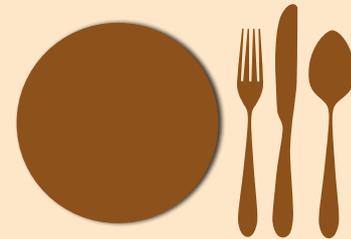


Gli Antipasti

The Appetizers

BRUSCHETTA <i>pomodoro, aglio, basilico</i>	€ 5.00	BRUSCHETTA <i>tomato, garlic, basil</i>
con aggiunta di burrata	€ +2.00	with addition of burrata
BURRATA PUGLIESE <i>con melanzana grigliata, pomodoro fresco, bacon e balsamico ridotto</i>	€ 8.50	BURRATA PUGLIESE <i>with grilled eggplant, fresh tomato, bacon and reduced balsamic</i>
CAPRESE DI BUFALA <i>con pomodoro fresco e basilico</i>	€ 8.50	BUFFALO CAPRESE <i>with fresh tomatoes and basil</i>
INSALATINA DI POLLO <i>con dressing al parmigiano</i>	€ 7.50	FRESH CHICKEN SALAD <i>with dressing and parmesan</i>
RICOTTA FRESCA GRIGLIATA <i>con zucchine ai ferri e pancetta croccante</i>	€ 7.50	FRESH GRILLED RICOTTA CHEESE <i>with grilled zucchini and crunchy bacon</i>
VELLUTATA DEL GIORNO	€ 8.50	CREAMY SOUP OF THE DAY
CRUDO DI SAN DANIELE <i>e mozzarella di bufala</i>	€ 9.00	SAN DANIELE HAM <i>and buffalo mozzarella cheese</i>
TARTARA DI BOVINO - 100 grammi <i>con crostini all'olio di rosmarino</i>	€ 14.00	TARTARA DI BOVINO - 100 grammi <i>with rosemary oil croutons</i>
INSALATINA DI GAMBERI AL VAPORE <i>con zucchine saltate</i>	€ 9.50	STEAM SHRIMPS APPETIZER <i>with zucchini sauté</i>
SALTINBOCCA DI SALMONE AI FERRI <i>con zucchine</i>	€ 9.50	SALTINBOCCA GRILLED SALMON <i>with zucchini</i>
IMPEPATA DI COZZE	€ 10.00	IMPEPATA DI COZZE <i>steamed clams</i>
CALAMARI FRITTI	€ 11.00	FRIES CALAMARI
con aggiunta di salsa	€ +1.00	with addition of sauce

COPERTO RistoPizza € 1,50



Primi Piatti

First Courses

PENNE ALL'AMATRICIANA
con formaggio di pecora

€ 8.50

PENNE ALL'AMATRICIANA
bacon, onion, tomatoes sauce, sheep cheese

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
uova, panna, pancetta, parmigiano

€ 8.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
with eggs, cream, bacon, parmesan cheese

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
con ragù di carne

€ 8.50

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
with homemade meat sauce

PENNE ALLA CIOCIARA
*con melanzane, pomodoro fresco,
salsiccia e mozzarella*

€ 9.50

PENNE ALLA CIOCIARA
*with eggplant, fresh tomato, sausage
and mozzarella cheese*

TAGLIATELLE MARI E MONTI
con code di gambero, funghi e panna

€ 10.50

TAGLIATELLE
fresh pasta, shrimps, mushrooms, white cream

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
in rosso leggermente piccante

€ 14.50

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
with mixed sea food, red sauce, red hot chili

TORTELLONI
*ripieni di ricotta e spinaci
in panna e prosciutto*

€ 8.50

TORTELLONI
*filled with ricotta cheese and spinach
in white cream and ham*

FAGOTTINI
*ripieni di pere e formaggio
in burro, sesamo e cannella*

€ 8.50

FAGOTTINI
*filled with pears and mixed cheeses
in butter and cinnamon*

CAPPELLACCI DI ZUCCA
*ripieni di zucca con burro e salvia
e ricotta affumicata*

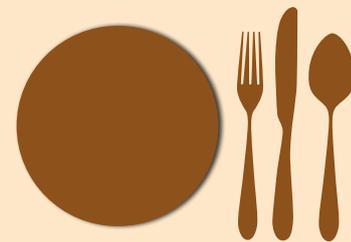
€ 8.50

PUMPKIN RAVIOLI
*filled with pumpkin and smoked ricotta cheese
in butter and sage*

