

## ANTIPASTI

### RICOTTINA DI MANDORLA CON VERDURE ESTIVE

pate' di piselli al limone, peperoni grigliati marinati senza buccia, basilico, cipolla rossa al forno e chips di segale e semi di canapa

Allergeni: 1,6,8 ..... € 9,50

### TARTAR DI GAMBERI

con composizione di verdure estive

Allergeni: 1,2,8 ..... € 12,50

### COCOTTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Basilico, pomodorini, olive, parmigiano, bufala, melanzane al forno, origano

Allergeni: 7,8,11 ..... € 8,50

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE ..... € 7,00

PROSCIUTTO CRUDO,MOZZARELLA DI BUFALA €10,50

SELEZIONE DI SALUMI ..... €8,50

SELEZIONE DI FORMAGGI E SOTT'OLI <sup>(V)</sup>

Allergeni: 7,(9) ..... € 7,50

### 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

### TAGLIOLINI ALLA SAN DANIELE E TARTUFO NERO

con crema di latte e tartufo nero

Allergeni: 1, 3, 4, 7 ..... € 13,00

### CREPPELLE AI CARCIOFI E PESTO DI AGLIO ORSINO <sup>(V)</sup>

aglio orsino a fine cottura

Allergeni: 1,7 ..... € 9,00

### RISO NERO ALL'ORIENTALE, GAMBERI, CAPESANTE, VERDURE, ZENZERO ED OLIO DI COCCO.

Maggiorana, timo, prezzemolo, curry

a richiesta Vegan € 9,50

Allergeni:2,4 ..... € 12,50

### GNOCCHI DI ZUCCHINE E RICOTTA CON GRANELLA DI PISTACCHI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Pomodorini e basilico <sup>(V)</sup>

Allergeni: 1, 7, 8 ..... € 9,50

## SECONDI

### MILLEFOGLIE DI VERDURE GRIGLIATE

CON FORMAGGIO DI ANACARDI ALLE ERBE

Melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, cipolla rossa,

crema di carote al curry e basilico

Allergeni: 6,8, ..... € 12,50

### HUMMUS CREMOSO DI CECI, RUCOLA, FETA E CAPONATINA ESTIVA ( a richiesta Vegan )

Semi di sesamo, zucchine, melanzane, pinoli, aglio

Allergeni: 6,8,11 ..... € 12,50

### COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Frollatura 2 mesi, circa 500g

Servita con patate al forno ..... al etto € 5,50

### POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA

Patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3,10 ..... € 13,00

## CONTORNI

PATATE AL ROSMARINO, SALVIA E CURCUMA <sup>(V)(V)</sup> . € 4,00

VERDURE SPEZIATE AL WOK <sup>(V)(V)</sup> ..... € 6,00

VERDURE GRIGLIATE ..... € 6,00

Zucchine, melanzane, peperoni, cipolla rossa

## INSALATE

### INSALATA MISTA DI STAGIONE <sup>(V)(V)</sup>

Piccola ..... € 4,50

Grande ..... € 8,00

### GRECA

Feta, rucola, pomodorini, scarola, cetrioli, origano, cipolla rossa <sup>(V)</sup>

Allergeni: 9

Piccola ..... € 6,00

Grande ..... € 10,00

### CANAPA, VERDE E CHAMPIGNON <sup>(V)</sup>

Rucola, scarola, champignon, semi di canapa

Allergeni: 7,8,11

Piccola ..... € 6,00

Grande ..... € 10,00

### POLLO SPEZIATO

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

Allergeni: 7

Piccola ..... € 6,00

Grande ..... € 10,00

### TROTA FRIULANA

Verdure crude di stagione, carpaccio di trota, sesamo nero

Allergeni: 4,11

Piccola ..... € 6,00

Grande ..... € 10,00

# LE FOCACCE A LUNGA LIEVITAZIONE

## FOCACCIA ESTIVA BRUSCHETTATA<sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

Olio extravergine, pomodorini, origano, aglio, pinoli, olive, basilico, zucchine, melanzane.

Condimento a freddo.

Allergeni: 1, 8 ..... € 13,50

## ZUCCHINE, ASPARAGI E PARMIGIANO<sup>(V)</sup>

Poco pomodoro, mozzarella, zucchine, asparagi, parmigiano e cuore di carciofi alla brace

Allergeni: 1,7 ..... € 13,50

## VEGGY <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

Pomodoro, paté di asparagi, olive taggiasche, verdure di stagione e rucola

Allergeni: 1 ..... € 13,50

## MORTADELLA BIO E PISTACCHI

Mozzarella, mortadella, formaggio stravecchio, rucola, 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 <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

Pomodoro, aglio, origano

Allergeni: 1 ..... € 5,00

## MARGHERITA <sup>(V)</sup>

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7 ..... € 6,00

## SICILIANA

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

Allergeni: 1, 4, (7) ..... € 8,50

## BUFALA <sup>(V)</sup>

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## ORTOLANA DI STAGIONE <sup>(V)</sup>

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

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## VERDE

Pomodoro, mozzarella, zucchine, brie, grana, rucola,

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## FETA <sup>(V)</sup>

Pomodoro, mozzarella, feta, pomodorini, olive, rucola

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## FUNGHI MISTI E RICOTTA AFFUMICATA <sup>(V)</sup>

Pomodoro, mozzarella, porcini, champignon e ricotta affumicata

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,50

## PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, basilico, origano

Allergeni: 1, 4, 7 ..... € 9,50

## BUFALA E CRUDO

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, bufala, crudo, origano

Allergeni: 1, 7 ..... € 12,00

## 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, cipolla e grana

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,00

## CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,00

# BIRRA ALLA SPINA

## BRAU IM MOOS

### EXPORT HELL

5,3% Leggera, gusto delicato

Piccola (200 ml) .....	€ 2,50
Media (400 ml) .....	€ 4,50
Caraffa (1500 ml) .....	€ 16,00

### 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 ..... € 3,50

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 ..... € 5,00

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 ..... € 5,00

5,2% Una birra delicata e al contempo frizzante, con un forte aroma di chiodi di garofano, combinato con una discreta nota di banana. Secondo la tradizione, questa birra color ambra subisce un processo di alta fermentazione e matura in bottiglia fino ad ottenere un sapore completo.

