

EINIGE HISTORISCHE HINWEISE

„Portonat“ oder das Stadttor von Gemona ist ein turmförmiges Gebäude mit quadratischem Grundriss und befindet sich heute in Privatbesitz.

Das Stadttor auch Tor Tramontana (Nordwind) genannt, wurde zwischen 1579 und 1582 auf Wunsch des Patriarchen von Aquilea Giovanni Grimani wieder errichtet, da es 1511 durch ein heftiges Erdbeben fast zur Gänze zerstört worden war. Diese Daten sind aus den handschriftlichen Urkunden, die im Stadtarchiv in der antiken Bibliothek „Guarneriana“ aufbewahrt werden, zu entnehmen.

Die Konstruktion wurde nach Plänen des Andrea Palladio vom Steinmetz Andrea Podaro und dem Baumeister Toffaro errichtet, unter der Mithilfe von Giulio Savorgnan (cfr. R. Tosoratti in A. Salvatori, Udine 2004).

Die Steinfassade ist durch die Stärke der Quader aber gleichzeitig durch die zarte Verzierung des Gesims, welches Triglyphen und Paterae gewusst abwechselt, charakterisiert. Diese Elemente sind häufig in der Architektur des Palladio zu finden, als ob er die Kraft und Körperlichkeit der Landschaft und des friulanischen Volkes unterstreichen wollte (orale Überlieferung des . Bergamini). Die wichtigsten Parallelen dazu findet man im Palazzo Antonini in Udine, heute Sitz der Banca d'Italia, der Palast der Aufsichtsbehörde in Cividale, oder ebenfalls in Udine der Torbogen Bollani.

Dieser letztere befindet sich am Anfang des Hanges vom Castello von Udine, wurde nach Plänen des Palladio zu Ehren des venezianischen Leutnants Domenico Bollani, errichtet. Ähnelt dem „Portonat“ von San Daniele unglaublich, obwohl dieses fast 20 Jahre später errichtet wurde.

Zwischen 2004 und 2006 wurde das Stadttor mit regionaler Förderung renoviert, es wurde dabei besonderes Augenmerk darauf gelegt, dass nur mit dem Original kompatibles Material verwendet wird und vollständig reversible und nicht invasive Techniken angewendet werden.

Bei diesen Arbeiten traten Spuren von gelb Cromia ans Tageslicht, wahrscheinlich Reste, die darauf hinweisen, dass gelber Bolus als Grundlage zur Verzierung mit Blattgold verwendet worden war.



das **MENÜ**



Personen mit Zöliakie (Gluten Allergie) sind gebeten freundlicherweise das Personal zu informieren. Danke schön.

Alle Köstlichkeiten, die Sie hier in unserem Restaurant essen, können Sie auch in unserem Geschäft kaufen.




PASTA (TEIGWARENGERICHTE)

	€.
 Tagliolini "San Daniele" (mit Schinken und Sahne)	8.50
 Tagliolini „Sapor di trota“ mit Forelle	8.00
Tagliolini mit Forelle und Tomaten	8.00
Fettuccine mit Sepia und Forelle	8.00
Spaghetti mit Tomaten und Basilikum (Benedetto Cavalieri)	7.50
Orzotto (Rollgerstengericht) mit geräucherter Forelle und Zucchini	8.00
Tagessuppe	7.50
Tortelli aus Kartoffelteig mit Schinken und geräuchertem Topfen, mir Butter übergossen (<i>Rezept aus Luigina Masottis Küche</i>)	8.00





GEMISCHTE PLATTE

Rohschinken San Daniele, eingelegtes Gemüse – Käse aus der Molkerei Fagagna (6 Monate Gelagert) – Büffelmozzarella aus Kampanien	12.00
Gemischte Platte für 2 Personen (mit zusätzlichem Käse und Mozzarella)	15.00

AUFSCNITTE

 Rohschinken San Daniele (Produktion Morgante) 18 Monate gelagert	7.00
 Rohschinken San Daniele mit Melone (saisonbedingt)	10.00
 Rohschinken San Daniele mit Büffelmozzarella	10.00
Räucherspeck	5.00
„Mindricule“ (Produktion Molinaro) (Schweinslende)	6.00








SALAT

 Salate	3,50
 Gemischter Salat	3.50
Bunter Salat (grüner Blattsalat, Büffelmozzarella, Thunfisch, Tomaten, Artischocken)	9.00
 Salat mit kaltem Huhn	9.00
 Salat mit Forellenfilet (Produktion Az. Friultrota Pighin)	10.00



Die GLUTEN FREE geschriebenen Produkte können auf Anfrage auch
Gluten frei serviert werden.

KÄSE

	€.
 Frischkäse von der Molkerei Fagagna Borgo Riolo (180 Tage gelagert)	3.00
 Montasiokäse von der Molkerei Coderno (18 Monate gelagert)	3.50
 Gesalzener Käse von Fr. „Rosa Dorigo“ aus Molevana – PN	3.50
 Büffelmozzarella aus Kampanien, Molkerei Leuci mit Kirschtomaten	8.00
 Käseplatte für 2 Personen	7.00
 Käseplatte für 3 Personen	9.00
 Käseplatte für 4 Personen	13.50

EINGELEGTES GEMÜSE (Produktion Demetra)

Gemischtes eingelegtes Gemüse (Artischocken, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Paprika)	6.00
Gemischtes eingelegtes Gemüse für 2 Personen	9.00
Gemischtes eingelegtes Gemüse für 3 Personen	13.00
Gemischtes eingelegtes Gemüse für 4 Personen	18.00
Artischocken auf römische Art	4.00
Süßsaure Paprika	4.00
Zwiebelchen mit Balsamico-Essig	4.00
Getrocknete Tomaten	4.50
Oliven	3.00



BRUSCHETTE (getoastetes Weißbrot mit Olivenöl und Knoblauch)

 Bruschetta mit Mozzarellakäse und Tomaten	8.50
Crouton mit Gorgonzola und Speck	8.50



Die GLUTEN FREE geschriebenen Produkte können auf Anfrage auch Gluten frei serviert werden.

DESSERT

	€.
 Panna Cotta (Sahnepudding) mit <i>Erdbeer-, Karamell-, oder Waldbeerensoße</i>	4.50
Crema Catalana	4.50
Hausgemachter Marmeladenkuchen	4.50
Gubana (<i>typische friulanische Süßspeise</i>) mit Sljivovitz (<i>Produktion Cedermas</i>)	5.00
Strucchi (<i>kleine gefüllte Kekse</i>)	4.50
 Schokoladesoufflé mit Sahne*	4.50
Tiramisù	4.50
Weißer Schokotrüffel*	4.50
Schokotrüffel*	4.50

Gedeck pro Person

2.00

*Tiefgefrorenes Produkt



Die GLUTEN FREE geschriebenen Produkte können auf Anfrage auch Gluten frei serviert werden.