

ANTIPASTI . APPETIZERS

Tagliere di salumi e formaggio Montasio fresco e stagionato (7.9) <i>(Culaccia , sopressa, pancetta servito con giardiniera fatta in casa e composta di cipolla)</i> <i>Selection of cold cuts and Montasio cheeses fresh and aged</i> <i>(Culaccia, sopressa, bacon served with homemade gardenier and onion compote).....</i>	€ 13,00
Prosciutto crudo di San Daniele e burrata(7) <i>San Daniele raw ham and burrata.....</i>	€ 12,00
Sarde fritte impanate (1.7) <i>Breaded fried sardines.....</i>	€ 9,00
Tris di bruschette della casa - caponata di melanzane, pomodoro e peperoni (1.7) <i>Tris of house bruschetta - eggplant, tomato, peppers.....</i>	€ 9,00

PRIMI . FIRST COURSES

Spaghettoni al pomodoro e basilico con cuore di burrata (1.7) <i>Spaghettoni with tomato and basil with burrata heart.....</i>	€ 10,00
Risotto al zafferano, crema di zucchine e guanciaie croccante (7) <i>Rosemary and lemon risotto.....</i>	€ 11,00
Tagliolini con gamberi e limone (1.2) <i>Tagliolini with prawns and squid</i>	€ 12,00
Paccheri con pesto di pistacchi e briciole di pane (1.8.) <i>Paccheri with pistachio pesto and bread crumbs.....</i>	€ 11,00
Strozzapreti con pomodorini e formaggio primosale (1.7) <i>Strozzapreti with cherry tomatoes and primosale cheese</i>	€ 9,00
Pasta al pomodoro o al ragù (1.9) <i>Pasta with tomato or meat sauce.....</i>	€ 8,00

SECONDI PIATTI . SECOND COURSES

Roast-beef all'Inglese (7) <i>English roast-beef.....</i>	€ 16,00
Formaggio Montasio alla piastra con verdure alla griglia (1.7) <i>Grilled Montasio cheese with grilled vegetables.....</i>	€ 14,00
Wiener schnitzel con patate fritte* (1.3) <i>Wiener schnitzel wiht french fries*.....</i>	€ 15,00
Calamari* fritti (1.3) <i>Fried squid.....</i>	€ 18,00

Hamburger di scottona con patate fritte* - Pane, formaggio, pomodoro, bacon, composta di cipolla, insalata e salsa rosa.(1.7.3)

Scottona burger beef with fried potatoes - Cheese, tomato, bacon, onion compote pink sauce. € 14,00

BRACE . GRILLED MEATS

Grigliata mista di carne (costa, salsiccia, pollo* e pancetta)

Mixed meat grill (ribs, sausage, chicken* and bacon) € 15,00

Abanico* Iberico Pata Negra (Spagna)

Abanico* iberian pork Pata Negra (a Spanish style, tender cut of pork) € 19,00

Costolette d'agnello*

Lomb chops € 23,00

Asado Argentino con Chimichurri

Asado (beef spare ribs) with Chimichurri sauce € 22,00

Bavetta Angus Irlanda con rucola e grana (7)

F flank steak Angus Irish with rocket and parmesan € 20,00

Mezzo pollo* ruspante con salsa rosa piccante (3)

Half free-range chicken with hot pink sauce € 13,00

• Piatti alla brace abbinati con polenta Grilled dishes paired with polenta (cornmeal)

INSALATONE . BOWLE

Classica - Insalata mista, pomodori, mozzarella, tonno e mais (1.4.7)

Mixed salad, tomatoes, mozzarella, tuna and corn € 10,00

Greca - Pomodori, cetrioli, feta Greca, cipolla e crostini di pane (1.7)

Tomatoes, cucumbers, Greek feta, onion and croutons € 10,00

Caesar salad con pollo - Insalata mista, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, crostini di pane e salsa caesar. (1.7.10)

Mixed salad, grilled chicken breast, parmesan flakes, croutons and caesar sauce € 13,00

CONTORNI . VEGETABLES OR SIDE DISHES

Patate fritte* <i>French fries</i>	€ 4,50
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€ 4,50
Verdure di stagione alla griglia <i>Grilled seasonal vegetables</i>	€ 5,00
Insalata mista di stagione <i>Seasonal, mixed salad</i>	€ 4,50