RAVIOLI DI MARE
in vellutata di astice

€ 11.50

RAVIOLI
*filled with the taste of the sea
in lobster sauce*



Secondi Piatti

Second Courses

POLLO ALLA PANNA
con patate al forno

€ 14.50

CHICKEN WITH CREAM SAUCE
and roasted potatoes

FILETTO DI MAIALE AL BACON
con patate

€ 14.50

PORK FILLET WITH BACON
and potatoes

TAGLIATA AI FERRI
su letto di rucola e aceto balsamico

€ 17.00

GRILLED BEEF
with arugula and balsamic

STEAK HOUSE
*bistecca di manzo da 300 gr.
con patate e rucola*

€ 18.00

STEAK HOUSE
*300 grams beef steak
with arugula and potatoes*

GRIGLIATA MISTA
con verdure grigliate
1 persona
2 persone
3 persone
4 persone

€ 16.00
€ 30.00
€ 45.00
€ 55.00

GRILLED MIXED MEAT
with grilled vegetables
1 person
2 people
3 people
4 people

FILETTO DI MANZO
alla panna e pepe rosa, con patate

€ 19.50

BEEF FILLET WITH POTATOES
in the white sauce with pink pepper

COSTATA DI MANZO
(600/700 gr.) con patate

€ 28.00

REBAY STEAK
(600/700 gr.) with potatoes

VERDURE GRIGLIATE
piatto unico

€ 8.00

GRILLED VEGETABLES
single plate

FRICO
di patate e formaggio, con polenta

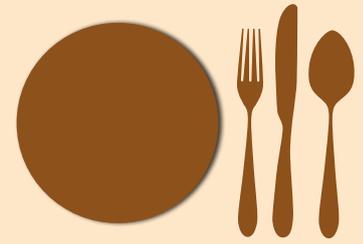
€ 9.50

FRICO
cooked potatoes and cheese, with polenta

SURF AND TURF
*filetto di manzo ai ferri
con code di gambero grigliate
su letto di patata schiacciata*

