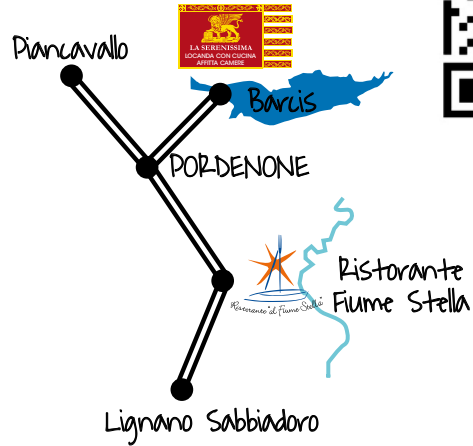


ci trovate anche a:



Via Dante, 40  
33080 BARCIS (Pordenone)  
info e prenotazioni: tel. + 39 **0427 76064**  
mail: laserenissimabarcis@gmail.com



Vi invitiamo cortesemente a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

#### LEGENDA:

- \* Prodotti surgelati: i piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- \* Materie prime/prodotti abbattuti in loco: gli alimenti somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.



Wir laden Sie herzlich ein, dem Personal im Speisesaal vor der Bestellung mitzuteilen, falls Sie Allergien oder Intoleranzen haben. Eventuelle Kreuzkontaminationen in der Küche lassen sich nicht ausschließen.

#### LEGENDE:

- \* Gefrorene Produkte - Die Gerichte werden aus gefrorenem oder tiefgefrorenem Rohmaterial im Ursprungsland zubereitet.
- \* Rohstoffe / Produkte, die vor Ort gekühlt werden - Lebensmittel, die roh gefüttert werden, unterliegen der Schnellkühlung wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.



FOLLOW US



Un ringraziamento ai nostri partners



# Novità 2025

## CAVIALE SIBERIAN MALOSSOL (20gr)

€ 55,00

Servito con albume e tuorlo d'uovo sodo, erba cipollina, scalogno, burro salato e pane di segale tostato.

## KAVIAR SIBERIAN MALOSSOL (20gr)

Serviert mit Eiweiß und Eigelb, Schnittlauch, Schalotten, gesalzener Butter und geröstetem Roggenbrot

**PER CHI AMA SPORCARSI LE MANI, PROPONIAMO QUESTI MAESTOSI PLATEAUX  
CON PRODOTTI UNICI PROVENIENTI DALLE COSTE DEL MARE DEL NORD.  
SONO TUTTI COTTI A VAPORE E SERVITI CON SALSA TARTARA, SALSA ROSA E MAIONESE.**

Für diejenigen, die sich gerne die Hände schmutzig machen, bieten wir diese majestätischen Gerichte mit einzigartigen Produkten von der Nordseeküste an. Sie werden alle gedämpft und mit Remoulade, rosaroter Soße und Mayonnaise serviert.

### PIATTO ARTICO € 120,00 (min 2 pers)

- 10 pz buccini
- 10 Stück gekochte französische Wellhornschncke
- 100 gr bigorneaux (lumachine nere)
- 100 gr kleine gekochte schwarze Schnecken
- 50 gr bouquette (schie bollite)
- 50 gr kleine gekochte Garnelen
- 1pz gamberi tiger (200gr l'uno)
- 1 Stück King Garnelen (200gr)
- 1/2 gransoporo
- 1/2 Krabbe
- 1/2 granseola
- 1/2 Seespinnen
- 1pz chela di gransoporo (200gr)
- 1 Stück krabbenschere
- 2pz chele di granseola (150gr l'una)
- 2 Stück Spinnenkrabbenschere

### PIATTO ARTICO ROYALE € 240,00 (min 4 pers)

- 20 pz buccini
- 20 Stück gekochte französische Wellhornschncke
- 200 gr bigorneaux (lumachine nere)
- 200 gr kleine gekochte schwarze Schnecken
- 100 gr bouquette (schie bollite)
- 100 gr kleine gekochte Garnelen
- 2pz gamberi tiger (200gr l'uno)
- 2 Stück King Garnelen (200gr)
- 1 gransoporo
- 1 Krabbe
- 1 granseola
- 1 Seespinnen
- 2pz chela di gransoporo (200gr)
- 2 Stück Krabbenschere
- 4pz chele di granseola (150gr l'una)
- 4 Stück Spinnenkrabbenschere

