

# Al Fungo Gemona

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

Tel. +39 0432 980039

[www.alfungo.it](http://www.alfungo.it)

[info@alfungo.it](mailto:info@alfungo.it)



Lunedì chiuso



**Eventi aziendali, compleanni, matrimoni,  
cene e pranzi a tema di carne o pesce.**

*Preavviso di almeno 4 giorni precedenti all'evento.*

**Per ulteriori informazioni chiedete al personale di servizio.**

**Grazie!**





## Antipasti della tradizione

*Traditionelle Vorspeisen - Traditional appetizers*

Flan alla zucca con fonduta di formaggi e croccanti di speck ..... € 10,50

Kürbis-Flan mit Käsefondue und knusprigem Speck

Pumpkin flan with cheese fondue and crispy speck

Carpaccio di Black Angus su letto di misticanza, pomodorini e scaglie di Grana ..... € 11,00

Black Angus Carpaccio auf einem Bett aus Mischsalat, Kirschtomaten und Grana-Flocken

Black Angus carpaccio on a bed of mixed greens, cherry tomatoes, and Grana shavings

San Daniele "Zanini Gio Batta" con Bufala e funghi trifolati ..... € 14,00

San Daniele „Zanini Gio Batta“ Schinken mit Büffel-Mozzarella und Pilze

San Daniele "Zanini Gio Batta" ham, buffalo mozzarella and mushrooms

## Antipasti di mare

*Vorspeisen aus dem Meer - Seafood appetizers*

Insalata di polpo con pomodori secchi e olive taggiasche\* ..... € 10,00

Tintenfischsalat mit Trockentomaten und Taggiasca -Oliven\*

Octopus salad with dried tomatoes and Taggiasca olives\*

Cocktail di gamberetti in salsa rosa ..... € 10,00

Shrimps-Cocktail in rosa Sauce

Shrimp cocktail in pink sauce

Carpaccio di spada marinato al pepe rosa su letto di misticanza ..... € 12,00

Marinierter Schwertfisch-Carpaccio mit rosa Pfeffer auf einem Bett aus Mischsalat

Marinated swordfish carpaccio with pink pepper on a bed of mixed greens



\* OGNI RICHIESTA DI MODIFICA DEI PIATTI VIENE CALCOLATA COME EXTRA \* COPERTO € 2,50  
\* PRODOTTO FRESCO DECONGELATO ALL'ORIGINE \* AM HERKUNFTSORT AUFGETAUTE FRISCHWARE



## Primi piatti di terra fatti in casa

*Hausgemachte erste Gänge - Homemade first courses from land*

- Lasagne fatte in casa alla bolognese** ..... € 9,50  
Kürbis-Gnocchi nach Karnischer Art  
Carnic pumpkin gnocchi (small dumplings)
- Mezze Maniche alla Amatriciana** ..... € 10,00  
Nudeln „Mezze Maniche“ nach Amatriciana-Art  
“Mezze Maniche” pasta in Amatriciana style
- Crespelle ripiene al radicchio di Treviso e Gorgonzola** ..... € 10,00  
Gefüllte Crêpes mit Radicchio aus Treviso und Gorgonzola  
Stuffed crepes with Treviso radicchio and Gorgonzola
- Gnocchi di zucca fatti in casa alla carnica** ..... € 11,00  
Hausgemachte Tortelli mit Spargel à la Carbonara  
Homemade asparagus tortelli (stuffed pasta) with carbonara sauce
- Garganelli ai funghi porcini** ..... € 11,00  
Garganelli (Nudeln) mit Steinpilzen  
Garganelli pasta with porcini mushrooms
- Tagliatelle fatte in casa alla San Daniele** ..... € 12,50  
Hausgemachte Tagliatelle nach San-Daniele-Art  
Homemade tagliatelle San Daniele style
- Cjarsons con erbe fini, ricotta e frutti rossi** ..... € 13,00  
Cjarsons (gefüllte Teigtäschchen) mit feinen Kräutern, Ricotta und Beeren  
Cjarsons (typical dumplings of Friulan cuisine) with fine herbs, ricotta, and berries

