



ANTIPASTINI



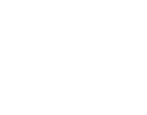
Carpaccio di Salmone Marinato, Maionese leggera al pepe rosa, Misticanza dell'orto ²⁴⁵⁶⁷
 Marinierter Lachs Carpaccio, leichte Mayonnaise mit rosa Pfeffer, Salat
 Marinated Salmon Carpaccio, light Mayonnaise with pink Pepper, Salad **14,00 €**

Tagliere di Salumi e Formaggi Regionali, Giardiniera ⁷
 Kalte Platte, Aufschnitt und Käse aus der Region, Essig Gemüse
 Regional Cold Cuts, Cheese Assortment, pickled Vegetables **15,00 €**

Cruda San Daniele, Frica in crocchetta ⁵⁶⁷
 Roher San Daniele Schinken, Frico Krokette
 Raw San Daniele Ham, Frico Croquette **13,00 €**

Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro fresco, Basilico, Origano ⁷
 Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Origano
 Mozzarella, fresh Tomatoes, Basil, Origano **12,00 €**

PRIMI



Mezze Maniche al Pomodoro San Marzano, Basilico fresco, Olio E.V.O. ¹⁵⁶⁹
 Mezze Maniche Pasta mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl
 Mezze Maniche Pasta with Tomatoes, Basil, Oliveoil **12,00 €**

Spaghettono alla Carbonara ¹³⁷
 Spaghetti Carbonara, Bauchspeck, Ei, Parmesan
 Spaghetti Carbonara, Bacon, Egg, Parmesan **13,00 €**

Lasagnetta alla Bolognese ¹³⁵⁶⁷
 Lasagne Bolognese, mit Hackfleischsauce
 Lasagne Bolognese, with Meat Sauce **12,00 €**

Tagliolino all'uovo, Mazzancolle in guazzetta, Pistacchio ¹²³⁴⁵⁶⁸⁹⁰¹¹⁴
 Tagliolini Nudeln, Garnelen in Tomaten Sauce, Pistazien
 Tagliolini Noodles, Prawns in Tomatoe Sauce, Pistachio **16,00 €**

Gnocchetti di Patate di "Godia" IGP, Pesto di erbe aromatiche, Burrata, Mandorle, Scorzetta di limone ¹³⁵⁶⁷⁸¹¹
 Kartoffel Klösschen, Kräuter Pesto, Burrata, Mandeln, Zitronenzeste
 Potatoe Dumplings, Herbs Pesto, Burrata, Almonds, Lemon Zest **13,00 €**

Gazpacho con Pesche e Pomodorini gialli, Yogurt Greco, Pane croccante, Dragoncello fresco ¹⁵⁶⁷⁸⁹¹¹
 Gazpacho, Pfirsich und gelbe Kirschtomaten, griechischer Yoghurt, Knusper Brot, Estragon
 Gazpacho, Peaches and yellow Cherry Tomatoes, greek Yoghurt, krispy Bread, fresh Tarragon **12,00 €**

SECONDI



Tagliata di Pezzata Rossa Friulana 250 g, Patate novelle al forno, Olio al Timo ⁵⁶
 Rinder Steak 250 g, gebackene Frühkartoffeln, Thymian Öl
 Beef Steak 250 g, baked new potatoes, Thyme Oil **18,00 €**

Spiedini di Gamberoni alla piastra, Verdure grigliate, Salsa di Soia ²⁴⁵⁶⁴
 Riesen Garnelen am Spiess, Grill-Gemüse, Soja Sauce
 King Prawns on a Spit, grilled Vegetables, Soja Sauce **16,00 €**

La nostra Cotoletta alla Milanese, Verdure saltate, Spinacino fresco ¹³⁵⁶¹¹
 Paniertes Schweineschnitzel, Gemüse aus der Pflanze, Spinat Salat
 Breaded Pork Cutlet, stir-fried Vegetables, Spinach Salad **12,00 €**

