

ANTIPASTI di TERRA

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE	€ 8,00
AFFETTATI MISTI CON SELEZIONE DI FORMAGGI E MIELE CON FOCACCIA ^(1,7) <i>(per 2 persone)</i>	€ 20,00
BATTUTA DI FILETTO DI FASSONA "CELIDA" ^(4,7) <i>(con burro salato, alici di cetara, fior di capperi, leggermente affumicata al legno di faggio)</i>	€ 18,00
LUMACHE IN VERDE CON POLENTINA MORBIDA ^(1,7,12)	€ 8,00

ANTIPASTI di MARE

TARTARE DI TONNO AGLI AGRUMI, CREMA DI BURRATA E CIALDA DI RISO ^(4,7)	€ 15,00
SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE ^(1,4,12,14)	€ 9,00
IL NOSTRO CALDO E FREDDO ^(1,2,4,7,12,14)	€ 18,00
FOLPETTI IN UMIDO CON POLENTINA ^(7,12)	€ 8,00

INSALATONE

INSALATONA "CLASSICA" ^(3,4,7) <i>(insalata mista, tonno, mozzarella, pomodoro, mais, uova, olive)</i>	€ 7,00
INSALATONA "CAESAR SALAD" DI POLLO ^(1,7,8) <i>(insalata verde, pollo ai ferri, caesar dressin salsa, crostini di pane)</i>	€ 7,00
INSALATONA "CAESAR SALAD" DI GAMBERI ^(1,7,8) <i>(insalata verde, gamberi saltati, caesar dressin salsa, crostini di pane)</i>	€ 7,00

PRIMI di TERRA

TAGLIERINI AL SAN DANIELE (1,3,7)	€ 8,00
BLECS DI SEQUALS AL RAGÙ D'ANATRA PROFUMATO AL TIMO (1,3,7,9,12)	€ 10,00
RISO CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO" ALLA RIBOLLA GIALLA E MONTASIO (7,12)	€ 10,00
GNOCCHI DI ZUCCA, BURRO, SALVIA E RICOTTA AFFUMICATA (1,3,7)	€ 8,00

PRIMI di MARE

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLE VONGOLE (1,12,14)	€ 12,00
SCRIGNI DI BURRATA, CON CAPESANTE, CODE DI GAMBERO E POMODORINI (1,3,7,9,12)	€ 14,00
TAGLIERINI RUSTICI AL GRANSOPORO (1,2,3,4,12,14)	€ 16,00
CARBONARA DI MARE CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO (1,2,3,4,7,14)	€ 14,00

SECONDI di TERRA

FILETTO DI MAIALE IN MANTELLO DI SPECK AL FONDO BRUNO ^(7,9,12)	€ 10,00
GUANCIALINI DI VITELLO BRASATI CON POLENTINA TARAGNA ^(1,7,9,12)	€ 14,00
COSCIA D'OCA CONFIT AL PROFUMO DI CREN ^(7,9,10) <i>(con mostarda di fichi e patate alle erbe aromatiche)</i>	€ 16,00

SECONDI di MARE

PIOVRA SCOTTATA SU CREMA DI CASTAGNE AL ROSMARINO ^(4,7,12) <i>(con riduzione di aceto balsamico e cialda di parmigiano)</i>	€ 13,00
GULASH DI TONNO ^(2,4,12,14)	€ 18,00
CALAMARI FRITTI ^(1,5,14)	€ 11,00
FRITTO MISTO DI PESCE ^(1,5,14) <i>(SOLO NEL FINE SETTIMANA)</i>	€ 13,00

LA NOSTRA GRIGLIA

FILETTO DI FASSONA	€ 21,00
TAGLIATA DI ROASTBEEF "IRLANDA" SU MISTICANZA	€ 16,00
TAGLIATA DI ROASTBEEF "IRLANDA" ALLA NAPOLEON ⁽⁷⁾ <i>(su misticanza, scaglie di grana e pomodorini)</i>	€ 17,50
T BONE STEAK "IRLANDA"	all'hg € 5,50
CUBE ROLL "SPAGNA"	€ 18,00
TAGLIATA DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA ALLA NAPOLEON ⁽⁷⁾ <i>(su misticanza, scaglie di grana e pomodorini)</i>	€ 11,00
ORATA ⁽⁴⁾ <i>(400/500 gr)</i>	€ 12,00
CALAMARETTI ALLA GRIGLIA ⁽⁴⁾	€ 11,00
TAGLIATA DI TONNO "PINNA GIALLA" SU MISTICANZA ⁽⁴⁾	€ 17,00

