

COPERTO 2,00 €

Siamo a vostra disposizione anche per banchetti,
pranzi di gruppo e cerimonie varie.

Gentile ospite, Le chiediamo di informarci in presenza
di intolleranze alimentari.

* Alcuni piatti potrebbero variare rispetto questo menù
a secondo della disponibilità dei prodotti.

* Per esigenze di mercato all'occorrenza qualche
ingrediente può essere Surgelato.

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DELLA LESSINIA	Piccolo	12€
	Medio	16€
	Grande	22€

Un insieme di salumi e formaggi

PROSCIUTTO CRUDO IGP DI SAURIS 16€

CAPPUCCIO ALLO SPECK 9€
Cappuccio, speck croccante e glassa all'aceto balsamico

VALERIANA ALLO SPECK 9€
Valeriana, speck croccante e glassa all'aceto balsamico

FORMAGGI MISTI 10€
Monte Veronese fresco, Monte Veronese stagionato, Ricotta affumicata e Grana Padano

PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI MALGA 9€
Gnocchi sbatùti serviti con burro fuso e ricotta affumicata

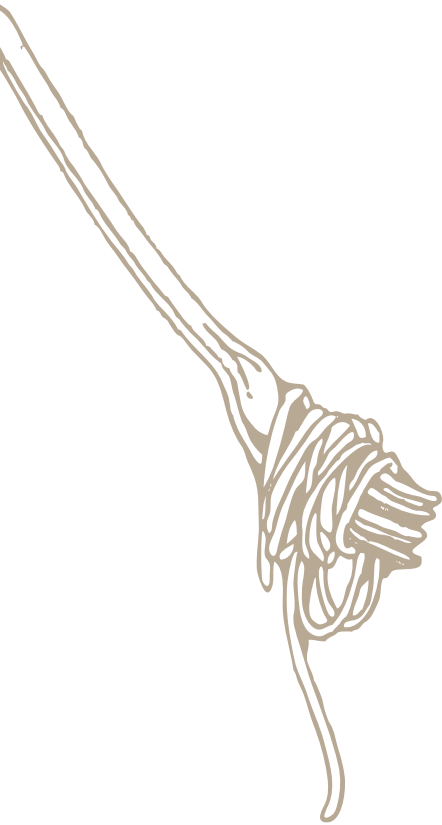
GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI CAPRIOLO 10€
(Disponibili solo nel periodo invernale)

TAGLIOLINI AL SUGO DELLA CASA 10€

BIGOLI ALL'ANATRA 10.50€

TORTELLI DELLA CASA 11€
Tortelli ripieni con formaggio Montasio e polenta e serviti con crema al gorgonzola e semi di papavero

ZUPPA DEL GIORNO 9€



SECONDI PIATTI

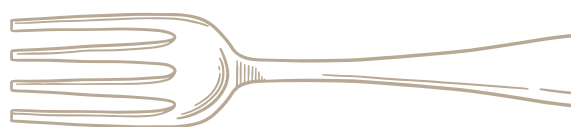
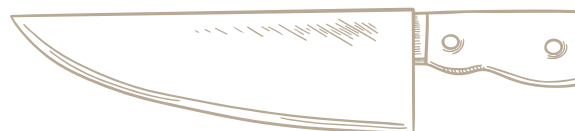
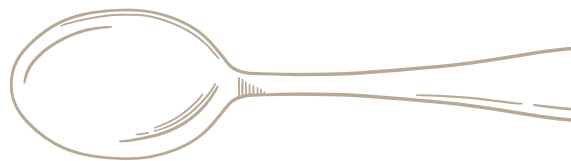
SCALOPPINE 14€
Accompagnate da funghi e crema alla panna

GULASCH UNGHERESE 17€
Servito con patate e polenta, leggermente piccante

FRICO 17€
Tortino di patate e formaggio Montasio, accompagnato da salsiccia, polenta e funghi

CARNE SALÀ COTTA 14€
Servita con crauti e patate

CARPACCIO DI CARNE SALÀ 16€
Con rucola, Grana Padano, pomodorini e glassa all'aceto balsamico



CONTORNI

CONTORNI COTTI 4.50€

CONTORNI CRUDI 4€

PATATINE FRITTE 4€



PER BAMBINI

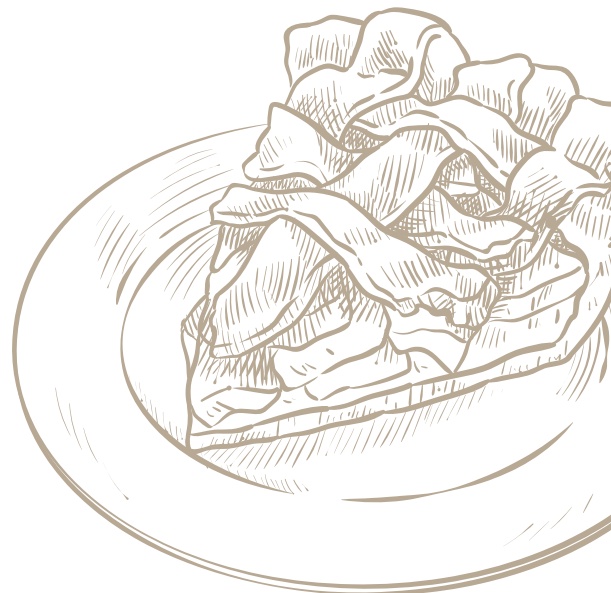
COTOLETTA 9.50€
Cotoletta alla Milanese con patatine fritte

