AL FUNGO

PIZZA & CUCINA TRADIZIONE DAL 1974

ESTATE 2026

SUMMER menu

ORARI CUCINA

Ristorante: **11:30 - 14:30 / 18:00 - 22:00**

Pizzeria: **11:30 - 14:30 / 18:00 - 22:30**

AL FUNGO

Tel. +39 0432 980039 **www.alfungo.it** info@alfungo.it

Lunedì chiuso

Vorspeisen
Appetizers

Antipasti

Carpaccio di manzo marinato con pomodorini e grana a scaglie in letto di misticanza ..... **€ 11,00**
Mariniertes Rindfleisch - Carpaccio (roh) mit Kirschtomaten und Parmesansplitter auf einem Bett auf Wildsalat
Marinated beef carpaccio with cherry tomatoes and shaved parmesan on a bed of mixed salad

Magatello di Vitello Tonnato con Verdure dell'Orto ..... **€ 12,50**
Kalbsfilet mit Thunfischsauce und Gartengemüse
Veal Fillet with Tuna Sauce and Garden Vegetables

San Daniele Zanini Gio Batta con Bufala, Melone, Carciofi ..... **€ 15,00**
San Daniele Zanini Gio Batta mit Büffelmozzarella, Melone, Artischocken
San Daniele Zanini Gio Batta with Buffalo Mozzarella, Melon, Artichokes

Insalata di Polpo con Patate, Olive, Pomodori secchi ..... **€ 11,50**
Oktopussalat mit Kartoffeln, Oliven und sonnengetrockneten Tomaten
Octopus Salad with Potatoes, Olives, and Sun-Dried Tomatoes

Carpaccio di Spada fumè al pepe rosa su letto di misticanza ..... **€ 12,00**
Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio mit rosa Pfeffer auf einem Bett aus gemischtem Salat
Smoked swordfish carpaccio with pink pepper on a bed of mixed salad

Capesante alla plancia flambate al Cognac ..... **€ 14,00**
Mit Cognac flambierte Jakobsmuscheln auf dem Holzbrett
Cognac-flamed Scallops on the Plank

Hausgemachte warme Vorspeisen
First courses from the Land

Primi piatti di Terra

Lasagne fatte in casa alla Bolognese ..... **€ 10,00**
Hausgemachte Lasagne nach Bolognese-Art
Homemade Lasagna Bolognese Style

Mezze Maniche con Speck di Sauris e ricotta affumica ..... **€ 10,00**
"Mezze Maniche" mit Sauris Speck und geräuchertem Ricotta
"Mezze Maniche" with Sauris Speck and Smoked Ricotta

Turbante con Melanzane alla Parmigiana ..... **€ 11,50**
Turban mit Auberginen-Parmigiana
Turban with Eggplant Parmigiana

Gnocchi di zucca alla Carnica ..... **€ 12,00**
Kurbis-Gnocchi nach Karnischer Art
Pumpkin gnocchi "alla Carnica"

Garganelli ai funghi porcini ..... **€ 12,50**
"Garganelli" mit Steinpilzen
"Garganelli" with porcini mushrooms

Tagliatelle fatte in casa alla San Daniele ..... **€ 13,00**
Hausgemachte Tagliatelle "alla San Daniele"
Homemade tagliatelle "alla San Daniele"

Cjarsons fatti in casa alle Erbe fini e Frutti rossi ..... **€ 13,50**
Hausgemachte Cjarsons mit feinen Kräutern und roten Beeren
Homemade Cjarsons with Fine Herbs and Red Berries

Meeresfrüchte-Vorspeisen
Seafood first courses

Primi piatti di Mare

Tagliatelle con salmone e cipolla di Tropea caramellata ..... **€ 13,00**
Tagliatelle mit Lachs und karamellisierten Tropea-Zwiebeln
Tagliatelle with salmon and caramelized Tropea onion

Spaghetti alle vongole nostrane ..... **€ 15,00**
Spaghetti mit heimischen Venusmuscheln
Spaghetti with local clams

Paccheri ai Gamberi con Pomodorini, Olive e nuvole di mozzarella di Bufala .. **€ 16,50**
Paccheri mit Garnelen, Kirschtomaten, Oliven und Büffelmozzarella
Paccheri with Shrimp, Cherry Tomatoes, Olives, and Clouds of Buffalo Mozzarella

---

Hauptgerichte
der ländlichen Küche
Main courses
of rural cuisine

Secondi piatti di Terra

Il frico classico **Frico di patate con polenta** ..... **€ 10,00**
Gebackener Käse Frico mit Polenta
The classic Frico Potato Frico with polenta

Bocconcini di Pollo al Curry con riso Basmati e Ratatouille di verdure ..... **€ 13,50**
Hähnchen-Curry-Häppchen mit Basmatireis und Gemüse-Ratatouille
Chicken Curry Bites with Basmati Rice and Vegetable Ratatouille

