ANTIPASTI

HUMMUS DI ZUCCA, CECI E LIMONE CON TEMPEH MARINATO E CRUMBLE SALATO (V) (V) con pinoli, porro, prezzemolo, aglio, semi di zucca Allergeni: 1,6,8
PANZANELLA DI BROCCOLI E CAVOLI, BRIE DI PECORA (V) con pane multi cereale, rucola, olive, pomodorini sott' olio, semi misti Allergeni: 1,7,8,11
PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE € 7,00
PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA € 10,50
SELEZIONE DI SALUMI DI SELVAGGINA E FATTORIA
Gripina di cervo, salame di cinghiale, prosciutto d'oca . € 9,50
SELEZIONE DI FORMAGGI E SOTT'OLI (V) Allergeni: 7,(9)
CROSTINI DELLO CHEF Pane fresco, paté, tofu, verdure, olive, abbinamenti del giorno Allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 € 1,50 AL PEZZO

PRIMI

RISOTTO ALLA CREMA DI RADICCHIO ROSSO, ERBORINATO DOLCE e RIDUZIONE AL REFOSCO (V) (anche vegan) Allergeni:7	50
CRESPELLE AI CARCIOFI, PORRO E TIMO (V) Allergeni: 1,7€ 9,0	00
RAVIOLI di ZUCCA fatti in casa (V) con ricotta affumicata, burro e salvia Allergeni: 1,7€ 9,0	00
TAGLIOLINI ALLA SAN DANIELE con crema di latte e crema di tartufo nero Allergeni: 1, 3, 4, 7	00
GNOCCHI DI PATATE ALLE CIME DI RAPA (v) con pomodorini secchi, pesto di pistacchi e scaglie di pecorir (anche vegan) Allergeni: 1, 7, 8	

SECONDI

POLPETTINE GREEN ALLA CANAPA (V) (V) con patè di carciofi, insalatina di rucola e cappuccio, verdure invernali, semi di canapa, maionese vegan Allergeni: 1
FUNGHI ALLA PIASTRA E LENTICCHIE SPEZIATE (V) (V) con polenta Allergeni: 6,9
FRICO di PATATE AL ROSMARINO con polenta carnica ^(V) Allergeni: 1,7
FILETTO di MANZO GRIGLIATO con patate schiacciate alle erbe e scalogno € 20,00
POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino Allergeni: 3,10
CONTORNI
PATATE AL ROSMARINO, SALVIA E CURCUMA (V) (V) € 4,00
VERDURE SPEZIATE AL WOK (V) (V) € 6,00
POLENTA CARNICA (V) (V) € 3,50
SCHIACCIATA DI PATATE ALLE ERBE e SCALOGNO € 4,00

INSALATE

INSALATA MISTA DI STAGIONE (V) (V) Piccola Grande	
FINOCCHI, RUCOLA, CAROTE, ARANCE (V) (V) Allergeni: 9 Piccola Grande	-
GORGONZOLA E PERE (V) Radicchio, pere, cappuccio, gorgonzola, semi misti, noc Allergeni: 7,8,11 Piccola Grande	€ 6,00
POLLO SPEZIATO Verdure crude di stagione, pollo alle spezie, yogurt, cori Allergeni: 7 Piccola Grande	€ 6,00
TROTA FRIULANA Verdure crude di stagione, carpaccio di trota, sesamo ne Allergeni: 4,11 Piccola Grande	€ 6,00

LE FOCACCE A LUNGA LIEVITAZIONE

CIME DI RAPA, PESTO, CARCIOFI E PECORINO (BIANCA) (V) Mozzarella, cime di rapa, pecorino, aglio, cuore di carciofo, olive Allergeni: 1,7€ 13,50
RADICCHIO DI TREVISO (V) Pomodoro, mozzarella, radicchio, taleggio, cuore di carciofo, aceto balsamico Allergeni: 1,7€ 13,50
VEGGY (v) (v) Pomodoro, paté di asparagi, olive taggiasche, verdure di stagione e rucola Allergeni: 1
MORTADELLA BIO, PESTO DI PISTACCHI, RUCOLA E SCAGLIE DI MONTASIO Mozzarella, formaggio stravecchio Allergeni: 1,7
SAN DANIELE E BUFALA Pomodoro, mozzarella, bufala, 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 ^{(v) (v)} Pomodoro, aglio, origano Allergeni: 1€ 5,00
MARGHERITA ^(v) Pomodoro, mozzarella Allergeni: 1, 7 € 6,00
SICILIANA Pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano (a richiesta con mozzarella) Allergeni: 1, 4, (7)€ 8,50
BUFALA ^(v) Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano Allergeni: 1, 7 € 9,50
ORTOLANA DI STAGIONE ^(v) Pomodoro, mozzarella, verdure miste di stagione spadellate, pomodorini, rucola Allergeni: 1, 7€ 9,50
CAVOLI CHE BUONA Pomodoro, mozzarella, brie, spinaci, grana, cavoli misti Allergeni: 1, 7 € 9,50
FETA ^(v) Pomodoro, mozzarella, feta, pomodorini, olive, rucola Allergeni: 1, 7 € 9,50
RADICCHIO E GORGONZOLA ^(v) Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, grana Allergeni: 1, 7 € 9,50
FUNGHI MISTI E RICOTTA AFFUMICATA (v) Pomodoro, mozzarella, porcini, champignon e ricotta affumicata Allergeni: 1, 7
SGOMBRO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla Allergeni: 1, 4, 7

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
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
VIENNESE Pomodoro, mozzarella, wurstel Allergeni: 1, 7€ 7,00
SALAMINO PICCANTE Pomodoro, mozzarella, salamino Allergeni: 1, 7
SALSICCIA E FRIARIELLI (BIANCA) Mozzarella, salsiccia, friarielli (cime di rapa), grana Allergeni: 1, 7
BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, porcini, cipolla e grana Allergeni: 1, 7€ 11,00
CALZONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon Allergeni: 1, 7

BIRRA ALLA SPINA

BRAU IM MOOS

EXPORT HELL 5,3% Leggera, gusto delicato Piccola (200 ml)
BIRRA SPECIALE (secondo la disponibilità) Piccola (200 ml) € 3,00 Media (400 ml) € 5,00 Caraffa (1500 ml) € 18,00
BIRRA IN BOTTIGLIA anche per asporto (-20% dal prezzo di listino)
BRAU IM MOOS
EXPORT HELL Bottiglia 330ml
EXPORT DUNKEL Bottiglia 500ml € 5,00 5,2% Birra rossa, di malto, corposa e dalle delicate note tostate e caramellate. Grazie all'utilizzo tradizionale di malto scuro, la birra assume la sua caratteristica colorazione e il suo aroma tipico. Una vera delizia per gli amanti delle birre scure.
HEFE WEIZEN Bottiglia 500ml
RADLER Bottiglia 500ml
HELLES ANALCOLICA Bottiglia 500ml € 5,00 Il nostro assortimento offre anche la birra analcolica, che incontra sempre il gusto di tanti amici.

BRUNEHAUT (GLUTEN FREE)

BLOND

BIRRIFICIO LUPULUS

LUPULUS ORGANICUS

FOGLIE D'ERBA

JOICE (Blanche)

HOPHELIA (India Pale Ale)

BABEL (Pale Ale)

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.

<u>Cortesemente per allergie ed intolleranze avvisare il responsabile di sala</u>