

# ANTIPASTI

## TARTAR DI MANZO

Olio extravergine, sale, pepe, capperi, olive, salse a parte.  
Allergeni: 1,3,7,10 ..... € 12,0

## TAPAS INVERNALI <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

Insalata russa  
hummus di lenticchie e ceci, zucca in saor,  
cappucci viola, mela e carote in agrodolce con formaggio di anacardi  
Allergeni: 6,8,10 ..... € 11,0

**PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE** ..... € 9,5

## SELEZIONE DI FORMAGGI E SOTT'OLI <sup>(V)</sup>

Allergeni: 7,(9) ..... € 9,5

**SELEZIONE DI SALUMI LOCALI** ..... € 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

# INSALATE

## INSALATA MISTA DI STAGIONE <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

Piccola / Grande ..... € 5,0 / 8,0

## INSALATA DI CAPPUCCI E MELE AL PEPE <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

Piccola / Grande ..... € 5,0 / 8,0

## CESAR SALAD

Verdure crude di stagione, pollo, crostini, montasio, salsa Cesar  
Allergeni: 1,3,4,7  
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

# PRIMI

## **RISOTTO AGLI ASPARAGI, SCLOPIT E PARMIGIANO**

Con riso integrale  
(A richiesta vegan)

Allergeni: 7 ..... € 12,0

## **SPAGHETTI ALLA SCOGLIERA**

**(MIN 2 PERSONE)**

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

Allergeni: 2,4,9 ..... € 16,5

## **CREPPE ALLA ZUCCA, FUNGHI E PROVOLA AFFUMICATA**

Con provola di bufala

Allergeni: 1,3,7 ..... € 12,0

## **GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA**

**ALLE ORTICHE, PESTO DI AGLIO ORSINO E MANDORLE** <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

formaggio vegetale

Allergeni: 1, 8 ..... € 10,0

## **AMATRICE INTEGRALDO**

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

Allergeni: 1, 3, 7 ..... € 10,0

## SECONDI

### **PIOVRA E SEPPIA IN GUAZZETTO CON POLENTA FRIULANA**

Allergeni: 4,9 ..... € 18,0

### **POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA**

Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3, 10 ..... € 14,5

### **MAIALINO COTTO NEL FORNO A LEGNA**

Schiacciata di patate alle erbe, salsa delicata alla senape in grani e mostarda di mele

Allergeni: 7,10 ..... € 17,0

### **VEGAN POKE BOWL** (V) (V)

Verdure crude di stagione, riso integrale, polpettine green proteiche con semi misti, maionese, salsa soia

Allergeni: 1,6,8,9, 11 ..... € 17,0

### **POLPETTINE ALLE ERBE DI CAMPO** (V) (V)

Con semi, carciofi e majo veg

Allergeni: 1,8,11 ..... 14€

## CONTORNI (V) (V)

**PATATE AL ROSMARINO** salvia & rosmarino ..... € 4,5

**VERDURE SPEZiate AL WOK** ..... € 6,5

**VERDURE AL VAPORE** ..... € 6,0

# 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 coloro che lo coltiva

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

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

Allergeni: 1,6 ..... € 14,0

## BROCCOLI, ACCIUGHE SICILIA E STRACCIATELLA

Mozzarella, broccoli, olive, pomodorini sott'olio, acciughe, stracciatella  
(a richiesta senza acciughe )

Allergeni: 1,4,7 ..... € 16,0

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

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

Allergeni: 1 ..... € 14,0

## CARPACCIO DI MANZO

Mozzarella, carpaccio di Angus, formaggio stravecchio leggermente  
affumicato, rucola

Allergeni: 1,7 ..... € 16,5

## SAN DANIELE E BUFALA

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

Allergeni: 1,7 ..... € 16,5

# 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 ..... € 2,0

Aggiunte ..... € 0,5 – 3,0

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

Pomodoro, aglio, origano

Allergeni: 1 ..... € 6,0

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

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7 ..... € 7,0

## **SICILIANA**

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

Allergeni: 1, 4, (7) ..... € 9,0

## **ESTATE**

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

Allergeni: 1, 4, 7 ..... € 13,00

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

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,0

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

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

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,5

## **FETA E ZUCCHINE** <sup>(V)</sup>

mozzarella, feta, zucchine, olive nere, pomodorini, rucola, basilico

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

## **ZUCCHINE E GORGONZOLA** <sup>(V)</sup>

Pomodoro, mozzarella, zucchine, gorgonzola, rucola

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

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

Pomodoro, mozzarella, porcini, champignon, morbidone

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

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

Pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini, grana, basilico

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,5

# 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 ..... € 2,0

Aggiunte ..... € 0,5 – 3,0

## BUFALA E CRUDO

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala, crudo, origano

Allergeni: 1, 7 ..... € 13,0

## AMATRICE

Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,0

## CARNICA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e caciotta di capra

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

## CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, carciofi

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

## SPECK, PORCINI E GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

## VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Allergeni: 1, 7 ..... € 8,5

## SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni: 1, 4, 7 ..... € 10,0

## PICCANTE PEPERONI

Pomodoro, mozzarella, salamino, peperoni

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,0

## COTTO ZUCCHINE E MORBIDONE (bianca)

Mozzarella, prosciutto cotto naturale, zucchine, morbidone, pomodorini

Allergeni: 1, 7 ..... € 12,0

## BOSCAIOLA

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

Allergeni: 1, 7 ..... € 13,0

## CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, grana

Allergeni: 1, 7 ..... € 12,5

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

# BIRRA ALLA SPINA

## BRAU IM MOOS

### EXPORT HELL

5,3% Leggera, gusto delicato

Piccola (200 ml) ..... € 3,0

Media (400 ml) ..... € 5,0

Caraffa (1500 ml) ..... € 18,5

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

<b>ESTRATTO</b> del giorno .....	€ 4,5
----------------------------------	-------

## SUCCO DI FRUTTA BIO

Mela, pera, pesca, albicocca, mela + menta, arancia, fragola, arancia + zenzero, pera + zenzero, mirtillo .....	€ 3,7 – 5,5
---	-------------

<b>ACQUA + menta / sambuco / zen</b> .....	€ 2,2
--	-------

## BIBITE senza conservanti né coloranti, presidio Slow Food

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

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

## APERITIVO

Vino al calice (bianco/rosso) .....	€ 3,0 - 5,5
Prosecco .....	€ 3,0
Ginger Zen (analcolico) .....	€ 4,0
Hugo zero (analcolico) .....	€ 3,5
Prosecco Zen .....	€ 4,0
Prosecco Extra (con estratto di giorno) .....	€ 4,5
Spritz Aperol / Hugo .....	€ 3,5
Spritz Campari .....	€ 4,0
Americano .....	€ 5,0
Gin Tonic .....	€ 6 - 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 avisare 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