*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato all'origine

MENÙ BAMBINI

PASTA AL RAGÙ (1,8,10)	€ 5,50
PASTA AL POMODORO (1,8)	€ 5,50
MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE (1,3,7)	€ 6,50
WÜRSTEL DI MAIALE CON PATATINE FRITTE (10)	€ 6,00
PIZZA BABY MARGHERITA (1,7)	€ 4,50

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 4,00
PATATE FRITTE	€ 4,00
VERDURA COTTA AL BURRO	€ 4,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 4,00
INSALATA FRESCA	€ 4,00

DOLCI

TIRAMISÙ (1,3,7)	€ 4,50
PANNA COTTA (7)	€ 4,50
PROFITTEROLE AL CIOCCOLATO (1,3,5,7,13)	€ 4,50
CREME BRÛLÉE (3,7)	€ 4,50
DOLCE A SORPRESA (1,3,5,6,7,8,11,13)	€ 4,50

*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato all'origine

PIZZE

CALZONE SALAME E PROVOLA AFFUMICATA (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, salame e provola)</i>	€ 6,50
MARGHERITA (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella)</i>	€ 5,50
MARINARA (1,7) <i>(pomodoro, origano, aglio e olio)</i>	€ 5,00
ROMANA (1,4,7) <i>(pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe)</i>	€ 6,50
CHAMPIGNON (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon)</i>	€ 7,50
CAPRICCIOSA (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi champignon)</i>	€ 8,00
ORTICELLO (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, patate e grana)</i>	€ 8,50
AMERICANA (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, würstel e patatine)</i>	€ 7,50
FRIULANA (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia e patate al forno)</i>	€ 7,50
VULCANO (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, salamino piccante e peperoni)</i>	€ 7,50
PRIMO AMORE (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e bufala)</i>	€ 9,00
4 FORMAGGI (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, grana, gorgonzola ed edamer)</i>	€ 7,50
GOLOSA (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola e porchetta)</i>	€ 8,50
BOSCAIOLA (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini e prosciutto crudo)</i>	€ 9,00

*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato all'origine

PRIMAVERA ^(1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, datterini e olive taggiasche)</i>	€ 7,50
ITALIA ^(1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, rucola, datterini, bufala e grana a scaglie)</i>	€ 8,00
PINNA GIALLA ^(1,4,7) <i>(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)</i>	€ 7,50
SAPORITA ^(1,4,7) <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, fior di capperi e olive taggiasche)</i>	€ 7,50
CELIDA ^(1,7) <i>(crema di pomodori secchi, mozzarella, petto d'oca affumicato, rucola e stracciatella)</i>	€ 9,00
ROMA* ^(1,7) <i>(mozzarella, provola, salsiccia e friarielli)</i>	€ 8,00
TRENTINA ^(1,7,13) <i>(mozzarella, speck, brie e noci)</i>	€ 8,50
MEDITERRANEA ^(1,4,7) <i>(mozzarella, stracciatella, acciughe e pomodori secchi)</i>	€ 8,50
LA FRESCA ^(1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana)</i>	€ 8,00
TIROLESE ^(1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, panna e speck)</i>	€ 8,00
DIAVOLA ^(1,7) <i>(pomodoro, mozzarella e salamino piccante)</i>	€ 6,50
REGINA MARGHERITA ^(1,7) <i>(pomodoro, bufala in cottura, pomodorini e basilico)</i>	€ 8,50
4 STAGIONI ^(1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi e olive taggiasche)</i>	€ 8,00
LA FRICO ^(1,7) <i>(mozzarella, patate al forno, cipolla e formaggio frant a scaglie)</i>	€ 8,00
PIN UP ^(1,7) <i>(bufala in cottura, formaggio brie, funghi e bresaola)</i>	€ 9,00

*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato all'origine

LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenenti GLUTINE (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Sedano e prodotti a base di sedano
9. Senape e prodotti a base di senape
10. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Frutta a guscio
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

