

Piatti di carne Fleischspeisen - Meat dishes

Antipasti di terra *Traditionelle Vorspeisen - Appetizer from land*

Tonza di maiale speziata con kren e mele	€ 8,00
Gewürzter Schweinerücken mit Kren und Äpfeln - Spiced pork loin with Kren and apples	
Carpaccio di carne salada con datterino e cipolla in agrodolce	€ 11,00
Salzfleisch-Carpaccio mit Datteltomaten und süß-sauren Zwiebeln - Salted meat carpaccio with datterino tomatoes and sweet and sour onion	
Prosciutto di San Daniele "Zanini" con burratina e porcini	€ 13,00
San Daniele-Rehschinken von "Zanini" mit Burrata-Mozzarella und Steinpilzen - San Daniele ham with burratina and porcini mushrooms	

Primi piatti di terra fatti in casa

Hausgemachte erste Gänge - Homemade first courses from land

Zuppa di orzo e fagioli	€ 7,50
Gerste und Bohnensuppe - Barley and beans soup	
Spaghetti con ragù di salsiccia	€ 8,50
Spaghetti mit Salsiccia-Ragout - Spaghetti with sausage sauce	
Crespelle alla boscaiola con speck e ricotta	€ 9,50
Hefzylinder-Pfannkuchen mit Speck und Ricotta - Crespelle with speck and ricotta	
Gnocchi di zucca alla carnica	€ 11,00
Kürbis-Gnocchi nach Karnischer Art - Pumpkin gnocchi	
Tagliatelle con funghi porcini	€ 12,00
Tagliatelle mit Steinpilzen - Tagliatelle with porcini mushrooms	
Tortelli di patate ripieni al ragù di cervo, burro, salvia e frutti rossi	€ 12,50
Mit Hirschragout, Butter, Salböl und roten Waldbeeren gefüllte Kartoffelteig-Tortelli	
Potatoes tortelli stuffed with venison ragù, butter, sage and red fruits	

Secondi piatti di terra *Hauptgerichte der ländlichen Küche - Second courses from land*

Frico di patate e formaggi della Carnia	€ 10,00
Kartoffel-Frico aus Kartoffeln und Käsesorten aus Karnien - Frico with potatoes and cheese	
IL NOSTRO FRICO DI MONTAGNA:	
Frico di patate con porcini, salsiccia e polenta	€ 12,00
Gebackener Käse Frico mit Steinpilzen, Fleischwurst und Polenta - Potato frico with porcini mushrooms, salami and polenta	
Mallagliata di pollo piri-piri con polenta, Montasio alla piastra e patate sauté	€ 12,50
Mallagliata vom Piri-Piri Hähnchen mit Polenta, gegrilltem Montasio-Käse und Sauté Kartoffeln	
Chicken piri-piri with polenta, grilled Montasio and potatoes sautéed	
Battuta di maiale o tacchino panato (250 g a porzione) con patate fritte	€ 12,50
Schweinefleisch Tartar oder paniertes Truthahnsfleisch (250 g pro Portion) mit Pommes frites	
Breaded pork or turkey (250 g per serving) with fried potatoes	

IL NOSTRO PIATTO AL FUNGO:

Filetto di maiale lardellato e sfumato alla birra e prugne con julienne di verdure in agrodolce	€ 15,00
Schweinefilet mit Speck und Pfäumen mit Biergeschmack sowie süß-saurem Gemüse	
Pork fillet with speck and plums faked with beer and plums together with bitter-sweet vegetables	
Ventaglio di picanha alla griglia (250 g a porzione) con fagioli in tecia	€ 15,00
Picanha vom Grill (250 g pro Portion) mit in Tomatensauce gebackenen Bohnen - Fan of grilled picanha with baked beans	
Bocconcini di cervo in salmi con polenta e galletti trifolati	€ 16,50
Hirschragout mit Polenta und fein geschnittenen, in Öl und Petersilie angebratenen Pfifferlinge	
Chunks of venison with polenta and galletti mushrooms	
Grigliata mista di carne con polenta rustica, verdure grigliate (Quattro tipi di carne mista con salsiccia) (min. 2 persone)	€ 18,00
Grillfleisch-Mix mit Polenta, gegrilltes Gemüse (Vier verschiedene Fleischsorten mit Würst	
Mixed grilled meat with rustic polenta and grilled vegetables (Four types of mixed meat with sausages)	
Roastbeef di manzo alla griglia (250 g a porzione) con patate al cartoccio	€ 18,50
Grill-Roastbeef vom Rind (250 g pro Portion) mit in der Folie gebackene Kartoffeln	
Grilledbeef roast beef (250 g per serving) with baked potatoes	

