

SACHEBURACHE

osteria · enoteca

*Sache burache
Sache burache
None Catinare
None Catarine
E jù cul cul
In te farine*



ANTIPASTI | Vorspeisen

Crudo di mare con tartare, gambero, ostrica,
gambero rosso e scampo 35,00 €

*Rohe Meeresfrüchte mit Tatar, Garnelen, Austern, roten
Garnelen und Scampi*

Guazzetto di cozze e vongole con pomodorini
e crostini 15,00 €

Muschelintopf mit Kirschtomaten und Croutons

Insalata di polpo con sedano e patate 18,00 €

Oktopussalat mit Sellerie und Kartoffeln

Filetto di sgombro ai tre pepi su insalatina 12,00 €

Makrelenfilet mit drei Pfeffer auf Salat

Baccalà mantecato con crostini 12,00 €

Kabeljaucreme mit Croutons

Sarde in saor 14,00 €

Sardinen Mit Zwiebel, Rosinen und Pinnienkernen eingelegt

Sformatino di bruscandoli su fonduta di
Montasio Stravecchio 14,00 €

Bruscandoli-Flan auf Montasio-Stravecchio-Fondue

Il nostro tagliere di affettati tradizionali 16,00 €

Unsere traditionelle Aufschnittplatte

Prosciutto cotto al miele con cren fresco 12,00 €

Honigkochschinken mit frischem Meerrettich

Carpaccio di carne salada con Montasio
Stravecchio e olio al tartufo 15,00 €

Rinder-Carpaccio mit Montasio Stravecchio und Trüffelöl

Il nostro frico con speck croccante 13,00 €

Unser Frico mit knusprigem Speck

Selezione di formaggi con mostarda al
mandarino 17,00 €

Käseauswahl mit Mandarinenenf

Burrata con pomodorini confit e basilico 12,00 €

Burrata mit confierten Kirschtomaten und Basilikum

PRIMI | Erste Gänge

Risotto del giorno (minimo 2 persone) 22,00 €

Risotto des Tages (mindestens 2 Personen)

Zuppa di pesce 23,00 €

Fischsuppe

Spaghettoni di grano duro alle vongole 18,00 €

Spaghetti Mit Venus muscheln

Gnocchi al ragù d'anatra 15,00 €

Gnocchi mit Entenragout

Linguine ai tre pomodorini, burrata
e basilico 15,00 €

Linguine mit drei Kirschtomaten, Burrata und Basilikum

SECONDI | Zweite Gänge

Pescato del giorno
(al forno o alla griglia) 6,00 € all'etto

Fang des Tages (gebacken oder gegrillt)

Filetto di orata alla mediterranea
con capperi, olive e pomodorini 21,00 €

*Mediterranes Doradenfilet mit Kapern, Oliven und
Kirschtomaten*

Coniglio in porchetta con patate al forno 23,00 €

Porchetta-Kaninchen mit Ofenkartoffeln

Costicine di agnello alla scottadito
con insalata cotta 24,00 €

Gegrillte Lammkoteletts mit gekochtem Salat

La Bistecca di Scottona (300 gr)
con patate al forno 23,00 €

Rindersteak (300 gr) mit Ofenkartoffeln



DESSERT DELLA CASA

Hausgemachtes Dessert

Tiramisù 6,00 €

Catalana 6,00 €

Biscotti 5,00 €

Semifreddo al croccantino 7,00 €

Tortino dello Chef 7,00 €

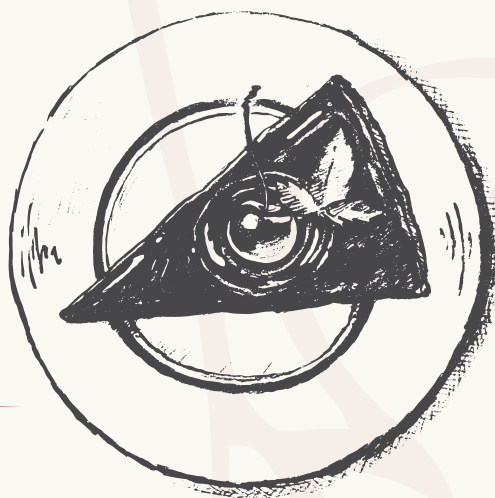
Tiramisu 6,00 €

Katalanisch 6,00 €

Kekse 5,00 €

Semifreddo mit knusprigen Keksen 7,00 €

Chefkuchen 7,00 €



CAFFETTERIA | Kaffeebar

Caffè <i>Kaffee</i>	1,50 €	Cappuccino	2,00 €	Thè <i>Tee</i>	2,50 €
Caffè Deca <i>Entkoffeinierter Kaffee</i>	1,80 €	Cappuccino Deca <i>Entkoffeinierter Cappuccino</i>	2,30 €	Camomilla <i>Kamillentee</i>	2,50 €
Caffè Orzo <i>Gerstenkaffee</i>	1,40 €	Latte Macchiato	1,80 €	Macchiato Caldo <i>Espresso mit heißer Milch</i>	1,50 €
Caffè Ginseng <i>Ginsengkaffee</i>	2,00 €	Macchiatone <i>Großer Macchiato</i>	2,00 €	Macchiato Freddo <i>Espresso mit kalter Milch</i>	1,50 €
Caffè Corretto <i>Kaffee mit Schuss (Likör)</i>	2,20 €	Schiumetta <i>Etwas Milchschaum</i>	0,50 €	Caffè Deca Corr. <i>Entkoffeinierter Kaffee mit Schuss</i>	2,50 €
		Caffè Doppio <i>Doppelter Espresso</i>	3,00 €		

