



Al Fungo

Gemona

Via Taboga, 20 - 33013 Gemona del Friuli (UD)

Tel. +39 0432 980039

www.alfungo.it

info@alfungo.it



Lunedì chiuso

Cucina espressa...

Nei momenti di maggior afflusso di clienti si potrebbero
leggermente allungare le tempistiche di attesa delle pietanze...

In den Stoßzeiten kann es beim Servieren der Gerichte
zu längeren Wartezeiten kommen...

In moments of great influx of customers the waiting time
for dishes could be lengthen...

Per ulteriori informazioni chiedete al personale di servizio.
Grazie!

Piatti di carne

Fleischspeisen - Meat dishes

Antipasti

Traditionelle Vorspeisen - Appetizer from land

Lonza 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 mozzarella di bufala e porcini € 13,00

San Daniele-Rohschinken von "Zanini" mit Büffelmozzarella und Steinpilze
San Daniele ham with buffalo mozzarella and porcini mushrooms

Primi piatti 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

Mezze maniche con ragù di salsiccia e broccoli € 8,50

Mezze maniche-Nudeln mit Wurst-Ragout und Brokkoli
Short pasta with sausage ragù and broccoli

Spaghetti alla carbonara € 10,00

Spaghetti à la Carbonara - Spaghetti carbonara

Crespelle al San Daniele e radicchio di Treviso € 10,00

Pfannkuchen mit San Daniele-Rohschinken und Radicchio von Treviso
Crepes with San Daniele ham and radicchio from Treviso

Gnocchi di zucca alla carnica € 10,00

Kürbis-Gnocchi nach Karnischer Art - Pumpkin gnocchi

Tagliatelle allo zafferano e funghi porcini € 12,00

Tagliatelle-Nudeln mit Safran und Steinpilzen - Tagliatelle spaghetti with saffron and porcini mushrooms

I cjarsons dello chef € 12,00

Die Cjarsons (eine Art von Ravioli) vom Chef - Cjarsons ravioli with mixed stuffing

Tortelli di patate ripieni al ragù di cervo, burro, salvia e frutti rossi € 12,00

Mit Hirschragout, Butter, Salbei und roten Waldbeeren gefüllte Kartoffeleig-Tortelli
Potatoes tortelli stuffed with venison ragù, butter, sage and red fruits

Secondi piatti

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

Uova matte con fontina, bacon e verza in tecia € 10,00

Verrückte Eier mit Fontina-Käse, Bacon und Wirsing-Pfanne - Crazy eggs with fontina cheese, bacon and cabbage

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

Straccetti di pollo piri-iri con polenta, Montasio alla piastra e patate sauté € 12,80

Hähnchenstreifen vom Piri-Piri Hähnchen mit Polenta, gegrilltem Montasio-Käse und Sauté Kartoffeln

Piri-iri chicken strips with polenta, grilled Montasio cheese and sauteed potatoes

Battuta di maiale panato (250 g a porzione) con patate fritte € 13,50

Wiener Schnitzel vom Schwein (250 g pro Portion) mit Pommes frites

Breaded pork (250 g per serving) with fried potatoes

Ventaglio di scamone Angus Argentino (250 g a porzione) con fagioli alla contadina € 15,00

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind (250 g pro Portion) mit Bohnen nach Bauernart

Argentine Angus rump meat (250 g per serving) with beans

IL NOSTRO PIATTO AL FUNGO:

Filetto di maiale grigliato su composta di mele con belga brasata al balsamico € 16,00

Gegrilltes Schweinsfilet auf Apfelkompott mit geschmortem Chicorée und Balsamico-Essig

Grilled pork filled over on apple sauce with balsamic seasoned chicory

Bocconcini di reale di vitello con funghi misti su crema di topinambur € 16,00

Kalbsnackens mit verschiedenen Pilzen auf einer Topinambur-Creme

Chunks of veal with mixed mushrooms over an artichoke cream

Maltagliata di picanha grigliata (250 g a porzione) con patate rustiche € 17,00

Gegrillte Picanha-Stücke (250 g pro Portion) mit ländlichen Kartoffeln

Grilled picanha meat (250 g per serving) with rustic potatoes

Grigliata mista di carne con polenta rustica, verdure grigliate (Quattro tipi di carne mista con salsiccia) € 18,00

Grillfleisch-Mix mit Polenta, gegrilltes Gemüse (Vier verschiedene Fleischsorten mit Wurst)

Mixed grilled meat with rustic polenta and grilled vegetables (Four types of mixed meat with sausages)

Insalatone e vegetariani

Gemischter Salatteller und Vegetarisches - Salads and vegetarian plates

Wok ai tre risi integrali con verdure € 10,50

Wokpfanne mit drei Vollkornreissorten mit Gemüse - Brown rice trio with vegetables