Piatti di pesce Fischgerichte - Seafood dishes

Antipasti di mare *Vorspeisen aus dem Meer - Seafood appetizers*

Involttini di trota salmonata farciti ai mille sapori	€ 10,00
Mit Kräutermischung gefüllte Lachsforellen - Röllchen - Stuffed salmon trout rolls	
Carpaccio di spada marinato al pepe rosa su letto di misticanza	€ 11,50
Carpaccio vom marinierten Schwerfisch mit Rosa Pfeffer auf Blattsalat	
Superdiah carpaccio marinated with pink pepper on a bed of mixed salad	
Capesante scottate con salsa guacamole, tacos e gamberi flambè	€ 12,50
Abgebrühnte Jakobsmuscheln mit Avocado-Dip, Tacos und Flambé Garnel	
Seared scampo with guacamole sauce, tacos and flambé prawns	

Primi piatti di mare *Fisch-Vorspeisen - Seafood first courses*

Garganelli fatti in casa con le arde	€ 11,00
Hausgemachte Garganelli mit Sardinen - Homemade Garganelli with sardines	

* OGNI RICHIESTA DI MODIFICA DEI PIATTI VIENE CALCOLATA COME EXTRA * COPERTO € 2,00
* PRODOTTO FRESCO DECONGELATO ALL'ORIGINE * AM HERKUNFTSORT AUFGETAUT FRISSCHWARE

Spaghetti alle vongole veraci	€ 12,00
Spaghetti mit heimischen Venusmuscheln - Spaghetti with clams	
Tagliolini alla trota salmonata con cipolla caramellata	€ 12,00
Tagliolini-Mudeln mit Lachsforelle mit karamellisierten Zwiebeln - Tagliolini with salmon trout and caramelised onion	

Secondi piatti di mare *Fischgerichte - Seafood second courses*

Calamari alla griglia con polenta e insalata di patate*	€ 11,50
Gegrillter Tintenfisch mit Polenta und Kartoffelsalat - Grilled squid with potato salad	
Calamari fritti con patate fritte*	€ 12,50
Frittierter Tintenfisch mit Pommes frites - Fried squid with fried potatoes	
Trota iridea alla griglia con polenta e fagiolini in tecia	€ 13,50
Gegrillte Regenbogenforelle mit Kartoffeln und im Topf gebratene grüne Bohnen - Grilled rainbow trout with polenta and green beans	
Orata gratinata alle erbe aromatiche e patate al rosmarino*	€ 14,50
Überbackene Dorade mit aromatischen Kräutern und Kartoffeln mit Keimarin - Sea bream with aromatic herbs and potatoes	

Contorni *Beilagen - Side dishes*

Insalata di pomodoro e cipolla	€ 3,50
Tomatensalat mit Zwiebel - Tomato and onion salad	
Insalata di stagione mista	€ 4,50
Gemischter Salat der Saison - Mixed season salad	
Patate in tecia	€ 5,00
Röstkartoffeln nach italienischer Art - Tacia potatoes	
Gialletti trifolati	€ 6,20
Fein geschnittene, in Öl und Petersilie angebratene Pfifferlinge - Gialletti mushrooms	
Porcini gratinati al forno	€ 8,00
Im Backrohr gratinierte Steinpilze - Baked mushrooms	

Insalatone e vegetariani *Gemischter Salatteller und Vegetarisches*

Wok ai tre risi integrali con verdure	€ 10,00
Wokfanne mit drei Vollkornreisarten mit Gemüse - Brown rice trio with vegetables	
Wok ai tre risi integrali con pollo	€ 11,50
Wokfanne mit drei Vollkornreisarten und Huhn - Brown rice trio with chicken	
Insalatona afiziosa (misticanza, finocchietto, pomodori secchi, acciughe Mar Cantabrico, bufalina, olive)	€ 10,00
Salatteller (Feldsalat, Fenchel, getrocknete Tomaten, Sardellenfilets aus Mar Cantabrico, Büffelmozzarella, Oliven)	
Mixed salad, fennel, dried tomatoes, cantabrian sea anchovies, buffalo mozzarella, olives	
Insalatona di pollo saporita (julienne di pollo, insalata verde, pomodorini, olive, carote, peperoni)	€ 11,00
Geflügelsalat lecker (Julienne vom Huhn, grüner Salat, Tomaten, Oliven, Karotten)	
Chicken julienne, green salad, cherry tomatoes, olives, carrots, peppers	
Al Fungo's Cesar salad (insalata gentile, scaglie di grana, uova, crostini, noci, mela, bacon, salsa cesar)	€ 12,00
Al Fungo's Caesar Salad (Gentile Salat, Parmesan Flocken, Eier, Croutons, Walnüsse, Apfel, Speck, Caesar-Sauce)	
Gentile salad, parmesan cheese, eggs, croutons, walnuts, apple, bacon, caesar sauce	
Piatto vegetariano (verdure grigliate, Montasio alla piastra, gnocchi di zucca alla carnica)	€ 12,50
Vegetarisches Gericht (Grillgemüse, gegrillter Montasio-Käse, Kürbis-Gnocchi nach karnischer Art)	
Grilled vegetables, grilled Montasio and pumpkin gnocchi	

