



HAMMERACK

—HOTEL ♦ RESTAURANT ♦ SPA—



SCIABOLATA INAUGURALE

Iniziamo i festeggiamenti con la sciabolata del

“Giuliet” Ribolla Gialla Metodo Classico

Cantina Guerra (Colli Orientali del Friuli)

per brindare insieme al gusto, alla convivialità e alla nostra amata terra

LA GRIGLIA SI ACCENDE...

Un percorso di sapori autentici alla brace, valorizzati in chiave gourmet.

Ogni piatto racconta un angolo della nostra terra, in collaborazione con produttori d’eccellenza

DAL FIUME ALLA BRACE

Filetto di Trota Fario di Montagna alla griglia
marinata agli agrumi, servita con insalatina di erbe alpine

Pesce fresco da Rio Argento Restaurant - Malborghetto

IL CUORE DELLA GRIGLIATA

Taglio selezionato di Carne di Cervo e Manzo Rosa Alpina alla brace
cotta lentamente su griglia a legna, servita con Hammerack Sauce

Carni a cura della Macelleria KRCIVOJ – Tarvisio

IL PROFUMO DEL BOSCO

Polentina morbida ai Porcini di Cima Bella
con Ricotta affumicata

Funghi raccolti nel cuore delle foreste della Val Canale

A seconda delle preferenze, sarà possibile scegliere tra la proposta
di carne o quella di pesce

IL TOCCO D'ALPEGGIO

Montasio Premium

accompagnato da miele di alta quota e mostarde artigianali

Caseificio Ugovizza – Tradizione d'eccellenza

DAL NOSTRO ORTO

Verdure biologiche alla griglia

zucchine, melanzane, peperoni, pomodorini confit e cipolla rossa marinata

HAMMERACK SIGNATURE – Malborghetto

FRESCHEZZA FINALE

Cocomero fresco profumato alla menta e lime e sambuco di Nostra

Produzione tagliato a vivo con un tocco aromatico e dissetante

PASTICCERIA

HAMMERACK Gourmet Patisserie

Un assaggio unico per chiudere in dolcezza questa serata di festa

LIVE MUSIC BY: *Sara Simondi Quartet*

15 AGOSTO 2025 – DALLE ORE 13
NELLA CORTE DELL'HOTEL
HAMMERACK

Prezzo € 65,00 a persona
Bevande escluse

