ANTIPASTI

Tagliere di affettati misti artigianali della tradizione friulana con formaggi della latteria di Castions di Strada e frittini (1,7,15)
(consigliato per 2-3 persone)
€ 20,00

Tagliere San Daniele con Burrata (7,12,15)
(consigliato per 2 persone)
€ 13,00

*Flan ai carciofi con fonduta di formaggi della latteria di Castions di Strada (7)
€ 7,00

PRIMI

*Gnocchi caserecci di patate al ragù d'anatra (1,3,7,9)
€ 10,00

*Tagliolini al San Daniele con panna, semi di papavero e zucchine julienne (1,3,7)
€ 10,00

*Lasagna Porchetta, scamorza e crema di asparagi (1,3,7)
€ 11,50

SECONDI DI PESCE

*Fritto misto di pesce con polenta rustica (1,2,14,15)
Gamberoni, mazzancolle, acquerelle, calamari, gamberetti boreali, filetti di sarde, verdure pastellate
€ 17,00

*Seppie in umido con polenta rustica (15)
€ 16,50

*Calamari fritti con polenta rustica (1,14,15)
€ 15,50

SECONDI

Tagliata di Manzo Irlandese (1,15)
250g di Cuberoll con una buona marezzatura che la rende tenera e saporita. Servita su letto di rucola e accompagnata da patate al forno
€ 21,50

Tartare di Scottona (1,3,7,10)
150gr di carne di manzo, servita con tuorlo d'uovo cotto a freddo, stracciatella, erba cipollina, capperi e senape
€ 18,50

Guancette di Manzo Brasate al vino rosso servite con polenta rustica (1,7,9,12,15)
€ 18,50

Frico di patate con polenta rustica (7)
(con cipolla caramellata alla birra)
€ 14,50

BURGER

**BEEF BURGER* (1,7,15)
Pane artigianale, 180g di hamburger di bovino, cheddar, bacon, lattuga, pomodoro, servito con patate dippers
€ 13,00

**CHEDDAR BURGER* (1,7,10)
Pane artigianale, 180g di hamburger bovino, bacon,cheddar cheese, cipolla caramellata, cetriolini in agrodolce, salsa BBQ, servito con patate dippers
€ 14,50

**CLUB SANDWICH ARCOBALENO* (1,3,7,15)
Panfiocco tricolore, Cotoletta, San Daniele croccante, Bacon, formaggio cheddar, pomodoro, lattuga, cappuccio rosso, maionese smoked.
Servito con patate dippers
€ 15,50

LA GRIGLIA

*Grigliata mista con polenta rustica (1,15)
Costa, salsiccia, sovracoscia di pollo disossata
€ 14,00

*Grigliata mista AL BOSCHETTO con polenta rustica (1,15)
Costa, salsiccia e mezzo galletto alla brace
€ 14,50

Tomahawk di manzo Irlandese (1,15)
Tenerissima carne di manzo molto marezzata e morbida, cotta alla brace e servita con verdure grigliate
€ 5,50 l'etto

Fiorentina di Scottona Rosa Alpina (1,15)
Bovino Austriaco allevato in modo naturale sui prati lussureggianti delle Alpi. Molto pregiata per la sua tenerezza e sapidità. Frollatura in cella DryAged. Servita con verdure grigliate
€ 6,00 l'etto

Costata la Rosa Alpina (1, 15)
Controfiletto con osso di manzo austriaco, circa 600 g. Frollatura in cella DryAged servita con patate al forno
€ 29,50

**Galletto con patate dippers* (1,15)
Succulento e morbido galletto della Valtellina speziato e cucinato secondo la nostra ricetta segreta
€ 14,50

*Costa con polenta rustica (1,15)
€ 13,00

*Sovracoscia di pollo con polenta rustica (1,15)
€ 11,00

*Salsiccia con polenta rustica (1,15)
€ 9,50

MENÙ BAMBINI

*Garganelli al ragù (1,3,7,10,15)
€ 7,00

*Lasagna al ragù (1,3,7,10,15)
€ 8,50

*Hamburger con patate fritte (1,15)
€ 9,00

*Cotoletta kids di pollo impanata con patate fritte (1,3,15)
€ 7,00

*Würstel kids con patate fritte (1,15)
€ 6,50

CONTORNI

*Patate fritte dippers (1,15)
€ 5,00

Patate al forno (1)
€ 5,00

Fagioli alla messicana (15)
€ 5,00

Verdure grigliate
€ 5,00

*Verdure pastellate (1,3)
€ 5,00

Fagioli e cipolla (15)
€ 4,50

Insalata mista
€ 4,00

DOLCI

*Gelato al pistacchio/nocciola con crumble al cioccolato e granella di pistacchi (1,7,8)
€ 5,00

