

# ANTIPASTI

## INSALATA DI SEPIE E PIOVRA

Sedano, finocchi, olive

Allergeni: 4,9,10 ..... €15,0

## CREMOSO DI CECI E BARBBIETOLA CON INSALATA RUSSA PRIMAVERILE (V) (V)

Chips di verdure

Allergeni: 6 ..... €9,0

## CUORI DI CARCIOFO ALLE ERBE, FORMAGGIO DI ANACARDI E SCAROLA ALLA MEDITERRANEA (V) (V)

olive, pinoli, cialda croccante di semi misti

Allergeni: 6,8 ..... €9,8

## CROSTINI DELLO CHEF

Pane fresco, paté, verdure, olive, abbinamenti del giorno

Allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 ..... € 1,9/pezzo

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE ..... € 8,0

## PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE E MOZZARELLA DI BUFALA

Allergeni: 7 ..... € 11,0

## SELEZIONE DI FORMAGGI E SOTT'OLI (V)

Allergeni: 7,(9) ..... € 9,0

SELEZIONE DI SALUMI ..... € 9,0

# INSALATE

## INSALATA MISTA DI STAGIONE (V) (V)

Piccola / Grande ..... € 4,5 / 8,0

## GRECA (V)

Verdure crude di stagione, feta, olive

Allergeni: 7

Piccola / Grande ..... € 6,0 / 10,0

## INSALATA DI CAPPUCCI E MELE AL PEPE (V) (V)

Piccola / Grande ..... € 5,0 / 8,0

## POLLO SPEZIATO

Verdure crude di stagione, pollo alle spezie, yogurt, coriandolo

Allergeni: 7

Piccola / Grande ..... € 6,0 / 10,0

## TROTA FRIULANA

Verdure crude di stagione, carpaccio di trota, sesamo

Allergeni: 4,11

Piccola / Grande ..... € 6,0 / 10,0

(V) VEGETARIANO (V) (V) VEGANO

COPERTO ..... € 2,0

## PRIMI

### AMATRICIANA INTEGRALDO

Pomodoro, prosciutto crudo San Daniele, cipolla, pecorino, pepe

Allergeni: 1,7 ..... € 9,5

### TAGLIATELLE ALLA SAN DANIELE E TARTUFO

Panna, crudo di San Daniele, crema di tartufo

Allergeni: 1,3,7 ..... € 13,0

### RISOTTO AGLI ASPARAGI E PESCATO DEL GIORNO

Gamberi, calamari e vongole o pescato disponibile

**a richiesta Vegan <sup>(V)</sup><sup>(V)</sup> € 11,00**

Allergeni: (7),2,4,14..... € 14,5

### LASAGNETTA ARROTOLATA ALLE ERBE DI CAMPO, SPINACI E RICOTTA BIOLOGICA <sup>(V)</sup>

Allergeni: 1,3,7 ..... € 9,8

### GNOCCHI DI PATATE AL PESTO DI AGLIO ORSINO<sup>(V)</sup><sup>(V)</sup>

mandorle tostate, pomodorini e scaglie di pecorino vegetale, lievito secco

Allergeni: 1,8 ..... € 10,0

## SECONDI

### VEGAN HOT POKE BOWL <sup>(V)</sup><sup>(V)</sup>

Verdure crude di stagione, riso integrale, polpettine green proteiche con semi misti, tofu bio artigianale marinato in salsa soia e zenzero, maionese al curry piccante

Allergeni: 1,6,8,9,11..... € 17,0

### HUMMUS DI PISELLI AL LIMONE ED ASPARAGI ALLA PIASTRA<sup>(V)</sup><sup>(V)</sup>

insalata di tegoline verdi, cipolla, olive, salsa leggera alla senape

Allergeni: 6 ..... € 13,0

### TAGLIATA DI SALMONE SELVAGGIO TATAKI

Alla griglia con verdure wok e salsa soia (ca. 200g)

Allergeni: 4,6 ..... € 19,0

### SPIEDO DI CUESTE FUMADE

Salsa senape, polenta e montasio

Allergeni: 7,10 ..... € 15,0

### POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA

Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3,10 ..... € 14,0

## CONTORNI <sup>(V)</sup><sup>(V)</sup>

PATATE AL ROSMARINO salvia&curcuma ..... € 4,0

VERDURE SPEZiate AL WOK ..... € 6,5

VERDURE al vapore ..... € 6,0

# LE FOCACCE A LUNGA LIEVITAZIONE

## **ESTIVA BRUSCHETTATA**<sup>(V)(V)</sup>

Olio extravergine, pomodorini, origano, pinoli, olive, basilico, zucchini, melanzane. Condimento a freddo