### PRODOTTI SINGOLI:

- BUCCINO € 1,50  
gekochte französische Wellhornschncke
- BIGORNEAUX (100gr) € 7,00  
kleine gekochte schwarze Schnecken
- BOUQUETTE (50gr) € 10,00  
kleine gekochte schwarze Schnecken
- GAMBERO TIGER (200gr) € 20,00  
King Garnelen

- 1/2 GRANSOPORO € 20,00  
Krabbenchere
- 1/2 GRANSEOLA € 18,00  
Seespinnen
- CHELA DI GRANSOPORO € 15,00  
Krabbenchere
- CHELA DI GRANSEOLA € 10,00  
Spinnenkrabbenschere

# Specialità del Ristorante: alzate di pesce con azoto ghiacciato

ALZATA BASIC 1 PIANO € 50,00  
GRUNDTURM 1 STOCKWERK

- 4 pz scampi III scelta\*
- 4 Stück Scampi III Auswahl\*
- 4 pz ostriche 03
- 4 Stück Austern 03
- 1 pz tartufo di mare
- 1 Stück Meertrüffel
- 1 pz fasolaro
- 1 Stück Fasolaro
- 2 mazzancolle bollite
- 2 gekochte Garnele
- 2 buccini Francia bolliti
- 2 gekochte französische Wellhornschncke

ALZATA SPECIAL 2 PIANI € 120,00  
SPEZIELLE 2-STÖCKIGE STEIGLEITUNG

- 8 pz scampi III scelta\*
- 8 Stück Scampi III Auswahl
- 6 pz ostriche 03
- 6 Stück Austern 03
- 3 pz tartufi di mare
- 3 Seetrüffel
- 3 pz fasolari
- 3 Stück Fasolari
- 4 pz mazzancolle bollite
- 4 gekochte Garnelen
- 8 pz buccini Francia bolliti
- 8 gekochte französische Wellhornschncke
- 1 pz chela di granseola
- 1 Spinnenkrabbenklaue
- 1/2 granchio bollito
- 1/2 gekochte Krabbe
- 2/2 tartare di tonno\*
- 2/2 Thunfisch-Tartar\*

ALZATA IMPERIAL 2 PIANI € 150,00  
IMPERIALER TURM 2 STOCKWERKE

- 4 pz scampi I scelta\*
- 4 Stück Scampi I Auswahl\*
- 10 pz scampi III scelta\*
- 10 Scampi III Wahl\*
- 9 pz ostriche 03
- 9 Stück Austern 03
- 3 pz tartufi di mare
- 3 Stück Seetrüffel
- 3 pz fasolari
- 3 Stück Fasolari
- 6 pz mazzancolle bollite
- 6 gekochte Garnelen
- 10 pz buccini Francia bolliti
- 10 gekochte französische Wellhornschncke
- 2 pz chela di granseola
- 2 Spinnenkrabbenklaue
- 1/2 granchio bollito
- 1/2 gekochte Krabbe
- 4/2 tartare di tonno\*
- 4/2 Thunfisch-Tartar

ALZATA DELUX 3 PIANI € 200,00  
DELUXE-TURM 3 STOCKWERKE

- 4 pz scampi I scelta\*
- 4 Stück Scampi I Auswahl\*
- 18 pz scampi III scelta\*
- 18 Scampi III Wahl\*
- 12 pz ostriche 03
- 12 Stück Austern 03
- 4 pz tartufi di mare
- 4 Stück Seetrüffel
- 4 pz fasolari
- 4 Stück Fasolari
- 8 pz mazzancolle bollite
- 8 gekochte Garnelen
- 12 pz buccini Francia bolliti
- 12 gekochte französische Wellhornschncke
- 2 pz chela di granseola
- 2 Spinnenkrabbenklaue
- 1 pz granchio bollito
- 1 gekochte Krabbe
- 4/2 tartare di tonno\*
- 4/2 Thunfisch-Tartar\*

