



ALLE TRINCEE
Agriturismo

SALUMI DEL NOSTRO TERRITORIO / REGIONALE AUFSCHNITTPLATTE

- Bis di soppressa friulana e salame nostrano (La Vecje Salumerie)
Zweierlei salami: Friulanische soppressa und haussalami €9,00
- Formaggi misti friulani ⁽⁷⁾
Friulanische käseauswahl €9,00
- Lardo con crostini caldi e burro (La Vecje Salumerie, D'Ossvaldo) ⁽¹⁻⁷⁾
Lardo mit warmen crostini und butter €9,00
- Mortadella (La Vecje Salumerie)
Mortadella €9,00
- Ossocollo stagionato (La Vecje Salumerie)
Gereifter ossocollo (schweinenacken) €9,00
- Prosciutto cotto caldo con kren (Morgante)
Warmer gekochter schinken mit kren €9,00
- Prosciutto crudo (Pezzetta, La Vecje Salumerie)
Rohschinken €9,00
- Tagliere misto (per 1 persona) / (per 2 persone) ⁽⁷⁾
Gemischte aufschnittplatte (für 1 person) / (für 2 personen) €16,00/€28,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

- Gazpacho, ricotta mantecata, cetriolo e polvere di olive ⁽⁷⁾
Gazpacho, aufgeschlagene Ricotta, Gurke und Olivenpulver €11,00
- Uovo CBT su crema di lamio e limone, crumble di frico e olio alle erbe ⁽⁷⁾
Bei niedriger Temperatur gegartes Ei auf Brennessel-Zitronen-Creme, Frico-Crumble und Kräuteröl €11,00
- Il "vidiel tornat" dal mare Alle Trincee
Vitello CBT, maionese cotta, olio alle erbe, caffè e la sua demi-glace ⁽³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾
Kalbfleisch, bei niedriger Temperatur gegart, gekochte Mayonnaise, Kräuteröl, Kaffee und seine Demi-Glace €14,00
- Toast di Limousine, maionese al lamio e al pepe, cipolla agrodolce ⁽¹⁻³⁻⁵⁻¹²⁾
Limousinen-Toast, Brennessel und Pfeffermayonnaise, süß-saure Zwiebeln €15,00



AGRITURISMO ALLE TRINCEE
Ortofrutticola Medea Società Agricola srl - VIA XXIV MAGGIO, 35, 34076 MEDEA (GO)
+ 39 388 579 3250 - agriturismoalletrincee@gmail.com



ALLE TRINCEE
Agriturismo

PRIMI PIATTI / ERSTE GÄNGE

- Gnocchi di melanzane, crema di datterino giallo e mozzarella con pomodorini macerati al basilico ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ €14,00
Auberginen-Gnocchi, gelbe Datterini-Tomaten und Mozzarella-Creme, dazu in Basilikum marinierte Kirschtomaten
- Ravioli di ricotta, "sclopit", asparagi selvatici e miele con coulis di pomodoro e scaglie di stravecchio ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾ €14,00
Ricotta-, Sclopit- (Wildkraut-Silene), Spargel- und Honig-Ravioli mit Tomatencoulis und Stravecchio-Spänen
- Orzotto con fiori di zucchini, tarassaco, salsiccia e scaglie di stravecchio ⁽¹⁻⁷⁾ €14,00
Kalte Gerste mit Zucchini Blüten, Löwenzahn, Wurst und Flocken von Stravecchio Käse
- Mezze maniche trifilate al bronzo con ragù di vitello ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾ €14,00
Mezze-Maniche mit Kalbsragout

SECONDI PIATTI / HAUPTGERICHTE

- Peperone ripieno di gelato al Formadi Frant e quinoa croccante ⁽⁵⁻⁷⁾ €15,00
Paprika gefüllt mit Formadi Frant Eiscreme und knusprigem Quinoa
- Coppa di maiale al miele, crema piccante di peperone, maionese all'aglio nero e fagiolini ⁽⁹⁻¹⁰⁻¹²⁾ €18,00
Honigglasierter Schweinenacken, würzige Paprikacreme, Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch und grüne Bohnen
- Coniglio ripieno di lamio, crema di patata alla menta, polvere di alloro e la sua demi-glace ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾ €18,00
Kaninchen gefüllt mit Brennnessel, Minz-Kartoffelcreme, Lorbeerblattpulver und seiner Demi-Glace
- Il nostro frico di patate con polenta arrostita (ca. 800g - minimo 2 persone)⁽⁷⁾ - 20 minuti €23,00
Unser traditionelles friaulisches kartoffel-Frico mit gebratener polenta (ca. 800 g – mindestens 2 Personen) – bitte 20 minuten zubereitungszeit einplanen