## Primi piatti di pesce

*Fisch-Vorspeisen - Seafood first courses*

- Garganelli al salmone con cipolla di Tropea al balsamico** ..... € 13,00  
Garganelli (Nudeln) mit Lachs und Tropea-Zwiebeln in Balsamico-Essig  
Garganelli pasta with salmon and Tropea onions in balsamic vinegar
- Spaghetti alle vongole peverasse** ..... € 13,50  
Spaghetti mit „Peverasse“ Miesmuscheln  
Spaghetti with “peverasse” clams
- Tagliatelle ai gamberi e zucchini** ..... € 14,50  
Nudeln „Tagliatelle“ mit Garnelen und Zucchini  
Tagliatelle pasta with shrimp and zucchini



## 1 nostri secondi di carne alla griglia

Unsere Spezialitäten - Our main course grilled meat specialties

Nodino di maiale alla griglia con patate alla senape e polenta ..... € 12,50

Gegrilltes Schweinekotelett mit Senf-Kartoffeln und Polenta  
Grilled pork chop with mustard potatoes and polenta

Grigliata mista di carne con polenta e patate fritte ..... € 16,50

Gemischtes Grillfleisch mit Polenta und Pommes frites  
Mixed meat grill with polenta and French fries

Tagliata di manzo con pomodori gratinati ..... € 17,50

Tagliata mit Gratinierte Tomaten  
Sliced steak with Tomato gratin

Costicine di agnello alla griglia con polenta e cappuccio stufato ..... € 18,00

Gegrillte Lammrippchen mit Polenta und geschmortem Kohl  
Grilled lamb ribs with polenta and braised cabbage



LA DISPONIBILITÀ DI TIPOLOGIE DI CARNI POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI (RIVOLGERSI AL PERSONALE)  
DIE VERFÜGBARKEIT VERSCHIEDENER FLEISCHSORTEN KANN VARIATIONEN UNTERLIEGEN (WENDEN SIE SICH ANS PERSONAL)  
THE AVAILABILITY OF TYPES OF MEAT MAY VARY (ASK THE STAFF)

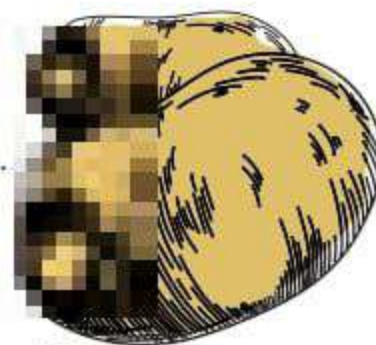
## 1 Secondi della Tradizione

Die Zweite Tradition - Local traditional main courses

### IL FRICO CLASSICO

Frico di patate con polenta ..... € 11,00

Gebackener Käse Frico mit Polenta - Frico (fried cheese with potatoes) with polenta



### IL NOSTRO PIATTO DEL CONTADINO

Uova in tecia con bacon croccante, cappuccio stufato e polenta grill ..... € 11,50

Spiegelei mit knusprigem Bacon, geschmortem Weißkohl und Grillpolenta  
Scrambled eggs with crispy bacon, braised cabbage, and grilled polenta

### PIATTO VEGETARIANO

Gnocchi di zucca alla carnica & zucchine, peperoni, patate, melanzane, Montasio alla piastra ..... € 13,50

Kürbisklößchen nach karnischer Art & Gemüse und Montasio vom Grill  
Carnic style pumpkin dumplings & grilled vegetables and Montasio

### PIATTO FRIULANO

Frico di patate con salsiccia friulana alla griglia e polenta ..... € 14,50

Gebackener Käse Frico mit Friuli Bratwurst und Polenta - Frico (fried cheese with potatoes) with Friulan grilled sausage and polenta

### IL NOSTRO PIATTO AL FUNGO

Medaglioni di filetto di maiale alla birra scura con patate in tecia ..... € 17,00

Schweinemedallion mit Dunkelbier und Kartoffeln „in tecia“ (in der Pfanne gegart)  
Pork fillet medallions cooked in stout beer with potatoes “in tecia” (stewed)



## Secondi piatti di pesce

*Traditionelle Fischgerichte - Traditional fish main courses*

Calamari alla griglia con polenta e verdure grigliate ..... € 13,50

Kalmare vom Grill mit Polenta und Grillgemüse - Grilled squids with polenta and grilled vegetables

