



## Vorspeisen

Kleine Polenta aus Buchweizen mit getrüffeltem Fondue  
Birnsalat und Montasio-Käse  
Bresaola-Röllchen (luftgetrocknetes Rind) mit Ziegenkäse-Mousse  
Flan vom Winterradicchio mit Wurst-Pestum und Balsamico-Reduzierung  
San Daniele "Dok Dall'Ava"-Schinken mit mariniertes Endivie  
Gemischter Meervorspeisenteller\*  
Krabben\* - und Artischockensalat mit Limesauce  
Gebrühter Thunfisch mit Sesam auf Kresse und Sojasauce

## Erste Hauptgerichte

Risotto mit Taleggio-Käse und Artischocken  
Frische, mit Spinat und San Daniele-Schinken gratinierte Nudellocken  
Kartoffel-Tortelli, gefüllt mit Birnen, Nüssen und "formadi frant"-Käse  
Maltagliati-Nudeln mit Wildragout\*  
Lauch- und Kartoffelcremesuppe  
Farfalle-Eiernudeln mit Seeteufelragout und römischem Kohl  
Fischsuppe mit Knoblauch-Crostini

## Zweite Hauptgerichte

Servierwagen mit gemischtem Kochfleisch mit Saucen  
(Donnerstag mittags und abends, Samstag abends und Sonntag mittags))  
Gemischter karnischer Teller  
(Wurst in Polentabrühe, eingelegter Hirsch\* und Kartoffel-Frico (Käsefladen))  
Rinderfilet mit Rotweinsauce und Radicchio aus Treviso  
Kalbsschnitzel à la Sassi mit Artischocken und Kartoffeln  
Lammkarree\* in Kräuterkruste  
Rindertartar  
Gegrilltes Gemüse mit Käse  
T-Bonne Steak (Rind-Fleisch) vom Grill  
Seebarschfilet mit Prosecco-Sauce und Broccoli-Flan  
Schwertfisch-Steak mit Cocktailtomaten, Taggiasca-Oliven und Kapern  
Meerespfanne\*  
Steinbutt nach Wunsch  
Seebarsch nach Wunsch  
Goldbrasse nach Wunsch

## Dessert

Schokoladenbiskuit mit Vanillecreme und Blaubeeren  
Bayerische Creme mit Torrone und Mandarinensauce  
Lauwarmes Törtchen mit Trockenfrüchten und Gianduiasauce  
Ananas-Carpaccio mit Mango- und Rumsorbet

\* = Mangels frischer Produkte werden gefrorene Produkte gebraucht.

**Info / reservierung :**  
Tel. : +39 0432 978013  
Fax: +39 0432 978187  
E-mail: info@hotelcarnia.it



★★★  
RISTORANTE  
HOTEL CARNIA