Le Pizze Gourmet *Gourmet-Pizza - Gourmet pizza*

IMPASTO OTTENUTO CON MIX DI FARINE INTEGRALI DI QUALITÀ, FARRO, KAMUT, SOIA, CON DOPPIA LIEVITAZIONE PER OTTENERE UNA PIZZA PIÙ DIGERIBILE, SAPORITA E CROCCANTE

Pizza Light	€ 10,50
Pomodoro, radicchio, spinaci, rucola, grana, ricotta fresca	
Tomaten, Radicchio, Spinat, Rucola, Parmesan, Ricotta	
Delicata ai carciofi	€ 11,00
Mozzarella, crema ai carciofi, carciofi	
Mozzarella, Artischocken, Artischockencreme	
Ig Carnica	€ 12,00
Crema di zucca, mozzarella, ricotta affumicata, salsiccia, cipolla	
Kürbiscreme, Mozzarella, geriebener geräucherter Ricotta, Fleischwurst, Zwiebeln	
Pizza Della	€ 12,00
Mozzarella, burrata, mortadella, pistacchi	
Sahnige Mozzarella, Pistazien, Mortadella-Wurst	
Pizza Gialla	€ 12,50
Salsa di pomodorini gialli, mozzarella, prosciutto crudo di San Daniele, mozzarella di bufala campana	
Softe von gelben Kirschtomaten, Mozzarella, roher Schinken San Daniele, Bufala Campana-Mozzarella	
Pizza Sottobosco	€ 12,50
Crema di porcini, mozzarella, funghi misti, salsiccia, cipolla di Tropea	
Creme von Steinpilzen, Mozzarella, gemischte Pilze, Wurst, Tropea Zwiebel	
Al Fungo	€ 13,00
Mozzarella, crema di funghi e tartufo, funghi freschi, speck	
Mozzarella, Champignons-und Trüffelcreme, frische Pilze, Speck	
Pizza Pig	€ 13,50
Pomodoro, mozzarella, peperoni, carciofi, porchetta	
Tomaten, Mozzarella, Paprika, Artischocken, Gebratenes Spanferkel	
Pizza Iro Bill	€ 13,50
Pomodoro, speck croccante, datterino, burrata, pesto alla genovese, olive taggiasche	
Tomaten, Knackig Speck, Kirschtomaten, Burrata-Mozzarella, Pesto Genovese, Taggia-Öliven	

Ig Canadese	€ 13,50
Pomodoro, mozzarella, salmone, pomodori secchi, olive taggiasche, rucola	
Tomaten, Mozzarella, Lachs, getrocknete Tomaten, Taggia-Öliven, Rucola	
Pizza Venere (con impasto di riso Venere) (QUANDO DISPONIBILE - WEIN VERFÜGBAR - WHEN AVAILABLE)	€ 13,50
A fantasia del pizzaiolo	
(Teig mit Venere-Reismehl) Je nach Phantasie des Pizzabäckers	

Le Pizze della Tradizione *Pizzas unserer Tradition - Traditional pizza*

IMPASTO OTTENUTO CON MIX DI FARINE INTEGRALI DI QUALITÀ, FARRO, KAMUT, SOIA, CON DOPPIA LIEVITAZIONE PER OTTENERE UNA PIZZA PIÙ DIGERIBILE, SAPORITA E CROCCANTE

