



SACHEBURACHE

osteria • enoteca

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

menu
ristorante



speisekarte
restaurant

ANTIPASTI | Vorspeisen

DI PESCE von Fisch

Sarde in saor 17,00 €
Sardinen nach venezianischer Art mit Zwiebeln, Essig und Rosinen

Insalata di polpo con pomodorini, capperi, olive e patate * 22,00 €
Oktopussalat mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln

Cozze alla busara con crostini 15,00 €
Miesmuscheln „Busara-Art“ mit geröstetem Brot

Filetto di sgombero ai 3 pepi con salsa yogurt al lime 15,00 €
Makrele mit drei Pfeffersorten und Limetten-Joghurtsauce

Baccalà mantecato con crostini 17,00 €
Cremiger Stockfisch mit geröstetem Brot

Il nostro crudo di mare con tartare, gambero grigio, ostrica, gambero rosso e scampo 35,00 €
Unsere rohen Meeresfrüchte mit Tatar, Graugarnelen, Austern, Rotgarnelen und Scampi

Acciughe del Cantabrico, burrata, pomodoro confit, olio di basilico e frutta secca 17,00 €
Cantabrische Sardellen, Burrata, confierte Tomaten, Basilikumöl und Nüsse

DI CARNE von Fleisch

Sformatino di stagione 16,00 €
Saisonales Gemüseflan

Prosciutto cotto con cren fresco 13,00 €
Gekochter Schinken mit frischem Meerrettich

Petali di carne salada affumicata e Montasio stravecchio 16,00 €
Geräucherte, gesalzene Fleischblüten und extra-gereifter Montasio-Käse

Il nostro frico con speck croccante 15,00 €
Unser Frico mit knusprigem Speck

Il nostro tagliere di affettati tradizionali e formaggi 20,00 €
Unsere Platte mit traditionellen Aufschnitt- und Käsesorten

Tartare di carne con giardiniera 30,00 €
Rindertartar mit Giardiniera

SACHEBURACCH
osteria · enoteca

CONTORNI | Konturen

Insalata rustica 6,00 €
Rustikaler Salat

Patate al forno 5,50 €
Ofenkartoffeln

Scarola ripassata 6,00 €
Gebratene Endivie

Cicoria ripassata 6,00 €
Gebratene Zichorie

Pomodoro con cipolla 5,00 €
Tomatensalat mit Zwiebeln

Fagioli con cipolla 5,00 €
Bohnensalat mit Zwiebeln

coperto / überdachtes 3,50€

*Può essere utilizzato il prodotto congelato in sostituzione di quello fresco quando non disponibile.


PRIMI | Erste Gänge

DI PESCE von Fisch

Risotto del giorno
 (minimo 2 persone) * a persona 30,00 €
Risotto des Tages (mindestens 2 Personen)

Spaghettoni spadellati alle
vongole "pevarasse" 24,00 €
Spaghetti sautiert mit "Pevarasse"-Muscheln

Tagliolino acciughe e bottarga 18,00 €
Tagliolini mit Sardellen und Bottarga

Oggi vi facciamo lavorare... spaghettoni alla
scogliera (minimo 2 persone)* a persona 22,00 €
Heute lassen wir Sie arbeiten... Spaghetti mit Meeresfrüchten
 (mindestens 2 Personen)

Ravioli al branzino e limone
con busara di gamberi 18,00 €
Ravioli-Teigtaschen mit Seebarsch und Zitrone mit Busara aus Garnelen

DI CARNE von Fleisch

Gnocchi di patate fatti in casa con bocconcini
di anatra e polvere di frico croccante * 18,00 €
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Entenragout und knusprigem Frico-Pulver

Linguine ai 3 pomodori, burrata di Aviano
e basilico 18,00 €
Linguine mit drei Tomatensorten, Burrata aus Aviano und Basilikum

Il pasticcio del giorno 17,00 €
Lasagne des Tagesum

Ravioli cacio e pepe con guanciale
croccante 16,00 €
Ravioli-Teigtaschen mit Schafskäse, Pfeffer und knusprigem Guanciale

Cjarson con burro e
ricotta affumicata di malga 16,00 €
Teigtaschen mit Butter und geräuchertem Almen-Ricotta

SECONDI | Zweite Gänge

DI PESCE von Fisch

Filetto di orata alla Mediterranea
e patate croccanti 21,50 €
Doradefilet nach mediterraner Art mit knusprigen Kartoffeln

Orata / branzino grigliato 26,00 €
Gegrillte Dorade oder Wolfsbarsch

Per 2 persone rombo / branzino al forno o alla
griglia a piacere 8,00 € all'etto
Für 2 Personen: Steinbutt oder Wolfsbarsch aus dem Ofen oder vom Grill – 8,00 € pro 100 g

Baccalà alla vicentina 27,00 €
Stockfisch nach Vicentiner Art

Calamari grigliati, verdure croccanti
e bottarga di muggine * 22,00 €
Gegrillte Calamari mit knackigem Gemüse und Meeräschen-Bottarga

DI CARNE von Fleisch

Il coniglio in porchetta con le patate al forno 25,00 €
Kaninchen „in Porchetta“ mit Ofenkartoffeln

Costine di agnello "scottadeo"
e scarola ripassata o cicoria ripassata * 24,50 €
„Scottadeo“-Lammrippchen und sautierter Endiviensalat oder sautierter Chicorée

