

# MENU'



## Antipasti

- Carpaccio di cervo su letto di rucola, riduzione di frutti e scaglie di stravecchio* € 10.00  
7
- Flan ai sapori di montagna, fonduta di formaggi di Ugovizza e cialda allo speck* € 9.00  
7
- Tagliere rustico di prodotti tipici locali, formaggi di Ugovizza e composte* € 11.00  
7, 12

## Primi Piatti

- Ravioli fatti in casa, ripieni di ragù di cervo* € 12.00  
1,3,7
- Zuppa di stagione del giorno* € 8.50
- Spaghetti di Gragnano al cacio e pepe FVG* € 9.50  
1,7
- Gnocchi di farro con zucchine e Montasio* € 11.00  
1,3,7

## Secondi Piatti

- Medaglioni di cervo ai frutti di bosco, funghi porcini e polenta* € 17.00
- Trota affumicata con salsa all'arancia* € 15.00  
4
- Guancette di maiale al cabernet, krauti e polenta* € 13.00  
12

## Insalatone

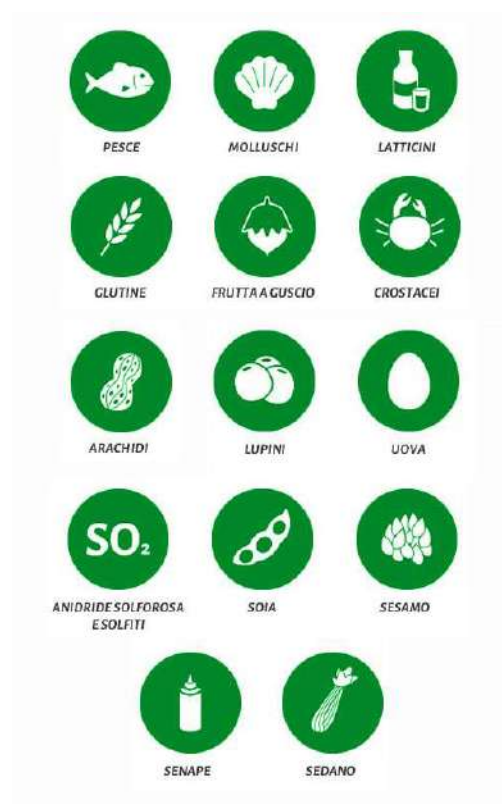
- Classica: misticanza, pomodoro, carote, cetrioli, mozzarella* € 7.00  
7
- La Saisera: misticanza, pomodoro secco, pera, cetriolo, stravecchio* € 8.00  
7



*Chiedici il piatto speciale  
o la proposta dei dessert del giorno!*

## LISTA ALLERGENI

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 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 (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 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 semi di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi



**Haiserera**  
HOTEL  
★ ★ ★