



Al Fungo Gemona

Via Taboga, 20 - 33013 Gemona del Friuli (UD)

Tel. +39 0432 980039

www.alfungo.it

info@alfungo.it



Lunedì chiuso



**Eventi aziendali, compleanni, matrimoni,
cene e pranzi a tema di carne o pesce.**

Preavviso di almeno 4 giorni precedenti all'evento.

Per ulteriori informazioni chiedete al personale di servizio.

Grazie!





Antipasti della tradizione

Traditionelle Vorspeisen - Traditional appetizers

Flan agli asparagi con fonduta di formaggi € 10,50

Spargelauf mit Käsefondue

Asparagus flan with cheese fondue

Carpaccio di Black Angus su letto di rucola, pomodorini, carciofini e scaglie di pecorino romano € 11,00

Black Angus Carpaccio auf einem Beet von Rauke, Kirschtomaten, Artischocken und römischen Schafkäse-Splittern

Angus carpaccio on a bed of rocket, cherry tomatoes, artichokes and Roman pecorino flakes

San Daniele "Zanini Gio Batta" con Bufala e funghi trifolati € 13,00

San Daniele „Zanini Gio Batta“ Schinken mit Büffel-Mozzarella und Pilze

San Daniele "Zanini Gio Batta" ham, buffalo mozzarella and mushrooms

Antipasti di mare

Vorspeisen aus dem Meer - Seafood appetizers

Insalata di polpo con pomodori secchi e olive taggiasche* € 10,00

Tintenfischsalat mit Trockentomaten und Taggiasca-Oliven*

Octopus salad with dried tomatoes and Taggiasca olives*

Capesante gratinate* € 12,00

Gratinierte Jakobsmuscheln*

Scallops au gratin*

I nostri marinati (salmone, spigola, alici) € 12,50

Unsere marinierten Gerichte (Lachs, Seebarsch, Sardellen)

A selection of marinades (Salmon, Sea-bass, Anchovies)



* OGNI RICHIESTA DI MODIFICA DEI PIATTI VIENE CALCOLATA COME EXTRA * COPERTO € 2,50

* PRODOTTO FRESCO DECONGELATO ALL'ORIGINE * AM HERKUNFTSORT AUFGETAUTE FRISCHWARE



Primi piatti di terra fatti in casa

Hausgemachte erste Gänge - Homemade first courses from land

- Lasagne fatte in casa alla bolognese € 9,50
Lasagne mit Fleischsauce
Home-made lasagna with a meat sauce
- Gnocchi di zucca fatti in casa alla carnica € 10,00
Kürbis-Gnocchi nach Karnischer Art
Carnic pumpkin gnocchi (small dumplings)
- Mezze Maniche con Piccadilly, Burrata e pesto di rucola € 10,00
Nudeln „Mezze Maniche“ mit Piccadilly Tomate, Burrata (Mezzarella) und Pesto aus Rukola
“Mezze Maniche” pasta with tomatoes, burrata and rocket pesto
- Tortelli caserecci agli asparagi con carbonara € 12,00
Hausgemachte Tortelli mit Spargel à la Carbonara
Homemade asparagus tortelli (stuffed pasta) with carbonara sauce
- Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini e salsiccia € 12,00
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Wurst
Homemade Tagliatelle with porcini mushrooms and sausage
- I cjarsons dello chef € 12,00
Cjarsons (gefüllte Teigtäschchen) vom Chef
Chef's cjarsons (typical dumplings of Friulan cuisine)

Primi piatti di pesce

Fisch-Vorspeisen - Seafood first courses

- Tagliatelle al salmone con cipolla di Tropea al balsamico € 11,50
Lachs - Tagliatelle (Bandnudeln) mit Tropea-Zwiebeln und Balsamico
Tagliatelle with salmon and Tropea onions in balsamic sauce
- Spaghetti alle vongole peverasse e bottarga di muggine € 12,50
„Peverasse“ Miesmuscheln und Fischrogen aus getrockneter Meeräsche
Spaghetti with “peverasse” clams and grey mullet bottarga
- Garganelli con punte d'asparago e gamberi € 13,50
Garganelli (Nudeln) mit Spargelspitzen und Garnelen
Garganelli pasta with asparagus tips and shrimps



I nostri secondi di carne alla griglia

Unsere Spezialitäten - Our main course grilled meat specialties

Costata di manzo alla fiorentina con patate al forno (peso medio 1,5 kg, cons. min. 2 persone) € 7,00 all'hg

Florentiner Rindersteak mit gebackenen Kartoffeln
(Durchschnittsgewicht 1,5 kg, empfohlen für mindestens 2 Personen)
Florentine beef steak with baked potatoes
(average weight 1.5 kg, recommended for a minimum of 2 people)

Grigliata mista di carne con polenta e patate fritte € 18,00

Gemischtes Grillfleisch mit Polenta und Pommes frites
Mixed meat grill with polenta and French fries

Tomahawk di Black Angus irlandese con patate in tecia € 6,50 all'hg

Tomahawk vom irischen Black Angus mit Kartoffeln „in tecia“ (in der Pfanne gegart)
Irish Angus Tomahawk steak with "tecia" potatoes