AGRITURISMO ALLE TRINCEE
Ortofrutticola Medea Società Agricola srl - VIA XXIV MAGGIO, 35, 34076 MEDEA (GO)
+ 39 388 579 3250 – agriturismoalletrincee@gmail.com



ALLE TRINCEE
Agriturismo

CONTORNI / BEILAGEN

- Insalata mista di stagione
Gemischter Salat der Saison €4,00
- Polenta grigliata
Gegrillte polenta €4,00
- Patate saltate al burro ⁽⁷⁾
in Butter gebratene Kartoffeln €4,00
- Caponata di verdure, basilico e menta
Gemüsecaponata mit Basilikum und Minze €6,00

LE NOSTRE PROPOSTE PER I PICCOLI / UNSERE ANGEBOTE FÜR KINDER

- Pasta corta al ragù/pomodoro ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾
Kurze pasta mit ragù/tomatensauce €8,00
- Gnocchi al ragù/pomodoro ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾
Gnocchi mit ragù/tomatensauce €8,00
- Cotoletta di pollo con patate saltate ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁾
Hähnchenschnitzel mit in butter geschwenkte kartoffeln €12,00
- Hamburger di carni miste con patate saltate ⁽⁵⁻⁷⁾
Burger aus gemischtem fleisch mit sautierten kartoffeln €12,00

Si invita la gentile clientela ad avvisare il personale di sala per eventuali intolleranze ed allergie.

Wir bitten unsere geschätzten Gäste, das Servicepersonal über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien zu informieren.

Wi-Fi password: alletrincee



AGRITURISMO ALLE TRINCEE
Ortofrutticola Medea Società Agricola srl - VIA XXIV MAGGIO, 35, 34076 MEDEA (GO)
+ 39 388 579 3250 – agriturismoalletrincee@gmail.com



ALLE TRINCEE
Agriturismo

BEVANDE / GETRÄNKE

- Acqua** 0,5 l
Wasser €1,25
- Acqua** 1 l
Wasser €2,50
- Bibite analcoliche
Alkoholfreie Getränke €2,50-4,00
- Birra agricola friulana
Friulanisches Bauernbier €3,50
- Caffè
Kaffee €1,50-2,00

**L'acqua che serviamo è acqua potabile trattata ai sensi del D.M. 25/2012 mediante sistemi di affinaggio con microfiltrazione)
Das servierte Wasser ist Trinkwasser, das gemäß der Verordnung D.M. 25/2012 mit Mikrofiltrierungssystemen behandelt und veredelt wurde.

COPERTO / TISCHGEDECK

- Aggiunta di pane e grissini
Zusätzliches Brot und Brotstangen €2,00

Su richiesta è disponibile pane senza glutine / *Auf Anfrage ist glutenfreies Brot erhältlich.*

SERVIZI EXTRA / EXTRA SERVICES

- Servizio di taglio torta
Kuchenschnitt-Service €1,00 a porzione
- Box per asporto
Takeaway box €1,00



AGRITURISMO ALLE TRINCEE

Ortofrutticola Medea Società Agricola srl - VIA XXIV MAGGIO, 35, 34076 MEDEA (GO)
+ 39 388 579 3250 - agriturismoalletrincee@gmail.com



ALLE TRINCEE
Agriturismo

ELENCO ALLERGENI / ALLERGEN-LISTE
(IT 22.11.2011 Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 304/43)

NUMERO ZAHL	ALLERGENI	ALLERGEN
1	Glutine	<i>Getreide, das Gluten enthält</i>
2	Crostacei e derivati	<i>Krebstiere</i>
3	Uova e derivati	<i>Eier</i>
4	Pesce e derivati	<i>Fisch</i>
5	Arachidi e derivati	<i>Erdnüsse</i>
6	Soia e derivati	<i>Soja</i>
7	Latte e derivati	<i>Milch und Milchprodukte</i>
8	Frutta a guscio e derivati	<i>Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashews, Pistazien, Paranüsse)</i>
9	Sedano e derivati	<i>Sellerie</i>
10	Senape e derivati	<i>Senf</i>
11	Semi di sesamo e derivati	<i>Sesamsamen</i>
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	<i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>
13	Lupino e derivati	<i>Lupinen</i>
14	Molluschi e derivati	<i>Weichtiere</i>

