

HAMMERACK

— HOTEL ♦ RESTAURANT ♦ SPA —



BISTROT MENÙ

Le Materie Prime

Poniamo grande attenzione al nostro territorio, selezionando personalmente le materie prime direttamente dai produttori locali. Questa scelta ci consente di garantire la freschezza e la genuinità dei prodotti, valorizzando al contempo il patrimonio culturale e preservando le tradizioni. Inoltre, riducendo la filiera produttiva, contribuiamo a diminuire l'impatto ambientale e a sostenere un modello di sviluppo più sostenibile.

I Produttori

Luigi Faleschini - Pontebba
Malga Alta Carnia - Sauris
Caseificio di Ugovizza - Malborghetto Valbruna
Salumificio Molinari - Zuglio
Azienda Agricola Morassi - Cedarchis
Prosciuttificio Wolf - Sauris
Macelleria Antonini - Maniago
Borgo delle Mele - Pinzano al Tagliamento
Fattoria Carsica Bajta Salez - Sgonico
Cooperativa Agricola Giovanni Mansutti - Udine

Le Nostre Selezioni

Formaggi

7

€ 17.00 a persona

Salumi

1, 3, 7, 9, 10, 12

€ 16.00 a persona

Misto Formaggi e Salumi

€25.00

Antipastino di Verdure in Agrodolce

3, 4, 6, 7

€ 10.00

Toast

Prosciutto Cotto Affumicato Wolf di Sauris e Montasio DOP

1, 7, 12

€ 8.00

Pinsa

con Peta di Noe (Macelleria Antonini, Maniago) e Cipolla di Cavasso in Agrodolce (Borgo delle Mele, Pinzano al Tagliamento)

1, 6, 10, 12, 13

€ 8.00

Pinsa

con Lardo alle Erbe (Wolf di Sauris) e Gelatina di Birra

1, 6, 10, 13

€ 6.00

Antipasti

Asparagi e Uova

3, 7, 10, 12

€ 14.00

“La Tartare del Presidente” (Chianina 120g)

1, 3, 4, 7, 10

€ 20.00

Zuppe

Crema alle Erbe Spontanee

€ 16.00

Goulaschsuppe

1, 9, 12

€ 18.00

Primi

Tagliatelle al Ragù di Capriolo

1, 3, 7, 9

€ 18.00

Gnocchi alle Ortiche e Ricotta Affumicata

1, 3, 7

€ 22.00

Secondi

Cervo con il suo Fondo e Piccoli Frutti Rossi

7, 9

€25.00

Frico con Polenta

7

€ 15.00

Seppie in Umido con Polenta

4, 9, 14

€ 22.00

Contorni

Insalata di Fagioli

9, 12

€6.00

Verdura Mista

9

€ 4.00

Patata Novella con Panna Acida

7

€ 5.00

Pasticceria

Torta Sacher

1, 3, 7, 8, 10, 11

€ 7.00

Tiramisù al Caffè

1, 3, 7

€ 7.00

Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia

1, 3, 7, 8

€ 7.00

ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato 2° del Reg. UE n. 1169/2001 – “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.

I NOSTRI ORARI

Aperti dal lunedì alla domenica
dalle ore 11:30 alle ore 23:30

I NOSTRI CONTATTI



@hammerackhotel

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

www.hammerackhotel.it