CONTORNI



Boule di Insalata mista ⁹
 Gemischter Salat
 Mixed Salad **6,00 €**

Verdure alla Griglia
 Gegrilltes Gemüse
 Grilled Vegetables **7,00 €**

Patate Fritte ¹⁵⁶
 Pommes Frites
 French fries **6,00 €**

I BURGER GOURMET



I NOSTRI HAMBURGER SONO FATTI CON MATERIE PRIME SELEZIONATE, SALSE FATTE IN CASA E CHIPS ZUBEREITUNGEN UNSERER MENÜ KARTE VORHANDEN SIND. WIR BITTEN SIE UNS VORZUGLICH EVENTUELLE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN MITZUTEILN, DAMIT WIR SIE ÜBER UNSERE LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE INFORMIEREN KÖNNEN. WIR SIND BEREIT, SIE IN DER BESTEN WEISE ZU BERATEN. REGELUNG UE 1169/2011. LISTE DER 14 HÄUFIGSTEN ALLERGIEAUSLÖSER UND DEREN PRODUKTE:

Meat Burger, Piemontese 200g, Speck di Sauris, Montasio DOP, Insalata, Salsa Pergola ³⁵⁶⁷
 Piemontese 200g, Sauris Speck, Montasio Käse, Salat, Pergola Sauce
 Piemontese 200g, Sauris Speck, Montasio Cheese, Salat, Pergola Sauce **15,00 €**

Fish Burger, Tonno Tatakyl 200g, Majo agli Agrumi, Spinacino, Pomodoro fresco, Cipolla di Tropea caramellata ²⁴⁵⁶¹¹
 Thunfisch Tatakyl 200g, Zitrusfrucht Majo, Jung-Spinat, frische Tomate, karamellierte Tropea Zwiebel
 Tuna Tatakyl 200g, Citrus-Fruit Majo, Spinach, fresh Tomatoe, caramelized Tropea Onion **15,00 €**

Veggy Burger, Tofu in panatura croccante, Cappuccio rosso caramellato, Pomodorini secchi ¹⁵⁶¹¹
 Tofu in knuspriger Panade, karamellierter Rotkohl, getrocknete Tomaten
 Tofu in crunchy Breeding, caramelized Red Cabbage, dried Tomatoes **13,00 €**

LE POKEBOWL ALL'ITALIANA



Salmon, Riso Venere, Salmone fresco, Ceci, Pesca, Pomodorini, Mais, Aceto Balsamico di Modena ²⁴⁹¹⁴
 Venus-Reis, frischer Lachs, Kichererbsen, Pfirsich, Kirschtomaten, Mais, Balsam-Essig
 Venus-Rice, fresh Salmon, Chickpeas, Peach, Cherry Tomatoes, Corn, balsamic Vinegar **13,00 €**

Tuna, Riso Venere, Tonno fresco, Edamame, Cetrioli, Feta greca, Olive nere, Sesamo, Basilico fresco ²⁴⁷⁹¹¹⁴
 Venus-Reis, frischer Thunfisch, Edamame, Gurke, Feta Käse, schwarze Oliven, Sesam, Basilikum
 Venus-Rice, fresh Tunafish, Edamame, Cucumber, Feta Cheese, black Olives, Sesame, Basil **13,00 €**

Schrimp, Riso Venere, Gamberi scottati, Mozzarelline, Pomodorini, Cipolla di Tropea, Fior di Capperio, Olio E.V.O. ²⁴⁷⁹¹⁴
 Venus-Reis, Garnelen in Sautee, Mozzarella, Kirsch Tomaten, Tropea Zwiebel, Kapern, Olivenöl
 Venus-Rice, sauteed Shrimps, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Tropea Onion, Cappers, Oliveoil **13,00 €**

