

“LA TERRA 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

Pitina IGP su cubo di polenta frita con chutney di cipolla rossa, uvetta e arancia

Musetto cotto a bassa temperatura con **brovada** leggermente acidula.

Prosciutto di **San Daniele DOP** con quenelle di formaggio **Asíno del Mònt d'Às** e chips di frico

Pitina IGP (geschützte geografische Angabe) auf gebratenem Polentawürfel mit Chutney aus roter Zwiebel, Rosinen und Orangenschale

Sous-vide gegarter **Musetto** mit leicht säuerlicher **Brovada**

San-Daniele-Schinken DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) mit einer Quenelle aus **Asíno del Mònt d'Às**-Käse und Frico-Chips.

ZUPPETTA – SÜPPCHEN

Jota triestina con crauti, fagioli borlotti e pancetta affumicata

Triestiner Jota mit Sauerkraut, Borlottibohnen und geräuchertem Bauchspeck

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Blecs fatti in casa con ragù di cervo e crema di **Scuete Fumade**

Hausgemachte **Blecs** mit Hirschragout und Creme aus **Scuete Fumade**

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Guancia di vitello brasata al vino autoctono **Pignolo** su letto di polenta morbida e **Articiochi triestini**

In autochthonem **Pignolo** geschmorte **Kalbsbacke** auf weichem Polentabett mit **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 Pitina g.g.A., traditionell geräuchert, stammt aus dem Val Tramontina und wurde früher zur Konservierung von Wildfleisch hergestellt. In dieser Version wird sie auf einem Würfel aus knuspriger Polenta mit einem süß-säuerlichen Chutney aus Zwiebel, Rosinen und Orangenschale serviert.

Der Musetto mit Brovada, ein typisches Wintergericht des Friaul, war bereits auf Bauernmärkten im 18. Jahrhundert bekannt: das gekochte Schweinefleisch wird mit säuerlich fermentierten Rüben kombiniert.

Der San-Daniele-Schinken g.U., dessen Ursprung bis ins 13. Jahrhundert dokumentiert ist, profitiert vom besonderen Mikroklima zwischen Alpen und Adria, das eine natürliche, gleichmäßige Reifung ermöglicht. Erste schriftliche Erwähnungen stammen aus Urkunden des Jahres 1204. Sein feines Aroma und die zarte Textur sind das Ergebnis jahrhundertealter Handwerkskunst.

Dazu eine Quenelle aus Asíno del Mònt d'Às, ein seltener Kuhmilchkäse aus dem östlichen Friaul, heute wiederentdeckt. Ursprünglich in Tonkrügen oder Blättern aufbewahrt, wurde er in Asche oder Maisstroh gereift. Sein kräftiger Geschmack harmoniert wunderbar mit den knusprigen Frico-Chips.

SÜPPCHEN

Die Triestiner Jota entstand aus dem Zusammenspiel alpiner und slowenischer Küche: eine kräftige Suppe mit Sauerkraut, Bohnen und geräuchertem Bauchspeck. Früher war sie ein nahrhaftes Alltagsgericht der Arbeiterklasse in Triest, oft ergänzt mit Gartenkräutern und Fleischresten.

ERSTER GANG

Blecs – unregelmäßig von Hand geschnittene Eiernudeln – gehören zu den ältesten Pastagerichten der Carnia. Ursprünglich mit verschiedenen Mehlsorten zubereitet, werden sie hier mit einem Wildragout vom Hirsch serviert. Die Creme aus Scuete Fumade – einer geräucherten friaulischen Ricotta – rundet das Gericht mit ihrer rauchigen Note ab, einst ein Mittel zur Konservierung in den kalten Monaten.

HAUPTGANG

Die geschmorte Kalbsbacke im Pignolo, einem autochthonen Rotwein des Friaul, verbindet Zartheit mit regionalem Charakter. Der Wein wurde in den letzten Jahrzehnten wiederentdeckt, nachdem er lange fast verschwunden war. Das weiche Polentabett erinnert an die bäuerliche Ernährung, während die Triestiner Artischocken – mit Sardellen, Semmelbröseln und Petersilie geschmort – ein Spiegel der multikulturellen Küche Triests sind, geprägt von mediterranen, mitteleuropäischen und jüdischen Einflüssen.

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.