







## Da condividere

<b>PAPERINE</b> croccanti chips di patata fresca 	€ 4,00	<b>PATATE FRITTE</b> quelle con la buccia! 	€ 4,50
<b>BACCALÀ MANTECATO</b> E TELA PER-FETTA 1 4 7 11 <i>crostini artigianali e biologici Figuli® da grani italiani</i>	€ 9,50	<b>POLENTA FRITTA</b> bianca e gialla a cubetti 	€ 5,00
<b>LE NOSTRE POLPETTE</b> con la nostra salsa tartara (6 pz) 3 4 10 12 	€ 6,00	<b>CAROTE E ZUCCHINE FRITTE</b> 	€ 5,50
<i>ceci, spinaci e rosmarino - ceci e barbabietola - patate, zucchine, pomodoro e basilico</i>		<b>PORCINI FRITTI</b> specialità di stagione 	€ 7,00

## Piatti unici

FRITTURE DI PESCE, SGUSCIATO A MANO DA NOI, CON SOLA FARINA DI RISO, SENZA LATTE NÉ UOVA, PER LA MASSIMA LEGGEREZZA!

<b>GRAN FRITTO DI PESCE</b> CALAMARI, GAMBERI, SEPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ con patate, verdure fritte e polenta bianca morbida 2 4 12 14	€ 21,00
<b>CALAMARI E GAMBERI FRITTI</b> con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida macinata a pietra 2 12 14	€ 20,00
<b>CALAMARI FRITTI</b> con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida macinata a pietra 14	€ 19,00
<b>BACCALÀ FRITTO</b> con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida macinata a pietra 4	€ 17,00
<b>SARDE FRITTE</b> con patate fritte, verdure fritte e polenta bianca morbida 4	€ 15,00

### PESCE IN ALTRE COTTURE

<b>GRAN LEGGERO</b> SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI COTTI AL FORNO su letto di riso semi integrale alle verdure e legumi 2 12 14	€ 21,00
<b>GRAN PAELLA DI PESCE</b> 2 9 12 14	€ 21,00
<b>TRANCIO DI SALMONE</b> ALLA PIASTRA accompagnato da spinaci (con pomodori secchi e pinoli), patate fritte e salsa tartara 3 4 10 12	€ 22,00
<b>INSALATA CON CALAMARI ALLA PIASTRA</b> misticanza, olive taggiasche, pomodori secchi e pinoli tostati 12 14	€ 19,50
<b>PADELLATA DI COZZE IN ROSSO</b> 1 KG DI COZZE con pomodoro, origano, pepe e crostini di pane condito 1 9 14	€ 16,00

BRANZINO SFILETTATO A COLTELLO DA NOI DA PESCI INTERI:

<b>TARTARE DI BRANZINO</b> CON OLIO, LIMONE, CAPPERI E SOIA. Accompagnata con julienne di zucchine marinate, pomodoro fresco, burro salato della Bretagna e crostini Figuli® 1 4 6 7 11	€ 22,00
<b>FILETTO DI BRANZINO</b> COTTO ALLA PIASTRA con julienne di zucchine marinate e riso rosso, verdure e legumi 4	€ 22,00

### CARNE

<b>PAPEROTTA</b> COTOLETTA DI SUINO PADANO con la nostra giardiniera, pomodoro fresco e patate fritte 3 9	€ 18,00
<i>POLLO DISOSSATO E BATTUTO, ALLEVATO A TERRA SUL MONTELLO:</i>	
<b>POLLO GRIGLIATO</b> ALLE ERBETTE con pomodoro fresco e patate fritte	€ 17,00
<b>POLLO FRITTO</b> con la nostra giardiniera, pomodoro fresco e patate fritte 3 9	€ 18,00
<b>INSALATA DI POLLO</b> con misticanza, pomodoro e Montasio stravecchio 18 mesi "Latteria Perenzin" (San Pietro di Feletto) 7 12	€ 17,00

### VEGETARIANO E VEGANO

<b>BUFALONA E POMODORO</b> MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA ("Az. Agr. Borgoluce" - Susegana) con pomodoro fresco e pesto di olive 7	€ 14,50
<b>POLPETTE DI CECI</b> su crema di patate e porro con chips di porro fritto 9 	€ 13,50

## Per Bambini

(proposte riservate esclusivamente ai bambini fino ai 12 anni)