Piatto friulano **Salsiccia friulana alla griglia con polenta e frico di patate** .... **€ 14,50**
Gegrillte friaulische Wurst mit Polenta und Kartoffel-Frico
Grilled Friulian sausage with polenta and potato frico

Piatto vegetariano **Gnocchi di zucca alla carnica & zucchine, peperoni, patate, melanzane, mozzarella alla piastra** ..... **€ 15,00**
Kürbisklößchen nach karnischer Art & Gemüse und Mozzarella vom Grill
Pumpkin gnocchi with Carnica sauce and zucchini, peppers, potatoes, eggplant, grilled mozzarella

Wiener Schnitzel con Patate Fritte e Timballo di Speck ..... **€ 15,50**
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Specktimbale
Wiener Schnitzel with French Fries and Speck Timbale

Grigliata mista di carne con polenta e patate fritte ..... **€ 18,00**
Gemischte Grillplatte mit Polenta und Pommes frites
Mixed grilled meat with polenta and French fries

Il nostro Piatto AL FUNGO
Filetto Manzo Grill, Verdure dell'orto, Montasio plancia ..... **€ 18,50**
Gegrilltes Rinderfilet, Gartengemüse, Montasio plancia
Grilled Beef Fillet, Garden Vegetables, Montasio plancia

Tagliata di Manzo con Rucola, Grana a scaglie e patate in tecia ..... **€ 20,00**
Rindfleischscheiben mit Rucola, Parmesan und Kartoffeln in tecia-Sauce
Sliced Beef with Rocket, Parmesan Cheese and Potatoes in tecia

Secondi piatti di Mare

Fischgerichte
Seafood
Second Courses

Pescato del giorno ..... **€ 5,50** (all'hg)
Fang des Tages
Catch of the day

Calamari alla griglia con polenta e verdure grigliate ..... **€ 14,00**
Kalmare vom Grill mit Polenta und Grillgemüse
Grilled squids with polenta and grilled vegetables

Trancio di pesce spada alla griglia con patate prezzemolate ..... **€ 14,50**
Gegrilltes Schwertfischsteak mit Petersilienkartoffeln
Grilled swordfish steak with parsley potatoes

Calamari fritti con patate fritte e polenta ..... **€ 15,00**
Frittierte Tintenfische
Fried calamari with French fries and polenta

Filetto di salmone alla griglia con patate natur e salsa Berese ..... **€ 20,00**
Gegrilltes Lachsfilet mit Naturkartoffeln und Beres-Sauce
Grilled salmon fillet with natural potatoes and Beres sauce

Ventaglio di tonno rosso con macedonia di verdure ..... **€ 23,50**
Fächer aus rotem Thunfisch mit Gemüsesalat
Red tuna fan with vegetable salad

Grigliata di Pesce mista con pescato del giorno (2 persone minimo) ..... **€ 28,00**
Gemischter Grillfisch mit Fang des Tages (mindestens 2 Personen)
Mixed grilled fish with catch of the day (minimum 2 people)

Contorni e Insalatone

Beilagen
und Salatteller
Side dishes
and salads

Insalata di stagione mista (al buffet) ..... **€ 5,00**
Gemischter Salat der Saison (am Büffet)
Mixed seasonal salad (buffet)

Insalatona sfiziosa ..... **€ 12,00**
Insalata mista con mozzarella, tonno, olive
Gemischter Salat mit Mozzarella, Thunfisch und Oliven
Mixed salad with mozzarella, tuna, olives

Insalatona di pollo saporita ..... **€ 13,00**
Julienne di pollo, insalata verde, pomodorini, olive, carote, peperoni
Geflügelsalat lecker (Julienne vom Huhn, grüner Salat, Tomaten, Oliven, Karotten, Paprika)
Mixed salad with mozzarella, tuna, olives, chicken julienne, green salad, cherry tomatoes, olives, carrots, peppers

Al Fungo's Caesar Salad ..... **€ 13,50**
Insalata gentile, scaglie di grana, uova, crostini, noci, mela, bacon, salsa caesar
Al Fungo Caesar Salat (Gentile Salat, Parmesan Flocken, Eier, Croutons, Walnüsse, Apfel, Speck, Caesar-Sauce)
Al Fungo Caesar Salad (Leek, Parmesan flakes, eggs, croutons, Walnuts, apple, bacon, Caesar sauce)

Wok di Pollo e verdure ..... **€ 13,50**
Hähnchen- und Gemüse-Wok
Chicken and Vegetable Wok

Per i dessert rivolgersi al personale di sala
Wenn Sie ein Dessert wünschen, wenden Sie sich bitte an die Bedienung im Saal.
For desserts, please contact the waiting staff.

* OGNI RICHIESTA DI MODIFICA DEI PIATTI VIENE CALCOLATA COME EXTRA * COPERTO € 2,50 | * JEDE BITTE UM ÄNDERUNG DER GERICHTE WIRD ALS EXTRA BERECHNET * GEDECK € 2,50 | * ANY REQUEST FOR CHANGES TO DISHES IS CALCULATED AS AN EXTRA * COVER CHARGE €2.50