

# HAMMERACK

—HOTEL • RESTAURANT • SPA—



**MENU**

# “A TOR PAL MONT”

Verkostungsmenü

## I Nostri Amouse-Bouches

Gurkencarpaccio, Wassermelonen-Tatar und Ziegenkäse

7

Rotes Garnelen-Tatar, Krenmilch, fermentierte Gerste und  
Mais-Crumble

5, 14

Buchweizen-Tortello mit konfierten Datteltomaten und  
Ricotta, Basilikumcreme und geräucherte Burrata-Mousse

“Mancini” Spaghetti alla Chitarra, Gänseragout und  
Chutney aus roten Äpfeln

1, 7, 9

## *Il nostro intermezzo*

Alpenrose aus dem Kamado, Auberginencreme und Tzatziki

7

Heu-Creme, Honig-Sphäre, Zartbitterschokoladen-  
Mousse, Kakaotuille

1, 3, 7

Kleine Patisserie

100 €

Getränkebegleitung mit 6 Weinen/Drinks 50 €

*Das Menü gilt für den gesamten Tisch.*

# VORSPEISEN

Hirsch-Tatar, Favabohnen-Pesto,  
unser Roggen-Brioche, Maracuja-Eigelb

1, 3, 7, 10

€ 22.00

Rotes Garnelen-Tatar, Krenmilch, fermentierte Gerste und  
Mais-Crumble

5, 7, 14

€ 24.00

Gurkencarpaccio, Wassermelonen-Tatar und Ziegenkäse

7

€ 18.00

Rotbarsch-Carpaccio, Zitronensalz und  
Chicorée mit Sardellen

4

€ 22.00

Kalbsbries, grüne Sauce, Asino-Käse und Yuzu-Gel

4, 7

€ 22.00

# ERSTE GÄNGE

Gyoza mit Rehfüllung, Waldbeeren, Sojasauce und Yuzu-Sake

1, 4, 6, 7, 14

€ 22.00

“Mancini” Spaghetti alla Chitarra, Gänseragout und Chutney  
aus roten Äpfeln

1, 9

€ 22.00

Buchweizen-Tortello mit konfierten Datteltomaten und  
Ricotta, Basilikumcreme und geräucherte Burrata-Mousse

1, 7

€ 22.00

Lagunen-Risotto

2, 4, 6, 7, 14

€ 25.00

Rigatoni Mancini, geröstete Artischocken,  
Artischockencreme und Bottarga

1, 4, 7

€ 24.00

# SECONDI PIATTI

Popcorncreme und Wilder Mohn (Sclopit) mit knusprigem Gemüse

7

€ 23.00

Alpenrose vom Kamado, Auberginencreme und Tzatziki

7

€ 30.00

Entenbrust vom Kamado, Orangensauce,  
Kartoffelpavé und Fenchelcreme

7, 9

€ 27.00

Zarter Steinbutt mit Sesamöl, Soja und Miso, serviert mit  
gegrilltem Gemüse

4, 6, 9, 11

€ 27.00

Gelbschwanzmakrele, Pfifferlinge, Pfirsichsauce und  
Gelber Ribolla-Essig „Sirk“

4, 7, 12

€ 25.00

# DESSERT

„Süße Begegnungen“: Tonkabohnen-Eis, Namelaka mit Kaffee und weißer Schokolade, Crumble und Maracuja-Gel  
(Hommage an den Maître Pâtissier Andrea Tortora)

3, 7

€ 12.00

„Das Geheimnis des Heus“: Heu-Mousse, Zartbitterschokoladen-Creme mit Hibiskus, Honigtropfen, Kakaotuille

1, 3, 7

€ 15.00

„Mango in Blüte“: Kokos-Baiser, Passionsfrucht-Gel, Mango-Creme und Guanaja-Flocken

3, 7

€ 12.00

„Vertikale Schokolade“: Griechischer Joghurt, Schokoladen-Brownie, Zartbitter-Creme, Passionsfrucht-Sorbet und Schokoladen-Baiser

1, 3, 7

€ 15.00

„Cefalù“: Kapern-Eis von Salina, Mandeln-Namelaka, Zitronengel und Kokoswasser-Gelee

4, 7, 8

€ 15.00

*Danach*

**Unser Käsewagen**

*Gedeck € 6,00*

# ALLERGENE

Liste der in diesem Betrieb verwendeten allergenen Zutaten gemäß Anhang II der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 – „Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen“

## **Liste der kennzeichnungspflichtigen Allergene:**

- 1 – Getreide, das Gluten enthält, und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)**
- 2 – Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 3 – Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 4 – Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 5 – Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 6 – Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 7 – Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)**
- 8 – Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 9 – Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 10 – Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 11 – Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 12 – Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l**
- 13 – Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse**
- 14 – Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch) und daraus hergestellte Erzeugnisse**

In der Speisekarte finden Sie die oben aufgeführten allergenen Zutaten mit der entsprechenden Kennziffer gekennzeichnet.

Frisch von uns eingekaufte Lebensmittel können – aus marktbedingten Gründen und insbesondere bei Rohzubereitungen – einer vorbeugenden Behandlung unterzogen worden sein. Diese erfolgt durch Vakuumverpackung und Schockfrostung bei -20 °C, gemäß den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt VII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3

# HAMMERACK

← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

## WI-FI

Network: GUEST  
Password: Guest@24

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – SAMSTAG 19:00 – 22:00  
SONNTAG 12:00 – 14:30 / 19:00 – 22:00

## UNSERE KONTAKTE



@hammerackhotel

Via Officine, 8 - Malborghetto, Udine (IT)  
T +39 0428 820158 | info@hammerackhotel.it

[www.hammerackhotel.it](http://www.hammerackhotel.it)