



★★★★★
HAMMERACK
—HOTEL • RESTAURANT • SPA—

Il Friuli nel Piatto

Acetaia Sirk della Subida
Cormons Azienda

Agricola Luigi Faleschini
Pontebba

Azienda Agricola Vuerich
Malborghetto

Azienda Agricola Morassi
Cedarchis

Azienda Ittica Valle del Lovo
Carlino

Borgo delle Mele
Pinzano al Tagliamento

Malga Alta Carnia
Sauris

Salumi Molinari
Zuglio

Coperto € 6,00



QUI INTORNO

Menù degustazione

I Nostri Amouse - Bouches

Cuore di Merluzzo,
Minestra di Alga di Laguna,
EVO Soffiato
(4)

Verticale di Calamarata:
Ricotta Vaccina, Intingolo di Cervo,
Minestra di Zafferano e Friulano,
Gocce di Lievito di Birra Disidratato
(1, 7, 12)

Vitello in Lenta Cottura,
Scorzoneria,
Patate Ratte in Salina di Pirano

Mela e Mela:
Crumble di Nocciola, Uvetta,
Sorbetto alla Mela e Dolce Panna
(7, 8)

€ 80

3 abbinamenti Vini € 25

Il Percorso si intende per l'intero tavolo



L'OROLOGIO FA TIC TAC

Menù degustazione

I Nostri Amouse - Bouches

Intorno all'Hammerack:

Terra di Cacao, Muschio, Cremoso alla Nocciola,
Cremoso al Frant e Kren in Gocce

(3,7,8,12)

Ricciola alla Plancia, Siero di Latte,

Zabaione al Bergamotto e Salsa di Aglio Nero Fermentato

(3,4,7)

Tataki di Cervo al 70%,

Rapa Rossa e Cioccolato Fondente

Raviolo Nero Ripieno di Fagiolo Bianco,

Ricotta di Mandorla, Tartufo Nero, Gocce di Ibisco

(1,8,9)

Verticale di Calamarata:

Ricotta Vaccina, Intingolo di Cervo,

Minestra di Zafferano e Friulano,

Gocce di Lievito di Birra Disidratato

(1,7,12)

Storione del Re: Caviale, Vodka, Panna Acida,

Spugna allo Yogurt, Estratto di Finocchio Confit

(3,4,7)

Orto d'Inverno: Seta di Cioccolato Bianco ed EVO,

Verdure Dolci Invernali (Az. Agr. Faleschini),

Gelato al Pepe di Timut,

Acqua di Mandarinino e Bergamotto Candito

(7)

€ 125

6 abbinamenti Vini € 50

Il Percorso si intende per l'intero tavolo

ANTIPASTI

Intorno all'Hammerack:
Terra di Cacao, Muschio,
Cremoso alla Nocciola,
Cremoso al Frant e Kren in Gocce
(3, 7, 8, 12)

€ 20.00

Sotto la Neve:
Uovo da Pascolo di Montagna (Az. Vuerich),
Alici del Mar Cantabrico,
Topinambur e Tartufo Mesenterico
(3, 4, 7)

€ 24.00

Cuore di Merluzzo,
Minestra di Alga di Laguna, EVO Soffiato
(4)

€ 24.00

Ricciola alla Plancia,
Siero di Latte, Zabaione al Bergamotto
e Salsa di Aglio Nero Fermentato
(3, 4, 7)

€ 24.00

Roastbeef di Piccione, Fois Gras,
Cappuccio Viola Cotto in Vin Brulè
(12)

€ 28.00



PRIMI PIATTI

Spaghetto alla Chitarra (Pastificio Agricolo Mancini),
Ricci di Mare, Salsa all'Aglio Gentile, Cime di Rapa
(1, 14)

€ 30.00

Raviolo Nero di Fagiolo Bianco,
Ricotta di Mandorla, Tartufo Nero, Gocce di Ibisco
(1, 8, 9)

€ 28.00

Riso Mantecato con Sedano Rapa,
Branzino Affumicato,
Maionese al Passion Fruit e Polvere di Caffè
(4, 7, 9)

€ 32.00

Verticale di Calamarata:
Ricotta Vaccina, Intingolo di Cervo,
Minestra di Zafferano e Friulano,
Gocce di Lievito di Birra Disidratato
(1, 7, 12)

€ 28.00

Zuf di Zucca,
Latte Fermentato,
Petto d'Anatra Tostato
(7)

€ 28.00



SECONDI PIATTI

Vitello in Lenta Cottura,
Scorzoneria, Patata Ratte di Salina di Pirano

€ 32.00

La Quaglia in Rete con Cappuccio Cotto a Freddo,
Liquirizia e Olive Taggiasche

€ 37.00

Storione del Re: Caviale, Vodka, Panna Acida,
Spugna allo Yogurt, Estratto di Finocchio Confit

(3, 4, 7)

€ 37.00

Ventresca di Tonno Rosso alla Carbonara
con Sale di San Daniele e Cavolo Nero Friulano

(3, 4, 10)

€ 40.00

Bistecca di Sedano Rapa,
Curry, Orzo Fine in Agrodolce,
Germogli, EVO Croccante

(1, 9, 12)

€ 26.00



DESSERT

“MELA e MELA”

Crumble di Nocciola, Uvetta,
Sorbetto alla Mela e Dolce Panna
(7, 8)

€ 16.00

“ORTO d’Inverno”

Seta di Cioccolato Bianco ed EVO,
Verdure Dolci Invernali, Gelato al Pepe di Timut,
Acqua di Mandarino e Bergamotto Candito
(7)

€ 16.00

“Saint Honoré... BIZZARRA!”

(1, 3, 7)

€ 16.00

“GIALLO ZAFFERANO”

Curcuma, Cacao Mela, Lavanda, Arancia Rossa,
Passion Fruit, Streusel alla Nocciola
(1, 7, 8)

€ 16.00

A seguire

IL NOSTRO CARRELLO DEI FORMAGGI





★★★★★
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:
Mercoledì: 19.00-22.00
Dal giovedì alla domenica: 12.30-14.30 /
19.00-22.00