

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE € 8,0

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA

Allergeni: 7 € 11,0

SELEZIONE DI FORMAGGI E SOTT'OLI (V)

Allergeni: 7,(9)..... € 9,0

SELEZIONE DI SALUMI € 9,0

INSALATA DI SEPPIE E PIOVRA

Sedano, finocchi, olive

Allergeni: 4,10..... €15,0

TORTINO DI ZUCCA E TOPINAMBUR (V)(V)

Con crema di funghi e pinoli tostati

Allergeni: 1 € 9,5

PROFUMI INVERNALI (V)(V)

Patè di broccoli, olive, pomodorini sott'olio, finocchi stufati al profumo d'arancia, carciofi, prezzemolo e limone, cappucci viola e radicchio rosso al balsamico, formaggio di anacardi al pepe, crackers di semi misti

Allergeni: 8,11..... € 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..... € 1,7 al pezzo

INSALATE

INSALATA MISTA DI STAGIONE (V)(V)

Piccola / Grande..... € 4,5 / 8,0

GORGONZOLA (V)

Radicchio, rucola, noci, gorgonzola

Allergeni: 7,8

Piccola / Grande..... € 6,0 / 10,0

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

Allergeni: ,8,11

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

TAGLIATELLE ALLA SAN DANIELE

Allergeni: 1, 3, 7 € 13,0

RISOTTO AI FUNGHI DI MONTAGNA E ZAFFERANO^(V)

Riso integrale, burro, funghi, grana, zafferano

a richiesta Vegan

Allergeni: (7) € 13,0

CREPPELLE CON RADICCHIO ROSSO, PORRO E CACIOTTA DI CAPRA

Allergeni: 1,3,7 € 9,5

GNOCCHI DI ZUCCA ^(V)

Con burro, salvia e ricotta affumicata

a richiesta Vegan con burro di cacao e formaggio vegetale

Allergeni: 1, 7 € 9,5

SECONDI

ARROSTO DI SEITAN ARTIGIANALE^{(V)(V)}

Con funghi spadellati e salsa di soia

Allergeni: 1, 6 € 13,5

LENTICCHIE ROSSE SPEZIATE ^{(V)(V)}

Con radicchio rosso e chips di sedano rapa, zucca e bieta

Allergeni: 9 € 12,5

TAGLIATA DI SALMONE SELVAGGIO TATAKI

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

Allergeni: 4,6 € 12,5

SPIEDO DI CUESTE FUMADE

Salsa senape, polenta e scaglie di montasio

Allergeni: 7,10 € 12,5

POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA

Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3,10 € 13,5

FRICO DI ZUCCA E PATATE ^(V)

Con polenta

Allergeni: (1), 7 € 12,5

CONTORNI ^{(V)(V)}

PATATE AL ROSMARINO salvia&curcuma € 4,0

VERDURE SPEZIATE AL WOK € 6,0

VERDURE al vapore € 6,0

LE FOCACCE A LUNGA LIEVITAZIONE

CARCIOFATA E FRIARIELLI (v) (v)

Crema di carciofi, friarielli, pesto di olive, pomodorini, pecorino vegetale

Allergeni: 1,7 € 13,5

ZUCCA, PORCINI E FORMAGGIO AL TARTUFO(v)

Mozzarella, rosmarino, zucca, porcini, formaggio al tartufo

Allergeni: 1,7 € 13,5

VEGGY (v) (v)

paté di radicchio, verdure di stagione, olive nere, pomodorini e rucola

Allergeni: 1 € 13,5

MORTADELLA BIO E PISTACCHI

Mozzarella, mortadella, formaggio stravecchio, rucola, pistacchi

Allergeni: 1,7, 8 € 15,5

SAN DANIELE E BUFALA

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

Allergeni: 1,7 € 15,5

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 ^(V) ^(V)

Pomodoro, aglio, origano

Allergeni: 1€ 5,5

MARGHERITA ^(V)

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7€ 6,5

SICILIANA

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

Allergeni: 1, 4, (7)€ 8,5

BUFALA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7€ 9,5

ORTOLANA DI STAGIONE ^(V)

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

Allergeni: 1, 7€ 9,5

CAVOLI CHE BUONA ^(V)

mozzarella, broccoli, cavoli, morbidone, grana

Allergeni: 1, 7€ 9,5

RADICCHIO E GORGONZOLA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola

Allergeni: 1, 4, 7€ 9,5

ZUCCA, PORCINI E RICOTTA AFFUMICATA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, porcini e ricotta affumicata

Allergeni: 1, 7€ 9,5

SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni: 1, 4, 7€ 9,5

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

CIME DI RAPA E SALSICCIA

Mozzarella, cime di rapa, salsiccia, grana

Allergeni: 1, 7 € 10,0

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, porcini, zucca, porro e grana

Allergeni: 1, 7 € 11,5

COTTO PORCINI E MORBIDONE

Mozzarella, prosciutto cotto naturale, porcini, pomodorini, morbidone

Allergeni: 1, 7 € 10,0

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon

Allergeni: 1, 7 € 9,0

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 TRIPEL)

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;
 - latticolo (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 SO₂ 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