

ANTIPASTI

CARCIOFI GRATINATI ALLE ERBE, CIME DI RAPA, PINOLI E PECORINO VEGETALE (v) (v)
Con polenta, tofu, olive riviera, pomodorini, capperi
Allergeni: 1, 6, 8 € 9,80

CARPACCIO DI BRANZINO SELVAGGIO
Accompagnata dalle nostre verdure di stagione
Allergeni: 4, 6 € 12,50

MILLEFOGLIE DI ZUCCA, PORRO E TOPINAMBUR con crema di funghi e **BURRATA AFFUMICATA** (v)
a richiesta Vegan € 8,50
Allergeni: (7) € 9,80

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE € 7,00

PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA
Allergeni: 7 € 10,50

SELEZIONE DI SALUMI € 8,50

SELEZIONE DI FORMAGGI E SOTT'OLI (v)
Allergeni: 7,(9) € 9,00

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 AI FUNGHI MISTI DI MONTAGNA E BRIE' DI CAPRA (v)
a richiesta Vegan € 10,00
Allergeni: (7) € 12,00

TAGLIOLINI ALLA SAN DANIELE E CREMA AL TARTUFO NERO
con crema di latte e crema al tartufo nero
Allergeni: 1, 3, 4, 7 € 13,00

CREPELLE CON RADICCHIO ROSSO, PORRO E FORMAGGIO UBRIACO ALLO SCHIOPPETTINO (v)
Allergeni: 1,3,7 € 9,50

GNOCCHI DI ZUCCA, SALVIA E RICOTTA AFFUMICATA (v)
a richiesta Vegan con formaggio vegetale € 9,50
Allergeni: 1, (7) € 9,50
1. Cereali con glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. pesce 5. Arachidi 6. Soia e derivati 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 13. Lupini

SECONDI

COSTATA ALLA GRIGLIA CON PATATE
Frollatura 2 mesi, circa 500-1200 g .. € 5,50 all'etto

ARROSTO DI SEITAN ARTIGIANALE CON FUNGHI DI MONTAGNA (v) (v)
Salsa soia e prezzemolo
Allergeni: 1, 6 € 13,50

GREEN BURGER, INSALATA RUSSA DI CAROTE E CAPPUCCI CRUDI. MAIONESE ALLA CURCUMA (v) (v)
Allergeni: 1, 6 € 12,50

SPIEDO DI CUESTE FUMADE
Servito con polenta, montasio fondente e senape
Allergeni: 7, 10 € 13,50

POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA
Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino
Allergeni: 3,10 € 13,00

FRICO DI ZUCCA E PATATE CON POLENTA (v)
Allergeni: 7 € 12,50

CONTORNI

 (v) (v)

PATATE AL ROSMARINO, salvia&curcuma € 4,00
VERDURE SPEZIATE AL WOK € 6,00
VERDURE COTTE DEL GIORNO € 5,50

INSALATE

INSALATA MISTA DI STAGIONE (v) (v)
Piccola / Grande € 4,50 / 8,00

GORGONZOLA (v)
Radicchio, rucola, pere, noci, gorgonzola
Allergeni: 7,8
Piccola / Grande € 6,00 / 10,00

CANAPA (v) (v)
Verdure crude di stagione, semi di canapa, misto di semi di lino, sesamo e girasole
Allergeni: 8,11
Piccola / Grande € 6,00 / 9,00

POLLO SPEZIATO
Verdure crude di stagione, pollo alle spezie, yogurt, coriandolo
Allergeni: 7
Piccola / Grande € 6,00 / 10,00

TROTA FRIULANA
Verdure crude di stagione, carpaccio di trota, sesamo nero
Allergeni: 4,11
Piccola / Grande € 6,00 / 10,00

LE FOCACCE A LUNGA LIEVITAZIONE

RADICCHIO, BRIE' DI CAPRA E SPECK RISERVA

Mozzarella, radicchio, brie, speck

A richiesta vegetariana ^(V) € 13,50

Allergeni: 1,7 € 15,50

ZUCCA, PORCINI E FORMAGGIO AL TARTUFO ^(V)

Mozzarella, zucca, porcini, formaggio al tartufo, cuore di carciofi alla brace, erbe aromatiche

Allergeni: 1,7 € 13,50

VEGGY ^(V) ^(V)

paté di asparagi, verdure di stagione, pomodorini, olive riviera e rucola

Allergeni: 1 € 13,50

MORTADELLA BIO E PISTACCHI

Mozzarella, mortadella, formaggio stravecchio, rucola, pesto di pistacchi

Allergeni: 1,7, 8 € 15,50

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 riviera, 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 ^(V)

mozzarella, pomodoro, misto di cavoli e broccoli, brie, grana

Allergeni: 1, 7 € 9,50

FETA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, feta, pomodorini, olive riviera, rucola

Allergeni: 1, 7 € 9,50

ZUCCA, PORCINI E RICOTTA AFFUMICATA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, zucca, porcini, ricotta affumicata

Allergeni: 1, 7 € 9,50

RADICCHIO E GORGONZOLA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola

Allergeni: 1, 7 € 9,00

BUFALA E CRUDO

Pomodoro, mozzarella, bufala, crudo, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7 € 12,50

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 € 10,00

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Allergeni: 1, 7 € 7,00

SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni: 1, 4, 7 € 9,50

SALAMINO PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salamino

Allergeni: 1, 7 € 7,50

BOSCAIOLA

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

Allergeni: 1, 7 € 11,00

CIME DI RAPA E SALSICCIA (bianca)

Mozzarella, cime di rapa, salsiccia, grana

Allergeni: 1, 7 € 10,00

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon

Allergeni: 1, 7 € 9,00

1. Cereali con glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. pesce 5. Arachidi 6. Soia e derivati 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 13. lupini