TUTTE LE NOSTRE ALZATE DI PESCE SARANNO SERVITE CON PANE DI SEGALE, BURRO SALATO E SALSА TARTARA FATTA IN CASA DA ABBINARE A TUTTI I CROSTACEI BOLLITI E SALSА MIGNONETTE CON LE OSTRICHE  
ALLE UNSERE FISCHSPEISER WERDEN MIT ROGGENBROT SERVIERT, GESALZENE BUTTER UND HAUSGEMACHTE REMOULADENSАUCE MIT ALLEN GEKOCHTEN KRUSTENTIEREN UND MIGNONETTENSАUCE ZU AUSTERN KOMBINIEREN

# Antipasti Freddi

## PER GLI AMANTI DEL PESCE CRUDO - FÜR ROHEM LIEBHABER FISCH

Scampi* di I scelta N® 4 pz Scampi I Auswahl* 4 Stck.	€ 24,10
Scampi* di III scelta N® 10 pz Scampi III Auswahl* 10 Stck.	€ 30,00
Ostriche 03 N® 6 pz Austern 03 6 Stk	€ 27,00
Tartare di tonno*, olive taggiasche e salsa di soia (gr. 100) Thunfischtartar*, Taggiasche-Oliven und Sojasauce (gr. 100)	€ 25,00
Pentagono di tonno* con salsa di soia Thunfisch-Pentagon mit Sojasauce	€ 32,00
Carpaccio di pescato del giorno con mayo al wasabi e caviale di aringa Fisch Gehangelt des Tages Carpaccio mit Wasabi Mayo und Kaviar	€ 20,00
Sandwich al salmone affumicato con guacamole al cetriolo e salsa yogurt Räucherlachs_Barren mit Gurken-Guacamole und Jogurtsauce	€ 20,00
Trittico di Tartare* e olio extra vergine di oliva Ligure Triptychon Tartar* und ligurischem nativem Olivenöl extra	€ 26,00
Ostriche del giorno Extra Austern	al pz. € 8,00

N.B.: PESCE CRUDO TRATTATO IN ABBATTITORE  
N.B.: IN SCHNELLKÜHLERN BEHANDELT ROHER FISCH




## ANTIPASTI BOLLITI - GEKOCHTE VORSPEISEN

Polpo bollito con patate lesse (servito con maionese e pesto al basilico) Gekochter Oktopus mit Kartoffeln (serviert mit Mayonnaise und Basilikumpesto)	€ 18,00
Insalata di seppie bollite con emulsione alle acciughe e gremolada Gekochter Tintenfischsalat mit Sardellenemulsion und Gremolata	€ 18,00
Salmone marinato fatto in casa con pepe rosa, timo e sfilacci di peperoncino Hausgemachter marinierter Lachs mit rosa Pfeffer-, Thymian- und Chilischotenstückchen	€ 19,00
Baccalà mantecato con cips di polenta al nero di seppia Stockfishpüree mit Tintenfisch-Tinte-Polenta-Chips	€ 16,40
Sarde in saor alla veneziana fatte in casa Hausgemachte Sardinen Venedischer Art	€ 15,00
Code di gambero alla catalana con patate lesse, pomodorini e cipolla rossa Garnelenschwänze nach katalanischer Art mit Salzkartoffeln, Kirschtomaten und roten Zwiebeln	€ 20,00
Bollito dell'Adriatico - Gekochter Adria polpo bollito - insalata di seppie - salmone marinato code di gambero alla catalana - sarde in saor Gekochter Oktopus, Tintenfisch-Salat, marinierter Lachs, Garnelenschwänze nach katalanischer Art, Sardinen in saor	€ 25,00