LE NOSTRE INSALATONE

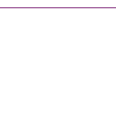


Lignano, Insalata verde, Pomodori, Carote, Tonno, Mozzarella, Olive, Uova sode, Mais ²³⁴⁷⁹¹⁴
 Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Thunfisch, Mozzarella, Oliven, Ei, Mais
 Salad, Tomatoes, Carrots, Tuna, Mozzarella, Olives, Egg, Corn **13,00 €**

Estiva, Insalata verde, Cetrioli, Pomodori, Avocado, Mozzarella, Gamberetti, Mais ²⁴⁷⁹¹⁴
 Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Avocado, Mozzarella, Krabben, Mais
 Salad, Cucumbers, Tomatoes, Avocado, Mozzarella, Shrimps, Corn **13,00 €**

Caesar, Insalata verde, Petto di Pollo, Grana, Yogurt, Acciughe, Crostini agiati ¹²³⁴⁵⁶⁷⁹¹¹⁴
 Grüner Salat, Hühnchenbrust, Parmesan, Yoghurt, Sardellen, Knoblauch-Brotwürfel
 Salad, Chicken Breast, Parmesan, Yoghurt, Anchovies, Garlic-Bread **12,00 €**

DOLCI AL PIATTO



Tortino al cioccolato, Cuore fondente, Amarene, Fili di peperoncino ¹³⁵⁶⁷⁸
 Schokoladen Törtchen, Amarena Kirsche, Chili Pfeffer Fäden
 Dark Chocolate Cake, Amarena Cherry, Chili Pepper Threads **8,00 €**

Tagliata di Frutta fresca di Stagione
 Frischer Saison Früchte-Teller
 Fresh seasonal fruits **7,00 €**

Biscotti Esse di Raveo, Caffè freddo shakerato ¹³⁷
 Esse di Raveo Kekse, Kaffee Shake
 Esse di Raveo biscuits, Coffee Shake **7,00 €**

Sorbetto ⁷
 Sorbett
 Sorbet **5,00 €**

Coperto, Getränk, Cover Charge - € 1,50 a persona

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati
 In Abwesenheit von frischen Produkten werden gefrorene oder tiefgefrorene Produkte verwendet
 In lack of fresh products, frozen or deep-frozen ones will be used

Gentile Ospite, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti contenute nelle pietanze del nostro menù, che provocano allergie o intolleranze alimentari. Nel chiedere cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari, le comunichiamo, che maggiori informazioni circa la presenza di tali sostanze o prodotti all'interno dei singoli piatti proposti, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Regolamento UE 1169/2011. Qui di seguito, le principali 14 sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, segale, orzo, avena, 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. Frutta a guscio (pistacchi, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci macadamia o noci del Queensland);
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 (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro);
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Sehr geehrte Gäste, hier, wie folgt, geben wir die 14 häufigsten Auslösergruppen einer Lebensmittelallergie oder Lebensmittelunverträglichkeit an, die in den Zubereitungen unserer Menü Karte vorhanden sind. Wir bitten Sie uns vorzeitig eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten mitzuteilen, damit wir Sie über unsere Lebensmittel und Getränke informieren können. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten. Regelung UE 1169/2011. Liste der 14 häufigsten Allergieauslöser und deren Produkte:

1. Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse;
3. Eier und Eierzeugnisse;
4. Fisch und Fischerzeugnisse;
5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;
6. Soja und Sojaerzeugnisse;
7. Milch und Milcherzeugnisse;
8. Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
9. Sellerie und Sellerierzeugnisse;
10. Senf und Senferzeugnisse;
11. Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter);
13. Süßlupinen und Süßlupinerzeugnisse;
14. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

In Abwesenheit von frischen Produkten werden gefrorene oder tiefgefrorene Produkte verwendet.

Dear guests, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our guests and also met your specific needs. Regulation UE 1169/2011. List of 14 Allergens and their products:

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats and products thereof;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof;
7. Milk and products thereof;
8. Nuts and products thereof;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof.

Lacking fresh products, frozen products will be used instead.