Margherita	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella	
Tomaten, Mozzarella	
Ig vigorosa	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, cipolla	
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Paprika, Zwiebeln	
Capricciosa	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken	
Ig focosa	€ 9,20
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, fagioli, cipolla, olive	
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Bohnen, Zwiebel, Oliven	
Pizza primavera	€ 9,50
Datterino rosso e giallo, mozzarella di bufala affumicata, basilico	
Rote und gelbe Datteltomaten, schwarze Büffelmozzarella, Basilikum	
Ig saporita	€ 9,70
Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, peperoni, cipolla	
Tomaten, Mozzarella, 4 Käsesorten, Paprika, Zwiebeln	
Ig Jenice	€ 9,70
Pomodoro, mozzarella, radicchio trevigiano, grana, funghi	
Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Parmesan, Pilze	
Bavarese	€ 9,80
Pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte	
Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes frites	
Calzone friulano	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, funghi, salsiccia	
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Pilze, Wurst	
Ortolana	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, asparagi, zucchine	
Tomaten, Mozzarella, Paprika, Auberginen, Spargeln, Zucchini	
Pizza Luna	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala	
Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Büffelmozzarella	
Ig Adriatica	€ 11,00
Mozzarella, tonno, cipolla di Tropea, pomodori secchi, olive taggiasche	
Mozzarella, Thunfisch, Tropea-Zwiebel, getrocknete Tomaten, Taggia-Öliven	
Free	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, mozzarella di bufala affumicata	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Rübliel, Geräucherte Büffel-Mozzarella	
Ig futura	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	
Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesan	
Ig Sauris	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella, quattro formaggi, radicchio, salamino	
Tomaten, Mozzarella, 4 Käsesorten, Radicchio, scharfer Salami	
Tre sapori	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella, asparagi, gorgonzola, speck	
Tomaten, Mozzarella, Spargel, Gorgonzola, Speck	
Pizza fiocco	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella, ricotta, datterino, prosciutto di San Daniele	
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Kirschtomaten, San Daniele-Rehschinken	
Boscaiola	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, porcini, brie, prosciutto cotto	
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Brie, Rehschinken	
Mari e monti	€ 12,50
Pomodoro, mozzarella, gamberi, porcini	
Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Steinpilzen	

PIZZE BABY MENO € 7,00- INGREDIENTI CLASSICI IN AGGIUNTA SUPPLEMENTO DA € 0,50 A € 0,80.
PER PATATE FRITTE, BUFALA, PORCINI, SAN DANIELE, SPECK, RUCOLA SUPPLEMENTO DI € 2,00

Dolci *Nachspeisen - Dessert*

Produzione artigianale *Hausgemachte Dessert - Artisan production*

Torta della nonna	€ 4,80
Omas Kuchen - Grandmother's cake	
Torta al cioccolato e lamponi	€ 5,00
Schokoladekuchen mit Himbeeren - Chocolate and raspberry cake	
Profiteroles	€ 5,00
Profiteroles au Chocolat - Profiteroles with chocolate	
Soufflé caldo al cioccolato	€ 6,00
Schokoladensoufflé - Hot chocolate soufflé	
Scrigno alle mele e mandorle	€ 6,00
Süßspeise mit Äpfeln und Mandeln - Stuffed cake with apples and almonds	

Fatti in casa *Hausgemachte Nachspeisen - Homemade*

Panna cotta ai frutti di bosco, cioccolato e caramello	€ 4,00
Panna cotta mit Waldfrüchten, Schokolade und Karamell - Panna cotta with berries, chocolate and caramel	
Sorbetto al limone	€ 4,20
Zitronensorbet - Lemon sorbet	
Tiramisù	€ 4,50
Tiramisu - Tiramisu	
Strudel di mele	€ 4,50
Äpfelstrudel - Apple strudel	
Crema catalana	€ 4,50
Katalanische Creme - Catalan cream	
Cestino con gelato alla vaniglia e frutti di bosco	€ 6,50
Waffel Schüssel mit Vanilleeis und Waldfrüchten - Waffel basket with vanilla ice cream and berries	

Bevande *Getränke - Drinks*

Le nostre birre alla spina

Birra Augustiner Edelstoff 0,30 l	€ 3,50
Birra Augustiner Edelstoff 0,40 l	€ 4,50
Birra Augustiner Edelstoff 0,50 l	€ 5,50
Birra Augustiner Dunkel 0,30 l	€ 3,80
Birra Augustiner Dunkel 0,40 l	€ 5,00
Birra Augustiner Dunkel 0,50 l	€ 6,00
Birra Schneider Weisse 0,50 l	€ 5,50
Caraffa di birra da 1,5 l	€ 13,00

		
Vino 0,25 l	€ 3,50	
Vino 0,50 l	€ 5,50	
Vino 1 l	€ 10,00	
Birra analcolica bottiglia 0,33 l	€ 3,80	
Bibite alla spina 0,25 l	€ 3,90	
Bibite alla spina 0,40 l	€ 4,00	
Bibite in lattina	€ 2,80	
Succhi di frutta	€ 3,00	
Acqua da 0,75 l microfiltrata	€ 2,00	
Acqua Alba da 0,50 l	€ 2,20	
Acqua Alba da 0,75 l	€ 2,80	

AVVISO IMPORTANTE: In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel Regolamento 2011/1169/CE, avvertiamo i signori clienti che tutti gli alimenti serviti in questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso); frutta a guscio vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti; sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale; lupini e prodotti a base di lupini; molluschi e prodotti a base di molluschi. Informazioni più precise possono essere richieste al nostro personale.