

# HAMMERACK

RESTAURANT



**MENU**

# “IL FRIULI IN SEI TAPPE”

*Menù degustazione*

I Nostri Amouse-Bouches

Rapa Rossa al Kren,  
le sue Chips all'Aceto Affumicato “Joia” e Salsa al Cumino

**7, 12**

Salmerino Ikejime alla Brace,  
Teriyaki, Uova di Trota e Panna Acida al Finocchietto

**3, 4, 6, 7**

Tortello di Farina di Polenta Ripieno alla Zucca,  
Schiuma di Stravecchio e Calamaro Grigliato

**1, 4, 6, 14**

Spaghetto alla Chitarra “Mancini”,  
Ragout di Pitina e Cavolo Nero in Crema

**1, 9**

*Il nostro intermezzo*

Rosa Alpina al Kamado, Purea di Topinambur e Chimichurri

**1, 3, 4, 7**

“Ricordo di una Bambina”:  
Morbido alla Vaniglia, Crema di Pera Klotzen,  
Streusel alla Nocciola e Aceto Midolini 18 Anni

**1, 7, 8, 12**

Piccola pasticceria

100 €

Accompagnamento 6 Vini/Bevande 50 €

*Il Percorso si intende per l'intero tavolo.*

# ANTIPASTI

Battuta di Cervo, Cappuccio Rosso Fermentato ai Frutti di Bosco,  
il Nostro Pan Brioche al Malto d'Orzo Fermentato,  
Caramello all'Aceto di Lampone e Maionese al Levistico

**1, 3, 7, 9, 10, 12**

€ 20.00

Salmerino Ikejime alla Brace,  
Teriyaki, Uova di Trota e Panna Acida al Finocchietto

**3, 4, 6, 7**

€ 20.00

Rapa Rossa al Kren, le sue Chips all'Aceto Affumicato  
"Joia" e Salsa al Cumino

**7, 12**

€ 18.00

Tataki di Ricciola, Mela Verde, Crema di Finocchio e  
Passion Fruit in Salsa

**4, 6, 7**

€ 22.00

# PRIMI PIATTI

Ramen nel sottobosco con Tagliolini alla farina di mais, Rapa rossa al Kren, Cappuccio viola all'aceto affumicato, Salmerino nappato con l'Ont, Dashi ai Cardoncelli

**1, 3, 4, 6, 7, 9, 11**

€ 22.00

Spaghetto alla Chitarra "Mancini", Ragout di Pitina e Cavolo Nero in Crema

**1, 9**

€ 22.00

Tortello di Farina di Polenta Ripieno alla Zucca, Schiuma di Stravecchio e Calamaro Grigliato

**1, 3, 7, 14**

€ 25.00

Risotto alle Cime di Rapa, Zest di Limone Candita e Crema di Ricotta Fresca Caseificio Ugovizza

**6, 7**

€ 18.00

Bottone con Ricotta e Lime, Scampo ed il suo Brodo

**1, 2, 3, 7**

€ 22.00

# SECONDI PIATTI

Il Sedano Rapa e le sue consistenze

**7, 9**

€ 23.00

Rosa Alpina al Kamado, Purea di Topinambur e Chimichurri

**1, 3, 4, 7**

€ 30.00

Rombo all'olio di semi di semamo, soia e miso con  
barbeque di verdure

**4, 6, 9, 11**

€ 27.00

Branzino, Salsa di Datterino Giallo, Crema di Pecorino  
e Pane Croccante alle Taggiasche

**4, 7**

€ 27.00

Ricciola, Acciughe e Puntarelle

**4, 7**

€ 25.00

# DESSERT

“A Ilija”: Salsa al Lampone, Crumble al Cacao,  
Cremoso al Fondente e Spuma Caramellata alla Vaniglia

**1, 3, 7**

€ 12.00

“Ricordo di una Bambina”: Morbido alla Vaniglia, Crema di Pera  
Klotzen, Streusel alla Nocciola e Aceto Midolini 18 Anni

**1, 7, 8, 12**

€ 15.00

Gelato alla Crema, Pralinato di Semi di Zucca, Muesli di  
Miele e Gel al Limone

**3, 7, 8**

€ 15.00

“Verticale di Cioccolato”: Yogurt Greco, Brownie al  
Cioccolato, Cremoso al Fondente, Sorbetto al Passion  
Fruit e Meringhette al Cioccolato

**1, 3, 7**

€ 12.00

*A seguire*

**IL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI**

*Coperto € 6.00*

# ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato 2° del Reg. UE n. 1169/2011 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

- 1 - Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut)**
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- 3 - Uova e prodotti a base di uova**
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce**
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- 6 - Soia e prodotti a base di soia**
- 7 - Latte e prodotti a base di latte**
- 8 - Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)**
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano**
- 10 - Senape e prodotti a base di senape**
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**
- 12 - Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg**
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini**
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato 3° sezione 7, capitolo 3, lettera D, punto 3.

# HAMMERACK

RESTAURANT

## WI-FI

Network: GUEST  
Password: Guest@24

## I NOSTRI ORARI

**Lunedì - Sabato** 19.00 - 22.00  
**Domenica** 12.00 - 14.30 / 19.00 - 22.00

## I NOSTRI CONTATTI



@hammerackhotel

Via Officine, 8 - Malborghetto, Udine (IT)  
T +39 0428 820158 | info@hammerackhotel.it

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