

# ANTIPASTI

## CARPACCIO DI PESCE SPADA

Carciofi ed agrumi

Allergeni: 4 ..... € 18,0

## TARTAR DI MANZO E SALSA AL TARTUFO NERO

Olio extravergine, sale, pepe, capperi, olive, acciughe, crostini di pane, salsa al tartufo nero

Allergeni: 1,3,4,10 ..... € 15,0

## CUORI DI CARCIOFO (V) (V)

Crema di tofu alle erbe, olive, capperi, mandorle

Allergeni: 6,8 ..... € 14,0

PROSCIUTTO CRUDO ..... € 11,0

## SELEZIONE DI FORMAGGI E GIARDINIERA (V)

Allergeni: 7,(9) ..... € 12,0

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI ..... € 12,0

## 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 ..... € 3,0/pezzo

# INSALATE

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

Piccola / Grande ..... € 4,5 / 8,0

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

Piccola / Grande ..... € 5,0 / 8,0

## CESAR SALAD

Verdure crude di stagione, pollo, crostini, montasio, salsa Cesar

Allergeni: 1,3,4,7

Piccola / Grande ..... € 8,0 / 12,0

## TROTA FRIULANA

Verdure crude di stagione, carpaccio di trota, sesamo

Allergeni: 4,11

Piccola / Grande ..... € 8,0 / 12,0

# PRIMI

## RISOTTO ALLA ZUCCA, ZAFFERANO, PINOLI E LIMONE

Riso integrale biologico, zucca, zafferano, limone, grana

A richiesta vegan

Allergeni: (1)7 ..... € 13,0

## TAGLIATELLE "AMATRICE INTEGRALDO"

Prosciutto crudo di San Daniele, pancetta, pomodoro, cipolla, pecorino

Allergeni: 1, 3, 7 ..... € 13,0

## SPAGHETTI ALLA SCOGLIERA

(MIN 2 PERSONE)

Con spaghetti biologici, salsa pomodoro ed il pescato disponibile\*

Allergeni: 1,4,9,14 ..... € 17,0

## CREPPE AGLI SPINACI, RICOTTA BIO E PASTORUT

Ricotta bio, spinaci bio, formaggio Pastorut di Sutrio, grana

Allergeni: 1,7 ..... € 13,0

## SECONDI

### POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA

Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3,10 ..... € 16,5

### FILETTO DI VOLTINA CON PANATURA AL PISTACCHIO

Verdure spadellate

Allergeni: 4,8 ..... € 20,0

### GULASCH DI CERVO

Con polenta friulana biologica

Allergeni: (1), 9 ..... € 19,0

### ARROSTO DI SEITAN CON DAHL DI LENTICCHIE ROSSE E ZUCCA <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

Salsa soia

Allergeni: 1,6,9 ..... € 16,0

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

PATATE FRESCHE AL FORNO salvia & curcuma & rosmarino ..... € 4,5

VERDURE SPADELLATE AL WOK ..... € 6,5

VERDURE BOLLITE ..... € 6,5

# LE FOCACCE A LUNGA LIEVITAZIONE

*con farine biologiche macinate a pietra.  
Impasto ai tre cereali semi-integrali: farro, grano e segale*

*Utilizziamo  
molti prodotti biologici:  
cereali, farine, frutta, verdura, latticini  
Provenienti da aziende agricole locali o dal sud Italia.*

*Biologico perché  
sano e buono  
per chi lo mangia  
perché è rispettoso dell'ambiente e per coloro che lo coltivano*

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

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

Allergeni: 1,7 ..... € 15,0

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

Mozzarella, rosmarino, zucca, porcini, formaggio al tartufo

Allergeni: 1,7 ..... € 15,0

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

stracchinella, verdure di stagione, pomodorini, olive nere e rucola

Allergeni: 1,6 ..... € 15,0

## **COTTO ALLA BRACE BIOLOGICO E CREN**

Mozzarella, prosciutto cotto artigianale, montasio, salsa al cren

Allergeni: 1,3,7 ..... € 17,0

## **SAN DANIELE E BUFALA**

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

Allergeni: 1,7 ..... € 17,0

## **MORTADELLA BIO E PISTACCHI**

Mozzarella, mortadella, formaggio stravecchio, rucola, pistacchi

Allergeni: 1,7,8 ..... € 17,0

# PIZZE

preparate con farine biologiche macinate a pietra e condite con olio  
extravergine d'oliva rigorosamente biologico.  
Impasto ai tre cereali semi-integrali: farro, grano e segale

In alternativa alla mozzarella puoi ordinare la mozzarella vegetale ..... € 2,0  
Aggiunte ..... € 0,5 – 3,5

