

ANTIPASTI

TARTAR DI MANZO

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

TAPAS INVERNALI ^(V) ^(V)

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 ^(V)

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 ^(V) ^(V)

Piccola / Grande € 5,0 / 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 € 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 DI MARE

Riso integrale, pescato disponibile*

Allergeni: 2,4,7,9 € 14,0

CREPELLA AL RADICCHIO ROSSO, FUNGHI, ^(V) NOCI E PASTORUT DI SUTRIO

(Crema al tartufo a richiesta)

Allergeni: 1,3,7,8 € 11,0

GNOCCHI DI PATATE ^(V)^(V)

CIME DI RAPA, CARCIOFI, PISTACCHI E FORMAGGIO VEG

Allergeni: 1,8 € 11,0

AMATRICE INTEGRALDO

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

Allergeni: 1, 3, 7 € 10,0

TAGLIOLINI AL RAGU DI SELVAGGINA

Allergeni: 1,3,7, (9) € 13,0

SECONDI

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

VEGGY BURGER DI BROCCOLI AL LIMONE E SESAMO,^(V)^(V)

Radicchio rosso, crema di zucca alla curcuma e maionese veg

Allergeni: 1,6,9 € 14,0

POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA

Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3, 10 € 14,5

TAGLIATA DI PESCE SPADA, PISTACCHI E VERDURE ALLA SOIA

Allergeni: 4,6,11 € 20,0

OSSOBUCHI DI VITELLO CON FUNGHI, CASTAGNE E SCHIACCIATA DI PATATE

Allergeni: 7,9 € 17,0

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^(V) ^(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^(V) ^(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 ^(V) ^(V)

Pomodoro, aglio, origano

Allergeni: 1 € 6,0

MARGHERITA ^(V)

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7 € 6,9

SICILIANA

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

Allergeni: 1, 4, (7) € 8,9

CAVOLI CHE BUONA ^(V)

mozzarella, broccoli, cavoli, olive, morbidone, grana

Allergeni: 1, 7 € 12,0

BUFALA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7 € 10,0

ORTOLANA DI STAGIONE ^(V)

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

Allergeni: 1, 7 € 11,0

ZUCCA, PORCINI E RICOTTA AFFUMICATA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, zucca, porcini e ricotta affumicata

Allergeni: 1, 7 € 10,0

RADICCHIO E GORGONZOLA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola

Allergeni: 1, 7 € 10,0

FUNGHI MISTI E MORBIDONE ^(V)

Pomodoro, mozzarella, porcini, champignon, morbidone

Allergeni: 1, 7 € 10,5

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 € 10,5

SPECK, PORCINI E GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck

Allergeni: 1, 7 € 10,5

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Allergeni: 1, 7 € 8,0

SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni: 1, 4, 7 € 10,0

SALAMINO PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salamino

Allergeni: 1, 7 € 8,0

CIME DI RAPA E SALSICCIA (bianca)

Mozzarella, cime di rapa, salsiccia, grana

Allergeni: 1 € 10,5

COTTO PORCINI E MORBIDONE (bianca)

Mozzarella, prosciutto cotto naturale, porcini, morbidone, pomodorini

Allergeni: 1, 7 € 11,0

BOSCAIOLA

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

Allergeni: 1, 7 € 13,0

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon

Allergeni: 1, 7 € 10,5

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

ESTRATTO 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

ACQUA + menta / sambuco / zen € 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 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

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