Calamari fritti\* con polenta e patate fritte ..... € 14,50

Frittierte Kalmare\* mit Polenta und Pommes frites

Fried squids\* with polenta and fries

Filetti di branzino alla mediterranea (pomodoro, capperi, olive)  
con carotine Vichy ..... € 18,00

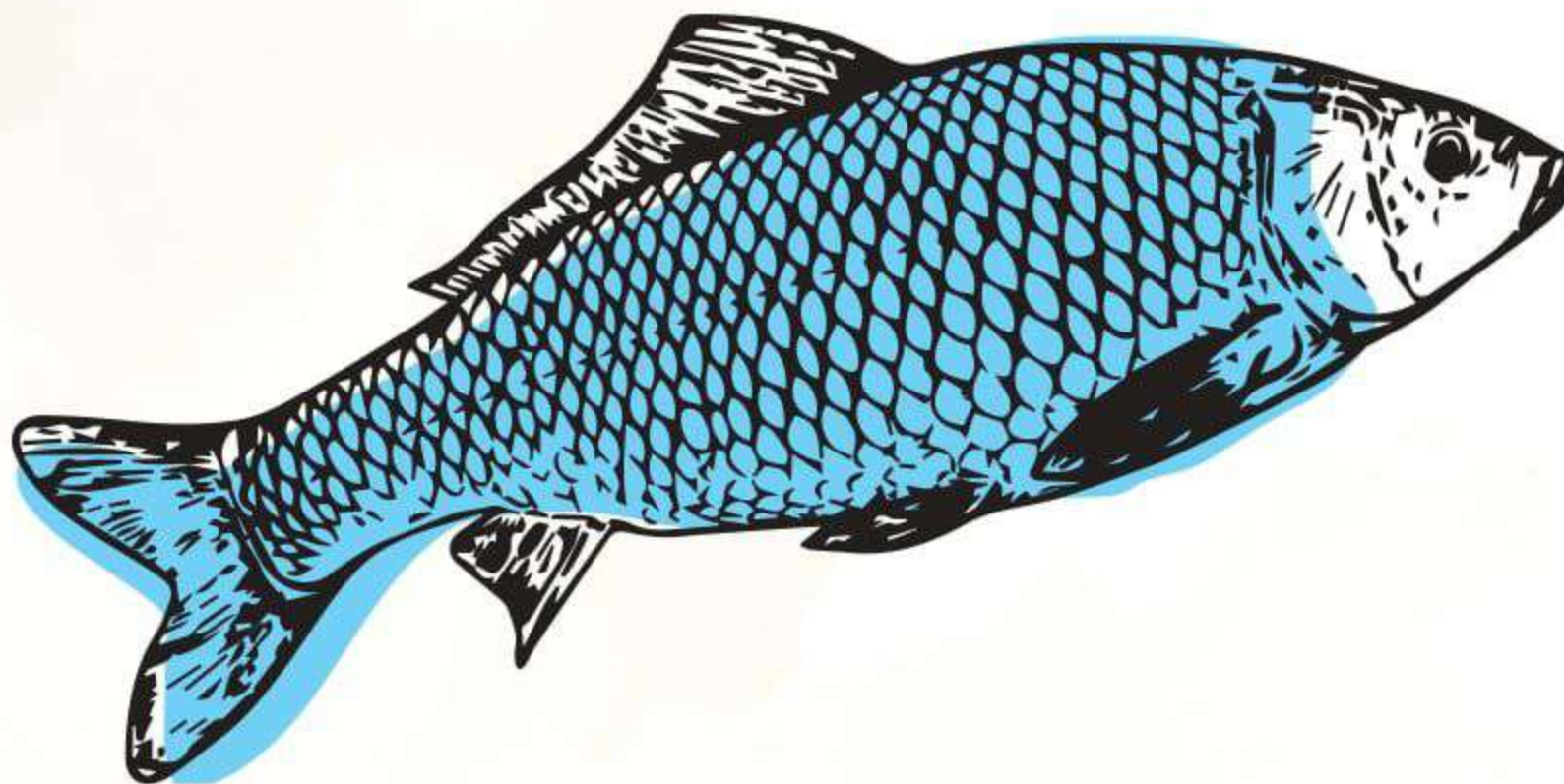
Seebarschfilet auf Mittelmeerart (mit Tomaten, Kapern und Olive) und Vichy-Karotten

