

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI (PER 3 PERSONE).....	€25,00
<i>Prosciutto / Lardo / Soppressa</i>	
PROSCIUTTO DI S. DANIELE CAMARIN	€14,00
TOÇ IN BRAIDE	7, LA POLENTA POTREBBE CONTENERE TRACCE DI 1 €14,00
<i>Polenta morbida con funghi* e ricotta o con Formaggi</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI FRIULANI	7 €15,00
SALMONE SU LETTO DI CAPPUCCI	4 €17,00
INSALATA DI POLPO CON PATATE	4, 14 €18,00
PIATTO CAPRESE	7 €16,00
<i>Prosciutto S.Daniele, Mozzarella, Pomodoro</i>	

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI CON ACCIUGHE, POMODORINI E FINOCCHIETTO	1,4,7 €14,00
TAGLIOLINI AL S. DANIELE	1,3,7 €14,00
<i>Ciccioline di S.Daniele, Crema di Latte</i>	
RISOTTO DI STAGIONE minimo 2 persone chiedere al personale gli eventuali allergeni.....	€32,00
<i>Con Erbe / Con Asparagi ** / Con Funghi*</i>	
GNOCCHI DI PATATE CON RAGUTTINO BIANCO DI CONIGLIO	1,7 €14,00
GNOCCHI DI PATATE CON RAGU BOLOGNESE	1,7,9 €13,00
CJARSONS** <i>Ripieni alle Erbe</i>	1,7 €15,00
ORZOTTO MANTECATO	1,7 €13,00
<i>CON FUNGHI* / CON ERBE DI STAGIONE / SALSICCIA</i>	
PASTA RAGÙ / POMODORO / ARRABBIATA	1,7,9 €13,00
PACCHERI CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO	1,7 €14,00

ELENCO ALLERGENI

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati 2. CROSTACEI e prodotti derivati 3. UOVA e prodotti derivati 4. PESCE e prodotti derivati 5. ARACHIDI e prodotti derivati 6. SOIA e prodotti derivati 7. LATTE e prodotti derivati (compreso il LATTOSIO) 8. FRUTTA A GUSCIO cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati | <ol style="list-style-type: none"> 9. SEDANO e prodotti derivati 10. SENAPE e prodotti derivati 11. SEMI DI SESAMO e prodotti derivati 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂ 13. LUPINI e prodotti a base di lupini 14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi <ul style="list-style-type: none"> • *prodotto congelato • **in mancanza di prodotto fresco viene utilizzato prodotto congelato • i numeri accanto alle pietanze indicano gli allergeni |
|---|---|

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI POLLO SU MISTICANZA E POMODORINI	€15,00
FRICO CON POLENTA ^{7, E LA POLENTA POTREBBE CONTENERE TRACCE DI I}	€14,00
<i>3 Tipi di Formaggio Montasio Stagionato e Patate</i>	
BACCALÀ**ALLA VICENTINA CON POLENTA ^{1,3,4,7,9}	€17,00
FILETTO AI FERRI/SENAPE/PEPE VERDE con contorno PURE ^{7,10}	€29,00
TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI MISTICANZA E POMODORINI	€19,00
TAGLIATA DI TONNO* SU LETTO DI MISTICANZA E POMODORINI ⁴	€19,00
VITELLO TONNATO ^{3,4,7,10,12}	€15,00
FEGATO DI VITELLO CON POLENTA ⁷	€15,00

VENERDÌ

CALAMARI* FRITTI ^{1,4,5}	€17,00
---	--------

CONTORNI

INSALATA MISTA	€6,00
PURÉ ⁷	€6,00
VERDURE** COTTE SPADELLATE	€6,00
CAPONATA*	€6,00

LE INSALATONE

INSALATA NIZZARDA <i>insalata, pomodori, acciughe</i> ⁴	€10,00
INSALATA CLASSICA <i>insalata, pomodori, cappucci, cetrioli, tonno</i> ⁴	€12,00
INSALATA LA CONTADINA <i>insalata, pomodori, straccetti di pollo</i>	€14,00

DOLCI DELLA CASA

GUBANA CON SLIVOVITZ ^{1,3,5,6,7,8}	€6,00
STRUCCHI CON SLIVOVITZ ^{1,3,5,6,7,8}	€5,00
TIRAMISÙ ^{1,3,5,6,7}	€6,00
DOLCI FATTI IN CASA DALLO CHEF ^{CHIEDERE AL PERSONALE PER GLI ALLERGENI}	€6,00