LE NOSTRE BOLLICINE

BRUT TALENTO ARGENTO PITTARO			bott. € 22,00
CHAMPAGNE BRUT PREMIER LOUIJROEDERER			bott. € 70,00
CUV. PRESTIGE CA' DEL BOSCO			bott. € 42,00
BRUT FERRARI PERLÉ 2015			bott. € 46,00
CLUB 36 BRUT PRESTIGE ASTUCCIATO	cal. € 5,00		bott. € 33,00
RIBOLLA GIALLA BRUT COLLAVINI	cal. € 5,00		bott. € 33,00
RIBOLLA GIALLA BRUT 3 LUNE "RONCO DEI PINI"	cal. € 4,00		bott. € 26,00

I NOSTRI BIANCHI

JIASIK BIANCO 2019	cal. € 3,50		bott. € 23,00
PINOT BIANCO JANTAROSA 2019 CASTELLO DI SPESSA	cal. € 4,00		bott. € 25,00
FRIULANO GIGANTE 2017	cal. € 3,50		bott. € 23,00
PINOT BIANCO 2020 VIGNETI LE MONDE	cal. € 3,00		bott. € 19,00
ZAMO BIANCO 2019 LE VIGNE DI ZAMO	cal. € 3,00		bott. € 19,00
SHARIS BIANCO 2020 LIVIO FELLUGA	cal. € 3,50		bott. € 23,00
MALVASIA 2018 SANCIN	cal. € 3,00		bott. € 19,00
SAUVIGNON SPECOGNA 2019	cal. € 4,00		bott. € 24,00
FRIULANO VENICA E VENICA	cal. € 4,50		bott. € 24,00
JACOT PULEC	cal. € 3,50		bott. € 19,00
REBULA PULEC	cal. € 3,50		bott. € 19,00

PINOT GRIGIO ANTONUTTI	cal. € 3,00	bott. € 19,00
TRAMINER AROMATICO ANTONUTTI	cal. € 3,00	bott. € 19,00
FRIULANO RONCO DEI PINI	cal. € 3,50	bott. € 24,00
PINOT GRIGIO RONCO DEI PINI	cal. € 3,50	bott. € 24,00
SAUVIGNON RONCO DEI PINI	cal. € 3,50	bott. € 24,00

I NOSTRI ROSSI

JIASIK ROSSO	cal. € 3,50	bott. € 23,00
CABERNET FRANC CASTELVECCHIO 2018	cal. € 3,50	bott. € 23,00
MERLOT GIGANTE 2017	cal. € 3,50	bott. € 23,00
ZAMO ROSSO 2018 LE VIGNE DI ZAMO	cal. € 3,00	bott. € 19,00
VERTIGO 2019 LIVIO FELLUGA	cal. € 3,50	bott. € 23,00
CABERNET FRANC VENICA E VENICA	cal. € 4,50	bott. € 24,00
LEGERIN GAIERHOF	cal. € 3,00	bott. € 19,00
PINOT NERO GAIERHOF	cal. € 3,00	bott. € 19,00
CHIANTI CLASSICO BORGO SALCETINO	cal. € 4,50	bott. € 24,00
LEGREIN COLTERENZIO	cal. € 4,50	bott. € 24,00
PINOT NERO DOC ANTONUTTI	cal. € 3,00	bott. € 19,00
ROS DI MURÌ ROSSO IGT ANTONUTTI	cal. € 3,00	bott. € 19,00
MERLOT RONCO DEI PINI	cal. € 3,50	bott. € 24,00
CABERNET SAUVIGNON RONCO DEI PINI	cal. € 3,50	bott. € 24,00
SCHIOPPETTINO RONCO DEI PINI	cal. € 5,00	bott. € 33,00

IL BAR

ACQUA MICROFILTRATA	0,5lt	€	1,50
ACQUA MICROFILTRATA	1lt	€	2,00
ACQUA MINERALE	0,75lt	€	3,00
BIBITE		€	2,50
BOTTIGLIA DI VINO	0,75lt	€	8,00
CALICE DI VINO		€	1,20
CARAFFA DI VINO	0,25lt	€	2,50
CARAFFA DI VINO	0,5lt	€	4,50
BOTTIGLIA DI PROSECCO "DOCG"	0,75lt	€	16,00
CALICE DI PROSECCO "DOCG"		€	2,50
CARAFFA DI PROSECCO "DOCG"	0,25lt	€	3,00
CARAFFA DI PROSECCO "DOCG"	0,5lt	€	5,00
CALICE DI BIRRA		€	2,50
CARAFFA DI BIRRA	1,5lt	€	14,00
AMARI		€	2,80
CAFFÈ		€	1,10