SACHEBURTORE
osteria · enoteca

coperto / überdachtes 3€

lista vini



Weinkarte

BOLLICINE | *Schaumweine*

Prosecco Santa Eurosia	21,00 €
Prosecco Villa D'Arfanta	19,00 €
Ribolla Gialla Millesimato Sinefinis	36,00 €
Ferrari Perlé	58,00 €
Trento DOC Chri Brut Felsen	45,00 €
Crémant De Bourgogne Coquard	34,00 €
Inchino Rosé	45,00 €
Champagne Brut Cuvée Laurent-Perrier	90,00 €
Charles Heidsieck Brut	90,00 €
Dom Pérignon	290,00 €
Krug Grande Cuvée	300,00 €
Champagne Ruinart Rosé	150,00 €
Champagne Brut Royale Réserve	
Philipponnat	90,00 €

VINI BIANCHI | *Weißweine*

Chardonnay Vagheggio	25,00 €
Chardonnay Borgo del Tiglio	60,00 €
Chardonnay Russolo	28,00 €
Friulano "Ronco delle Cime" Venica	48,00 €
Friulano Venica	33,00 €
Friulano Borgo del Tiglio	60,00 €
Friulano Antico Broilo	39,00 €
Friulano Visintini	28,00 €
Sauvignon Schiopetto	39,00 €
Sauvignon "Ronco delle Mele" Venica	65,00 €
Sauvignon Vagheggio	25,00 €
Vermentino di Sardegna	25,00 €
Ribolla Gialla Princic	40,00 €
Ribolla Gialla Venica	42,00 €
Ribolla Gialla Antico Broilo	39,00 €
Pinot Grigio Simon di Brazzan	30,00 €
Pinot Grigio Vie di Romans	60,00 €
Pinot Grigio Russolo	28,00 €
Pinot Bianco Princic	42,00 €
Pinot Bianco San Michele Appiano	32,00 €
Pinot Bianco Crastin	28,00 €
Chablis Vieilles Vignes	57,00 €
Malvasia Hederle	48,00 €

Malvasia Venica	44,00 €
Malvasia Zaro	26,00 €
Malvasia Santomas	33,00 €
Malvasia Zaro Macerata	48,00 €
Uvaggio Collio Bianco Terre del Faet	38,00 €
Uvaggio Collio Bianco Edi Keber	45,00 €
Bourgogne Blanc Domaine Guy Amiot	78,00 €
Bourgogne Blanc Rully 1er Cru	120,00 €
Vitovska Lupinc	33,00 €
Vitovska Štoka	30,00 €

VINI ROSSI | *Rotweine*

Merlot Terre del Faet	34,00 €
Merlot Venica	35,00 €
Merlot Crastin	28,00 €
Merlot Gradis'ciutta	32,00 €
Uvaggi Sassirossi	30,00 €
Schioppettino Antico Broilo	44,00 €
Schioppettino Vigna Petrusa	39,00 €
Pinot Nero Russolo Grifo	39,00 €
Pinot Nero San Michele Appiano	50,00 €
Pinot Noir Moulin de Gassac	29,00 €
Pinot Nero Borgogna Domaine	
Guy Amiot	68,00 €
Refosco Antico Broilo	44,00 €
Cabernet Sauvignon Lis Neris	38,00 €
Cabernet Sauvignon Castelvecchio	35,00 €
Terrano Bajta Salez	33,00 €

VINI DESSERT | *Dessertweine*

Verduzzo Crastin 0,75 L	24,00 €
Picolit Ronchi di Manzano 0,375 L	38,00 €

SACHEBUTACCA
osteria · enoteca

lista drink



Getränkekarte

BIBITE | Getränke

Coca Cola Zero <i>Coca Cola Zero</i>	4,00 €
Coca Cola <i>Coca Cola</i>	4,00 €
Sprite <i>Sprite</i>	4,00 €
Fanta <i>Fanta</i>	4,00 €
Thè limone / pesca <i>Eistee Zitrone / Pfirsich</i>	4,00 €
Schweppes tonica / lemon <i>Schweppes Tonic / Lemon</i>	3,50 €
Tonica premium <i>Premium Tonic</i>	4,00 €
Gingerino	3,50 €
Campari Soda	3,50 €
Acqua frizzante <i>Sprudelwasser</i>	3,50 €
Acqua naturale <i>Stillwasser</i>	3,50 €
Acqua frizzante 0,33 l <i>Sprudelwasser 0,33 l</i>	2,50 €
Acqua naturale 0,33 l <i>Stillwasser 0,33 l</i>	2,50 €
Lemon Soda	4,00 €