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

Pomodoro, olio all'aglio, origano

Allergeni: 1 ..... € 6,5

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

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7 ..... € 7,5

## SICILIANA

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

Allergeni: 1, 4, (7) ..... € 10,0

## SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni: 1, 4, 7 ..... € 11,0

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

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7 ..... € 12,0

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

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

Allergeni: 1, 7 ..... € 12,5

## FUNGHI MISTI E MORBIDONE <sup>(V)</sup>

Pomodoro, mozzarella, porcini, champignon, morbidone, ricotta affumicata

Allergeni: 1, 7 ..... € 12,0

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

Pomodoro, mozzarella, porcini, zucca, ricotta affumicata

Allergeni: 1, 7 ..... € 12,0

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

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,5

## CIME DI RAPA E SALSICCIA

Mozzarella, cime di rapa, salsiccia, grana

Allergeni: 1,7 ..... € 11,5

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

# PIZZE

## In alternativa alla mozzarella puoi ordinare la mozzarella

vegetale ..... € 2,0  
Aggiunte ..... € 0,5 – 3,5

### BUFALA E CRUDO

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala, crudo di San Daniele, origano  
Allergeni: 1, 7 ..... € 14,0

### PASTA DI SALAME RADICCHIO E BUFALA

Pomodoro, mozzarella, pasta di salame, radicchio, bufala  
Allergeni: 1, 7 ..... € 13,5

### AMATRICE

Pomodoro, mozzarella, pancetta friulana, pecorino  
Allergeni: 1, 7 ..... € 10,5

### CARNICA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e caciotta di capra  
Allergeni: 1, 7 ..... € 12,5

### CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, carciofi  
Allergeni: 1, 7 ..... € 12,0

### SPECK, PORCINI E GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck  
Allergeni: 1, 7 ..... € 12,5

### VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel  
Allergeni: 1, 7 ..... € 9,0

### SPIANATA PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, spianata piccante  
Allergeni: 1, 7 ..... € 9,0

### COTTO PORCINI E MORBIDONE (bianca)

Mozzarella, prosciutto cotto naturale, porcini, morbidone, pomodorini  
Allergeni: 1, 7 ..... € 12,0

### BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, porcini, zucca, porro e grana  
Allergeni: 1, 7 ..... € 14,5

### CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, grana  
Allergeni: 1, 7 ..... € 13,5

# BIRRA ALLA SPINA

## BRAU IM MOOS

### EXPORT HELL

5,3% Leggera, gusto delicato

Piccola (200 ml) ..... € 3,5

Media (400 ml) ..... € 5,5

Caraffa (1500 ml) ..... € 19,0

# BIRRA IN BOTTIGLIA

## BRAU IM MOOS

**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.

## GJULIA

(birrificio agricolo friulano)

### IOI gluten free

Bottiglia 500 ml ..... € 8,0

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Ottenuta esclusivamente da malto d'orzo, questa birra senza glutine conserva tutto il gusto di una birra artigianale..

### NOSTRANA bio

Bottiglia 330 ml ..... € 6,0

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Ottenuta da malto biologico. Colore chiaro e opalescente. I luppoli speciali utilizzati, ricordano profumi di agrumi e frutti tropicali. Al palato è molto fresca.

# BAR

## ACQUA minerale Goccia di Carnia

Bottiglia di vetro 250 ml .....	€ 1,3
Bottiglia di vetro 500 ml .....	€ 2,2
Bottiglia di vetro 750 ml .....	€ 3,0

<b>ESTRATTO</b> 100% frutta e verdura QUICK .....	€ 4,5
---	-------

## SUCCO DI FRUTTA BIO

Mela, pera, pesca, albicocca, ace, arancia, ananas, mirtillo .....	€ 3,7 – 5,5
--	-------------

<b>ACQUA + menta / sambuco / zen fatti in casa</b> .....	€ 2,5
--	-------

## BIBITE senza conservanti né coloranti, presidio Slow Food

Cola, ginger, cedrata, agrumata -200 ml .....	€3,5
---	------

Tonica Fever Tree indiana / allo zenzero/ al limone .....	€ 3,5
---	-------

## APERITIVO

Vino al calice (bianco/rosso) .....	€ 3,0 - 5,5
Prosecco .....	€ 3,5
Ginger Zen (analcolico) .....	€ 4,0
Hugo zero (analcolico) .....	€ 3,5
Prosecco Zen .....	€ 4,0
Prosecco Extra (con estratto QUICK) .....	€ 5,5
Spritz Aperol / Hugo .....	€ 4,0
Spritz Campari .....	€ 4,5
Americano .....	€ 7,0
Gin Tonic .....	€ 7 - 9,0

## Altri cocktail su richiesta



## 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 avvisare il responsabile di sala**

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