WÜRSTEL 9.50€
Servito con patatine fritte

DOLCI

DESSERT 5€

GUBANA FRIULANA CON SLIVOVIZ 6€



BEVANDE

ACQUA 2,50€

Acqua naturale (bottiglia 0,75 LT)

Acqua frizzante (bottiglia 0,75 LT)

BIBITE IN LATTINA 2,50€

Fanta, CocaCola, Lemon soda,

Tè alla pesca, Tè al limone

BIRRE IN BOTTIGLIA

Forst 0,33 LT 3€

Ichnusa non filtrata 0,50 LT 5€

Ichnusa 0,33 LT 3,50€

Weissbier 0,50 LT 4,50€

VINI BIANCHI

Vino bianco 1 L 12€

Vino bianco 0,50 LT 7,50€

Vino bianco 0,25 LT 4,50€

VINI ROSSI

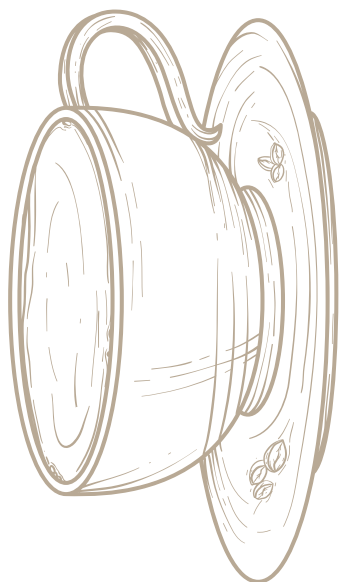
Vino rosso 1 L 12€

Vino rosso 0,50 LT 7,50€

Vino rosso 0,25 LT 4,50€



ONZITSI



CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,20€
CAFFÈ MACCHIATO	1,20€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,30€
CAFFÈ D'ORZO	1,30€
CAFFÈ CORRETTO	1,50€
MACCHIATONE	1,30€
CAPPUCCINO	1,60€
TÈ CALDO	1,50€
CIOCCOLATA CALDA	3,00€
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	3,50€

BIBITE

ACQUA

Acqua minerale in bottiglia (0,75 LT)	2,50€
Acqua minerale in bottiglia (0,50 LT)	1,20€
Acqua minerale al bicchiere	0,90€

BIBITE IN LATTINA

Fanta, CocaCola, Lemon soda,
Tè alla pesca, Tè al limone

2,50€

SUCCHI DI FRUTTA

2,50€

SPREMUTA D'ARANCIA

3,50€

GINGERINO

2,20€

CRODINO

2,50€

BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST 0,33 LT 3€

**ICHNUSA NON FILTRATA
0,50 LT** 5€

ICHNUSA 0,33 LT 3,50€

WEISSBIER 0,50 LT 4,50€



APERITIVI

SPRITZ APEROL 3,50€

SPRITZ CAMPARI 3,50€

HUGO 3,50€

AMERICANO 5,50€

NEGRONI 5,50€

ANALCOLICO 3,50€

VINI IN CALICE

BIANCO FERMO

Friulano 1,50€

Pinot Grigio 2,00€

Traminer Aromatico 2,00€

Verduzzo (Dolce) 2,50€

ROSSO FERMO

Cabernet 1,50€

Refosco 2,00€

Pinot Nero 2,00€

Schioppettino 2,50€

PROSECCO 3,50€



DIGESTIVI

AMARI 3,00€

GRAPPA COMUNE 3,00€

**GRAPPA
AROMATIZZATA** 4,50/6,50€

PUNCH ALL'ARANCIO 4,50€

BOMBARDINO 4,50€

BRULÈ 3,50€

PLACE SETTING 2,00 €

We are also at your disposal for banquets, group lunches
and various ceremonies.

Dear guest, we ask You to inform us in your presence
of food intolerances.

* In this menu, some plates could vary
depending on product availability.

* For market needs, if necessary ingredient can be frozen.