€ 22.00

SURF AND TURF
*beef fillet
and shrimps grilled
with grilled potatoes cake*



Secondi Piatti

Second Courses

GAMBERONI AI FERRI
con zucchine grigliate e aceto balsamico

€ 15.50

GRILLED PRAWNS
with grilled zucchini and balsamic

PESCE SPADA
con ragù siciliano

€ 15.50

SWORDFISH WITH SICILIAN SAUCE
fresh tomato, capers, olives and oregano

FILETTO DI BRANZINO (2 filettini)
con verdure al bacon

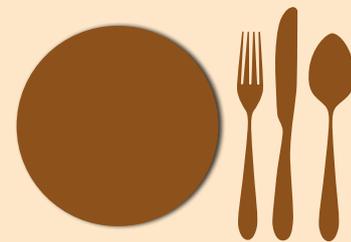
€ 16.50

SEA BASS FILLET (2pz)
with grilled vegetables and bacon

GRIGLIATA MISTA DI MARE
con verdure grigliate

€ 24.00

MIXED GRILLED FISH
with grilled vegetables



I Contorni

VERDURE GRIGLIATE
PATATE AL FORNO
PATATINE FRITTE
SPINACI AL BURRO
SPINACI AL VAPORE
INSALATA MISTA

€ 4.00

The Side Dishes

GRILLED VEGETABLES
ROASTED POTATOES
FRENCH FRIES
BUTTER SPINACH
STEAMED SPINACH
MIXED SALADS

Le Insalatissime

FRIULANA

*mista verde, fagioli, radicchio rosso,
cipolla, tonno, olive, uova sode*

€ 7.50

PRIMAVERA

*mista verde, mais, carote, pomodorini,
basilico, mozzarella di bufala*

€ 7.50

MEDITERRANEA

*mista verde, mais, brie,
carote, pomodorini*

€ 8.50

HARMONY

*mista verde, pomodorini,
feta greca, olive, noci, miele*

€ 8.50

INSALATA NEW

*mista verde, olive, pomodorini,
pollo, stracchino, mais*

€ 9.00

INSALATA DI MARE

*mista verde, radicchio, olive taggiasche,
code di gamberi, tonno, gambero argentino*

€ 11.00

The Big Salads

FRIULANA

*mixed salad, beans, red chicory,
onion, tuna, olives, boiled eggs*

SPRING

*mixed salad, corn, carrots, cherry tomatoes,
basil, buffalo mozzarella cheese*

MEDITERRANEA

*mixed salad, corn, brie cheese,
carrots, cheery tomatoes*

HARMONY

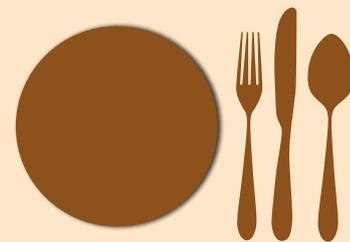
*mixed salad, cherry tomatoes,
feta cheese, olives, walnuts, honey*

NEW SALAD

*mixed salad, olives, cherry tomatoes,
chicken, stracchino cheese, corn*

FISH SALAD

*mixed salad, chicory, taggiasche olives,
shrimps, tuna*



SEMPLICE MODA? ...O TECNICA INNOVATIVA?

VASOCOTTURA significa letteralmente
"COTTURA IN VASO"

...dentro barattoli di vetro che poi potranno essere usati per conservare i cibi o per portarli direttamente in tavola.

E' una tecnica tradizionale, usata soprattutto in Italia e in Francia, che consente di ridurre al minimo sale e grassi e conservare intatti i principi nutritivi e il valore organolettico degli alimenti: versatile, salutare e ... scenografica.

Facciamo chiarezza: se per sterilizzare si lavora a temperatura sopra i 100 gradi in autoclave, la pastorizzazione invece si ottiene tra gli 80 e i 90 gradi a vaso chiuso, dopo i quali il barattolo va fatto adeguatamente raffreddare, creando il sottovuoto.

Il vantaggio maggiore riguarda la conservabilità, ma non è l'unico: lavorando a temperature più basse rispetto alla cucina tradizionale, la cottura meno aggressiva riduce e disperde meno liquidi, preservando così i principi nutritivi. Inoltre, cuocendo praticamente sottovuoto, gli aromi rimangono intrappolati nel barattolo, a tutto vantaggio del risultato finale.



COTTURA SOTTOVUOTO alias CBT
"COTTURA a BASSA TEMPERATURA"

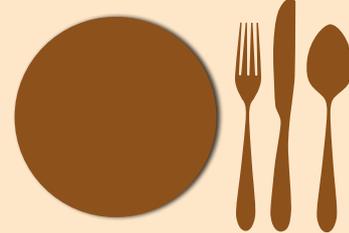
...dentro appositi sacchetti di plastica, con salse e condimenti e completamente svuotati dell'aria tramite una macchina del sottovuoto.

In questo modo i liquidi e gli aromi presenti nel sacchetto vengono a diretto contatto con l'alimento e si realizza la marinatura. Successivamente la busta viene cotta a temperatura controllata, immersa in acqua o nel forno a vapore.

I vantaggi rispetto alla cucina tradizionale? Primo la marinatura, che consente la penetrazione e l'assorbimento degli aromi, poi la cottura a bassa temperatura, che consente la conservazione del colore vivace degli alimenti, ed infine la conservabilità, che permette una sicura conservazione in frigorifero o in freezer.

Successivamente, al momento dell'apertura della busta, l'alimento può essere ulteriormente condito, saltato in padella, in forno o sulla griglia, per ottenere uno strato più croccante.





