ANTICA MADDALENA

VORSPEISE

Austern	je 4
Carpaccio-Trio*: Thunfisch mit Sojabohnenperlen, Gelbschwanzmakrele mit Grünapfel-Gel, in Wermut marinierter Lachs mit Gravlax-Sauce	16
Jakobsmuscheln, Kammmuscheln* und Riesengarnele* gratiniert	13
Stockfisch-Mousse, Polenta-Chips, Schnittlauchöl	14
Traditionelles “Frico”: Käse- und Kartoffeltörtchen mit Polenta	14
Handwerklich hergestellter San Daniele Rohschinken, Auswahl Prolongo, 18 Monate gereift	12
Unser paniertes Gemüse mit Senfmayo	13
Pochiertes Ei, Foie-gras-Mousse, Frico-Waffel	15
Angerichtetes Beef-Tartare, Rosmarinbutter und Toastbrot	13
Wildschwein-Carpaccio, braune Soße, marinierter Endiviensalat und Kürbis-Chutney	13

Scannen Sie den QR-Code, um die Weinkarte und die Weine im Glas anzuzeigen. →

Deckgebühr: € 2,50, inklusive eines Brotkorbs und Grissini

Wir servieren aufbereitetes und kohlensäurehaltiges Trinkwasser € 2,50

*Durch Temperaturabsenkung kinservierte Lebensmittel / Tiefgekühlte Lebensmittel

NUDELGERICHTE UND SUPPEN

Die Cjalsons aus Treppo Carnico: *traditionelle hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Kartoffeln, Rosinen, Melisse, Zitrone und Schalotten, angemacht mit Rohrzucker, Zimt, geräuchertem Ricotta und zerlassener Butter*	13
Suppe/Cremesuppe des Tages	13
Tagliolini mit San Daniele Schinken, Milchcreme und Mohn	13
Risotto „Riserva San Massimo“ mit Rote Bete, mildem Gorgonzola und gerösteten Haselnüssen	15
Makkaroni mit Radicchio aus Treviso, Jakobsmuscheln und Kubebepfeffer	14
Spaghetti ‘aglio olio’ mit grünem Pfeffer, Chili und Garnelentartar*	13
Kürbis-Gnocchi, in Refosco gekochtes Ragù und geräucherter Ricotta	13

HAUPTGERICHTE

Oktopus* auf mariniertem Grünkohl und Blumenkohlcreme	18
Thunfisch-Tataki*, in der Pfanne angebratener Mangold und Schwarzkohlstreifen	19
Unsere gemischte Fischfritüre*	18
Gebackener Steinbutt mit Kirschtomaten und Kartoffeln (für 2 Personen | 30 Minuten)	42
Goldbrasse nach Boreto-Art	18
Mit Honig glasierte Entenbrust, Knollensellerie-Püree und gefülltem Grünkohl	18
Gefüllter Tintenfisch, mit Petersilie glasiert, Tomaten, Tintenfischtinte, dazu Zucchini in Panade	18
Gedämpftes Volpina-Filet (Fisch) auf einem Gemüsesalat mit Pil-Pil-Soße	18
Hähnchenschenkel vom Grill, Apfel-BBQ-Chutney	17