Allergeni: 1,8 ..... € 13,5

## **PARMIGIANA CON BURRATA** <sup>(V)</sup>

pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, origano, basilico, burrata

Allergeni: 1,7 ..... € 13,5

## **VEGGY** <sup>(V)(V)</sup>

Pomodoro, paté di carciofi , olive taggiasche, verdure di stagione e rucola

Allergeni: 1 ..... € 13,5

## **MORTADELLA BIO E PISTACCHI**

Mozzarella, mortadella, formaggio stravecchio, rucola, olio con pistacchi

Allergeni: 1,7,8 ..... € 15,9

## **SAN DANIELE E BUFALA**

Pomodoro, mozzarella, bufala d'Aviano, crudo di San Daniele, pomodorini

Allergeni: 1,7 ..... € 15,9

## **PANCETTA, CERVO E CREN**

Mozzarella, porcini, arrotolato di pancetta di maiale e filetto di cervo, cren

Allergeni: 1, 7 ..... € 15,9

<sup>(V)</sup> VEGETARIANO    <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup> VEGANO

COPERTO ..... € 2,0

# PIZZE

con farine biologiche macinate a pietra.

Impasto ai tre cereali semi-integrali: farro, grano e segale

In alternativa alla mozzarella puoi ordinare la mozzarella vegetale .....€ 1,5  
Aggiunte ..... € 0,5 – 3,0

## MARINARA <sup>(v)</sup> <sup>(v)</sup>

Pomodoro, aglio, origano

Allergeni: 1 .....€ 5,5

## MARGHERITA <sup>(v)</sup>

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7 .....€ 6,5

## SICILIANA

Pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano (a richiesta con mozzarella)

Allergeni: 1, 4, (7) .....€ 8,5

## BUFALA <sup>(v)</sup>

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7 .....€ 9,5

## ORTOLANA DI STAGIONE <sup>(v)</sup>

Pomodoro, mozzarella, verdure miste di stagione spadellate, pomodorini, rucola

Allergeni: 1, 7 .....€ 9,5

## VERDE <sup>(v)</sup>

Pomodoro, mozzarella, zucchine, morbidone, grana, rucola, pomodorini

Allergeni: 1, 7..... € 10,50

## FETA <sup>(v)</sup>

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, feta, olive, rucola

Allergeni: 1, 7 .....€ 9,5

## FUNGHI MISTI E RICOTTA AFFUMICATA <sup>(v)</sup>

Pomodoro, mozzarella, porcini e ricotta affumicata

Allergeni: 1, 7 .....€ 9,5

## SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni: 1, 4, 7 .....€ 9,8

# PIZZE

con farine biologiche macinate a pietra.

Impasto ai tre cereali semi-integrali: farro, grano e segale

In alternativa alla mozzarella puoi ordinare la mozzarella vegetale.....€ 1,5  
Aggiunte..... € 0,5 – 3,0

## BUFALA E CRUDO

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala, crudo, origano

Allergeni: 1, 7 ..... € 12,5

## AMATRICE

Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,5

## CARNICA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e caciotta di capra

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,5

## CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, carciofi

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,5

## SPECK, PORCINI E GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,0

## VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Allergeni: 1, 7 ..... € 7,5

## PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Allergeni: 1, 7 ..... € 7,7

## ASPARAGI E PANCETTA

Mozzarella, asparagi, pancetta, grana (a richiesta con uovo)

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,0

## BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, porcini, cipolla e grana

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,5

## COTTO, ZUCCHINE E MORBIDONE

Mozzarella, prosciutto cotto naturale, zucchine, pomodorini, morbidone

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,0

## CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,0

<sup>(v)</sup> VEGETARIANO <sup>(v)</sup> VEGANO

COPERTO ..... € 2,0

# BIRRA ALLA SPINA

## BRAU IM MOOS

### EXPORT HELL

5,3% Leggera, gusto delicato

Piccola (200 ml) ..... € 2,80

Media (400 ml) ..... € 4,80

Caraffa (1500 ml) ..... € 16,50

### BIRRA SPECIALE

(secondo la disponibilità)

Piccola (200 ml) ..... € 3,50

Media (400 ml) ..... € 5,50

Caraffa (1500 ml) ..... € 19,00

# BIRRA IN BOTTIGLIA

## BRAU IM MOOS

**EXPORT HELL** Bottiglia 330ml ..... € 3,50

5,3% Stille Helles. Leggera, gustosa e frizzante. Seduce perché pienamente armoniosa. Il suo gusto singolare e delicato fa di essa un vero piacere per gli intenditori di birra.

