

ANTIPASTI

CARPACCIO DI BRANZINO

Zucca, scarola, arancia e pepe rosa

Allergeni: 4..... € 11,0

TAPAS INVERNALI ^(V) ^(V)

Cocotte di finocchi gratin con besciamella all'avena e pane alle erbe

Blurisella (formaggio spalmabile), radicchio, pere e noci

Carciofi stufati in insalata con pinoli, uvetta, scarola sott'olio e "pecorino vegetale"

Allergeni: (1),8..... € 10,0

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE € 9,0

SELEZIONE DI FORMAGGI E SOTT'OLI ^(V)

Allergeni: 7,(9)..... € 9,5

SELEZIONE DI SALUMI..... € 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 € 4,5 / 8,0

INSALATA DI CAPPUCCI E MELE AL PEPE ^(V) ^(V)

Piccola / Grande € 5,0 / 8,0

POLLO SPEZIATO

Verdure crude di stagione, pollo alle spezie, yogurt, coriandolo

Allergeni: 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 AI PORCINI, CAPESANTE E GAMBERI

Riso integrale, pesce

a richiesta Vegan per l'intero tavolo. € 10,0

Allergeni: 2,4,7,14 € 13,5

AMATRICE INTEGRALDO

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

Allergeni: 1, 3, 7 € 9,8

GIRELLE DI LASAGNA AL RADICCHIO ROSSO, mascarpone ed erborinato dolce della Carnia^(V)

Allergeni: 1,3,7 € 9,8

CREPELLE ALLA ZUCCA E FARINA DI CASTAGNE, PORRO SALVIA E RICOTTA AFFUMICATA ^(V)

a richiesta con pancetta affumicata € 10,0

Allergeni: 1,3,7 € 9,5

GNOCCHI AL PESTO DI CIME DI RAPA

Mandorle e scaglie di formaggio vegetale^(V)

gnocchi di patate fatti in casa, cime di rapa, mandorle , pomodorini, formaggio vegetale, olio ad aglio, lievito secco

Allergeni: 1,7,8 € 9,8

SECONDI

VEGAN HOT POKE BOWL ^(V) ^(V)

Verdure crude di stagione, riso integrale, polpettine green proteiche con semi misti, tofu bio artigianale marinato in salsa soia e zenzero, maionese al curry piccante

Allergeni: 1,6,8,9,11 € 17,0

INVOLTINI DI VERZA AL RAGU DI SOIA, PURE' DI LENTICCHIE E ZUCCA ^(V) ^(V)

Allergeni: 6,9 € 12,0

TAGLIATA DI PESCE SPADA

Con salsa orientale agli agrumi e sesamo

E verdure cotte di contorno

Allergeni: 4,6,11 € 17,0

GUANCETTA DI MANZO

con pure di patate e crema al tartufo

Allergeni: 7,9 € 16,0

FRICO DI PATATE CON POLENTA ^(V)

Allergeni: 7, (1) € 16,0

POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA

Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3,10 € 14,5

CONTORNI ^(V) ^(V)

PATATE AL ROSMARINO salvia&curcuma € 4,0

VERDURE SPEZiate AL WOK € 6,5

VERDURE AL VAPORE DEL GIORNO € 6,0

LE FOCACCE A LUNGA LIEVITAZIONE

CARCIOFATA E FRIARIELLI^(V)^(V)

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

Allergeni: 1,7 € 13,9

ZUCCA, PORCINI E FORMAGGIO AL TARTUFO^(V)

Mozzarella, rosmarino, zucca, porcini, formaggio al tartufo

Allergeni: 1,7 € 13,9

VEGGY ^(V)^(V)

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

Allergeni: 1 € 13,9

MORTADELLA BIO E PISTACCHI

Mozzarella, mortadella, formaggio stravecchio, rucola, olio con pistacchi

Allergeni: 1,7,8 € 16,0

SAN DANIELE E BUFALA

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

Allergeni: 1,7 € 16,0

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 € 6,7

SICILIANA

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

Allergeni: 1, 4, (7) € 8,9

BUFALA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7 € 9,9

ORTOLANA DI STAGIONE ^(V)