# Antipasti caldi di pesce

Scampetti aglio, olio e peperoncino con crostini caldi (6 pz) Scampetti mit Knoblauch-, Öl und Chili mit Croutons (6 Stück)	€ 17,60
Cappesante* al forno con timo e olio extra vergine di oliva Ligure (3 pz) Gebackene Jakobsmuscheln* mit Thymian und ligurischem nativem Olivenöl extra (3 Stück)	€ 15,00
Code di gambero alla termidor (besciamelle e carpaccio di tartufo nero) Garnelenschwänze a la Thermidor (Béchamel- und Schwarztrüffel-Carpaccio)	€ 16,50
Sautè di cozze in rosso con crostini caldi (gr. 500) Soutè von Mismuscheln mit Tomatensauce und Croutones (gr. 500)	€ 15,30
Zuppetta di green curry con code di gambero bollite verdure, basilico e riso thai jasmine Grüne Currysuppe mit gekochten Garnelenschwänzen, Gemüse, Basilikum und thailändischem Reis	€ 14,00
Gransoporo al rosmarino 1 kg (min 20 min) Rosmarin Taschenkrebs 1 kg (min 20 min)	€ 30,00
Calamaretti alla piastra con polenta morbida nostrana (4pz) Grillter Calamaretti mit lokaler Weichpolenta (4 Stück)	€ 16,00
Polpo scottato con misticanza e purea di ceci Gebratener Oktopus mit gemischtem Salat und Kichererbsenpüree	€ 22,00
Sarde panate con salsa tartata (6pz) Panierte Sardinnen	€ 15,00
Baccalà in tempura con maionese e gremolada Panierte Stockfish mit Mayonnaise und Gremolada	€ 18,00

## Antipasti di terra

-  Bruschette fai da te Vegetariane € 12,00  
Bruschetta mach es selbst Vegetarian
- Prosciutto crudo di Parma e melone € 18,00  
Parmaschinken und Melone
-  Frico km 0 con polenta alla griglia (fornito dall' az. Agricola Bellina) € 12,00  
Frico km 0 mit gegrillter Polenta (geliefert von Agricola Bellina)
-  Caprese di bufala € 12,50  
Caprese von Büffelmozzarella
- Carne salada con bufala, pomodorini arrostiti € 16,00  
e cipolline boretane in agrodolce  
Salzfleisch Carpaccio mit Büffelmozzarella, geröstete Kirschtomaten  
und Süßsauer Boretane Zwiebeln
- Carpaccio di manzo con emulsione alla senape, € 18,00  
rucola e carpaccio di tartufo  
Rindercarpaccio mit Senfemulsion mit Rucola und Trüffelcarpaccio

## le Insalatene

- Insalata Stella € 18,00  
Insalata Verde, Cuore Di Palma, Pomodori, Mais, Code Di Gambero, Polpo,  
Salmone Marinato, Olive e Rucola.  
Stella salat  
Grüner salat, Palmenherz, Tomaten, Mais, Garnelenschwänze, gekochter Oktopus,  
marinierter Lachs, Oliven und Rakete.
- Insalata Nizzarda € 14,00  
Insalata Verde, Olive, Fagiolini, Filetti D'acciuga, Tonno, Uova Sode, Pomodori e Rucola.  
Nizzarda salat  
Grüner salat, Oliven, grüne Bohnen, Sardellenfilet, Thunfisch, gekochte Eier, Tomaten und Rakete.
-  Insalata Brasiliana € 14,00  
Insalata verde, Cuore Di Palma, Pomodori, Formaggio fresco e mais.  
Brasiliana salat  
Grüner Salat, Palmenherz, Tomaten, frisch Käse und Mais

## Primi piatti di pesce

Spaghettone in salsa di acciughe Spaghetti in Sardellensauce	€ 14,20
Spaghettone aglio, olio e peperoncino con tartare di scampi crudi e bottarga Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili mit rohem Scampi-Tartar und Bottarga	€ 22,00
Ravioli ripieni con ricotta e tartufo con tritico di crostacei alla busera e carpaccio di tartufo nero Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Trüffel mit triptychon der Krebstiere alla Busera und schwarzem Trüffel carpaccio	€ 24,00
Risotto di mare (min. 2 pers.) Risotto mit Meeresfrüchten (min. 2 pers.)	€ 18,00
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 19,00
Spaghetti alla scogliera Spaghetti mit Meeresfrüchten	€ 22,00
Paccheri con tonno scottato, capperi e pomodorini Paccheri mit angebratenem Thunfisch, Kapern und Kirschtomaten	€ 18,70