La bistecca di Scottona scaloppata
al rosmarino con patate 28,00 €
Scheiben vom Jungbullensteak mit Rosmarin und Kartoffeln

Costate / fiorentine
con contorno caldo 7,50 € all'etto
Rib-Eye oder Fiorentina-Steak mit warmer Beilage – 7,50 € pro 100 g

SACHEBURACCH
 osteria • enoteca

coperto / überdachtes 3,50€



DESSERT DELLA CASA

Hausgemachtes Dessert

Tiramisù 8,00 €
Tiramisù

Catalana del giorno 8,00 €
Crema Catalana des Tages

Semifreddo al croccantino 8,00 €
Halbgefrorenes Dessert mit Krokant

Tortino del giorno 8,00 €
Küchlein des Tages

Sorbetto al cucchiaino 8,00 €
Sorbet



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 €		

lista drink



Getränkekarte

BIBITE | Getränke

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

SUCCHI DI FRUTTA | Fruchtsäfte

Ace	3,50 €
Mela	3,50 €

BIRRE | Bier

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

VINI DELLA

CASA | Hausweine

Vino bianco	2,50 € calice
<i>Weißwein</i>	
Vino rosso	2,50 € calice
<i>Rotwein</i>	
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 €
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 €
Americano	6,00 €
Negroni	7,00 €
Aperitivo analcolico	5,50 €
<i>Alkoholfreier Aperitif</i>	

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 €

lista vini



Weinkarte

BOLLICINE | Schaumweine

Prosecco Dirupo DOCG Andreola	18,00 €
Prosecco Villa D'Arfanta DOC	19,00 €
Prosecco Santa Eurosia DOC	21,00 €
Spumante Bollè Andreola DOCG	26,00 €
Ribolla Gialla Millesimato Sinefinis	36,00 €
Trento Doc Madonna delle Vittorie	45,00 €
Trento Doc Cesarini Sforza	45,00 €
Trento DOC Chri Brut Felsen	45,00 €
Franciacorta Animante Barone Pizzini	55,00 €
Franciacorta Ferrari Perlé	58,00 €
Champagne Chloé & Solenne Faÿ	75,00 €
Champagne Baron & Filles	75,00 €
Champagne Vincent Michel	75,00 €
Champagne Charles Heidsieck Brut	90,00 €
Champagne Brut Cuvée Laurent-Perrier	90,00 €
Champagne Brut Classic Deutz	90,00 €
Champagne Damien Hugot	90,00 €
Champagne Louis Roederer	105,00 €
Champagne Dom Pérignon	290,00 €
Champagne Krug Grande Cuvée	300,00 €
Champagne Louis Roeder Cristal	380,00 €

VINI ROSSI | Rotweine

Pinot Nero Conte d'Attimis Maniago	35,00 €
Pinot Nero DOC Riserva St Daniel	38,00 €
Pinot Nero IGT Red Angel Hermann	45,00 €
Pinot Nero San Michele Appiano	50,00 €
Pinot Nero Domaine Briday Bourgogne	50,00 €
Pinot Nero Riserva Lafoà 2021	80,00 €
Cabernet Sauvignon Crastin	23,00 €
Cabernet Sauvignon Castelvechio	35,00 €
Cabernet Sauvignon Lis Neris	38,00 €
Merlot Crastin DOC	28,00 €
Merlot Venica DOC	35,00 €
Terrano Bajta Salez IGP	33,00 €
Pignolo Pignacolumme Hermann	53,00 €
Amarone Giare Riserva	75,00 €
Valpolicella Sup. Romano dal Forno	280,00 €

VINI BIANCHI | Weißweine

Friulano Visintini DOC	28,00 €
Friulano Crastin	28,00 €
Friulano Ronco dei Pini	30,00 €
Friulano Venica DOC	33,00 €
Friulano Conte d'Attimis Maniago	35,00 €
Friulano Colleduga	38,00 €
Friulano "Ronco delle Cime" Venica	48,00 €
Ribolla Gialla Fantinel	29,00 €
Ribolla Gialla Ronco dei Pini	32,00 €
Ribolla Gialla Hermann	35,00 €
Sauvignon Fantinel	30,00 €
Sauvignon Hermann	36,00 €
Sauvignon "Ronco delle Mele" Venica	65,00 €
Pinot Bianco Crastin	28,00 €
Pinot Bianco Ris. Eppan-Berg	30,00 €
Pinot Bianco San Michele Appiano	32,00 €
Pinot Grigio Fantinel	29,00 €
Pinot Grigio Hermann	33,00 €
Chardonnay Vagheggio	25,00 €
Chardonnay Hermann	35,00 €
Lagrein Colterenzio DOC Riserva	40,00 €
Malvasia Zaro	32,00 €
Malvasia Benvenuti	38,00 €
Malvasia Raccaro	38,00 €
Malvasia Conte d'Attimis Maniago	38,00 €
Malvasia Hederle	48,00 €
Malvasia Venica	44,00 €
Uvaggio Collio Bianco Terre del Faet	38,00 €
Uvaggio Collio Bianco Edi Keber	45,00 €
Vermentino di Sardegna	28,00 €
Bourgogne Blanc Domaine Guy Amiot	78,00 €
Bourgogne Blanc Rully 1er Cru	120,00 €
Chablis Vieilles Vignes	57,00 €

VINI DESSERT | Dessertweine

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



SACHÉBURACCA

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.