

# ANTIPASTI

**PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE** ..... € 7,50

**PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA**  
Allergeni: 7..... € 10,50

**SELEZIONE DI FORMAGGI E SOTT'OLI** (V)  
Allergeni: 7,(9)..... € 9,00

**SELEZIONE DI SALUMI**..... € 8,50

**TORTINO DI ZUCCA E TOPINAMBUR** (V) (V)  
Con crema di funghi e pinoli tostatati  
Allergeni: 1 ..... € 9,50

**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 ..... € 9,80

**CROSTINI DELLO CHEF**  
Pane fresco, patè, verdure, olive, abbinamenti del giorno  
Allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14..... € 1,70 al pezzo

# INSALATE

**INSALATA MISTA DI STAGIONE** (V) (V)  
Piccola / Grande..... € 4,50 / 8,00

**GORGONZOLA**  
Radicchio, rucola, noci, gorgonzola (V)  
Allergeni: 7,8  
Piccola / Grande..... € 6,00 / 10,00

**INSALATA DI CAPPUCCI E MELE AL PEPE**  
Allergeni: ,8,11  
Piccola / Grande..... € 5,00 / 8,00

**POLLO SPEZIATO**  
Verdure crude di stagione, pollo alle spezie, yogurt, coriandolo  
Allergeni: 7  
Piccola / Grande..... € 6,00 / 10,00

**TROTA FRIULANA**  
Verdure crude di stagione, carpaccio di trota, sesamo  
Allergeni: 4,11  
Piccola / Grande..... € 6,00 / 10,00

(V) VEGETARIANO (V) (V) VEGANO

## PRIMI

### TAGLIATELLE ALLA SAN DANIELE

Allergeni: 1, 3, 7 ..... € 13,00

### RISOTTO AI FUNGHI DI MONTAGNA E ZAFFERANO<sup>(V)</sup>

Riso integrale, burro, funghi, grana, zafferano

a richiesta Vegan

Allergeni: (7) ..... € 13,00

### CREPPELLE CON RADICCHIO ROSSO, PORRO E CACIOTTA DI CAPRA

Allergeni: 1,3,7 ..... € 9,50

### GNOCCHI DI ZUCCA <sup>(V)</sup>

Con burro, salvia e ricotta affumicata

a richiesta Vegan con burro di cacao e formaggio vegetale

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## SECONDI

### ARROSTO DI SEITAN ARTIGIANALE<sup>(V)(V)</sup>

Con funghi spadellati e salsa di soia

Allergeni: 1, 6 ..... € 13,50

### LENTICCHIE ROSSE SPEZIATE

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

Allergeni: 9 ..... € 12,50

### TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO

Alla griglia con verdure wok in salsa soia

Allergeni: 4,6,11..... € 16,00

### TAGLIATA DI MANZO FRIULANO ALLA GRIGLIA

Con rucola, radicchio, scaglie di montasio

Allergeni: 7 ..... € 16,00

### POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA

Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3,10 ..... € 13,00

### FRICO DI ZUCCA E PATATE

Con polenta

Allergeni: (1), 7 ..... € 12,50

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

PATATE AL ROSMARINO salvia&curcuma ..... € 4,00

VERDURE SPEZIATE AL WOK ..... € 6,00

VERDURE al vapore ..... € 6,00

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

# LE FOCACCE A LUNGA LIEVITAZIONE

## **CARCIOFATA E FRIARIELLI <sup>(V)(V)</sup>**

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

Allergeni: 1,7 .....€ 13,50

## **ZUCCA, PORCINI E FORMAGGIO AL TARTUFO<sup>(V)</sup>**

Mozzarella, rosmarino, zucca, porcini, formaggio al tartufo

Allergeni: 1,7 .....€ 13,50

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

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

Allergeni: 1 .....€ 13,50

## **MORTADELLA BIO E PISTACCHI**

Mozzarella, mortadella, formaggio stravecchio, rucola, pistacchi

Allergeni: 1,7, 8 .....€ 15,50

## **SAN DANIELE E BUFALA**

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

Allergeni: 1,7 .....€ 15,50

# 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..... € 1,50  
Aggiunte..... € 0,50 – 3,00

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

Pomodoro, aglio, origano

Allergeni: 1 ..... € 5,20

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

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7 ..... € 6,20

## SICILIANA

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

Allergeni: 1, 4, (7) ..... € 8,50

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

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

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

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

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## CAVOLI CHE BUONA <sup>(V)</sup>

mozzarella, broccoli, cavoli, morbidone, grana

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## RADICCHIO E GORGONZOLA<sup>(V)</sup>

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola

Allergeni: 1, 4, 7 ..... € 9,50

## ZUCCA, PORCINI E RICOTTA AFFUMICATA <sup>(V)</sup>

Pomodoro, mozzarella, porcini e ricotta affumicata

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni: 1, 4, 7 ..... € 9,50

# 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..... € 1,50  
Aggiunte..... € 0,50 – 3,00

## BUFALA E CRUDO

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala, crudo, origano

Allergeni: 1, 7 ..... € 12,50

## AMATRICE

Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## CARNICA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e caciotta di capra

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, carciofi

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## SPECK, PORCINI E GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,00

## VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Allergeni: 1, 7 ..... € 7,20

## PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Allergeni: 1, 7 ..... € 7,50

## CIME DI RAPA E SALSICCIA

Mozzarella, cime di rapa, salsiccia, grana

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,00

## BOSCAIOLA

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

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,50

## COTTO PORCINI E MORBIDONE

Mozzarella, prosciutto cotto naturale, porcini, pomodorini, morbidone

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,00

## CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,00

# 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

## 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 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**

# BAR

## ACQUA minerale Goccia di Carnia

Bottiglia di vetro 250 ml .....	€ 1,00
Bottiglia di vetro 500 ml .....	€ 1,50
Bottiglia di vetro 750 ml .....	€ 2,30

**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 .....	€ 1,25
Grande .....	€ 1,90

## BIBITE senza conservanti né coloranti, presidio Slow Food

Cola, ginger, cedrata, mela zen Baladin - 200 ml ..... € 2,80

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

Americano ..... € 6,50  
Negroni ..... € 6,50  
Negroni Sbagliato ..... € 6,50  
Gin Tonic ..... € 6,50  
Moscow Mule ..... € 6,50

## Altri cocktail su richiesta

# CAFFETTERIA

## CAFFÈ

Espresso .....	€ 1,10
Deca / d'orzo .....	€ 1,20
Aromatizzato ginseng .....	€ 1,50
Macchiato .....	€ 1,10
Macchiato deca/d'orzo .....	€ 1,30
Macchiatone .....	€ 1,50
Macchiatone deca/d'orzo .....	€ 1,70
Corretto .....	€ 1,60

## 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