<b>NONNA PAPERÀ</b> CROCCANTI POLPETTE DI POLLO e patate fritte - pallina di gelato alla vaniglia - bibita a scelta 3 7	€ 12,50
<b>PAPERINO</b> FRITTURA DI CALAMARI e patate fritte - pallina di gelato alla vaniglia - bibita a scelta 3 7 14	€ 12,50
<b>SALMONCINO</b> PICCOLO TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA BIOLOGICO e patate fritte - pallina di gelato alla vaniglia - bibita a scelta 3 4 7	€ 12,50

### I nostri aperitivi

**"IS-BELLA" SPRITZ** 12  
vino bianco col fondo "GUIDO INDIGENO" e succo d'uva fragola "UVA SU UVA"

**"AL-BERTO" SPRITZ** 12  
vino bianco col fondo "GUIDO INDIGENO" e bitter alle erbe "BÈRTO"

### Vini della casa 12

	calice	0,25 l	0,5 l	caraffa(1l)
<b>BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA</b> € 2,50	€ 4,50	€ 7,00	€ 12,00	
<small>100% GLERA I.G.T. - 11% vol</small>				
<b>BIANCO FERMO DELLA CASA</b> € 2,50	€ 4,50	€ 7,00	€ 12,00	
<small>CHARDONNAY I.G.T. - 11,5% vol</small>				
<b>GUIDO INDIGENO</b> VINO BIANCO COL FONDO 10,5% vol	calice € 3,00	bott.(0,75l) € 14,00		

### Birre 12

<b>ALLA SPINA</b>	0,2 l	0,4 l	caraffa(1,5l)
<b>BIONDA V.I.P PILS - FORST - 5% vol</b> € 3,00	€ 3,00	€ 5,00	€ 16,00
<b>BIONDA NON FILTRATA</b> € 3,30	€ 3,30	€ 5,80	€ 18,00
<small>FELSENKELLER FORST - 5,2 % vol</small>			
<b>IN BOTTIGLIA</b>			bott. (33 cl)
<b>ROSSA SIXTUS FORST - 6,5% vol 1</b>			€ 4,00
<b>SENZA GLUTINE</b> ITALIAN PALE LAGER € 4,50			€ 4,50
<small>SUPERIOR FABBRICA DI PEDAVENA - 5,2% vol</small>			

### Bibite (33 cl)

COCA COLA - COCA COLA ZERO - FANTA - LEMON SODA - THE AL LIMONE/ALLA PESCA	€ 3,00
--	--------

### Dessert fatti da noi

<b>IL TIRAMISÙ</b> 13 7 CREMA AL MASCARPONE, SAVOIARDI, CAFFÈ E CACAO AMARO	€ 5,50
<b>L'AFFOGATO DI GUIDO</b> servito su cialda croccante 3 GELATO ALLA VANIGLIA, PANNA MONTATA E CAFFÈ ESPRESSO	€ 6,50
<b>GELATO ALLA VANIGLIA</b> DA BACCHE DI VANIGLIA BOURBON 3 7 € 6,00 Servito su cialda croccante A scelta con: caramello/ panna fresca/cioccolato fuso	€ 6,00
<b>LA NOSTRA MERINGATA</b> 3 7 MERINGHE FATTE IN CASA, PANNA MONTATA E CIOCCOLATO FUSO	€ 6,00
<b>TORTINO DI RISO E MELE</b> AL VAPORE, con gelato alla vaniglia 3 7 € 6,50 Per gli intolleranti al lattosio, disponibile la variante anche senza il gelato!	€ 6,50
<b>CAFFÈ CAPRICCIO</b> 13 7 8 CAFFÈ E BISCOTTINI ARTIGIANALI CON CREMA PROFUMATA AGLI AGRUMI	€ 3,50

**SGROPPINO** LIMONE/ LIQUIRIZIA E LIMONE 7 12 € 3,00/€ 3,50

SCOPRI TUTTI I NOSTRI VINI, BIRRE E BIBITE SPECIALI NELLA CARTA DELLE BEVANDE

COPERTO € 3,00 - ACQUA BOT. 0,75 l € 3,00 - CAFFÈ € 1,80 - LIQUORI € 3,50

ALLERGENI-1.Cereali contenenti glutine,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.Soja e prodotti a base di soia,7.Latte e prodotti a base di latte,8.Frutta a guscio,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.Anidride solforosa e solfiti,13.Lupini e prodotti a base di lupini,14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

"La qualità non è questione di possibilità ma di mentalità."

Le Papere