Tiramisù (1,3,7)
€ 5,00

*Tortino al cioccolato con cuore morbido (1,3,7,8)
€ 5,00

*Torte assortite (1,3,7,8)
€ 5,00

Panna cotta (7)
(Cioccolato, caramello, frutti di bosco)
€ 5,00

*Sorbetto lime e zenzero (1,3)
€ 3,50

Sorbetto alcolico/analcolico (3)
€ 3,50

BIRRE

STIEGL

La Stiegl è una birra a bassa fermentazione prodotta nella zona di Salisburgo.
Presenta un colore giallo dorato e una schiuma fine e abbastanza persistente.

Grad. Alc.5%

0,2 cl € 3,00
0,4 cl € 5,50
caraffa 1,5l € 16,00
Shuttle birra da 2,5 lt
€ 27,00

BIRRA MORETTI "La Rossa"

Birra doppio malto in stile Doppelbock, prodotta con una selezione di malti 100% italiani: chiaro, brunito e torrefatto.
Grad. Alc. 7,2% Vol.

0,2 cl € 3,50
0,4 cl € 6,00
caraffa 1,5l € 18,00
Shuttle birra da 2,5 lt
€ 30,00

FRANZISKANER WEISSE

In bottiglia da 50cl. *Grad. Alc. 5% Vol.*
€ 6,00

ICHNUSA NON FILTRATA

In bottiglia da 50cl. *Grad. Alc. 5% Vol.*
€ 6,00

MORETTI gluten free

In bottiglia da 33cl. *Grad. Alc. 5,2% Vol.*
€ 3,50

MORETTI ZERO

In bottiglia da 33 cl.
€ 3,50

MORETTI RADLER LEMON

In bottiglia da 33 cl.
€ 3,50

Coperto 2,50€

Allergeni
ALLEGATO II del regolamento (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/ 2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/ CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) m.608/2004 della Commissione. Vengono definite SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- **a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);**
- **b) maltodestrine a base di grano (1);**
- **c) sciroppi di glucosio a base di orzo;**
- **d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3 Uova e prodotti a base di uova.
4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne;
- **a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;**
- **b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.**

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6 Soia e prodotti a base di soia tranne:
- **a) olio e grasso di soia raffinato (1);**
- **b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;**
- **c) oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia;**
- **d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;**

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- **a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di alcolici distillati, incluso l'alcol etilico di origine agricola;**
- **b) lattiolo.**

8 Frutta e guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana),noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13 Lupini e prodotti a base di lupini.
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
15 Aglio
(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati, possono esere contenuti ingredienti considerati allergeni. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto.

***Alcuni ingredienti dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con l'abbattitore di temperatura per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.**

al Boschetto
RISTOGRILL
specialità carni alla brace



MENÙ

LA CANTINA

Merlot - Refosco
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc
prezzi da 15,00€ a 40,00€

PICÊCH COLLIO · CASTELVECCHIO · Colle DUGA · TUNELLA AUTENTICA ARTE DI COLLINA · RODARO WINERY 1846 · LIS NERIS · Meroi · LUISA

VINO E BIBITE

Calice di vino della casa bianco o rosso
€ 1,20

1/4 lt Vino della casa bianco o rosso
€ 3,50

1/2 lt Vino della casa bianco o rosso
€ 6,50

1 lt Vino della casa bianco o rosso
€ 12,50

Calice di vino frizzante
€ 1,50

1/4 lt Vino frizzante
€ 4,00

1/2 lt Vini frizzante
€ 7,50

1 lt Vino frizzante
€ 14,50

Acqua San Benedetto naturale o frizzante
in bottiglia di vetro da 0,75cl
€ 3,00

CocaCola / Fanta / Sprite
in bottiglia di vetro da 0,33cl
€ 3,00

Gingerino
€ 2,50

Schweppes tonic / lemon
€ 3,00

The San Benedetto da 0,25cl
€ 3,00

Succhi di frutta vari gusti
€ 3,00