DESSERT . DESSERT

Dolci del giorno (1.3.7.8) <i>Cake of the day</i>	€ 5,00
Torchiato di Fregona con biscotti (1.3.7.8.12) <i>Torchiato di Fregona (raisin wine) with cookies</i>	€ 5,00
Panna cotta ai frutti di bosco (7) <i>Panna cotta with berries</i>	€ 5,00
Crema Catalana (3.6.7.8) <i>Catalan cream</i>	€ 5,00
Tiramisù (1.3.7.8) <i>Tiramisù</i>	€ 5,00
Semifreddo al Grand Marnier (3.7.12) <i>Parfait with Gand Marnier</i>	€ 5,00
Crema Chantilly con Savoiardì (1.3.7.8) <i>Chantilly cream with ladyfingers</i>	€ 5,00

BAR . CAFE

Caffé Espresso	€ 1,50
Caffé corretto <i>Coffee with alcohol</i>	€ 2,50
Decaffeinato Orzo <i>Barley coffee</i>	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Te/Infusi <i>Tea/Infusions</i>	€ 3,00
Amari	€ 3,00
Sgroppino al limone	€ 3,50
Whiskey, Gin, Cognac, Grappa speciale S.Q.	€ 5,00

BEVANDE . DRINKS

Acqua demineralizzata: naturale / frizzante <i>Demineralized Still or Sparkling Tap Water</i>	lt. 0,50	€ 1,00
	lt. 1	€ 2,00
Vino della casa: bianco / rosso <i>House wine: white / red</i>	al calice	€ 1,80
	lt. 0,375	€ 4,00
	lt. 0,50	€ 6,00
	lt. 0,75	€ 8,00
Vino frizzante alla spina <i>Sparkling Wine on Tap</i>	lt. 0,25	€ 3,50
	lt. 0,50	€ 6,00
	lt. 0,75	€ 10,00
Bibite in lattina <i>Canned drink</i>	lt. 0,33	€ 3,00
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	lt. 0,33	€ 3,00

BIRRE ALLA SPINA . DRAFT BEERS

Birra bionda <i>Blonde beer</i>	lt. 0,20	€ 2,80
	lt. 0,40	€ 5,00
	caraffa da lt. 1,50	€ 15,00
Birra rossa <i>Red beer</i>	lt. 0,30	€ 3,80
	caraffa da lt. 1,50	€ 17,00

CARTA DELLE BIRRE . BEER LIST

GÖLLER WEISSE - (Germania) Gradi alcolici 5,40% Consigliata con carni bianche e piatti a base di verdura <i>It's recommended with poultry and vegetable dishes</i>	Lt. 0.50	€ 6,00
BLANCHE DENAMUR - (Belgio) Gradi alcolici 4,50% Consigliata con piatti speziati e primi a base di pesce <i>It's recommended with spicy dishes and seafood first servings</i>	Lt. 0.33	€ 6,00
DUNKEL DOGE - (Italia) Gradi alcolici 5,60% Consigliata con carni alla griglia e formaggi a pasta dura <i>It's recommended with Grilled meat and hard cheeses</i>	Lt. 0.50	€ 6,00
RIEGELE IPA 2+3 analcolica - (Germania) Gradi alcolici 0,00% Consigliata per una bevuta facile, non banale e senza alcol <i>It's recommended as an easy not trivial drink without alcohol</i>	Lt. 0.33	€ 5,00
RIEGELE PRIVAT - (Germania) Gradi alcolici 5,20% Consigliata con carni rosse, pollo e pizza <i>It's recommended with red meats, chicken and pizza</i>	Lt. 0.50	€ 6,00

VINIROSSI RED WINE

Cabernet Franc	<i>Livon D.o.c. Collio</i>	€ 18,00
Merlot	<i>Livon D.o.c. Collio</i>	€ 18,00
Refosco d.p.r.	<i>Livon D.o.c. Collio</i>	€ 18,00
Cabernet Sauvignon	<i>Lis Neris IGT Venezia Giulia</i>	€ 30,00
Cabernet Sauvignon	<i>Castelvecchio D.o.c. Carso</i>	€ 30,00
Cabernet Franc	<i>Castelvecchio D.o.c. Carso</i>	€ 30,00
Refosco d.p.r.	<i>Castelvecchio D.o.c. Carso</i>	€ 30,00
Vertigo	<i>Felluga IGT Rosso delle Venezie</i>	€ 28,00
Merlot	<i>Gigante D.o.c. Friuli Colli Orientali</i>	€ 28,00
Refosco d.p.r.	<i>Gigante D.o.c. Friuli Colli Orientali</i>	€ 28,00
Cabernet Franc	<i>Tiare IGT Venezia Giulia</i>	€ 28,00
Cabernet Sauvignon	<i>Tiare IGT Venezia Giulia</i>	€ 28,00
Chianti Classico	<i>Borgo Salcetino D.o.c. Chianti</i>	€ 22,00