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

Allergeni: 1, 7 € 10,0

FUNGHI MISTI E MORBIDONE

Pomodoro, mozzarella, porcini, champignon, morbidone

Allergeni: 1, 7 € 10,5

BROCCOLI E CIME DI RAPA

mozzarella, broccoli, cime di rapa, olive, pomodorini, caprino, grana

Allergeni: 1, 7 € 10,9

ZUCCA, PORCINI E RICOTTA AFFUMICATA ^(V)

Pomodoro, mozzarella, porcini e ricotta affumicata

Allergeni: 1, 7 € 9,9

RADICCHIO E GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola

Allergeni: 1, 7 € 9,9

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 € 12,9

AMATRICE

Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino

Allergeni: 1, 7 € 9,9

CARNICA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e caciotta di capra

Allergeni: 1, 7 € 10,2

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, carciofi

Allergeni: 1, 7 € 10,2

SPECK, PORCINI E GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck

Allergeni: 1, 7 € 10,2

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Allergeni: 1, 7 € 7,9

SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni: 1, 4, 7 € 10,2

SALAMINO PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salamino

Allergeni: 1, 7 € 7,9

BOSCAIOLA

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

Allergeni: 1, 7 € 11,7

CIME DI RAPA E SALSICCIA

Mozzarella, cime di rapa, salsiccia, grana

Allergeni: 1, 7 € 10,0

COTTO PORCINI E MORBIDONE

Mozzarella, prosciutto cotto naturale, porcini, morbidone, pomodorini

Allergeni: 1, 7 € 10,7

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 (330 ml) € 3,0

Media (500 ml) € 5,0

Caraffa (1500 ml) € 18,5

BIRRA SPECIALE

(secondo la disponibilità)

Piccola (200 ml) € 3,5

Media (400 ml) € 5,5

Caraffa (1500 ml) € 20,0

BIRRA IN BOTTIGLIA

BRAU IM MOOS

EXPORT HELL Bottiglia 330ml € 4,0

5,3% Stille Helles. Leggera, gustosa e frizzante. Seduce perché pienamente armoniosa. Il suo gusto singolare e delicato fa di essa un vero piacere per gli intenditori di birra.

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.

ANTICA CONTEA (birrificio artigianale indipendente)

NYMPHO (BLANCE)

Bottiglia 330 ml € 5,5

5.2 % rinfrescante e piacevolmente acidula, al naso leggermente speziata (coriandolo e bucce di agrumi)

TRIPPLE THREAT (BELGIAN TRIPLE)

Bottiglia 330 ml € 5,5

7.5% Birra color giallo carico, con un corpo molto snello e finale secco, di facile beva. Aromi di frutta secca, mandorla e vino, retrogusto dall'amaro fresco e pulito

DAMA BIANCA (IPA)

Bottiglia 330 ml € 5,5

6.9% colore giallo carico, leggermente torbida, amara e profumata, con un equilibrio di sentori di frutta tropicale, agrumi e pesca

BAR

ACQUA minerale Goccia di Carnia

Bottiglia di vetro 250 ml	€ 1,0
Bottiglia di vetro 500 ml	€ 1,9
Bottiglia di vetro 750 ml	€ 2,7

ESTRATTO del giorno € 4,0

SUCCO DI FRUTTA BIO

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

ACQUA + menta / sambuco / zen € 2,2

BIBITE senza conservanti né coloranti, presidio Slow Food

Cola, ginger, cedrata, mela zen, agrumata-200 ml € 3,2

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) € 3,5
Hugo zero (analcolico) € 3,5
Prosecco Zen € 4,5
Prosecco Extra (con estratto di giorno)..... € 4,5
Spritz Aperol / Hugo € 3,5
Spritz Campari € 4,0

Altri cocktail su richiesta

CAFFETTERIA

CAFFÈ

Espresso	€ 1,2
Deca / d'orzo	€ 1,2
Aromatizzato ginseng	€ 1,7
Macchiato	€ 1,2
Macchiato deca/d'orzo	€ 1,3
Macchiatone	€ 1,5
Macchiatone deca/d'orzo	€ 1,7
Corretto	€ 1,9

CAPPUCCINO

Classico	€ 1,8
Deca / d'orzo	€ 2,0
Vegano	€ 2,2

LATTE

Macchiato	€ 2,0
Freddo	€ 1,5
Macchiato vegano	€ 2,4

THE FREDDO € 2,7

CIOCCOLATA CALDA * € 3,8

* Secondo la stagione e disponibilità

THE-TISANE CALDE € 3,0
chiedi al personale

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 avvisare 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