I Dolci

PROFITEROLS
cioccolato - cioccolato bianco

€ 4.00

TARTUFI VARI

€ 4.50

HOME MADE

SORBETTI DI FRUTTA
al naturale

€ 3.50

TIRAMISÙ

€ 5.00

CREME BRULÈ

€ 5.00

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO
con gelato alla vaniglia

€ 5.50

DOLCE BY MARIO
chiedere allo staff

€ 5.50



The Sweets

PROFITEROLS
chocolate - white chocolate

ICE CREAM

FRUIT SORBET
natural

TIRAMISU CAKE

CREME BRULÈ

HOT CHOCOLATE CAKE
with vanilla ice-cream

MARIO'S DESSERT
ask the staff



La Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO

€ 1.00

CAFFÈ MACCHIATO

€ 1.50

DECAFFEINATO

€ 2.00

CAFFÈ D'ORZO

€ 2.00

CAFFÈ CORRETTO

€ 2.00

CAPPUCCINO

€ 2.00

AMARI

€ 4.00

GRAPPA s.q.

da € 3.00 a € 5.00

GRAPPA a.q.

RUM - WHISKY s.q.

da € 4.00 a € 8.00

RUM - WHISKEY a.q.



The Cafeteria

ESPRESSO COFFEE

MACCHIATO COFFEE

DECAFFEINATED

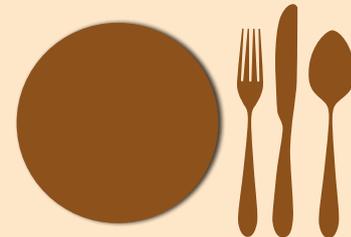
BARLEY COFFEE

COFFEE WITH LIQUOR

CAPPUCCINO

AMARO LIQUOR

COPERTO RistoPizza € 1,50



Le Bibite



Soft Drinks

ACQUA VIVA

acqua potabile di rete MICROFILTRATA
conforme al D.L.S. n° 31/2001 e n°181/2003

VIVA WATER

MICRO-FILTERED drinking water
compliant with italian regulations

ACQUA FRIZZANTE - lt.0.75
ACQUA NATURALE - lt.0.75

€ 2.00

GAS WATER - lt.0.75
MINERAL WATER - lt.0.75

COCA COLA *media* - lt.0.50

€ 3.50

COKE *medium* - lt.0.40

COCA COLA *grande* - lt.1

€ 6.00

COKE *big* - lt.1

COCA COLA ZERO - *bottiglia di vetro* - lt.0.33
FANTA - *bottiglia di vetro* - lt.0.33
SPRITE - *bottiglia di vetro* - lt.0.33

€ 3.00

ZERO COKE - *bottle* - lt.0.33
FANTA - *bottle* - lt.0.33
SPRITE - *bottle* - lt.0.33

THE PESCA - lt.0.33
THE LIMONE - lt.0.33
LEMONSODA - lt.0.33

€ 2.50

PEACH THE - lt.0.33
LEMON THE - lt.0.33
LEMONSODA - lt.0.33

SCHWEPES TONICA - *bottiglietta*
SCHWEPES LEMON - *bottiglietta*

€ 2.50

SCHWEPES TONICA - *bottle* - lt.0.17
SCHWEPES LEMON - *bottle* - lt.0.17

SUCCO DI FRUTTA *ananas/mela verde/...*

€ 2.50

FRUIT JUICE *pineapple/green apple/...*

LIMONATA - lt.0.50

€ 3.00

LEMON DRINK - lt.0.50

GINGERINO
CRODINO
SANBITTER

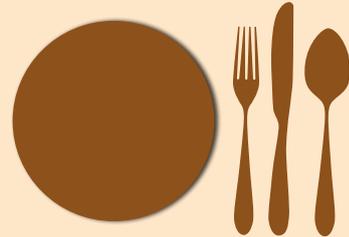
€ 2.50

GINGERINO
CRODINO
SANBITTER

RED BULL/ENERGIZZANTE

€ 3.50

RED BULL/ENERGIZING DRINK



VINO DELLA CASA - Cabernet Franc Vitineris
vino sfuso rosso - gr. 12.50°
produzione in Cividale del Friuli



