

AGRITURISMO LABARENA

ALLERGENI

Si informa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo locale possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il personale è a disposizione per fornire ogni informazione in merito.

Dear customers are kindly informed that the food and beverages prepared and served in these premises may contain ingredients or processing aids considered to be allergens. Our staff is available to provide any further information.

Hiermit informieren wir unsere geschätzte Kundschaft, dass in den in diesem Lokal zubereiteten und servierten Speisen und Getränken Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten sein können, die als Allergene gelten. Unser Personal steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

*in mancanza di prodotto fresco verrà sostituito con congelato o surgelato.

*in the absence of fresh product it will be replaced with frozen or deep-frozen.

*wird bei Fehlen von frischem Produkt durch gefrorenes oder tiefgefrorenes ersetzt.

SERVIZIO E COPERTO | SERVICE AND COVER | GEDECK € 2,00



Via Lio Maggiore, 21
Jesolo | +39 348 3681314
www.agriturismo-labarena.it
info@agriturismo-labarena.it

IL NOSTRO MENU

PESCE | CARNE | VEGETARIANO

I nostri piatti hanno uno stretto legame con il territorio.

I prodotti seguono la stagionalità e vengono lavorati e trasformati da noi con passione.

Our dishes have a close connection with the territory.

Products follow seasonality and are processed by us with passion.

Unsere Gerichte sind eng mit der Region verbunden.

Die Produkte folgen der Jahreszeit und werden von uns mit Leidenschaft verarbeitet.

*“ mangiare è incorporare un territorio ”
- Jean Brunhes*

MENU PESCE | FISH MENU | FISCHMENU

ANTIPASTI | STARTERS | VORSPEISEN

ANTIPASTO BARENA € 15,00

sformatino con pesce e verdura, saor di pesce, bosega mantecata e *seppie in umido

fish and vegetables pie, fried fish with stewed onions, fish cream and *cuttlefish
Flan mit Fisch und Gemüse, Fischcreme, frittierten Fisch mit gedünsteter Zwiebel und *Tintenfisch

*SAOR DI PESCE € 11,00

*Saor (fried fish with stewed onions)
*Saor (frittierten Fisch mit gedünsteter Zwiebel)

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES | ERSTE KURSE

*I PRIMI PIATTI SEGUONO LA STAGIONALITÀ E IL PESCATO DEL GIORNO, VI VERRANNO COMUNICATI CON LA CONSEGNA DEL MENÙ € 13,00

*the first dishes follow the seasonal and the catch of the moment, they will be communicated to you with the delivery of the menu

*die ersten Gänge folgen der Saisonalität und dem Fang des Tages, sie werden Ihnen mit der Lieferung des Menu mitgeteilt

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES | ZWEITE KURSE

*CEFALO ALLA GRIGLIA € 13,00

*gray mullet grilled
*Meeraschen gegrillt

*FRITTURA DI BARENA € 17,00

*fried lagoon fish and vegetables
*Fisch und Gemüse frittiert

*CONTORNI DI STAGIONE € 5,00

*seasonal vegetables | *Beilagen der Saison

*Alcune volte qualche ingrediente del piatto potrebbe essere congelato in azienda, a norma di legge.
*Sometimes some ingredients of the dish could be frozen in the company, in accordance with the law.
*Manchmal kann es vorkommen, dass einige Zutaten des Gerichts auf dem Hof eingefroren werden.

MENU CARNE | MEAT MENU | FLEISCHMENU

ANTIPASTI | STARTERS | VORSPEISEN

AFFETTATO € 12,00

(SOPRESSA, OSSOCOLLO, PANCETTA)
cold meats typical of the area (salami, bacon...)
gepökelttes Fleisch, Salami, pancetta, Ossocollo...

AFFETTATO CON FORMAGGIO KM 0 € 14,00

cold meats and local cheese
Gepökelttes Fleisch und Käse aus der Region

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES | ERSTE KURSE

TAGLIATELLA CON *SUGO DI GERMANO REALE (ANATRA) € 13,00

Pasta with royal duck ragù*
Pasta mit Stockente*

PASTA POMODORO € 10,00

Tomato Pasta | Pasta mit Tomatensauce

PASTA BOLOGNESE* € 10,00

Pasta Bolognese* (beef - Rindfleisch)

LASAGNA BOLOGNESE* € 12,00

*Lasagna Bolognese (beef - Rindfleisch)

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES | ZWEITE KURSE

*GERMANO REALE AL FORNO € 15,00

*baked Royal Duck | *Stockente gebacken

*GALLO ALLA GRIGLIA € 13,00

*grilled rooster | *gegrillter Huhn

*COTOLETTA DI POLLO CON PATATE € 12,00

*chicken cutlet with French fries
*Hühnerschnitzel mit Pommes frites

MENÙ VEGETARIANO | VEGETARIAN MENU | VEGETARISCHES MENU

*ANTIPASTO VEGETARIANO € 13,00

Piatto misto con verdura di stagione e altri assaggi della casa
Mixed dish with seasonal vegetables and other house samples
Gemischter Teller mit saisonalem Gemüse und weiteren Häppchen des Hauses

PASTA CON *VERDURA € 10,00

Pasta with *seasonal vegetables
Pasta mit *Saisongemüse

*LASAGNA CON VERDURA € 12,00

*lasagna with seasonal vegetables
*Lasagna mit Saisongemüse

FORMAGGIO MISTO KM 0 € 10,00

Km 0 Cheese | Km 0 Käse

FRITTATA € 8,00

Scrambled egg | Rührei

BEVANDE | DRINKS | GETRÄNKE

SPRITZ € 3,50

APERITIVO DEL RACCOLTO € 4,00

BIBITA € 3,00

ACQUA NATURALE/GASSATA 0,5L € 1,50

still/sparkling water 0,5l

ACQUA NATURALE/GASSATA SFUSA DELLA CASA 0,75L € 2,50

still/sparkling water of the house 0,75l

VINO BIANCO /ROSSO DELLA CASA 1/4L € 4,00

white/red wine of the house 1/4l

VINO BIANCO /ROSSO DELLA CASA 1/2L € 6,00

white/red wine of the house 1/2l

VINO BIANCO/ROSSO DELLA CASA 1L € 10,00

white/red wine of the house 1l

BIRRA ARTIGIANALE SAN GABRIEL BIONDA/ROSSA (RADICCHIO) IN BOTTIGLIA € 6,00

San Gabriel craft beer
Blonde/Red (with Radicchio) in Bottle

BIRRA ARTIGIANALE SAN GABRIEL BIONDA ALLA SPINA 0,4L € 5,00

Blonde San Gabriel Craft Beer on Tap

BIRRA ARTIGIANALE SAN GABRIEL BIONDA ALLA SPINA 0,2L € 3,00

Blonde San Gabriel Craft Beer on Tap