

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



**BISTROT**

OPEN: 11.00 - 23.30

FOOD: 11.00 - 23.00

**MENÙ FOOD & DRINK**

## 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

Azienda Agricola "L'Asan e la Mussa" - Cividale del Friuli

---

Coperto € 2,00

## C O C K T A I L S

### **Paloma**

Tequila, succo di lime, sale pinch, tonica al pompelmo  
€ 13.00

### **Moskow-mule**

Vodka, succo di lime, ginger beer  
€ 13.00

### **Bloody Mary**

Vodka, succo di limone, succo al pomodoro,  
sale, pepe, tabasco, salsa Worcestershire  
€ 13.00

### **Daiquiri**

Rum bianco, succo di lime, zucchero  
€ 13.00

### **Tommy's Margarita**

Tequila, succo di lime, sciroppto d'agave  
€ 13.00

### **Long Island**

Coca cola, Vodka, gin, coentrao, rum bianco,  
succo di limone, zucchero  
€ 13.00

### **Espresso Martini**

Vodka, khalua, zucchero, caffè espresso  
€ 13.00

### **Boulevardier**

Bitter campari, vermouth rosso, whiskey bourbon  
€ 13.00

## C O C K T A I L S

### **Amaretto Sour**

Disaronno, succo di limone, zucchero, foamer  
€ 13.00

### **New York Sour**

Whiskey bourbon, succo di limone, zucchero, vino rosso, foamer  
€ 13.00

### **Negroni**

Bitter campari, vermouth rosso, gin  
€ 10.00

### **Americano**

Bitter campari, vermouth rosso, soda  
€ 10.00

### **Old Fashioned**

Whiskey bourbon, zolletta di zucchero, splash soda, angostura  
€ 13.00

## MOCKTAILS

### **Skiwasser**

Succo di limone, soda, sciroppo al lampone  
€ 8.00

### **Apfelshorle**

Succo di mela, soda  
€ 8.00

### **Shirly Temple**

Giner Ale, granatina  
€ 13.00

### **Gintonico**

Gin 0,0%, sciroppo di sambuco, tonica mediterranea  
€ 10.00

### **Virgin Hugo**

Ginger Ale, sciroppo di sambuco, menta, soda  
€ 10.00

### **Virgin Colada**

Succo ananas, sciroppo cocco, succo di lime  
€ 12.00

### **Virgin Mojito**

Ginger Ale, succo di lime, zucchero, menta soda  
€ 12.00

## VINI AL CALICE

Scopri il piacere di un buon vino, scelto con cura per te.

Affida il tuo palato alla nostra selezione  
e vivi un'esperienza di gusto senza pari.

### VINO BIANCO

a partire da € 6 al calice

### VINO ROSSO

a partire da € 7 al calice

### BOLLICINE

a partire da € 7 al calice

# FOOD

## LE NOSTRE SELEZIONI

### Tartare del Presidente

(chianina)

€ 20.00

### Misto Formaggi e Salumi

( 1 , 3 , 7 , 9 , 10, 12 )

€ 25.00

### Toast

Prosciutto Cotto Affumicato Wolf di Sauris  
e Montasio DOP

( 1 , 7 , 12 )

€ 8.00

## 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.

---



Network: GUEST  
password: Guest@24