lt. 1/4 € 3.50

lt. 1/2 € 6.00

lt. 1/1 € 11.00

VINO DELLA CASA frizzante - Borgo Donegal
vino sfuso da uve Glera/Chardonnay- gr. 12.50°
produzione Lison Pramaggiore

lt. 1/4 € 3.50

lt. 1/2 € 6.00

lt. 1/1 € 11.00



PROSECCO BRUT - V. Follador D.o.c. Treviso

PROSECCO EXTRA DRY - Tre Ville D.o.c.g. Treviso

FRANCIACORTA BRUT - Le Marchesine D.o.c.g.



Calice

Bottiglia

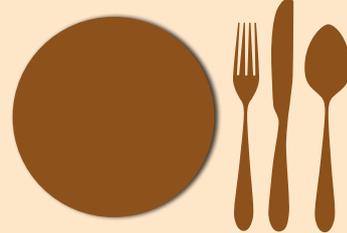
€ 2.50

€ 17.00

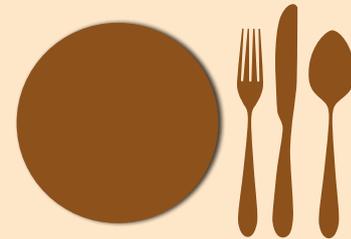
€ 3.00

€ 19.00

€ 35.00



	Bottiglia
PINOT NERO A.A. Corte Colombicchio - IGP delle Venezie	€ 21.50
VERTIGO Livio Felluga - IGT Rosso delle Venezie	€ 25.00
MERLOT A.A. Skok - D.o.c. Collio	€ 21.00
CABERNET FRANC A.A. Blason - D.o.c. Isonzo	€ 18.00
CABERNET SAUVIGNON A.A. Blason - D.o.c. Isonzo	€ 18.00
MERLOT Borgo Denegai - I.g.p. delle Venezie	€ 14.00
CABERNET FRANC Borgo Denegai - I.g.p. delle Venezie	€ 14.00
CABERNET SAUVIGNON Borgo Denegai - I.g.p. delle Venezie	€ 14.00
AGLIANICO "ANIME AGRI" Tor de Falchi Castel del Monte - D.o.c.	€ 20.00
CHIANTI Colli Senesi Villa S.Anna - D.o.c.g.	€ 18.00
NERO D'AVOLA "PASSO DELLE MULE" Duca di Salaparuta - I.g.p. Sicilia	€ 20.00
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Tarlao - I.g.p. delle Venezia	€ 16.00
ROSSO NOSTRAN Dino Turco Magnum	€ 35.00



Vini Bianchi

White Wines

FRIULANO
A.A. Pizzulin Denis D.o.c. Friuli Colli Orientali

Calice

€ 3.00

Bottiglia

€ 18.00

PINOT GRIGIO
A.A. Blason D.o.c. Isonzo

€ 3.00

€ 18.00

GEWURZTRAMINER
Cantina Endrizzi - D.o.c. Trento

Bottiglia

€ 24.50

MULLER THURGAU
Cantina Endrizzi D.o.c. Trento

€ 22.50

FRIULANO
A.A. Blason D.o.c. Isonzo

€ 18.00

MALVASIA ISTRIANA
A.A. Blason IGT delle Venezie

€ 18.00

ZABURA FRIULANO
A.A. Skok D.o.c. Collio

€ 22.00

Vini da Dessert

Sweet Wines

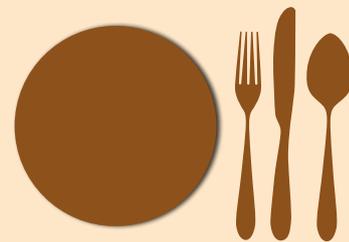
MOSCATO
V.s.a.q. A. Vignana D.o.c.g.