Tagliata di manzo Black Angus con verdure ai ferri € 20,00

Tagliata vom Black Angus Rind mit gegrilltem Gemüse
Angus sliced beef steak with grilled vegetables

Costicine di agnello alla griglia con polenta e cipolline glassate € 22,50

Gegrillte Lammkoteletts mit Polenta und mairtierten Zwiebeln
Grilled lamb chops with polenta and caramelized onions

Filetto di manzo con patate al forno € 25,00

Rinderfilet mit Bratkartoffeln
Beef fillet with roast potatoes

LA DISPONIBILITÀ DI TIPOLOGIE DI CARNI POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI (RIVOLGERSI AL PERSONALE)
DIE VERFÜGBARKEIT VERSCHIEDENER FLEISCHSORTEN KANN VARIATIONEN UNTERLIEGEN (WENDEN SIE SICH ANS PERSONAL)
THE AVAILABILITY OF TYPES OF MEAT MAY VARY (ASK THE STAFF)



* OGNI RICHIESTA DI MODIFICA DEI PIATTI VIENE CALCOLATA COME EXTRA * COPERTO € 2,50
* PRODOTTO FRESCO DECONGELATO ALL'ORIGINE * AM HERKUNFTSORT AUFGETAUTE FRISCHWARE



1 Secondi della Tradizione

Die Zweite Tradition - Local traditional main courses

IL FRICO CLASSICO

Frico di patate con polenta € 11,00
Gebackener Käse Frico mit Polenta - Frico (fried cheese with potatoes) with polenta

PIATTO FRIULANO

Frico di patate con salsiccia friulana alla griglia e polenta € 13,00
Gebackener Käse Frico mit Friuli Bratwurst und Polenta - Frico (fried cheese with potatoes) with Friulan grilled sausage and polenta

PIATTO VEGETARIANO

Gnocchi di zucca alla carnica & zucchine, peperoni, patate, melanzane, Montasio alla piastra € 13,50
Kürbißklößchen nach karnischer Art & Gemüse und Montasio vom Grill
Carnic style pumpkin dumplings & grilled vegetables and Montasio

IL NOSTRO PIATTO AL FUNGO

Medaglioni di filetto di maiale alla birra scura con patate in tecia € 17,00
Schweinemedallion mit Dunkelbier und Kartoffeln „in tecia“ (in der Pfanne gegart)
Pork fillet medallions cooked in stout beer with potatoes “in tecia” (stewed)

Secondi piatti di pesce

Traditionelle Fischgerichte - Traditional fish main courses

Calamari fritti* con polenta e patate fritte € 13,50
Frittierte Kalmare* mit Polenta und Pommes frites
Fried squids* with polenta and fries

Calamari alla griglia con polenta e verdure grigliate € 13,50
Kalmare vom Grill mit Polenta und Grillgemüse - Grilled squids with polenta and grilled vegetables

Filetti di branzino alla mediterranea (pomodoro, capperi, olive) con carotine Vichy € 18,00
Seebarschfilet auf Mittelmeerart (mit Tomaten, Kapern und Olive) und Vichy-Karotten
Mediterranean style Sea-Bass fillet (with tomatoes, capers, olives) and Vichy carrots

PESCATO DEL GIORNO con contorni di stagione (secondo disponibilità/ rivolgersi al personale) € 5,50 all'hg
Fangfrischer Fisch mit Saison-Beilagen (Je nach Verfügbarkeit/ Wenden Sie sich ans Personal)
Catch of the day with seasonal side dishes (depending on availability/ask the staff)

* OGNI RICHIESTA DI MODIFICA DEI PIATTI VIENE CALCOLATA COME EXTRA * COPERTO € 2,50
* PRODOTTO FRESCO DECONGELATO ALL'ORIGINE * AM HERKUNFTSORT AUFGETAUTE FRISCHWARE



Insalatone e vegetariani

Gemischter Salatteller und Vegetarisches - Salads and vegetarian plates

Wok ai tre risi integrali con pollo e verdure € 12,00

Wokpfanne mit drei Vollkornreissorten mit Huhn und Gemüse - Brown rice trio with chicken and vegetables

Insalatona sfiziosa

(misticanza, finocchietto, pomodori secchi, acciughe Mar Cantabrico, bufalina, olive) . € 10,80

Salatteller (Feldsalat, Fenchel, gestrocknete Tomaten, Sardellenfilets aus Mar Cantabrico, Büffel-Mozzarella, Oliven)

Mixed salad, fennel, dried tomatoes, Cantabrian sea anchovies, buffalo mozzarella, olives

Insalatona di pollo saporita

(julienne di pollo, insalata verde, pomodorini, olive, carote, peperoni) € 11,50

Geflügelsalat lecker (Julienne vom Huhn, grüner Salat, Tomaten, Oliven, Karotten, Pfefferschoten)

Chicken julienne, green salad, cherry tomatoes, olives, carrots, peppers

Al Fungo's Caesar salad

(insalata gentile, scaglie di grana, uova, crostini, noci, mela, bacon, salsa caesar) € 12,00