⚠ Allergenhinweis:

Alle unsere Gerichte werden in einer gemeinsamen Küche zubereitet, in der **GLUTEN, EI, LAKTOSE und SCHALENFRÜCHTE** vorkommen können. Wir können eine vollständige Kreuzkontaminationsfreiheit nicht garantieren. Bitte informieren Sie das Personal erneut, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.



AGRITURISMO ALLE TRINCEE
Ortofrutticola Medea Società Agricola srl - VIA XXIV MAGGIO, 35, 34076 MEDEA (GO)
+39 388 579 3250 - agriturismoalletrincee@gmail.com



ALLE TRINCEE
Agriturismo

CARTA DEI VINI / AUSGEWÄHLTE WEINE

I NOSTRI VINI "TERRE DI TRINCEA" / HAUSWEINE	Glas	Flasche
Weißweine		
Chardonnay 2023	€2,50	€15,00
Malvasia 2023	€2,50	€15,00
Pinot Bianco 2024	€2,50	€15,00
Ribolla gialla 2024	€2,50	€15,00
Sauvignon 2023	€2,50	€15,00
Rotweine		
Franconia 2024	€2,50	€15,00
Pinot nero 2025	€3,00	€18,00
Refosco dal Peduncolo Rosso 2024	€2,50	€15,00
Schaumweine		
Ribolla Gialla Brut Metodo Classico	€4,00	€25,00

VINI ROSSI / ROTWEINE	Weingut	Glas	Flasche
Sassirossi 2023	Masut da Rive	€4,50	€28,00

VINI DOLCI / SÜSSE WEINE	Weingut	Glas	Flasche
Tolle di Tolle – Bianco Dolce	Mulino Delle Tolle	€3,50	€21,00



AGRITURISMO ALLE TRINCEE
Ortofrutticola Medea Società Agricola srl - VIA XXIV MAGGIO, 35, 34076 MEDEA (GO)
+ 39 388 579 3250 – agriturismoalletrincee@gmail.com



ALLE TRINCEE
Agriturismo

I NOSTRI FORNITORI / AUSGEWÄHLTE REGIONALE PRODUZENTEN

Ortofrutticola Medea Società Agricola s.r.l.



Allevamento Limousine Bergamasco Sandro

Antico Molino F.lli Persello



Azienda Agricola Alturis s.s.a.

Azienda Agricola Domenico Fraccaroli

Azienda Agricola Masùt da Rive s.s.

Azienda Agricola Sandra Carusone



Azienda Agricola Tomsic Igor

D'Osvaldo srl



Idea s.r.l.

Morgante s.r.l.



Nonino distillatori s.r.l.

Ortofrutticola Cervellin Srl

Pezzetta s.r.l.



Pollo Aiellese di Pez Ennio s.n.c.

Pregis s.p.a.

Salumificio Pitaccolo G. s.r.l. (La Vecje Salumerie)



Società Agricola Mulino Delle Tolle

Società Agricola Vecon s. s. (Coniglionatura)



Torrefazione Goriziana s.r.l.



Vigneti Pietro Pittaro

Betrieben, viele davon Teil der regionalen Marke **#IoSonoFVG** – ein Zeichen für **Qualität** und **Nachhaltigkeit**. Wir wählen zertifizierte DOP-, DOC-, IGP-Zutaten und typische Erzeugnisse, um Authentizität und Rückverfolgbarkeit zu garantieren. Dieser Ansatz erfüllt nicht nur die regionale Vorgabe, wonach mindestens **80%** der jährlich verwendeten Rohstoffe aus eigener Erzeugung oder von Betrieben aus der Umgebung stammen müssen, sondern spiegelt auch unsere Philosophie wider: **unseren Gästen ein echtes, traditionell verwurzeltes kulinarisches Erlebnis zu bieten.**



AGRITURISMO ALLE TRINCEE

Ortofrutticola Medea Società Agricola srl - VIA XXIV MAGGIO, 35, 34076 MEDEA (GO)

+39 388 579 3250 – agriturismoalletrincee@gmail.com