**RADLER** Bottiglia 500ml ..... € 5,00

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 .... € 5,00

Il nostro assortimento offre anche la birra analcolica, che incontra sempre il gusto di tanti amici.

## BRUNEHAUT (GLUTEN FREE)

### BLOND

Bottiglia 330 ml ..... € 5,00

Al naso emana profumi di lievito con sfumature floreali, che ricordano l'acacia. Al palato risulta fresca e dissetante, delicatamente amara nel finale. Una birra da aperitivo per accompagnare gli stuzzichini a base di verdure.

## BIRRIFICIO LUPULUS

### LUPULUS ORGANICUS

Bottiglia 330 ml ..... € 5,00

Birra Bio Blonde Triple, ultima nata alla Brasserie Les 3 Fourquets, è fabbricata unicamente con materie prime di origine biologica. L'idea è stata quella di riprodurre nel modo più esatto la Lupulus Triple dalle quale si differenzia per l'utilizzo di luppoli di origine tedesca anziché sloveni e per l'impiego di zucchero di canna biologico al posto del saccarosio. Ne deriva una birra che assomiglia alla sorella, ma con gusto più rotondo e delicatamente dolce.

## FOGLIE D'ERBA

### JOICE (Blanche)

Bottiglia 330 ml/ 750 ml ..... € 6,00 / 16,00

4,5% Blanche speziata di coriandolo ed arancia, sfumata acidità ed una piacevole sensazione di pulizia al palato, contraddistinta da un corpo snello e dalla grande facilità di beva. Perfetto aperitivo, accompagna molto bene piatti di pesce e carne bianca, nonché primi piatti asciutti e farinacei in genere.

### HOPHELIA (India Pale Ale)

Bottiglia 330 ml/ 750 ml ..... € 6,00 / 16,00

8,0% Stile India Pale Ale. L'impatto aromatico garantito dall'abbondante luppolatura, caratteristiche resinose, fruttate ed erbacee. Sono perfette con carne alla griglia, barbeque e cibi speziati in genere.

### BABEL (Pale Ale)

Bottiglia 330 ml/ 750 ml ..... € 6,00 / 16,00

5,0% Birra di carattere e buon impatto aromatico, garantito da un ricercato bouquet di luppoli aromatici, da un corpo leggero e dalla spiccata facilità di beva. Buon ingresso biscottato e finale discretamente amaro e rinfrescante, con note di frutta tropicale, agrumi, resine e delicate sensazioni erbacee. Ottimo aperitivo e "birra quotidiana", accompagna bene piatti di carne e cibi delicatamente speziati.

# BAR

## ACQUA minerale Goccia di Carnia

Bottiglia di vetro 250 ml .....	€ 1,00
Bottiglia di vetro 500 ml .....	€ 1,50
Bottiglia di vetro 750 ml .....	€ 2,30

## ESTRATTO del giorno .....

€ 4,00

## SUCCO DI FRUTTA BIO

Mela, pera, pesca, albicocca, mela + menta, arancia, fragola, arancia + zenzero, pera + zenzero, mirtillo .....

€ 3,50 – 5,50

## ACQUA + menta / sambuco / zen

Piccola .....	€ 1,25
Grande .....	€ 1,90

## BIBITE senza conservanti né coloranti, presidio Slow Food

Cola, ginger, cedrata, mela zen Baladin - 200 ml .....

€ 2,80

Tonica Fever Tree indiana / al sambuco / allo zenzero / mediterranea / al limone .....

€ 3,50

## APERITIVO

Vino al calice (bianco/rosso) .....

€ 2,50 - 5,50

Prosecco .....

€ 3,00

Ginger Zen (analcolico) .....

€ 3,50

Hugo zero (analcolico) .....

€ 3,00

Prosecco Zen .....

€ 4,50

Prosecco Extra (con estratto di giorno) .....

€ 4,50

Spritz Aperol / Campari / Hugo .....

€ 3,50

Americano .....

€ 6,50

Negroni .....

€ 6,50

Negroni Sbagliato .....

€ 6,50

Gin Tonic .....

€ 6,50

Moscow Mule .....

€ 6,50

**Altri cocktail su richiesta**

# CAFFETTERIA

## CAFFÈ

Espresso .....	€ 1,10
Deca / d'orzo .....	€ 1,20
Aromatizzato ginseng .....	€ 1,50
Macchiato .....	€ 1,10
Macchiato deca/d'orzo .....	€ 1,30
Macchiatone .....	€ 1,50
Macchiatone deca/d'orzo .....	€ 1,70
Corretto .....	€ 1,60

## CAPPUCCINO

Classico .....	€ 1,80
Deca / d'orzo .....	€ 2,00
Vegano .....	€ 2,20

## LATTE

Macchiato .....	€ 2,00
Freddo .....	€ 1,50
Macchiato vegano .....	€ 2,40

**THE FREDDO** .....

€ 2,50

**CIOCCOLATA CALDA \*** .....

€ 3,50

\* Secondo la stagione e disponibilità

**THE-TISANE CALDE** .....

€ 3,00

**chiedi al personale**