



HAMMERACK

← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

MENÙ



HAMMERACK
← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

Il Friuli nel Piatto

Acetaia Sirk della Subida
Cormons Azienda

Agricola Luigi Faleschini
Pontebba

Azienda Agricola Vuerich
Malborghetto

Borgo delle Mele
Pinzano al Tagliamento

Latteria di Aviano
Aviano

Malga Alta Carnia
Sauris

Sapori e Sapori di Timau
Paluzza

Coperto € 6,00



“A TORZEON”
Menù degustazione

I Nostri Amouse - Bouches

Uovo Fritto (*Azienda Agricola Vuerich*),
Tartufo Estivo I^a Scelta, Castagne
(1, 3, 7)

Tartare di Gambero Rosso, Latte al Kren,
Orzo Fermentato e Crumble Mais
(5, 14)

Gnocchi di Patate Grigliati,
Demiglance alle Mele e Crumble di Stravecchio
(1, 3, 7)

Mezze Maniche “Mancini”, Porcini,
Salsa Verde e Cracker con Varhackara di Timau (*Presidio Slowfood*)
(1, 6)

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, Chutney al Caco,
il Nostro Pan Brioche, Semi di Zucca Croccanti

(1, 3, 7, 10, 12)

€ 22.00

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

(5, 7, 14)

€ 24.00

Uovo Fritto (*Azienda Agricola Vuerich*),
Tartufo Estivo 1^a Scelta, Castagne

(1, 3, 7)

€ 22.00

Sgombro in Guazzetto di Smo King,
Cipolla di Cavasso in Agrodolce (*Presidio Slowfood*)

(4, 7, 12)

€ 20.00

“Vitello Tonnato”: Magatello di Vitello CBT,
Fondo di Tonno, Origano e Cavolo Nero Croccante

(4, 6)

€ 22.00

HAMMERACK
← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

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”,
Aglio Nero Fermentato, Composta di Ciliegie,
Bottarga di Muggine

(1, 4, 7)

€ 22.00

Gnocchetti di Patate Grigliati,
Demiglance alle Mele e Crumble di Stravecchio

(1, 7)

€ 22.00

Risotto di Laguna

(2, 4, 6, 7, 14)

€ 25.00

Mezze Maniche “Mancini”, Porcini,
Salsa Verde e Cracker con Varhackara di Timau (*Presidio Slowfood*)

(1, 6)

€ 25.00

HAMMERACK
← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

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

Polpo al Kamado,
Spuma di Malga, Zucca e Melograno

(7,14)

€ 27.00

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

(4,7,12)

€ 25.00

HAMMERACK
← HOTEL • RESTAURANT • SPA →

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

HAMMERACK
← HOTEL • RESTAURANT • SPA →



HAMMERACK

←HOTEL • RESTAURANT • SPA →

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 allergenici 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.



Network: GUEST
password: Guest@24



ORARI RISTORANTE:
da lunedì a sabato: 19.00-21.00
domenica: 12.00-13.30 / 19.00-21.00