Mediterranean style Sea-Bass fillet (with tomatoes, capers, olives) and Vichy carrots

**PESCATO DEL GIORNO** con contorni di stagione (secondo disponibilità/rivolgersi al personale) .... € 5,50 all'hg

Fangfrischer Fisch mit Saison-Beilagen (Je nach Verfügbarkeit/Wenden Sie sich ans Personal)

Catch of the day with seasonal side dishes (depending on availability/ask the staff)





## Insalatone e vegetariani

Gemischter Salatteller und Vegetarisches - Salads and vegetarian plates

### 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

### Wok ai tre risi integrali con pollo e verdure

€ 12,50

Wokpfanne mit drei Vollkornreissorten mit Huhn und Gemüse - Wok with three whole-grain rice and vegetables

## Contorni

Beilagen - Side dishes

### Insalata di pomodoro e cipolla

Tomatensalat mit Zwiebel - Tomato and onion salad

€ 4,00

### Insalata di stagione mista

Gemischter Salat der Saison - Mixed season salad

€ 5,00

### Patate fritte con la buccia

Pommes frites in der Schale - Fried potatoes with their peel

€ 5,00

### Patate in tecia

Röstkartoffeln nach italienischer Art - Tacia potatoes

€ 5,50

### Verdure miste grigliate

Gemischtes gegrilltes Gemüse - Grilled mixed vegetables

€ 7,00



# Dessert

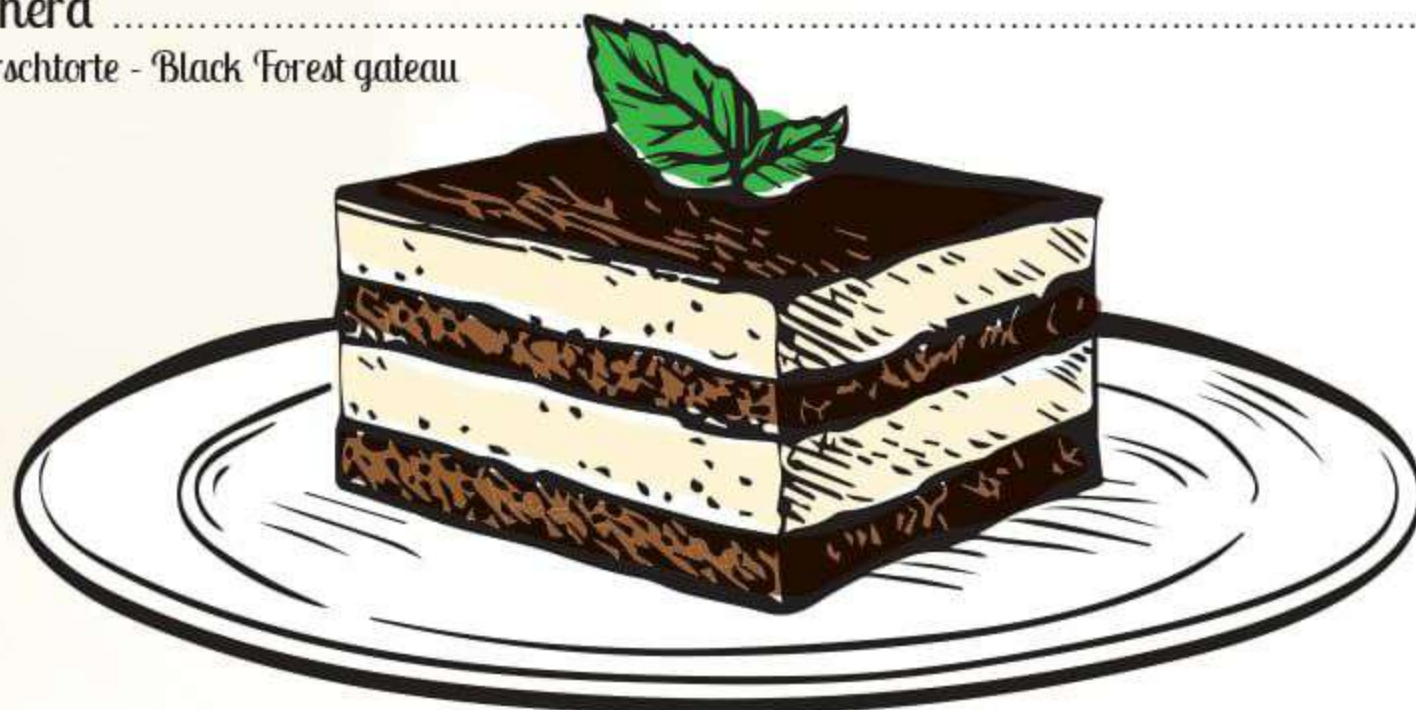
Nachspeisen



## Produzione artigianale

Hausgemachte Desserts - Artisan production

Profiteroles .....	€ 5,50
Profiteroles au Chocolat - Profiteroles with chocolate	
Soufflè caldo al cioccolato .....	€ 6,50
Schokoladensoufflè - Hot chocolate soufflé	
Torta della nonna .....	€ 7,00
Omas Kuchen - Grandmother's cake	
Torta ai frutti di bosco .....	€ 7,50
Beerentorte - Mixed berry cake	
Torta foresta nera .....	€ 8,50
Schwarzwälder Kirschtorte - Black Forest gateau	



## Fatti in casa

Hausgemachte Nachspeisen - Homemade

Panna cotta ai frutti di bosco, cioccolato e caramello .....	€ 5,00
Panna cotta mit Waldfrüchten, Schokolade und Karamell - Panna cotta with berries, chocolate and caramel	
Sorbetto al limone .....	€ 5,00
