



integraldo
HEALTHY FOOD

SORRIDI DI GUSTO

ANTIPASTI

ZUCCA, POLENTA E CHAMPIGNON RIPIENI ALLE ERBE ^(V)

Con ricotta affumicata (a richiesta senza)

Allergeni: 1,7,8,11 € 10,00

PANZANELLA DI BROCCOLI E GORGONZOLA DI SUTRIO ^(V)

Pane, pomodorini secchi, finocchi marinati agli agrumi, olive taggiasche, gorgonzola (a richiesta senza), pinoli

Allergeni: 1,7,8,11 € 8,50

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE € 7,00

SAN DANIELE E BUFALA

Prosciutto crudo di San Daniele, mozzarella di bufala

Allergeni: 7 € 10,00

SELEZIONE DI SALUMI, FORMAGGI E SOTT'OLI

Allergeni: 7 € 13,50

SELEZIONE DI FORMAGGI ^(V)

Allergeni: 7 € 7,50

SOTT'OLI^{(V)(V)} € 5,00

CROSTINI DELLO CHEF

Pane fatto in casa, patè, tofu, verdure, olive, abbinamenti del giorno

Allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 AL PEZZO € 1,50

(V) VEGETARIANO (V)(V) VEGANO

Per esaltare i sapori dei prodotti proposti consigliamo di abbinare i nostri antipasti con una bollicina, friulano o malvasia; un cabernet con gli affettati.

PRIMI

RISOTTO INTEGRALE AI FUNGHI E CACIOTTA DI CAPRA FRESCA ^(V)

Riso integrale, porcini, finferli, funghi disponibili, caciotta di capra fresca, prezzemolo (a richiesta senza latticini)

Allergeni: 1,7 € 10,00

GNOCCHI DI ZUCCA E RICOTTA AFFUMICATA ^(V)

Gnocchi di zucca fatti in casa, burro, ricotta affumicata e salvia

Allergeni: 1,7 € 9,00

FUSILLI PROTEICI ALLE CIME DI RAPA E SALSA TARTEN ^{(V)(V)}

Pasta di lenticchie rosse, peperoncino, tarten, pomodorini secchi, granella di pistacchi

Allergeni: 1,6,8 € 10,00

RISOTTO DI MARE

Riso integrale, pescato disponibile

Allergeni: 1,2,14 € 12,00

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA E FUNGHI DI MONTAGNA

Pappardelle, ragù di selvaggina, funghi di stagione

Allergeni: 1,3,7,9 € 12,00

GNOCCHI DI PATATE ALLA SAN DANIELE

Gnocchi di patate fatte in casa, prosciutto San Daniele, crema di latte, semi di papavero

Allergeni: 1,7 € 9,50

(V) VEGETARIANO (V)(V) VEGANO

SECONDI

STRUDEL DI SPINACI, ZUCCA E MOZZARISELLA (V)(V)

Strudel di spinaci, zucca e mozzarisella con hummus di ceci e barbabietola

Allergeni: 1,6 € 10,50

POLPETTINE DI PISELLI BIO (V)(V)

Polpette di piselli bio, crema di carote allo zenzero e curry, maionese vegan, cialde di semi misti

Allergeni:1,6,11 € 12,50

FRICO DI ZUCCA CON POLENTA CARNICA (V)

Patate, zucca, formaggio, polenta

Allergeni:7 € 12,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Filetto di manzo grigliato, salsa al pepe verde, purè di patate (a richiesta senza salsa)

Allergeni: 7,10 € 16,50

POLLO RUSPANTE GRIGLIATO ALLA "DIAVOLA"

Coscia di pollo disossata, patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3,10 € 12,50

PESCATO DISPONIBILE

Contorni a richiesta

Allergeni:4,12,14 € 15,00

Per accompagnare i piatti a base delle verdure, pesce e pollo - uvaggio bianco, friulano e traminer.
Per le carni rosse un buon rosso a vostra scelta.

