

Albergo Ristorante Morgenleit
Peter Soave Music Academy
Menu 2017

Staff:

Maitre d'Hôtel & Director: Loris Petris
Executive Chef: Alessia Burzotta-Petris
Chef de Cuisine: Marco Antoniacomi
Wait Staff Captain: Valeria Schneider

* = Morgenleit original recipe

** = Carnico regional recipe

Domenica 23-07-2017

“Cena di Benvenuto!”



- Pere su un letto di insalatina con formaggio di Malga a scaglie
- Lasagne “Alla Bolognese”
- Dolce della casa



- Sliced pears with shavings of local alpine cheese over a bed of mesclun
- Classic Lasagna “Alla Bolognese”
- Homemade dessert



- Emincé de poires et ses écailles de fromage d'alpage sur un lit de salade mesclun
- Lasagnes “à la Bolognaise”
- Dessert fait maison

Lunedì 24-07-2017

Pranzo



- Degustazione affettati "Wolf Di Sauris"
- Spaghetti "Alla Soave" (con broccoli, aglio e salsiccia)
- Macedonia di frutta con gelato



- Tasting of cured meats from "Wolf Di Sauris"
- Spaghetti "Alla Soave" (with broccoli, garlic, and sausage)
- Fresh fruit salad with ice cream



- Dégustation de charcuterie "Wolf Di Sauris"
- Spaghetti "à la Soave" (ail, broccoli et saucisses)
- Macédoine de fruits frais & glace

Cena



- Risotto al pesto di rucola e pomodoro pachino
- Arrotolato di maialino da latte con verdure di stagione
- Dolce della casa



- Arugula & cherry tomato pesto risotto
- Roasted suckling piglet accompanied with seasonal vegetables
- Homemade dessert



- Risotto au pesto de roquette & tomates cerise
- Roulé de porcelet et ses légumes de saison
- Dessert fait maison

Martedì 25-07-2017

Pranzo



- Penne Rigate “Alla Puttanesca” (cucina tipica campana)
- Mozzarella di Bufala con insalata mista
- Frutta fresca



- Penne Rigate “Alla Puttanesca” (Campania dish)
- Mozzarella di Bufala with mixed salad
- Fresh fruit



- Penne Rigate “à la Puttanesca” (recette de la Campanie)
- Mozzarella di Bufala & salade mixte
- Fruits frais

Cena



- Tagliatelle fatte in casa ai funghi di bosco nostrani
- Pollo al forno con verdure di stagione
- Dolce della casa



- Homemade tagliatelle with local wild mushrooms
- Oven roasted chicken with seasonal vegetables
- Homemade dessert



- Tagliatelles faites maison aux champignons des bois
- Poulet au four & ses légumes de saison
- Dessert fait maison

Mercoledì 26-07-2017

Pranzo



- Bucatini "all' Amatriciana" (cucina tipica laziale)
- Insalata mista
- Frutta fresca



- Bucatini "all' Amatriciana" (Lazio dish)
- Mixed salad
- Fresh fruit



- Bucatini "all' Amatriciana" (recette de Latium)
- Salade mixte
- Fruits frais

Cena



- Zuppa di porri e patate
- Frittata alle erbe - verdure di stagione
- Dolce della casa



- Potato leak soup
- Italian style omelet with fresh herbs - seasonal vegetables
- Homemade dessert



- Soupe de poireaux et pommes de terre
- Omelette Italienne aux herbes fraiches accompagnée de légumes de saison
- Dessert fait maison

Giovedì 27-07-2017

Pranzo



** - Bis di gnocchi fatte in casa: alle erbe di Sauris con ricotta affumicata di patate al pomodoro e basilico fresco

- Insalata caprese

- Gelato



** - Homemade gnocchi duo: herb (local) gnocchi with grated smoked ricotta potato gnocchi with tomatoes & fresh basil

- Caprese salad

- Ice cream



** - Duo de gnocchis faits maison: gnocchis aux herbes de Sauris, parsemés de ricotte fumée gnocchis à la pomme de terre aux tomates et basilic frais

