

ANTIPASTI

INSALATA DI SEPIE

Con sedano, finocchi e olive

Allergeni: 4,9,10 €15.0

BURRATA ALLA MEDITERRANEA ^(V)

con julienne di verdure, rucola e gazpacho

Allergeni: 6, 9 €9.0

TAPAS VEGAN ^{(V)(V)}

Guacamole di avocado e piselli al limone, caponata di verdure e pinoli, cremoso di tofu al curry e zucchine, babaganoush di melanzane e scaglie di formaggio veg

Allergeni: 6,8 €9.5

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE € 9,0

CAPRESE DI BUFALA ^(V)

Allergeni: 7 € 8,0

SELEZIONE DI FORMAGGI E SOTT'OLI ^(V)

Allergeni: 7,(9) € 9,5

SELEZIONE DI SALUMI € 9,5

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 € 2,0/pezzo

PRIMI

RISO VENERE

con mazzancolle, verdure, spezie ed olio di cocco

a richiesta Vegan con misto di erbe fresche^{(V)(V)} € 9,5

Allergeni: (7),2,4 € 13,0

AMATRICIANA INTEGRALDO

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

Allergeni: 1,7 € 9,7

TORTELLI AI PORCINI E SAN DANIELE

Panna, crudo di San Daniele, porcini

Allergeni: 1,3,7 € 13,5

GNOCCHI DI ZUCCHINA^{(V)(V)}

basilico, granella di pistacchi, pomodorini e scaglie di formaggio veg.

basilico

Allergeni: 1,7,8 € 9,5

SECONDI

VEGAN HOT POKE BOWL^{(V)(V)}

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

TONNO POKE BOWL

Verdure crude di stagione, riso integrale, tonno scottato al sesamo, salsa soia, maionese al curry piccante

Allergeni: 1,6,7,8,9,11 € 19,0

HUMMUS CREMOSO^(V)

Di ceci con caponata di zucchine, melanzane, pomodorini, rucola, feta, pinoli, sesamo e basilico

a richiesta Vegan con scaglie di formaggio veg^{(V)(V)}

Allergeni: 6,8,11 € 12,5

TAGLIATA DI TONNO

Al sesamo ed olio al pistacchio con julienne di verdure

Allergeni: 4,6,8,11 € 17,5

CONTROFILETTO DI MANZO a Km "0" ALLA GRIGLIA

Con rucola, pomodorini, scaglie di montasio ed aceto balsamico (c.a.220g)

Allergeni: 7 € 18,5

POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA

Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3,10 € 14,5

CONTORNI ^(V)(V)

PATATE AL ROSMARINO salvia&curcuma € 4,0

VERDURE SPEZIATE AL WOK € 6,5

MILLEFOGLIE DI VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, melanzane, cipolla rossa, peperoni, pomodoro € 6,0

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

LE FOCACCE A LUNGA LIEVITAZIONE

ESTIVA BRUSCHETTATA^{(V)(V)}

zucchine, melanzane, olio extravergine, pomodorini, origano, pinoli, olive, basilico. Condimento a freddo

Allergeni: 1,8 € 13,9

PARMIGIANA CON BURRATA ^(V)

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

Allergeni: 1,7 € 14,9

VEGGY ^{(V)(V)}

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

Allergeni: 1 € 13,9

MORTADELLA BIO E PISTACCHI

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

Allergeni: 1,7,8 € 16,0

SAN DANIELE E BUFALA

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

Allergeni: 1,7 € 16,0

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 ^(V) ^(V)

Pomodoro, aglio, origano

Allergeni: 1 € 6,0

MARGHERITA ^(V)

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7..... € 6,7

SICILIANA

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

Allergeni: 1, 4, (7)..... € 8,7

BUFALA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano, basilico

Allergeni: 1, 7..... € 9,7

ORTOLANA DI STAGIONE ^(V)

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

Allergeni: 1, 7 € 9,7

VERDE ^(V)

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

Allergeni: 1, 7..... € 10,7

ESTATE

Pomodoro, pomodorini, mozzarella, bufala, melanzane, zucchine, olive, basilico, origano