VINI BIANCHI WHITE WINE

Friulano	<i>Livon D.o.c. Collio</i>	€ 18,00
Fiore di Campo	<i>Lis Neris IGT Venezia Giulia</i>	€ 30,00
Friulano	<i>Gigante D.o.c. Friuli Colli Orientali</i>	€ 28,00
Sauvignon	<i>Gigante D.o.c. Friuli Colli Orientali</i>	€ 28,00
Ribolla Gialla	<i>Ronco Blanchis D.o.c. Collio</i>	€ 25,00
Sauvignon	<i>Ronco Blanchis D.o.c. Collio</i>	€ 25,00
Blanc de Blachis	<i>Ronco Blanchis</i>	€ 25,00

BOLLICINE BUBBLES

Prosecco Brut	<i>Bernardi D.o.c. Treviso</i>	€ 18,00
Ferrari Perlè	<i>Ferrari D.o.c. Trento</i>	€ 50,00
Franciacorta Alma Gran Cuvèe Brut	<i>Bellavista D.o.c.g.</i>	€ 50,00

VINI DA DESSERT DESSERT WINES

Spumante Moscato "Le Marne"	<i>Wine Company Friuli</i>	€ 16,00
Verduzzo Friulano	<i>Villablar IGT Venezia Giulia</i>	€ 15,00

* Prodotti gelo

* Prodotti soli di stagione

Box per asporto € 0,50



BOSCAIOLA - Mozzarella, pomodoro, funghi misti, salsiccia, pancetta (1.7) <i>Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, Mixed Mushrooms, Sausage, Bacon</i>	€ 10,00
INFERNO - Pomodoro, mozzarella, nduja, spinata calabra, olive taggiasche (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Nduja, Spinata Calabria, Taggiasca Olives</i>	€ 10,00
GRECA - Pomodoro, mozzarella, pomodorini, feta greca, olive nere (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, cherry tomatoes, Greek Feta Cheese, Black Olives</i>	€ 9,50
PARMIGIANA - Pomodoro, mozzarella, melanzane, cotto, grana (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, eggplant, Ham, Grana Cheese</i>	€ 9,50
REGINA - Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, olio al basil (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Buffalo Mozzarella, , cherry tomatoes, Basil Oil</i>	€ 10,50
VALTELLINA - Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Bresaola, Rocket, Grana Cheese</i>	€ 10,00
GOLOSA - Pomodoro, mozzarella, salamino, brie, cipolla caramellata (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, spicy salami, Brie, Caramelized Onion</i>	€ 9,50
SAPORITA - Pomodoro, mozzarella, guanciale, porro, patate forno, pecorino (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Pork Cheek, Leek, Baked Potatoes, Pecorino Cheese</i>	€ 10,00
SAN DANIELE - Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana (1.7) <i>Tomato Sauce, mozzarella Cheese, San Daniele Ham, Rocket, Grana Cheese</i>	€ 10,50
BRIE E SPECK - Pomodoro, mozzarella, radicchio, speck, brie (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Radish, Speck, Brie Cheese</i>	€ 11,00
ESAGERATA - Pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, patate forno, olive taggiasche, cipolla (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Boletus, Sausage, Baked Potatoes, Taggiasca Olives, Onion</i>	€ 11,00
FORC-EAT - Pomodoro, mozzarella, radicchio, porchetta, burrata (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Radish, Porchetta Pork, Burrata</i>	€ 11,50
PREZIOSA Pomodoro, Mozzarella, rucola, burrata, olive taggiasche (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Rokit, Burrata, Taggiasca Olives</i>	€ 11,00
CAMPAGNOLA - Pomodoro, mozzarella, funghi misti, peperoni, capperi, olive (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Mixed Mushrooms, Peppers, Cappers, Black Olives</i>	€ 10,50
AVIANO - Pomodoro, mozzarella, guanciale, pomodori secchi, zucchini, grana (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Pork Cheek, Dry Tomatoes, Zucchini, Grana Cheese</i>	€ 10,50
CALABRESE - Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, spianata calabra (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Boletus, Gorgonzola, Calabrian Spianata</i>	€ 12,00
TROPEA - Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla tropea e salamino piccante (1.7) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Bell Peppers, Red Onion, spicy salami</i>	€ 10,50