## Primi piatti di terra

Lasagna alla bolognese Spaghetti nach Bologneser Art	€ 13,00
Maccheroni alla carbonara Makkaroni-Carbonara	€ 15,00
🍷 Ravioli ripieni con ricotta e tartufo con pomodorini freschi e scaglie di ricotta affumicata Ravioli gefüllt mit Ricotta-Käse und Trüffel mit frischen Tomaten und Flocken von geräuchertem Ricotta-Käse	€ 20,00
🍷 Taglierini con funghi porcini, scaglie di grana Padano e carpaccio di tartufo nero Taglierini mit Steinpilzen, Flocken von Grana Padano und schwarzem Trüffel Carpaccio	€ 20,00
Pennette al ragù bianco di cortile Penne mit weißem Bauernragout	€ 15,00

## Menu Bambini

Pasta disney al ragù, al pomodoro oppure al burro Pasta Disney mit Bolognese Sauce, Tomatensauce o. mit Butter	€ 8,50
Lasagna alla bolognese Lasagna Bolognese	€ 12,00
Pasta Disney alle vongole senza prezzemolo Pasta Disney mit Venusmuscheln ohne Petersilie	€ 12,00
Petto di pollo alla griglia con patatine fritte Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes	€ 10,00
Milanese con patatine fritte Wienerschnitzel mit Pommes	€ 12,00
Nuggets di pollo con patatine fritte Hühnernuggets mit Pommes	€ 10,00
Filetto di branzino alla griglia con patatine fritte Gegrillte Wolbarsch Filet mit Pommes	€ 14,00

## *Secondi piatti di pesce* • GRILL / FORNO / FRITTO

Grigliata mista: seppie*-filetto di branzino/orata-gamberoni*-sarde, trancio di tonno/salmone Gemischter Grill Teller: Tintenfisch* Wolfbarsch/Goldbrasse Filet, Garnelen*, Sardinen, Thunfisch/Lachs Scheibe	€ 26,50
Fritto misto: calamari*-sarde dorate-alici-coda di rospo-code di gambero in tempura* Gemischter frittierter Calamari*, paniert Sardinen, Sardellen, Seeteufel, Garnelenschwänze*	€ 26,00
Calamari* fritti Frittiert Calamari*	€ 24,00
Code di gambero* in tempura con sweet chilly sauce (8 pz) Panierte Garnelenschwänze* mit sweet Chily sauce (8 pz)	€ 18,60
Rombo al forno (1kg) con verdure (min. 2 persone) Gebackener Steinbutt 1 kg mit Gemüse (min. 2 Personen)	€ 52,00
Coda di rospo al forno con verdure (400gr) Gebackener Seeteufel mit Gemüse (400gr)	€ 22,00
Trancio di salmone al forno con verdure alla wok Gebackenes Lachssteak mit Wokgemüse	€ 20,00
Branzino al sale/griglia 1kg (min. 2 persone) Wolfsbarsch gegrillte/salzkruste 1 kg (min. 2 Personen)	€ 50,00
Orata/Branzino alla griglia (400gr) Gegrillte Goldenbrasse/Wolfsbarsch (400gr)	€ 20,00
Seppioline* alla griglia con polenta e verdure di stagione Gegrillte* Tintenfische mit Polenta und seasonal Gemüse	€ 18,00
Scampi imperiali al sale o alla griglia Imperial Scampi in Salzkruste oder gegrillt	all'hg € 15,00