Bottiglia

€ 15.00

BRACCHETTO D'AQUI

€ 16.00



Birre alla spina

Draft Beer



BITBURGER PREMIUM PILS

Birra di malto d'orzo a bassa fermentazione, dal colore giallo oro, ha un gusto maltato erbaceo e un aroma di luppolo. Gradi alcolici 4,8 %

lt. 0,20

€ 2.50

lt. 0,40

€ 4.50

lt. 1,00

€ 10.00



MALTEUS DOPPIO MALTO SCURA

Propriamente bavarese, corposa, piena, avvolgente, a bassa fermentazione. Inebriante per aroma, retrogusto ed eccezionale dolcezza. Gradi alcolici 7,3 %

lt. 0,25

€ 3.50

lt. 0,40

€ 5.50

lt. 1,00

€ 12.00

Birre in bottiglia

Beer Bottle



MALTEUS ORIGINALE CHIARA

bottiglia lt. 0,33

Tipicamente bavarese, a bassa fermentazione, moderatamente alcolica e maltata. Di un vivace paglierino, ha un sapore asciutto con una leggera nota di luppolo. Gradi alcolici 4,8%

€ 4.50



LICHER ORIGINALI 1854

bottiglia lt. 0,33

Birra dal colore giallo opaco e dalla schiuma soffice e persistente. L'aroma tende verso il malto con sentori di lievito tipici delle birre non filtrate con il luppolo che equilibra il tutto. Gradi alcolici 5,0%

€ 4.50



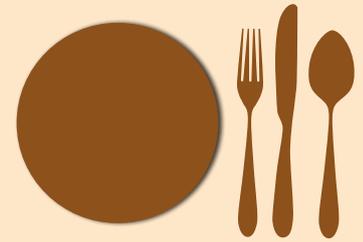
GREVENSTEINER ORIGINAL

bottiglia lt. 0,50

Birra non filtrata artigianale rinfrescante, prodotta con acqua dolce di sorgente e luppolo appena raccolto. I malti storici conferiscono alla birra il suo colore ambrato e il suo aroma pieno. Gradi alcolici 4,8%

€ 6.00

COPERTO RistoPizza € 1,50



CORONA
bottiglia lt. 0,33

€ 4.50

Birra di colore giallo paglierino, con una schiuma sottile ed evanescente. È una birra dal corpo leggero con lievi note luppolate e fruttate ed un leggero retrogusto erbaceo. Gradi Alcolici 4,6 %



ERDINGER WEISSBIER
bottiglia lt. 0,50

€ 5.00

Birra dal colore biondo chiaro e schiuma abbondante e cremosa. Offre leggeri aromi di malti con più marcati aromi di lievito e forti note di spezie e banana. Gradi alcolici 5,3%



GOLLER KELLERBIER
bottiglia lt. 0,50

€ 5.00

Una birra naturale con aggiunta di lievito, tradizione tipica tedesca. Il suo bouquet è fragrante, mentre il sapore, piuttosto secco, presenta un elegante aroma di luppolo. Gradi alcolici 5,2%



GOLLER ORIGINAL
bottiglia lt. 0,50

€ 5.00

Classica birra Chiara. Il suo bouquet è generalmente fiorito e fragrante, mentre il sapore piuttosto secco. Presente un elegante aroma di luppolo. Gradi alcolici 5% voi.



GOLLER DUNKEL
bottiglia lt. 0,50

€ 5.00

Birra Dunkel di grande beva dal colore rosso intenso a bassa fermentazione. Ha un gusto maltato caramellato e un aroma maltato con leggero fumée. Gradi alcolici 5,2%



BITBURGER DRIVE analcolica
bottiglia lt. 0,33

€ 4.00

L'assenza di gradazione alcolica, rende la Drive una bevanda adatta a tutti perché mantiene intatte le proprietà salutari. Gusto maltato e aroma maltato mielato. Gradi alcolici 0,05%

Goller
bottiglia lt. 0,50

€ 4.00

CHIEDI LA BIRRA DEL MESE: "Birra, ogni stagione la sua".