

HAMMERACK

—HOTEL • RESTAURANT • SPA—



MENU

“A TOR PAL MONT”

Menù degustazione

I Nostri Amouse-Bouches

Carpaccio di Cetriolo, Tartare di Anguria e Caprino

7

Tartare di Gambero Rosso, Latte al Kren, Orzo Fermentato e
Crumble Mais

5, 14

Tortello al Grano Saraceno con Datterino Confit e Ricotta,
Crema al Basilico e Morbido di Burrata Affumicata

1, 3, 7

Spaghetto alla Chitarra “Mancini”, Ragout d’Oca e
Chutney alla Mela Rossa

1, 7, 9

Il nostro intermezzo

Rosa Alpina al Kamado, Crema di Melanzana e Tzatziki

7

Cremoso al Fieno, Sfera al Miele, Morbido al Fondente,
Tuille al Cacao

1, 3, 7

Piccola pasticceria

100 €

Accompagnamento 6 Vini/Bevande 50 €

Il Percorso si intende per l'intero tavolo.

ANTIPASTI

Battuta di Cervo, Pesto di Fave,
il Nostro Pan Brioche alla Segale, Tuorlo alla Maracuja

1, 3, 7, 10

€ 22.00

Tartare di Gambero Rosso, Latte al Kren, Orzo Fermentato e
Crumble Mais

5, 7, 14

€ 24.00

Carpaccio di Cetriolo, Tartare di Anguria e Caprino

7

€ 18.00

Rosso di Branzino, Sale al Limone e
Puntarelle alle Acciughe

4

€ 22.00

Animella di Vitello, Salsa Verde, Formaggio Asino e
Gel allo Yuzu

4, 7

€ 22.00

PRIMI PIATTI

Gyoza Ripieno di Capriolo, Frutti di Bosco, Salsa di Soia e Sakè allo
Yuzu

1, 4, 6, 7, 14

€ 22.00

Spaghetto alla Chitarra "Mancini", Ragout d'Oca e Chutney
alla Mela Rossa

1, 9

€ 22.00

Tortello al Grano Saraceno con Datterino Confit e Ricotta,
Crema al Basilico e Morbido di Burrata Affumicata

1, 7

€ 22.00

Risotto di Laguna

2, 4, 6, 7, 14

€ 25.00

Rigatone Mancini, Carciofi Arrosto ed in Crema e Bottarga

1, 4, 7

€ 24.00

SECONDI PIATTI

Crema di Popcorn e Sclopit con Verdure Croccanti

7

€ 23.00

Rosa Alpina al Kamado, Crema di Melanzana e Tzatziki

7

€ 30.00

Petto d'Anatra al Kamado, Salsa all'Arancia, Pavè di
Patate e Crema di Finocchi

7, 9

€ 27.00

Rombo all'Olio di Semi di Sesamo, Soia e Miso con
Barbeque di Verdure

4, 6, 9, 11

€ 27.00

Ricciola, Finferli, Salsa alle Pesche e Aceto di Ribolla
Gialla "Sirk"

4, 7, 12

€ 25.00

DESSERT

“Dolci Incontri”: Gelato alla Fava Tonka, Namelaka Caffè e Cioccolato Bianco, Crumble e Gel alla Maracuja (Omaggio al Maître Pâtissier Andrea Tortora)

3, 7

€ 12.00

“Il Segreto del Fieno”: Morbido al Fieno, Cremoso al Fondente e Ibisco, Gocce di Miele, Tuille al Cacao

1, 3, 7

€ 15.00

“Mango in Fiore”: Meringa al Cocco, Gel al Passion Fruit, Cremoso al Mango e Guanaja in Scaglie

3, 7

€ 12.00

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

1, 3, 7

€ 15.00

“Cefalù”: Gelato al Capperò di Salina, Namelaka alla Mandorla, Gel al Limone e Gelatina all’Acqua di Cocco

4, 7, 8

€ 15.00

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. 1169/2001 – “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.

HAMMERACK

← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

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