**EXPORT DUNKEL** Bottiglia 500ml ..... € 5,00

5,2% Birra rossa, di malto, corposa e dalle delicate note tostate e caramellate. Una vera delizia per gli amanti delle birre scure.

**HEFE WEIZEN** Bottiglia 500ml ..... € 5,00

5,2% Una birra delicata e al contempo frizzante, con un forte aroma di chiodi di garofano, combinato con una discreta nota di banana.

**RADLER** Bottiglia 500ml ..... € 5,00

2,6% La Export Hell viene miscelata con della limonata, ricavando così una bevanda dissetante e con contenuto ridotto di alcol.

**HELLES ANALCOLICA** Bottiglia 500ml ..... € 5,00

Il nostro assortimento offre anche la birra analcolica, che incontra sempre il gusto di tanti amici.

## ANTICA CONTEA (birrificio artigianale indipendente)

### NYMPHO (BLANCE)

Bottiglia 330 ml ..... € 5,50

5.2 % rinfrescante e piacevolmente acidula, al naso leggermente speziata (coriandolo e bucce di agrumi)

### TRIPPLE THREAT (BELGIAN TRIPLE)

Bottiglia 330 ml ..... € 5,50

7.5% Birra color giallo carico, con un corpo molto snello e finale secco, di facile beva. Aromi di frutta secca, mandorla e vino, retrogusto dall'amaro fresco e pulito

### DAMA BIANCA (IPA)

Bottiglia 330 ml ..... € 5,50

6.9% colore giallo carico, leggermente torbida, amara e profumata, con un equilibrio di sentori di frutta tropicale, agrumi e pesca

# BAR

## ACQUA minerale Goccia di Carnia

Bottiglia di vetro 250 ml .....	€ 1,00
Bottiglia di vetro 500 ml .....	€ 1,70
Bottiglia di vetro 750 ml .....	€ 2,50

**ESTRATTO** del giorno ..... € 4,00

## SUCCO DI FRUTTA BIO

Mela, pera, pesca, albicocca, mela + menta, arancia, fragola, arancia + zenzero, pera + zenzero, mirtillo ..... € 3,50 – 5,50

## ACQUA + menta / sambuco / zen

Piccola .....	€ 1,50
Grande .....	€ 2,00

## BIBITE senza conservanti né coloranti, presidio Slow Food

Cola, ginger, cedrata, mela zen, agrumata-200 ml € 2,80-3,00

Tonica Fever Tree indiana / al sambuco / allo zenzero / mediterranea / al limone ..... € 3,50

## APERITIVO

Vino al calice (bianco/rosso) .....	€ 2,50 - 5,50
Prosecco .....	€ 3,00

Ginger Zen (analcolico) .....	€ 3,50
Hugo zero (analcolico) .....	€ 3,00
Prosecco Zen .....	€ 4,50
Prosecco Extra (con estratto di giorno).....	€ 4,50
Spritz Aperol / Campari / Hugo .....	€ 3,50

**Altri cocktail su richiesta**

# CAFFETTERIA

## CAFFÈ

Espresso .....	€ 1,20
Deca / d'orzo .....	€ 1,20
Aromatizzato ginseng .....	€ 1,50
Macchiato .....	€ 1,20
Macchiato deca/d'orzo .....	€ 1,30
Macchiatone .....	€ 1,50
Macchiatone deca/d'orzo .....	€ 1,70
Corretto .....	€ 1,80

## CAPPUCCINO

Classico .....	€ 1,80
Deca / d'orzo .....	€ 2,00
Vegano .....	€ 2,20

## LATTE

Macchiato .....	€ 2,00
Freddo .....	€ 1,50
Macchiato vegano .....	€ 2,40

**THE FREDDO** ..... € 2,50

**CIOCCOLATA CALDA \*** ..... € 3,50

\* Secondo la stagione e disponibilità

**THE-TISANE CALDE** ..... € 3,00  
chiedi al personale

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. **Cereali** contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - Maltodestrine a base di grano;
  - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato;
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli
  - olio vegetale a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. **Frutta a guscio** vale a dire:
  - mandorle (*Amigdalus 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 ternifoliae*) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

**Cortesemente per allergie ed intolleranze avisare il responsabile di sala**