- Salade caprese

- Glace

Cena



- Risotto con speck & zucchine

- Spiedini di carne al forno con verdure di stagione

- Dolce della casa



- Speck & zucchini risotto

- Mini skewers of roasted meats with seasonal vegetables

- Homemade dessert



- Risotto au speck et courgettes

- Mini-brochettes de viandes accompagnées de légumes de saison

- Dessert fait maison

Venerdì 28-07-2017

Pranzo



- Cannelloni alla Bolognese
- Insalata mista
- Frutta fresca



- Cannelloni alla Bolognese
- Mixed salad
- Fresh fruit



- Cannelloni à la Bolognaise
- Salade mixte
- Fruits frais

Cena



- *-Flan ai funghi porcini e Montasio su una vellutata allo speck
- Stinco di maiale alla birra di Sauris con pure di patate
- Dolce della casa



- *-Porcini and Montasio "flan" in a speck velouté
- Oven roasted pork shank in a Sauris beer gravy with mashed potatoes
- Homemade dessert



- *-Flan aux cèpes et Montasio fait maison sur un velouté de speck
- Jarret de pork au four dans une sauce à la bière de Sauris accompagné de sa purée de pommes de terre
- Dessert fait maison

Sabato 29-07-2017

Pranzo



- Spaghetti aglio, olio e peperoncino (cucina tipica campana)
- *-Fagottino ripieno alle verdure e formaggio caprino su una vellutata ai carciofi
- Frutta fresca



- Spaghetti with olive oil, garlic, hot chili peppers (Campania dish)
- Petite “cradles” filled with fresh vegetables & goat cheese in a artichoke velouté
- Fresh fruit



- Spaghetti à l’huile d’olive, ail, peperoncino (recette de la Campanie)
- Petits “paniers” farcis aux légumes frais et fromage de chèvre sur un velouté d’artichaut
- Fruits frais

Cena



- Tortellini in brodo
- Ossobuco in umido
- Dolce della casa



- Tortellini in chicken broth
- Ossobuco with seasonal vegetables
- Homemade dessert



- Tortellini aux bouillon de volaille
- Ossobuco accompagnées de légumes de saison
- Dessert fait maison

Domenica 30-07-2017

Pranzo



- Crespelle ai funghi di bosco
- Petto di tacchino "Alla Pizzaiola"
- Frutta fresca



- Crepes with wild local mushrooms
- Turkey breast cutlets "Alla Pizzaiola"
- Fresh fruit



- Crêpes aux champignons des bois
- Escalopes de dinde "Alla Pizzaiola"
- Fruits frais

Cena



- Fusilli al pomodoro e basilico fresco
- ** -Salsicce in brodo di polenta
- Dolce della casa



- Fusilli with tomatoes & fresh basil
- ** -Meat sausages simmered in a delicate polenta broth
- Homemade dessert



- Fusilli aux tomates & basilic frais
- ** -Saucisses mijotées dans un fin bouillon de polenta
- Dessert fait maison

Lunedì 31-07-2017

Pranzo



- ** - Frico di patate con polenta
- Insalata mista
- Macedonia di frutta con gelato



- ** - Polenta & Frico (melted local cheese/potatoes)
- Mixed salad
- Ice cream & fresh fruit salad



- ** - Polente & Frico (fromage local fondu et pommes de terre)
- Salade mixte
- Glace & salade de fruits frais

Cena



- Prosciutto Wolf e melone
- * - Agnolotti di patate all'erbe di campo con pomodoro pachino e ricotta affumicata
- Dolce della casa



- Wolf prosciutto and melon
- * - Potato agnolotti with field herbs in a tomato sauce with grated smoked ricotta
- Homemade dessert



- Prosciutto Wolf et melon
- * - Agnolotti de pomme de terre aux herbes de campagne et tomates cerise, parsemés de ricotte fumée
- Dessert fait maison

Martedì 01-08-2017

Pranzo



- Tagliatelle all' uovo "paglia e fieno": con panna, prosciutto e piselli (cucina tipica di siena)
- Insalata mista
- Frutta fresca



- Egg tagliatelle "paglia e fieno": tossed with green peas & diced ham in a light Parmesan cream sauce (Siena dish)
- Mixed salad
- Fresh fruit



- Tagliatelles aux oeufs "paglia e fieno": dés de jambon et petits pois dans une sauce légère au Parmesan (recette de Sienne)
- Salade mixte
- Fruits frais