CONTORNI

PATATE AL FORNO (V)(V)

Patate, rosmarino, salvia, curcuma

..... € 4,00

VERDURE AL WOK SPEZIATE (V)(V)

Verdure di stagione saltate in wok, spezie

..... € 6,00

PURÈ DI PATATE (V)

Patate, latte

Allergeni: 7 € 4,00

INSALATA MISTA DI STAGIONE (V)(V)

PICCOLA € 4,50

GRANDE € 8,00

(V) VEGETARIANO (V)(V) VEGANO

INSALATE

INSALATA MISTA DI STAGIONE ^{(V)(V)}

PICCOLA € 4,50
GRANDE € 8,00

FINOCCHI, SEDANO E ARANCE ^{(V)(V)}

Verdure crude di stagione, finocchi, sedano, arance
Allergeni: 7,9

PICCOLA € 6,00
GRANDE € 10,00

GORGONZOLA DI SUTRIO E PERE ^(V)

Radicchio, pere, cappuccio, gorgonzola, semi misti, noci
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

PIZZE

MARINARA (V)(V)

Pomodoro, aglio, origano

Allergeni:1 € 4,50

MARGHERITA (V)

Pomodoro, mozzarella

Allergeni:1,7 € 6,00

SICILIANA

Pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano

Allergeni:1,4,7 € 8,50

PARMIGIANA (V)

Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico e grana a scaglie

Allergeni:1,7 € 9,00

FUNGHI MISTI E RICOTTA AFFUMICATA

Pomodoro, mozzarella, porcini, champignon e ricotta affumicata

Allergeni:1,7 € 9,50

BUFALA (V)

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni:1,7 € 9,50

ORTOLANA DI STAGIONE (V)

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

Allergeni: 1,7 € 9,50

VERDE (V)

Pomodoro, mozzarella, zucchine, noci, brie e rucola

Allergeni:1,7,8 € 9,50

FETA (V)

Pomodoro, mozzarella, feta, pomodorini, olive, rucola

Allergeni:1,7 € 9,50

In alternativa alla mozzarella, puoi ordinare la mozzarella vegetale (V)(V) € 1,50

Aggiunte: € 0,50 - 2,50

PIZZE

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Allergeni:1,7 € 7,00

SALAMINO PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salamino

Allergeni:1,7 € 7,50

CARNICA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e caciotta di capra

Allergeni:1,7 € 9,00

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon

Allergeni: 1,7 € 9,00

SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni:1,4,7 € 9,50

AMATRICE

Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino

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 € 9,50

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, porcini, cipolla e grana

Allergeni:1,7 € 10,50

BUFALA E CRUDO

Pomodoro, mozzarella, pomodorini sott'olio, bufala, crudo SD

Allergeni: 1,7 € 11,50

Osate l'insolito accompagnamento pizza-vino: con pizze rosse bollicina e spumante brut, sauvignon e malvasia.

Con pizze bianche: un rosso profumato e fresco, come Duerosso di Russolo

FOCACCE A LUNGA LIEVITAZIONE

ZUCCA E PORCINI ^(V)

Zucca, porcini, mozzarella, formaggio sottocenere al tartufo, rosmarino

Allergeni: 1,7 € 13,50

RADICCHIO DI TREVISO ^(V)

Pomodoro, mozzarella, radicchio, carciofi, stravecchio, cuore di carciofo, aceto balsamico

Allergeni: 1,7 € 13,50

VEGGY ^{(V)(V)}

Patè di verdure, olive taggiasche, verdure di stagione, pomodorini sott'olio, rucola

Allergeni: 1 € 13,50

MORTADELLA BIO

Mozzarella, mortadella bio, scaglie di montasio, pesto di pistacchi, rucola

Allergeni: 1,7,8 € 15,00

SAN DANIELE E BUFALA

Pomodoro, mozzarella, bufala e crudo di San Daniele, pomodorini sott'olio

Allergeni: 1,7 € 15,50

(V) VEGETARIANO (V)(V) VEGANO

Accostate le nostre specialità con vini friulani come ribolla gialla, friulano, pinot grigio ramato e bollicina.

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;
- Malto destrine 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 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, tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- latticolo. (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 E 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.