

ANTIPASTI

INSALATA DI ORATA DI MARE

Orata, carote, sedano, limone, olive, rucola

Allergeni: 4,9 € 13,0

TARTAR DI MANZO

Olio extravergine, sale, pepe, capperi, insalatina mista, salsa al tartufo

Allergeni: (1),3,4,10 € 13,0

TAPAS^(V) (V)

Melanzane sott'olio, olive, capperi, origano, pinoli

Zucchine, composta di cipolla rossa e formaggio veg

Insalata russa veg, papavero

Allergeni: 1, 6, 8 € 12,0

CAPRESE DI BUFALA^(V)

Bufala, pomodorini, rucola

Allergeni: 7 € 10,5

PROSCIUTTO CRUDO

€ 11,0

SELEZIONE DI FORMAGGI E GIARDINIERA^(V)

Allergeni: 7,(9) € 10,0

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 € 2,5/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

FETA SALAD

Verdure crude di stagione, feta, olive nere, origano

Allergeni: 4

Piccola / Grande € 8,0 / 12,0

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 LIMONE SALVIA E PISTACCHIO ^(V)

Riso integrale biologico, burro, salvia, limone, pistacchio

A richiesta vegan

Allergeni: (1)7,8 € 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: 4,9 € 16,5

PARMIGIANA DI MELANZANE E BUFALA ^(V)

Melanzane al forno, pomodoro, basilico, formaggio grattugiato, bufala friulana

Allergeni: 7 € 12,0

GNOCCHI DI ZUCCHINE, POMODORINI E BASILICO ^(V)

pomodorini, basilico e parmigiano reggiano

A richiesta vegan

Allergeni: (1)7 € 13,0

SECONDI

POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA

Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3,10 € 15,0

PIOVRA ARROSTO*

Verdure grigliate, pomodorini, piovra

Allergeni: 4 € 19,5

TAGLIATA DI ROASTBEEF ROSA ALPINA

Con patate al forno

SCOTTONA AL PASCOLO, ALLEVATA SULLE ALPI AUSTRIACHE

Allergeni: € 21,0

GREEN HUMMUS^{(V) (V)}

Hummus di ceci, piselli ed erbe, millefoglie di verdure grigliate, feta e pinoli

Allergeni: 7,8

(A richiesta vegan) € 16,0

VEGAN POKE BOWL^{(V) (V)}

Verdure crude di stagione, riso integrale, polpettine vegan ai semi, maionese, salsa soia

Allergeni: 1,6,8,9,11 € 17,0

CONTORNI ^{(V) (V)}

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

VERDURE SPADELLATE AL WOK € 6,5

VERDURE GRIGLIATE € 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*

ZUCCHINE, MANDORLE, LIMONE E STRACCHINELLA

Crema vegan stracchinella, zucchine, olio al limone, basilico, mandorle

Allergeni: 1,8 € 15,0

MELANZANE E STRACCIATELLA^(V)

Melanzane, pomodoro, pomodorini, mozzarella, grana, stracciatella, basilico

Allergeni: 1,7 € 15,0

VEGGY ^(V) ^(V)

paté di carciofi, verdure di stagione, pomodorini, olive nere e rucola

Allergeni: 1 € 14,5

PITINA "Piccolo salame di selvaggina affumicato".

Mozzarella, rucola, pitina di selvaggina igp, montasio, salsa al tartufo

Allergeni: 1,3,7 € 18,0

SAN DANIELE E BUFALA

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

Allergeni: 1,7 € 16,9

MORTADELLA BIO E PISTACCHI

Mozzarella, mortadella, formaggio stravecchio, rucola, pistacchi

Allergeni: 1,7,8 € 16,9

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 ^(V) ^(V)

Pomodoro, olio all'aglio, origano

Allergeni: 1 € 6,3

MARGHERITA ^(V)

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7 € 7,5

SICILIANA

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

Allergeni: 1, 4, (7) € 9,7

BUFALA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7 € 11,5

ORTOLANA DI STAGIONE ^(V)

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

Allergeni: 1, 7 € 12,0

FUNGHI MISTI E MORBIDONE ^(V)

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

Allergeni: 1, 7 € 12,0

ESTATE ^(V)

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

Allergeni: 1, 7 € 13,5

FETA E ZUCCHINE ^(V) (bianca)

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

Allergeni: 1, 7 € 11,0

ZUCCHINE E GORGONZOLA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, zucchine, gorgonzola

Allergeni: 1, 7 € 10,0

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

DELICE

Pomodoro, mozzarella, panna, salumi misti, champignon e ricotta affumicata	
Allergeni: 1, 7	€ 13,0

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	€ 11,5

SPECK, PORCINI E GORGONZOLA

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

VIENNESE

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

SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla	
Allergeni: 1, 4, 7	€ 10,5

SPIANATA PICCANTE E PEPERONI

Pomodoro, mozzarella, spianata piccante e peperoni	
Allergeni: 1, 7	€ 10,5

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	€ 14,0

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, grana	
Allergeni: 1, 7	€ 12,5

(V) VEGETARIANO (V) (V) VEGANO

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	€ 2,0
Bottiglia di vetro 750 ml	€ 2,9

ESTRATTO 100% frutta e verdura QUICK € 4,5

SUCCO DI FRUTTA BIO

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

ACQUA + menta / sambuco / zen fatti in casa € 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	€ 3,0
Ginger Zen (analcolico)	€ 4,0
Hugo zero (analcolico)	€ 3,5
Prosecco Zen	€ 4,0
Prosecco Extra (con estratto QUICK)	€ 5,0
Spritz Aperol / Hugo	€ 3,5
Spritz Campari	€ 4,0
Americano	€ 6,5
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