli tostati

Adriatische Sardellen in Friulano-Wein mariniert mit Creme aus Scuate Fumade und Schwarzbrotpulver

Stockfischmousse auf Tintenfisch-Tinten-Chip mit Kapernpulver

Aal in süß-saurer Zwiebelmarinade auf roter Zwiebelcreme mit im Refosco eingelegten Rosinen und gerösteten Pinienkernen

ZUPPETTA - SÜPPCHEN

Boreto alla gradese con crostone di pane rustico

Traditionelle Fischsuppe aus Grado mit gerösteter Brotscheibe

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Risotto mantecato con trota salmonata, Rosa di Gorizia e burro acido affumicato

Cremiges Risotto mit geräucherter Lachsforelle, Rosa di Gorizia (eine seltene, winterliche Radicchio-Spezialität aus dem Friaul) und geräucherter Sauerrahmbutter

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Gamberoni di fiume in Buzara con pomodorini confit, aglio rosa e crostone al timo serviti su letto di polenta morbida e accompagnati da Articiochi triestini

Riesenflussgarnelen in Buzara mit confierten Kirschtomaten, rosa Knoblauch und gerösteter Brotscheibe mit Thymian, serviert auf cremigem Polentabett und begleitet von **Triestiner Artischocken**

DESSERT

Gubana con crema calda alla vaniglia accompagnato dal classico **Plaurinch**

Gubana mit warmer Vanillecreme, serviert mit dem klassischen **Plaurinch**

€ 54,90



Was ist die/das

ENTRÉE

Ein kleiner Gruß aus der Carnia: Der Frico – eine traditionelle Bauernspeise aus Kartoffeln und Montasio – wurde ursprünglich in den Almhütten zubereitet. Die Zwiebel aus Cavasso, eine alte friaulische Sorte, verleiht dem Gericht eine feine Süße. Dazu ein Aperitif mit Ribolla Gialla, einem autochthonen Wein, der bereits im 13. Jahrhundert erwähnt wurde, verfeinert mit grünem Apfel und Thymian – ein Hauch von Hügellandschaft im Glas.

VORSPEISENTRIO – DREIERLEI KOSTPROBEN

Die in Friulano-Wein marinierten Sardellen erinnern an die Küchentraditionen der Adriaküste, wo Fisch mit Wein und Essig haltbar gemacht wurde. Die Creme aus Scute Fumade – geräuchertem Ricotta – stammt aus der bäuerlichen Käseherstellung der friaulischen Alpen.

Das Stockfischmousse auf einer Tintenfisch-Tinten-Chip verweist auf den venezianischen Einfluss an der Küste von Grado und Marano.

Der Aal in süß-saurer Zwiebelmarinade („in saor“) ist ein uraltes Konservierungsgericht der Lagune. Die Kombination mit Refosco-Rosinen und gerösteten Pinienkernen bringt Tradition und Finesse in Einklang.

SÜPPCHEN

Der Boreto aus Grado ist eine der ältesten Fischsuppen der nördlichen Adria. Sie entstand an Bord der Fischerboote, zubereitet mit Knoblauch, Essig, Pfeffer und dem Fisch, der nicht verkauft wurde.

Bis heute bewahren Bruderschaften in Grado das Rezept. Eine Scheibe geröstetes Landbrot ergänzt die kräftige, salzige Brühe perfekt.

ERSTER GANG

Das Risotto mit geräucherter Lachsforelle wird mit Butter verfeinert und mit Rosa di Gorizia veredelt – ein seltener, von Hand gezogener Winterradicchio aus der Umgebung von Görz, der seit der Habsburgerzeit geschätzt wird.

Die Kombination von Rauch, Bitterkeit und Cremigkeit verleiht dem Gericht Tiefe und Charakter.

HAUPTGANG

Die Riesenflussgarnelen in Buzara – geschmort in Tomaten, rosa Knoblauch und Weißwein – spiegeln die Kochkunst der adriatischen Küste wider, insbesondere Triest und Istrien. Der Begriff „Buzara“ stammt vermutlich vom venezianischen „bozzare“.

Serviert auf weichem Polentabett, begleitet von Triestiner Artischocken – einer jüdisch-sefardischen Ostertradition, zubereitet mit Sardellen, Semmelbröseln und Petersilie – vereint das Gericht Stadt, Meer und Erinnerung.

DESSERT

Die Gubana – ein gerollter Festtagskuchen aus den Natisone-Tälern – wurde schon im 16. Jahrhundert auf höfischen Tafeln serviert. Gefüllt mit Nüssen, Rosinen, Pinienkernen und Gewürzen, steht sie für Gastfreundschaft und Tradition.

Serviert mit warmer Vanillecreme und einem Glas Plaurinch, einem seltenen, süßen Dessertwein aus dem Friaul – ein weicher, duftender Abschluss, wie gemacht für eine Reise durch die Aromen des Meeres und der Flüsse dieser Region.