SUCCHI DI FRUTTA | Fruchtsäfte

Ace	3,50 €
Pesca	3,50 €
Mela	3,50 €

BIRRE | Bier

Spina Dolomiti Pils 0,2 l <i>Dolomiti Pils vom Fass 0,2 l</i>	3,50 €
Spina Dolomiti Pils 0,4 l <i>Dolomiti Pils vom Fass 0,4 l</i>	6,00 €
Birra rossa <i>Rotes Bier</i>	5,00 €
Birra Superior gluten free <i>Glutenfreies Superior Bier</i>	5,00 €
Birra Weizen 0,5 l <i>Weizenbier 0,5 l</i>	6,00 €
Birra analcolica <i>Alkoholfreies Bier</i>	5,00 €

VINI | Weine

Vino bianco Butussi <i>Weißwein Butussi</i>	2,50 €
Vino rosso San Martino 3 Vite <i>Rotwein San Martino 3 Vite</i>	2,50 €
Vino analcolico	4,00 € calice 24,00 € bott.
<i>Alkoholfreier Wein – 4,00 € pro Glas, 24,00 € pro Flasche</i>	

AMARI | Bitter

Montenegro	4,00 €
Averna	4,00 €
Amaro del Capo	4,00 €
Braulio Alpino	4,00 €
Fernet Branca	4,00 €
Fernet Branca Menta	4,00 €
Cynar	4,00 €
Disaronno	4,00 €
Amaro Fernet	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Amaro Lucano	4,00 €
Amaro Ramazzotti	4,00 €
Sambuca Molinari	4,00 €
Stravecchio Branca	4,00 €
Unicum	4,00 €
Vecchia Romagna	4,00 €
Amaro Nonino Quintessentia	5,00 €
Amaro Tosolini	5,00 €

LIQUORI | Liköre

Baileys	4,00 €
Limoncello	3,00 €
Limoncello Special	5,00 €
Liquirizia	3,00 €
Liquirizia Tosolini	5,00 €

GRAPPE | Grappa

Prime Uve bianca e nera	6,00 €
903 Bianca	4,50 €
903 Barrique	4,50 €
Domenis Storica Nera	6,50 €
Grappa Pagura	3,50 €

RUM

Zacapa 23	10,00 €
Diplomatico	10,00 €
Havana	7,00 €
Bacardi	7,00 €

WHISKY

Oban	10,00 €
Jack Daniel's	10,00 €
Lagavulin	10,00 €
Jameson	10,00 €

TEQUILA

Espolon	4,50 €
----------------	--------

APERITIVI | Aperitifs

Spritz Bianco	3,00 €
Spritz Rosso	3,00 €
Spritz Aperol	5,00 €
Spritz Campari	5,00 €
Spritz Sarti	5,00 €
Spritz Hugo	5,50 €
Spritz Limoncello	5,50 €
Americano	6,00 €
Negroni	5,50 €
Aperitivo analcolico <i>Alkoholfreier Aperitif</i>	5,50 €

COCKTAILS

Vodka Tonic/Lemon	6,00 €
Vodka Tonic/Lemon Premium	8,00/12,00 €
Gin Tonic/Lemon	6,00 €
Gin Tonic/Lemon Premium	8,00/12,00 €



SACHEBUTACCA

osteria · enoteca



In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel Regolamento 2011/1169/CE, avvertiamo i signori clienti che tutti gli alimenti serviti in questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni:

- cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- crostacei e prodotti a base di crostacei
- uova e prodotti a base di uova
- pesce e prodotti a base di pesce
- arachidi e prodotti a base di arachidi
- soia e prodotti a base di soia
- latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)
- frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti
- sedano e prodotti a base di sedano
- senape e prodotti a base di senape
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale
- lupini e prodotti a base di lupini
- molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Si precisa che, in ogni caso, a prescindere dagli ingredienti, ogni pietanza può contenere tracce di qualsiasi allergene presente nella lista.



Gemäß den Bestimmungen zur Lebensmittelkennzeichnung in der Verordnung 2011/1169/EG informieren wir unsere Kunden, dass alle in diesem Lokal servierten Speisen eines oder mehrere der folgenden Allergene enthalten können:

- glutenhaltiges Getreide, z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme und daraus gewonnene Produkte
- Krebstiere und Krebstierprodukte
- Eier und Eierprodukte
- Fisch und Fischprodukte
- Erdnüsse und Erdnussprodukte
- Soja und Sojaprodukte
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, nämlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und deren Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieprodukte
- Senf und Produkte auf Senfbasis
- Sesamsamen und Sesamprodukte
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, bezogen auf die Gesamt-SO₂-Menge
- Lupinen und Lupinenprodukte
- Weichtiere und Weichtierprodukte

Sämtliche Informationen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie in der spezifischen Dokumentation einsehen, die Ihnen das diensthabende Personal auf Anfrage zur Verfügung stellt.

Es ist zu beachten, dass jedes Gericht unabhängig von den Zutaten Spuren der auf der Liste aufgeführten Allergene enthalten kann.