Allergeni: 1, 4, 7..... € 11,2

FETA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, feta, olive, rucola, basilico

Allergeni: 1, 7..... € 9,7

FUNGHI MISTI E RICOTTA AFFUMICATA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, porcini e ricotta affumicata

Allergeni: 1, 7..... € 9,7

SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni: 1, 4, 7..... € 10,0

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

BUFALA E CRUDO

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala, crudo, origano

Allergeni: 1, 7 € 12,7

AMATRICE

Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino

Allergeni: 1, 7 € 9,7

CARNICA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e caciotta di capra

Allergeni: 1, 7 € 9,7

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, carciofi

Allergeni: 1, 7 € 9,7

SPECK, PORCINI E GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck

Allergeni: 1, 7 € 10,2

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Allergeni: 1, 7 € 7,7

PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Allergeni: 1, 7 € 7,9

LE LISERE

Pomodoro, mozzarella, salsiccia salamino piccante e peperoni

Allergeni: 1, 7 € 10,2

BOSCAIOLA

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

Allergeni: 1, 7 € 11,7

COTTO, ZUCCHINE E MORBIDONE

Mozzarella, prosciutto cotto naturale, zucchine, pomodorini, morbidone

Allergeni: 1, 7 € 10,5

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon

Allergeni: 1, 7 € 9,5

^(v) VEGETARIANO ^{(v) (v)} VEGANO

BIRRA ALLA SPINA

BRAU IM MOOS

EXPORT HELL

5,3% Leggera, gusto delicato

Piccola (330 ml) € 3,0

Media (500 ml) € 5,0

Caraffa (1500 ml) € 18,5

BIRRA SPECIALE

(secondo la disponibilità)

Piccola (200 ml) € 3,5

Media (400 ml) € 5,5

Caraffa (1500 ml) € 20,0

BIRRA IN BOTTIGLIA

BRAU IM MOOS

EXPORT HELL Bottiglia 330ml € 4,0

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 € 5,5

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 € 5,5

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 € 5,5

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 € 5,5

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 € 5,5

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

TRIPPLE THREAT (BELGIAN TRIPEL)

Bottiglia 330 ml € 5,5

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 € 5,5

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	€ 1,0
Bottiglia di vetro 500 ml	€ 1,9
Bottiglia di vetro 750 ml	€ 2,7

ESTRATTO del giorno € 4,0

SUCCO DI FRUTTA BIO

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

ACQUA + menta / sambuco / zen € 2,2

BIBITE senza conservanti né coloranti, presidio Slow Food

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

Tonica Fever Tree indiana / al sambuco / allo zenzero
/ mediterranea / al limone € 3,5

APERITIVO

Vino al calice (bianco/rosso) € 2,5 - 5,5
Prosecco € 3,0

Ginger Zen (analcolico) € 3,5
Hugo zero (analcolico) € 3,5
Prosecco Zen € 4,5
Prosecco Extra (con estratto di giorno)..... € 4,5
Spritz Aperol / Hugo € 3,5
Spritz Campari € 4,0

Altri cocktail su richiesta

CAFFETTERIA

CAFFÈ

Espresso	€ 1,2
Deca / d'orzo	€ 1,2
Aromatizzato ginseng	€ 1,7
Macchiato	€ 1,2
Macchiato deca/d'orzo	€ 1,3
Macchiatone	€ 1,5
Macchiatone deca/d'orzo	€ 1,7
Corretto	€ 1,9

CAPPUCCINO

Classico	€ 1,8
Deca / d'orzo	€ 2,0
Vegano	€ 2,2

LATTE

Macchiato	€ 2,0
Freddo	€ 1,5
Macchiato vegano	€ 2,4

THE FREDDO € 2,7

CIOCCOLATA CALDA * € 3,8

* Secondo la stagione e disponibilità

THE-TISANE CALDE € 3,0
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;
 - lattiolo (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 illinoiensis* (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 s:

Tutti i prodotti del menù possono subire un abbattimento in negativo
In mancanza di prodotto fresco può essere utilizzato un alimento surgelato di qualità