Al Fungo's Caesar Salat (Gentile Salat, Parmesan Flocken, Eier, Croutons, Walnüsse, Apfel, Speck, Caesar-Sauce)

Gentile salad, parmesan cheese, eggs, croutons, walnuts, apple, bacon, caesar sauce

Contorni

Beilagen - Side dishes

Insalata di pomodoro e cipolla € 4,00

Tomatensalat mit Zwiebel - Tomato and onion salad

Insalata di stagione mista € 5,00

Gemischter Salat der Saison - Mixed season salad

Patate fritte con la buccia € 5,00

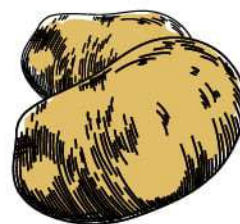
Pommes frites in der Schale - Fried potatoes with their peel

Patate in tecia € 5,00

Röstkartoffeln nach italienischer Art - "Tecia" potatoes

Patate con rosmarino al forno € 6,00

Im Ofen gebackene Rosmarinkartoffeln - Baked potatoes with rosemary



* OGNI RICHIESTA DI MODIFICA DEI PIATTI VIENE CALCOLATA COME EXTRA * COPERTO € 2,50

* PRODOTTO FRESCO DECONGELATO ALL'ORIGINE * AM HERKUNFTSORT AUFGETAUTE FRISCHWARE

Dessert

Nachspeisen



Produzione artigianale

Hausgemachte Desserts - Artisan production

Torta della nonna Omas Kuchen Grandmother's cake	€ 4,80
Torta al cioccolato e lamponi Schokoladekuchen mit Himbeeren Chocolate and raspberry cake	€ 5,00
Profiteroles Profiteroles au Chocolat Profiteroles with chocolate	€ 5,00
Soufflé caldo al cioccolato Schokoladensoufflé Hot chocolate souffle	€ 6,00
Scrigno alle mele e mandorle Schatulle mit Äpfeln und Mandeln Stuffed cake with apples and almonds	€ 6,00



Fatti in casa

Hausgemachte Nachspeisen - Homemade

Panna cotta ai frutti di bosco, cioccolato e caramello Panna cotta mit Waldfrüchten, Schokolade und Karamell - Panna cotta with berries, chocolate and caramel	€ 4,00
Sorbetto al limone Zitronensorbet - Lemon sorbet	€ 4,20
Tiramisù Tiramisù	€ 4,50
Strudel di mele Apfelstrudel - Apple strudel	€ 4,50
Crema catalana Katalanische Creme - Catalan cream	€ 4,50
Cestino con gelato alla vaniglia e frutti di bosco Waffel Schüssel mit Vanilleeis und Waldfrüchten - Waffel basket with vanilla ice cream and berries	€ 6,50

Bevande

Getränke - Drinks



Le nostre birre alla spina

Birra Augustiner Edelstoff 0,30 l	€ 3,80
Birra Augustiner Edelstoff 0,40 l	€ 5,00
Birra Augustiner Edelstoff 0,50 l	€ 6,00
Birra Augustiner Dunkel 0,30 l	€ 4,00
Birra Augustiner Dunkel 0,40 l	€ 5,50
Birra Augustiner Dunkel 0,50 l	€ 6,50
Birra Schneider Weisse 0,50 l	€ 6,00
Caraffa di birra da 1,5 l	€ 15,00



Vino 0,25 l	€ 3,80
Vino 0,50 l	€ 6,00
Vino 1 l	€ 11,00
Birra analcolica bottiglia 0,33 l	€ 4,00
Bibite alla spina 0,25 l	€ 3,20
Bibite alla spina 0,40 l	€ 4,20
Bibite in lattina	€ 3,00
Succhi di frutta	€ 3,50
Acqua da 0,75 l microfiltrata	€ 2,20
Acqua Alba da 0,50 l	€ 2,50
Acqua Alba da 0,75 l	€ 3,00



Caffetteria

Kaffee

Caffè espresso	€ 1,40
Caffè Hag	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,20

Digestivi

Verdauungsfördernd

Limoncello e grappe alla frutta	€ 2,80
Vodka	€ 3,20
Baileys	€ 3,50
Amari	€ 3,50
Grappa friulana	€ 4,00
Grappa di Ramandolo Ceschia	€ 4,50
Grappa Prime Uve, Nonino, Storica	€ 4,80
Whisky fino a 5 anni	€ 5,50
Whisky invecchiati	€ 6,50



AVVISO IMPORTANTE

In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel Regolamento **2011/1169/CE**, avvertiamo i signori clienti che tutti gli alimenti serviti in questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni:

- cereali contenenti glutine cioè:
 - grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- crostacei e prodotti a base di crostacei
- uova e prodotti a base di uova
- pesce e prodotti a base di pesce
- arachidi e prodotti a base di arachidi
- soia e prodotti a base di soia
- latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)
- frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti
- sedano e prodotti a base di sedano
- senape e prodotti a base di senape
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale
- lupini e prodotti a base di lupini
- molluschi e prodotti a base di molluschi

Informazioni più precise possono essere richieste al nostro personale.



Al Fungo
Gemona