## Secondi piatti di carne

CHATEUBRIAND: filetto di manzo alla griglia scaloppato al tavolo (min. 300 gr) Chateaubriand: Rinderfilet gegrillte am Tisch Schneiden (min. 300 gr)	all'hg € 14,00 pro hg
Filetto di Angus Irlanda reg. Aberdeen al pepe verde (gr.200) Angus Filet aus Irland reg. Aberdeen mit grüner Pfeffer Soße (200gr)	€ 28,00
Tartare di filetto di manzo (gr.100) Rinderfilet Tatar (100gr)	€ 24,30
Bistecca alla fiorentina min. 1kg Angus Fiorentina min. 1kg	all'hg € 8,40 pro hg
Tagliata di manzo con rucola e grana Rindergeschnetzeltes mit Rucola und Parmesankäse	€ 22,00
Milanese di maiale Wienerschnitzel	€ 13,20
Petto di pollo alla griglia Gegrillte Hähnchenbrust	€ 13,00
Costolette d'agnello scalzate del Galles Lammkoteletts aus Wales	€ 28,20

## i Contorni

Patate fritte*/forno/lesse Pommes Frites*/Ofen/Gekocht	€ 5,00
Insalata mista Gemischter Salat	€ 5,00
Polenta alla griglia (2pz) Gegrillte Polenta	€ 3,50
Pomodori con cipolla Tomaten mit Zwiebel	€ 5,00
Fagioli con cipolla Bohnen mit Zwiebel	€ 4,50
Verdure grigliate Gegrillte Gemüse	€ 6,00

# Specialità del Ristorante

## Alzate di frutta

Alzata Small (consigliata per 2 pax)  
Kleiner-Schale (für 2 Empfohlen) € 12,00

Alzata Medium (consigliata per 4 pax)  
Mittlere-Schale (für 4 Empfohlen) € 24,00

Le alzate di frutta vengono servite con frutta fresca di stagione, azoto ghiacciato  
Fruchtspeiser werden mit frischem Obst der Saison, serviert, gefrorener Stickstoff

Crema di nocciole extra  
Nüß Creme € 2,00

## Dolci fatti in casa

Flan al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna  
Schokoladensoufle mit Vanilleeis und Sahne € 10,00

Panna cotta ai frutti di bosco  
Panna Cotta mit Waldbeeren € 8,00

Tarte Tatin alle mele con gelato alla vaniglia e panna  
Tarte Tatin mit Apfel mit Vanilleeis und Sahne € 10,00

Tiramisù  
Tiramisu € 10,00

Semifreddo al croccantino  
Semifreddo al croccantino € 10,00

Profiteroles fai da te (SPECIALITA')  
Mach es selbst Profiteroles (SPEZIALITÄT) € 10,00

Choco Vegan Ball € 10,00

# Bevande

Acqua	€ 3,80
Wasser	
Bibite analcoliche	€ 3,80
Erfrischungsgetränke	

## VINO DELLA CASA - HAUSWEIN

Bianco/Rosso	
¼ lt.	€ 4,50
½ lt	€ 9,00
1 lt	€ 16,00
Al calice	€ 2,00

Vino Frizzante	
¼ lt	€ 4,50
½ lt	€ 9,00
1 lt	€ 18,00
Al calice	€ 2,50

## BIRRA ALLA SPINA

Bier vom Fass	
Piccola 0,20 cl	€ 3,00
Media 0,40 cl	€ 5,00
Maß 1L	€ 10,00

## APERITIVI - APERITIFS

Spritz bianco/rosso	€ 3,00
Weißer Spritz	
Spritz veneziano con Select	€ 5,00
Venezianischer Spritz	
Spritz Aperol	€ 5,00
Aperol-Schorle	
Campari soda	€ 4,00
Campari-Soda	

## COCKTAIL - COCKTAIL

Americano	€ 8,00
Mojito	€ 10,00
Martini cocktail	€ 10,00
Caipirinha/Caipiroska	€ 7,00
Gin/Vodka tonic	da € 8,00
	a € 15,00

## CAFFETTERIA - CAFETERIA

Espresso/Macchiato	
Ristretto /Americano	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00
Capuccino/caffè doppio	€ 4,00
thè caldo	€ 2,50
Latte macchiato	€ 4,00

Coperto - Gedeckt € 4,00

Pane per celiaci - Brot für Zöliakie € 4,00