STARTER

MIXED APPETIZER OF LESSINIA	Small	12€
A combination of cold cuts and cheeses	Medium	16€
	Large	22€

SAURIS IGP RAW HAM 16€

CABBAGE WITH SPECK 9€
Cabbage, crispy speck and balsamic vinegar glaze

VALERIAN WITH SPECK 9€
Valerian, crispy speck and balsamic vinegar glaze

MIXED CHEESES 10€
Monte Veronese fresh, Monte Veronese seasoned, Ricotta affumicata and Grana Padano

FIRST PLATES

GNOCCHI DI MALGA 9€
“Gnocchi sbatùì” with melted butter and ricotta affumicata

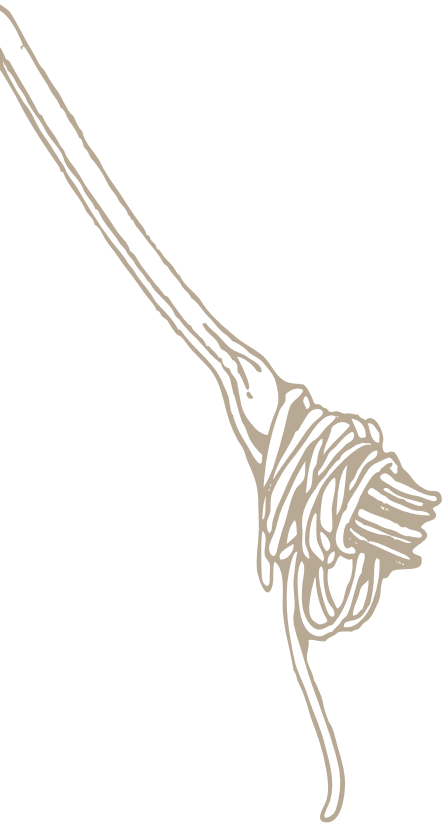
POTATO GNOCCHI WITH ROE DEER RAGÙ 10€
(Available only in winter)

TAGLIOLINI WITH HOMEMADE SAUCE 10€

BIGOLI WITH DUCK 10.50€

TORTELLI OF THE HOUSE 11€
Tortelli stuffed with Montasio cheese and polenta and served with gorgonzola cream and poppy seeds

SOUP OF THE DAY 9€



SECOND PLATES

SCALOPPINE (SCALLOPS) 14€

With mushrooms and cream

GULASCH UNGHERESE 17€

With potatoes and polenta, slightly spicy

FRICO 17€

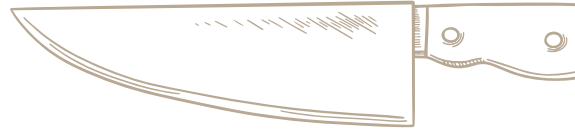
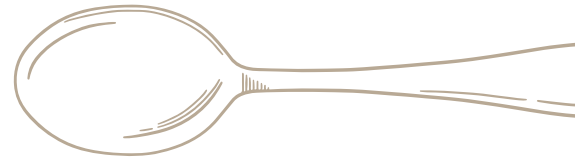
Potato and cheese Montasio pie, with sausage, polenta and mushrooms

COOKED SALTED MEAT 14€

With sauerkraut and potatoes

CARPACCIO OF SALTED MEAT 16€

With rucola, Grana Padano, cherry tomatoes and balsamic vinegar glaze



SIDE DISHES

COOKED SIDE DISHES 4.50€

RAW SIDE DISHES 4€

POTATO CHIPS 4€

FOR CHILDREN

COTOLETTA (VEAL MILANESE) 9.50€

Cotoletta alla Milanese with potato chips

WÜRSTEL 9.50€

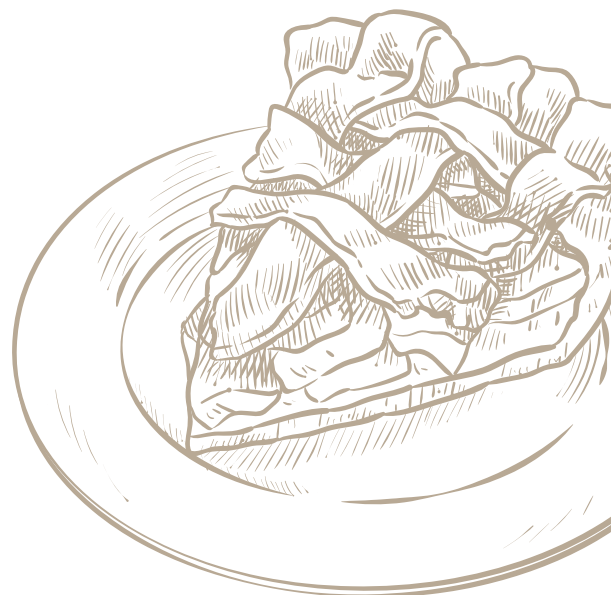
With potato chips



DESSERTS

DESSERTS 5€

GUBANA FRIULANA WITH
SLIVOVIZ 6€



DRINKS

ACQUA 2,50€

Natural water (bottle 0,75 LT)
Sparkling water (bottle 0,75 LT)

CANNED SOFT DRINKS 2,50€

Fanta, CocaCola, Lemon soda,
Peach Tea, Lemon Tea

BOTTLED BEERS

Forst 0,33 LT 3€
Ichnusa unfiltered 0,50 LT 5€
Ichnusa 0,33 LT 3,50€
Weissbier 0,50 LT 4,50€

WHITE WINES

White wine 1 L 12€
White wine 0,50 LT 7,50€
White wine 0,25 LT 4,50€

RED WINES

Red wine 1 L 12€
Red wine 0,50 LT 7,50€
Red wine 0,25 LT 4,50€