

# ANTIPASTI

## TARTAR DI MANZO

Olio extravergine, sale, pepe, capperi, olive, salse a parte.

Allergeni: 1,3,7,10 ..... € 12,0

## CARPACCIO DI TROTA

Zucchine, rucola e salsa Tzatziki, sesamo

Allergeni: 4,6,8,11 ..... € 10,0

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

Hummus di piselli al limone e biscotti salati

Peperoni alla brace senza buccia con olive e capperi e feta vegetale

Tzatziki

Allergeni: 1,8,11 ..... € 10,0

**PROSCIUTTO CRUDO** ..... € 9,5

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

Allergeni: 7,(9) ..... € 9,5

**SELEZIONE DI SALUMI LOCALI** ..... € 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 <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

Piccola / Grande ..... € 5,0 / 8,0

## GRECA

Verdure crude di stagione, feta, olive

Allergeni: 7

Piccola / Grande ..... € 6,0 / 10,0

## CESAR SALAD

Verdure crude di stagione, pollo, crostini, montasio, salsa Cesar

Allergeni: 1,3,4,7

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

<sup>(V)</sup> VEGETARIANO <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup> VEGANO

SERVIZIO ..... € 2,5

# PRIMI

## RISO VENERE TROPICAL

Zenzero, verdure estive, olio di cocco, curry

Allergeni: (1),4 ..... € 11,0

## SPAGHETTI ALLA SCOGLIERA (MIN 2 PERSONE)

Con spaghetti biologici, salsa pomodoro ed il pescato disponibile\*

Allergeni: 1,2,4,9 ..... € 16,5

## COCOTTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA E BUFALA <sup>(V)</sup>

Melanzane al forno gratin

Allergeni: 7 ..... € 9,5

## GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA AI FUNGHI E CREMA DI NOCCIOLE <sup>(V) (V)</sup>

Con formaggio vegetale e lievito secco

Allergeni: 1, 8 ..... € 12,5

## AMATRICE INTEGRALDO

Pomodoro, prosciutto crudo, cipolla, pecorino, pepe

Allergeni: 1, 3, 7 ..... € 10,0

## SECONDI

### **HUMMUS ESTIVO, CAPONATA DI VERDURE, RUCOLA E PINOLI** <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

Hummus di ceci, sesamo, limone, zucchine, melanzane, pomodorini, pinoli, rucola

Allergeni: 6,8,11 ..... € 13,0

### **POLLO RUSPANTE GRIGLIATO, ALLA DIAVOLA**

Con patate al forno, salsa al curry, zenzero e peperoncino

Allergeni: 3, 10 ..... € 14,5

### **MAIALINO COTTO NEL FORNO A LEGNA**

Con la schiacciata di patate alle erbe, salsa delicata alla senape in grani e mostarda di mele

Allergeni: 7,10 ..... € 17,0

### **VEGAN POKE BOWL** <sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

Verdure crude di stagione, riso integrale, polpettine green proteiche con semi misti, maionese, salsa soia

Allergeni: 1,6,8,9, 11 ..... € 17,0

### **TONNO POKE BOWL**

Verdure crude di stagione, riso integrale, tonno scottato al sesamo, salsa soia, maionese

Allergeni: 6,8,9,11 ..... € 20,0

### **TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO**

Verdure estive, olio al pistacchio

Allergeni: 4,6,8,11 ..... € 18,5

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

**PATATE AL ROSMARINO** salvia & curcuma ..... € 4,5

**VERDURE SPEZiate 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 coloro che lo coltiva

## MELANZANE, CAPPERI, ACCIUGHE E STRACCIATELLA<sup>(V)</sup>

mozzarella, melanzane, origano, pomodorini, basilico, stracciatella

Allergeni: 1,4,7 ..... € 16,0

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

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

Allergeni: 1 ..... € 14,0

## BUFALA E CRUDO

Pomodoro, mozzarella, bufala d'Aviano, prosciutto crudo, pomodorini

Allergeni: 1,7 ..... € 16,5

## ZUCCHINE, MANDORLE, LIMONE E STRACCHINELLA<sup>(V)</sup> <sup>(V)</sup>

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

Allergeni: 1,8 ..... € 14,5

## MORTADELLA BIO E PISTACCHI

Mozzarella, mortadella, formaggio stravecchio, rucola, pistacchi

Allergeni: 1,7 ..... € 16,5

# 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 <sup>(v)</sup> <sup>(v)</sup>

Pomodoro, aglio, origano

Allergeni: 1 ..... € 6,0

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

Pomodoro, mozzarella

Allergeni: 1, 7 ..... € 7,0

## SICILIANA

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

Allergeni: 1, 4, (7) ..... € 9,0

## ESTATE

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

Allergeni: 1, 4, 7 ..... € 13,00

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

Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, origano

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,0

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

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

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,5

## FETA E ZUCCHINE <sup>(v)</sup>

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

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

## ZUCCHINE E GORGONZOLA <sup>(v)</sup>

Pomodoro, mozzarella, zucchine, gorgonzola, rucola

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

## FUNGHI MISTI E MORBIDONE <sup>(v)</sup>

Pomodoro, mozzarella, porcini, champignon, morbidone

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

## PARMIGIANA <sup>(v)</sup>

Pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini, grana, basilico

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,5

# 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 ..... € 13,0

## AMATRICE

Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino

Allergeni: 1, 7 ..... € 10,0

## CARNICA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e caciotta di capra

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

## CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, carciofi

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

## SPECK, PORCINI E GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck

Allergeni: 1, 7 ..... € 11,0

## VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Allergeni: 1, 7 ..... € 8,5

## SGOMBRO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, sgombro e cipolla

Allergeni: 1, 4, 7 ..... € 10,0

## PICCANTE PEPERONI

Pomodoro, mozzarella, salamino, peperoni

Allergeni: 1, 7 ..... € 9,0

## 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 ..... € 13,0

## CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto naturale, champignon, grana

Allergeni: 1, 7 ..... € 12,5

(V) VEGETARIANO (V) VEGANO

# BIRRA ALLA SPINA

## BRAU IM MOOS

### EXPORT HELL

5,3% Leggera, gusto delicato

Piccola (200 ml) ..... € 3,0

Media (400 ml) ..... € 5,0

Caraffa (1500 ml) ..... € 18,5

# 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 .....	€ 1,0
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** ..... € 2,2

## **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 ..... € 6,0

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 SO<sub>2</sub> 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