Cena



- Cavatelli al pomodoro e ricotta fresca di Malga
- *-Goulash marinato alla birra di Sauris e arancia con verdure di stagione
- Dolce della casa



- Cavatelli with tomato and fresh mountain ricotta
- *-Goulash marinated in Sauris beer & oranges with seasonal vegetables
- Homemade dessert



- Cavatelli aux tomates & ricotte fraiche d'alpage
- *-Goulash mariné à la bière de Sauris & oranges, accompagné de légumes de saison
- Dessert fait maison

Mercoledì 02-08-2017

Pranzo



- *-Penne lisce con panna & prosciutto Wolf
- Insalata mista
- Frutta fresca



- *-Penne in a light cream sauce & diced Wolf prosciutto
- Mixed salad
- Fresh fruit



- *-Penne au prosciutto Wolf dans une sauce légère à la crème
- Salade mixte
- Fruits frais

Cena



- Zuppa pasta e fagioli
- Petto di tacchino alla Parmigiana con verdure di stagione
- Macedonia di frutta fresca con gelato



- Soup with pasta & beans
- Turkey breast cutlet "alla Parmigiana" with seasonal vegetables
- Ice cream with fresh fruit salad



- Soupe de pâtes & haricots
- Blancs de dinde "alla Parmigiana" et ses légumes de saison
- Macédoine de fruits frais & glace

Giovedì 03-08-2017

Pranzo



- Spaghetti *"alla chitarra"* con polpette
- Insalata mista
- Frutta fresca



- Spaghetti *"alla chitarra"* with meatballs
- Mixed salad
- Fresh fruit



- Spaghetti *"alla chitarra"* et boulettes de viandes faites maison
- Salade mixte
- Fruits frais

Gala Dinner!



Chef Alessia's Traditionnal Surprise...



Venerdì 04-08-2017

Pranzo



- Tagliolini "Alla Carbonara" (cucina tipica laziale)
- Insalata mista
- Macedonia di frutta con gelato



- Tagliolini "Alla Carbonara" (Lazio dish)
- Mixed salad
- Ice cream with a fresh fruit salad



- Tagliolini "Alla Carbonara" (recette de Latium)
- Salade mixte
- Glace & salade de fruits frais

Cena



- *-Prosciutto cotto Wolf con verdure all'agro e aceto di lamponi
- Parmigiana di melanzane (piatto tipico pugliese)
- Dolce della casa



- *-Wolf baked ham with pickled vegetables and raspberry vinegar
- Eggplant "alla Romana" (Puglia region)
- Homemade dessert



- *-Jambon cuit Wolf sur une jardinière de légumes & vinaigre de framboise
- Aubergines "alla Romana" (recette des Pouilles)
- Dessert fait maison

Sabato 05-08-2017

Pranzo



- Straciatella alla Romana con bruschette
- Mortadella bolognese & Parmigiano Reggiano DOP
- Frutta fresca



- Roman egg drop soup with bruschetta
- Mortadelle & Parmigiano Reggiano DOP
- Fresh fruit



- Soupe Romaine aux oeufs avec ses toasts
- Mortadelle & Parmigiano Reggiano DOP
- Fruits frais

Cena




- *-Risotto ai mirtilli mantecato al formaggio salato
- *-Coscetta di faraona ripiena di cappucci e prosciutto Wolf con verdure di stagione
- Dolce della casa





- *-Blueberry risotto whisked with local cheese "salato"
- *-Deboned drumstick of guinea fowl stuffed with cabbage & Wolf prosciutto - seasonal vegetables
- Homemade dessert



- *-Risotto aux myrtilles, lié au fromage "salato" fouetté
- *-Cuisse de pintade désossée, farcie au chou et jambon cru Wolf accompagnée de ses légumes de saison
- Dessert fait maison

 Il menu' può subire variazioni in base alla reperibilità dei prodotti freschi.

 Dishes are subject to change upon availability of fresh products.

 Les plats proposés sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.

Formaggi degustazione PSMA 2017

-Parmigiano-Reggiano DOP

-Fontina

-Taleggio

-Gorgonzola

-Caciocavallo

-Provolone