Zitronensorbet - Lemon sorbet	
Tiramisù .....	€ 6,50
Tiramisù	
Crema catalana .....	€ 6,50
Katalanische Creme - Catalan cream	
Strudel di mele .....	€ 7,00
Apfelstrudel - Apple strudel	
Cestino con gelato alla vaniglia e frutti di bosco .....	€ 8,50
Waffel Schüssel mit Vanilleeis und Waldfrüchten - Waffel basket with vanilla ice cream and berries	





# Bevande

Getränke - Drinks



## Le nostre birre alla spina

Birra Kozel Premium Lager 0,30 l .....	€ 3,50
Birra Kozel Premium Lager 0,50 l .....	€ 5,00
Birra Kozel Lager Dark 0,30 l .....	€ 3,50
Birra Kozel Lager Dark 0,50 l .....	€ 5,00
Birra Raffo lavorazione grezza 0,20 l .....	€ 3,00
Birra Raffo lavorazione grezza 0,50 l .....	€ 5,00
Birra Grolsch Weizen 0,30 l .....	€ 3,80
Birra Grolsch Weizen 0,50 l .....	€ 6,00
Caraffa di birra da 1,50 l .....	€ 14,00



Vino 0,25 l .....	€ 3,80
Vino 0,50 l .....	€ 6,00
Vino 1 l .....	€ 11,00
Birra analcolica bottiglia 0,33 l .....	€ 4,00
Bibite alla spina 0,25 l .....	€ 3,20
Bibite alla spina 0,40 l .....	€ 4,20
Bibite in lattina .....	€ 3,00
Succhi di frutta .....	€ 3,50
Acqua da 0,75 l microfiltrata .....	€ 2,20
Acqua S. Pellegrino da 0,50 l .....	€ 2,50
Acqua S. Pellegrino da 0,75 l .....	€ 3,50



## Caffetteria

*Kaffee*

Caffè espresso .....	€ 1,50
Caffè d'orzo .....	€ 1,50
Caffè Hag .....	€ 1,60
Caffè corretto .....	€ 2,00
Cappuccino .....	€ 2,20

## Digestivi

*Verdauungsfördernd*

Limoncello e grappe alla frutta .....	€ 2,80
Vodka .....	€ 3,50
Amari .....	€ 4,00
Baileys .....	€ 4,50
Grappa friulana .....	€ 4,50
Grappa di Ramandolo Ceschia .....	€ 5,00
Grappa Prime Uve, Nonino, Storica .....	€ 5,50
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 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*), 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 SO<sub>2</sub> totale
- lupini e prodotti a base di lupini
- molluschi e prodotti a base di molluschi

Informazioni più precise possono essere richieste al nostro personale.



**Al Fungo**  
Gemona