

1905

MILLENOVECENTO
CINQUE

FAMILIE MARINI
CHEF STEFANO BASELLO

*Natur
ist so scharfsinnig klug,
dass sie sich nicht ohne große Kunst
nutzen lässt*

Reise durch unsere Zeit

Reise durch unsere zeit

Handgeschriebene Briefe und lebendige
Erinnerungen

Eine Reise zwischen den Geschmäckern des
friaulischen Hinterlandes, um vergessene Zutaten
und Traditionen zu entdecken, die durch die
herzlichen Erzählungen der Älteren wieder in
Erinnerung gerufen werden.

Eine Sammlung der charakteristischen Gerichte von
Chefkoch Stefano Basello.

€ 90

*Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien, damit wir uns optimal um Sie kümmern können.

**Es ist unsere Gewohnheit, frische, saisonale Rohstoffe zu verwenden. Bei Lieferschwierigkeiten verwenden wir jedoch von uns verarbeitete, schnellgekühlte und gefrorene Rohstoffe.

BENVENUTI IN FRIULI!

Unsere Vorspeise

MERINDE FURLANE

Eigelb, saure Sahne, Sardellen, Krümel von Prosciutto
Crudo di S. Daniele und Wildgemüse

3 • 4 • 7



IL PESCECROTS

*Gebratene Froschschenkel, gesäuerte Brotsuppe,
grüne Soße, Kalbsjus und pikante Kräuter

1 • 5 • 7 • 9

SPAGHETTO AI PROFUMI DELLO ZONCOLAN

*Spaghetti Benedetto Cavalieri in Heubrühe gekocht
und mit geräucherter Butter sautiert, Çuç di
Mont-Käse, Victory-Zwiebelöl, Haselnusscreme und
Flechtenpulver

1 • 7 • 8



ROTE PEZZATA, ROTE GARNELEN, SPARGEL

*Gegrillte Rippchen von Pezzata Rossa Friulana,
Senfsauce, roter Garnelentartar und roter
Garnelenbisque, Spargelsalat

2 • 4 • 7

VON PINZANO BIS SPILIMBERGO

Süße Brühe aus alten Äpfeln aus dem Oberen Friaul
und Eisenkraut, gewürfeltes Obst und Gemüse der
Saison

9

ERDBEEREN, JOGHURT, BALSAMICO-KRÄUTER

*Zitronenthymian-Torte, Erdbeercreme,
Joghurtmousse von Gortani-Hof und
Balsamico-Kräutersorbet

1 • 3 • 7

EIN SÜSSER ABSCHIED

Porträt der Gegenwart

Porträt der gegenwart

Das Wissen von gestern, das Bewusstsein von heute
Das im Laufe der Jahre gesammelte und geschätzte
Wissen erstrahlt in der Gegenwart und erneuert sich.
Eine Küche in Bewegung, die dem, was war, treu
bleibt und sich dessen, was ist, bewusst ist.
Unsere Interpretation von 'hier und jetzt'

€ 90

*Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien, damit wir uns optimal um Sie kümmern können.

**Es ist unsere Gewohnheit, frische, saisonale Rohstoffe zu verwenden. Bei Lieferschwierigkeiten verwenden wir jedoch von uns verarbeitete, schnellgekühlte und gefrorene Rohstoffe.

BENVENUTI IN FRIULI!

Unsere Vorspeise

LÖWENZAHN, JOGHURT, AUSTERN

Gebackener Löwenzahn mit zerkleinerten
Löwenzahnknospen und Öl, Joghurt-Emulsion,
Austern und gesalzener Zitrone

7 • 14

RINGELTAUBE, RUCOLA, SEEIGEL

*Tartar von der Ringeltaube, Seeigel,
Rote-Bete-Granatapfel-Reduktion,
wilde Rucola-Sauce, gegrillter Bergspinat;
“cjarson” mit Taubenkeulen-Ragout

1 • 2 • 9

HUMMER UND SPARGEL

*Ravioli mit weißem Spargel,
Hummersauce mit roten Beeren,
Zitronenverbenaöl

1 • 2 • 3 • 7 • 9

ENTE, LORBEERBLATT UND HIBISKUS

*Entenbrust am Knochen gegart, ihr Fond,
Hibiskussauce und Lorbeeröl; konfierte Beinkrokette
auf Gänselebercreme; Entenherzspieß

1 • 2 • 5 • 7 • 9

MILCH UND RAUCH

Leicht geräuchertes Buttermilch-Gelato

7

SPARGEL, ZITRONE, PFIRSICHBLÜTEN

*Sorbet von grünen Spargel, Blätterteig und
Zitronenquark, Pfirsichblüten- und Holunderblütengel

3 • 7

EIN SÜSSER ABSCHIED

Wine Pairing

RISTORANTE 1905

FÜR DIEJENIGEN, DIE SICH GERNE
BEGLEITEN LASSEN...

HABEN WIR ZWEI VORSCHLÄGE FÜR
WEINKOMBINATIONEN
AUSGEARBEITET
UM IHR VERKOSTUNGSERLEBNIS ZU
VERBESSERN.

Ein Spaziergang durch die bekanntesten
Weingebiete von Friuli Venezia Giulia,
eine Reise zur Entdeckung neuer
Terroirs, Rebsorten und Menschen, die
ihr Leben dem Weinbau gewidmet
haben.

3 GLÄSER WEIN
€ 20

5 GLÄSER WEIN
€ 40

*Neben dem Wein bieten wir in unseren
Degustationsmenüs auch infundierte und
fermentierte alkoholfreie Getränke aus eigener
Herstellung an.



PRESIDI SLOW-FOOD

Çuç di mont

(*) WIR SIND ES GEWOHNT, MIT FRISCH- UND
SAISONSPRODUKTEN ZU ARBEITEN. WENN ES NICHT MÖGLICH IST,
SIE ZU BEKOMMEN, GEBRAUCHEN WIR FRISCHE, ROHE ZUTATEN,
DIE VON UNS VERARBEITET UND KONSERVIERT WERDEN (IM HAUS SCHOCK GEFROREN)
GARNELEN, TINTENFISCHE, KAISERGRANATE - GEMÄSS EC VERORDNUNGEN -
VORSCHRIFT NR. 853/2004, ANHANG III, ABS. VII, KAP. 3, UNTER D

ALLERGENE, DIE IN UNSEREN GERICHTEN ENTHALTEN SIND:

- 1 · GLUTENHALTIGES GETREIDE, NÄMLICH:
WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, KAMUT ODER
DEREN ABGELEITETE SORTEN UND FOLGEPRODUKTE
- 2 · KRUSTENTIERE UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE.
- 3 · EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
- 4 · FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
- 5 · ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE.
- 6 · SOJA UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.
- 7 · MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
(EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- 8 · SCHALENOBST WIE ETWA: MANDELN,
HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN UND IHRE
ERZEUGNISSE.
- 9 · SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE.
- 10 · SENF UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE.
- 11 · SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE.
- 12 · SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
IN EINER KONZENTRATION VON MEHR ALS 10 MG/KG
ODER 10 MG/L BEZOGEN AUF DEN GESAMTGEHALT
AN SO₂ DER PRODUKTE
- 13 · LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE.
- 14 · WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE.