

AVVERTENZE PRECAUTIONS

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.

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati.

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. Reglement 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.



L
A
P
E
R
G
O
L
I
G
N
A
N
O

LISTINO
Pool & Lunch



INSALATE FRESCHE FRESH SALADS



Caesar "La Pergola" ^{1,7} 14,00 €

Insalata verde | Tagliata di petto di pollo BIO | Crumble di pane speziato | Scaglie di Montasio stagionato DOP
Grüner Salat | Geschnittene BIO-Hähnchenbrust | Würzige Brotstreusel | Montasio DOP Käse-Splitter
Green salad | Sliced organic chicken breast | Spiced bread crumble | Montasio DOP cheese flakes

Nettarine & Rucola 12,00 €

Cetriolo | Nettarine | Rucola | Pomodori ciliegini
Gurke | Nektarinen | Rucola | Kirschtomaten
Cucumber | Peaches | Rucola | Cherry tomatoes

Mare & Agrumi ^{2,8} 14,00 €

Mazzancolle | Arancia | Julienne di Finocchio | Rucola
Riesengarnelen | Orange | Fenchel-Julienne | Rucola
King prawns | Orange | Fennel julienne | Rucola

Salse a scelta Dressing Wahl Choice of dressing

Caesar ^{3,4,7,10}

Tuorli d'uovo | Olio EVO | Montasio di Malga Friulano

Filetti di acciughe sott'olio | Succo di limone

Senape di Digione | Salsa Worcestershire | Aglio

Sale | Pepe

Eigelb | Olivenöl | Friulanischer Montasio-Käse

Sardellenfilets | Zitronensaft | Dijon-Senf

Worcestershire-Sauce | Knoblauch | Salz | Pfeffer

Egg yolks | Olive oil | Friulian Montasio cheese

Anchovy fillets | Lemon juice | Dijon mustard

Worcestershire sauce | Garlic | Salt | Pepper

Vinaigrette

Olio EVO | Aceto Balsamico | Sale | Pepe

Olivenöl | Balsamico-Essig | Salz | Pfeffer

Olive oil | Balsamic vinegar | Salt | Pepper

Salsa Bolzanina ^{3,10}

Uova sode | Senape | Olio EVO | Aceto | Sale | Pepe

Gekochte Eier | Senf | Olivenöl | Essig | Salz | Pfeffer

Boiled eggs | Mustard | Olive oil | Vinegar | Salt |

Pepper

ANTIPASTI STARTERS



Vitello Tonnato dello Chef ^{3,4} 14,00 €

Magatello di Vitello | Salsa Tonnata
Kalbfleisch | Thunfischsauce
Veal meat | Tuna sauce

Tagliere della Casa ⁷ 12,00 €

Selezione di Salumi regionali | Formaggi delle nostre vallate
Regionale Aufschnitt- und Käse Platte
Selection of regional cold cuts | Local cheeses

Gamberi in Ajo & Mojo ² 14,00 €

Gamberi scottati in Aglio e Olio | Cipolla rossa di Tropea |
Cilieгинi Confit | emulsione al Limone
Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl | Rote Tropea-Zwiebeln |
Confit Kirschtomaten | Zitronen-Emulsion
Sautéed prawns with garlic and olive oil | Tropea red onion |
Confit cherry tomatoes | Lemon emulsion

Caprese BIO ⁷ 12,00 €

Pomodoro BIO | Mozzarella di Talmassons
Fior di Capperi | Olive
Bio-Tomaten | Mozzarella aus Talmassons
Kapernblüten | Oliven
Organic tomato | Local mozzarella from Talmassons
Caper flowers | Olives

Verdure di stagione alla Griglia & Formaggio Caprino ⁷ 12,00 €

Gegrilltes Saison Gemüse | Ziegenkäse
Grilled seasonal vegetables | Goat cheese

SANDWICH & BURGER



Club Sandwich ^{1,3,7} 14,00 €

Pane in cassetta tostato | Insalata | Pomodoro | Formaggio
Latteria friulano | Bacon croccante | Pollo BIO | Uovo BIO
Geröstetes Toastbrot | Salat | Tomate | Friulanischer
Latteria-Käse | Knuspriger Bacon | Bio-Hähnchen | Bio-Ei
Toasted sandwich bread | Lettuce | Tomato
Friulian Latteria cheese | Crispy bacon
Organic chicken | Organic egg

Hamburger km 0 ^{1,3,7} 13,00 €

Pane | Insalata | Pomodoro | Manzo locale (150 g)
Bacon croccante
Brötchen | Salat | Tomate | Lokales Rindfleisch (150 g)
Knuspriger Bacon
Bun | Lettuce | Tomato | Local beef (150 g) | Crispy bacon

Cheeseburger ^{1,3,7} 13,00 €

Pane | Insalata | Pomodoro | Manzo locale (150 g)
Formaggio Latteria friulano
Brötchen | Salat | Tomate | Lokales Rindfleisch (150 g)
Friulanischer Latteria-Käse
Bun | Lettuce | Tomato | Local beef (150 g)
Friulian Latteria cheese

Patate fritte Pommes Frites | French fries 5,00 €

PRIMI PIATTI FIRST COURSES



Spaghetti alla Carbonara ^{1,3,7} 13,00 €

Uovo BIO | Guanciale di Sauris
Montasio stagionato DOP | Pepe
Pasta | Bio-Ei | Guanciale aus Sauris
Montasio DOP Käse | Pfeffer
Pasta | Organic egg | Guanciale from Sauris
Montasio DOP cheese | Pepper

Calamarata ai Frutti di Mare ^{1,2,4,14} 18,00 €

Scampo | Mazzancolle | Cozze | Vongole | Ciliegini confit
Aglio | Prezzemolo leggermente piccante
Pasta | Scampi | Riesengarnelen | Miesmuscheln
Venusmuscheln | Confit Kirschtomaten
Knoblauch | Petersilie | Leicht scharf
Pasta | Scampi | King prawns | Mussels | Clams
Confit cherry tomatoes | Garlic | Parsley | Slightly spicy

Mezzo Pacchero 15,00 €

all'Amatriciana di Gamberi ^{1,2}
Gamberi | Pancetta croccante | Cipolla rossa di Tropea
Salsa Pomodoro | Pepe
Pasta | Garnelen | Knusprige Pancetta
Rote Tropea-Zwiebel | Tomatensauce | Pfeffer
Pasta | Shrimp | Crispy pancetta | Tropea red onion
Tomato sauce | Pepper

Trofie al Pesto di Rucola ^{1,7,8} 12,00 €

Rucola BIO | Aglio | Mandorle tostate | Olio EVO
Montasio stagionato DOP | Pepe
Pasta | Bio-Rucola | Knoblauch | Geröstete Mandeln
Olivenöl | Montasio DOP Käse | Pfeffer
Pasta | Rucola | Garlic | Toasted almonds | Olive oil
Montasio DOP cheese | Pepper

Lasagna della Casa ^{1,3,7,9} 13,00 €

Ragù di Carne alla Bolognese | Besciamella
Pasta all'uovo fatta in casa | Montasio stagionato DOP
Bolognese-Ragù | Béchamelsauce
Hausgemachte Eiermudeln | Montasio DOP Käse
Bolognese meat ragù | Béchamel sauce
Homemade egg pasta | Montasio DOP cheese

Spaghetti A.O.P. ¹ 11,00 €

Aglio confit, tostato e pomata | Peperoncino | Prezzemolo
Pasta | Konfitierte Knoblauch Creme, gerösteter Knoblauch
Chili | Petersilie
Pasta | Toasted garlic, cream of garlic | Chili pepper | Parsley

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati

In Abwesenheit frischer Produkte werden gefrorene oder tiefgefrorene Produkte verwendet.

In lack of fresh products, frozen ones will be used

SECONDI PIATTI MAIN COURSES



Tagliata di Manzo Friulano ⁷ 18,00 €

Manzo Friulano | Burro di Malga aromatizzato | Patate fritte
Friulanisches Rindfleisch | Aromatisierte Bergbutter
Pommes Frites
Friulian beef | Flavoured Mountain butter | French fries

Seppioline nostrane alla griglia ⁴ 18,00 €

Seppioline nostrane | Verdure alla griglia
Gegrillte lokale kleine Tintenfische | Gegrilltes Gemüse
Grilled local small cuttlefish | Grilled vegetables

Parmigiana di Melanzane della Casa ^{1,3,7} 12,00 €

Melanzane fritte | Mozzarella di Talmassons
Salsa al Pomodoro | Montasio stagionato DOP
Gebratene Auberginen | Mozzarella aus Talmassons
Tomatensauce | Montasio DOP Käse
Fried eggplant | Local mozzarella from Talmassons
Tomato sauce | Montasio DOP cheese

DOLCI DESSERTS



Tiramisù della Casa ^{1,3,7} 7,00 €

Hausgemachtes Tiramisù
Homemade tiramisù

Pavlova con Panna e Frutta fresca ^{3,7} 7,00 €

Knuspriges Baiser | Schlagsahne | Frisches Obst
Crispy meringue | Whipped cream | Fresh fruit

Sorbetto siciliano al Limone e Salvia 6,00 €

Sizilianisches Zitronensorbet | Salbei
Sicilian lemon sorbet | Sage

Macedonia di Frutta fresca 6,00 €

Frischer Obstsalat
Fresh fruit salad

Gelato 4,00 €

Eis
Ice cream