Wok ai tre risi integrali con pollo € 12,00

Wokpfanne mit drei Vollkornreissorten und Huhn - Brown rice trio with chicken

Insalatona sfiziosa

(misticanza, finocchietto, pomodori secchi, acciughe Mar Cantabrico, bufalina, olive) € 10,80

Salatteller (Feldsalat, Fenchel, gestrocknete 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) € 11,50

Geflügelsalat lecker (Julienne vom Huhn, grüner Salat, Tomaten, Oliven, Karotten)

Chicken julienne, green salad, cherry tomatoes, olives, carrots, peppers

Al Fungo's Caesar salad

(insalata gentile, scaglie di grana, uova, crostini, noci, mela, bacon, salsa caesar) € 12,00

Al Fungo's Caesar Salat (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) € 13,00

Vegetarisches Gericht (Grillgemüse, gegrillter Montasio-Käse, Kürbis-Gnocchi nach karnischer Art)

Grilled vegetables, grilled Montasio and pumpkin gnocchi

Contorni

Beilagen - Side dishes

Insalata di pomodoro e cipolla € 4,00

Tomatensalat mit Zwiebel - Tomato and onion salad

Insalata di stagione mista € 5,00

Gemischter Salat der Saison - Mixed season salad

Patate fritte con la buccia € 5,00

Pommes frites in der Schale - Fried potatoes with their peel

Borlotti alla contadina (pomodoro, pancetta e cipolla) € 5,00

Bortolotti-Bohnen auf die Bauern-Art (Tomaten, Bauchspeck und Zwiebel) - Borlotti beans (tomato, bacon pieces and onions)

Patate con rosmarino al forno € 6,00

Im Ofen gebackene Rosmarinkartoffeln - Baked potatoes with rosemary

Piatti di pesce

Fischgerichte - Seafood dishes

Antipasti di mare

Vorspeisen aus dem Meer - Seafood appetizers

Carpaccio di spada marinato al pepe rosa su letto di misticanza € 11,50

Carpaccio vom marinierten Schwertfisch mit Rosa Pfeffer auf Blattsalat
Swordfish carpaccio marinated with pink pepper on a bed of mixed salad

Capesante scottate con salsa guacamole, tacos e gamberi flambè € 14,00

Abgebrühte Jakobsmuscheln mit Avocado-Dip, Tacos und Flambè Garnele
Seared scamps with guacamole sauce, tacos and flambè prawn

Primi piatti di mare

Fisch-Vorspeisen - Seafood first courses

Garganelli fatti in casa con le sarde € 11,50

Hausgemachte Garganelli mit Sardinen - Homemade Garganelli with sardines

Tagliolini al salmone e cipolla caramellata € 12,50

Tagliolini-Nudeln mit Lachs und karamellisierten Zwiebeln
Tagliolini speghetti with salmon and caramelized onions

Spaghetti alle vongole veraci € 12,50

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams

Secondi piatti di mare

Fischgerichte - Seafood second courses

Calamari alla griglia con polenta e insalata di patate* € 12,00

Gegrillter Tintenfisch mit Polenta und Kartoffelsalat - Grilled squid with potato salad

Calamari fritti con patate fritte* € 12,80

Frittierte Tintenfisch mit Pommes frites - Fried squid with fried potatoes

Orata gratinata alle erbe aromatiche e patate al rosmarino* € 14,50

Überbackene Dorade mit aromatischen Kräutern und Kartoffeln mit Rosmarin
Sea bream with aromatic herbs and potatoes

Dessert

Nachspeisen

Produzione artigianale

Hausgemachte Desserts - 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 souffle	
Scrigno alle mele e mandorle	€ 6,00
Schatulle 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 Waldfr�chten, Schokolade und Karamell - Panna cotta with berries, chocolate and caramel	
Sorbetto al limone	€ 4,20
Zitronensorbet - Lemon sorbet	
Tiramis�	€ 4,50
Tiramis�	
Strudel di mele	€ 4,50
Apfelstrudel - Apple strudel	
Crema catalana	€ 4,50
Katalanische Creme - Catalan cream	
Cestino con gelato alla vaniglia e frutti di bosco	€ 6,50
Waffel Sch�ssel mit Vanilleeis und Waldfr�chten Waffle 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	€ 3,00
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



Caffetteria

Kaffee

Caffè espresso	€ 1,40
Caffè Hag	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,20

Digestivi

Verdauungsfördernd

Limoncello e grappe alla frutta	€ 2,80
Vodka	€ 3,20
Baileys	€ 3,50
Amari	€ 3,50
Grappa friulana	€ 4,00
Grappa di Ramandolo Ceschia	€ 4,50
Grappa Prime Uve, Nonino, Storica	€ 4,80
Whisky fino a 5 anni	€ 5,50
Whisky invecchiati	€ 6,50

AVVISO IMPORTANTE

In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel Regolamento **2011/1169/CE**, avvertiamo i 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 (*Alnacardium 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.