



Al Fungo
Gemona

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

Tel. +39 0432 980039

www.alfungo.it

info@alfungo.it



Lunedì chiuso



Antipasti della tradizione

Traditionelle Vorspeisen - Traditional appetizers

Flan alla zucca con fonduta di formaggi e croccanti di speck € 10,50

Kürbis-Flan mit Käsefondue und knusprigem Speck

Pumpkin flan with cheese fondue and crispy speck

Carpaccio di Black Angus su letto di misticanza, pomodorini e scaglie di Grana € 11,00

Black Angus Carpaccio auf einem Bett aus Mischsalat, Kirschtomaten und Grana-Flocken

Black Angus carpaccio on a bed of mixed greens, cherry tomatoes, and Grana shavings

Prosciutto crudo San Daniele con asparagi alla parmigiana € 13,00

San Daniele Rohschinken mit Spargel in Parmesan

San Daniele raw ham with Parmesan asparagus

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*

Cocktail di gamberetti in salsa rosa € 10,00

Shrimps-Cocktail in Cocktailsauce

Shrimp cocktail in cocktail sauce

Carpaccio di spada marinato al pepe rosa su letto di misticanza € 12,00

Marinierter Schwerfisch-Carpaccio mit rosa Pfeffer auf einem Bett aus Mischsalat

Marinated swordfish carpaccio with pink pepper on a bed of mixed greens



* 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

- Zuppa di patate** € 8,00
Kartoffelsuppe
Potato soup
- Crespelle con sclopit, formadi frant e croccanti di speck** € 9,00
Crêpes mit Sclopit (Kräuter), Formadi Frant (typischer friulanischer Käse) und knusprigem Speck
Crepes with sclopit (herb), Formadi Frant (typical Friulian cheese), and crispy speck
- Lasagne fatte in casa alla bolognese** € 9,50
Hausgemachte Lasagne Bolognese-Art
Homemade lasagna with Bolognese sauce
- Mezze Maniche alla Amatriciana** € 10,00
Nudeln „Mezze Maniche“ nach Amatriciana-Art
“Mezze Maniche” pasta in Amatriciana style
- Gnocchi di zucca fatti in casa alla carnica** € 11,00
Hausgemachte Kürbisknocken nach Carnica-Art
Homemade pumpkin gnocchi Carnica style
- Garganelli ai funghi porcini** € 11,00
Nudeln „Garganelli“ mit Steinpilzen
Garganelli pasta with porcini mushrooms
- Tagliatelle con carbonara agli asparagi** € 12,50
Nudeln „Tagliatelle“ mit Spargelcarbonara
Tagliatelle pasta with asparagus carbonara
- Gjarsons con erbe fini, ricotta e frutti rossi** € 13,00
Gjarsons (gefüllte Teigtäschchen) mit feinen Kräutern, Ricotta und Beeren
Gjarsons (typical dumplings of Friulan cuisine) with fine herbs, ricotta, and berries

Primi piatti di pesce

Fisch-Vorspeisen - Seafood first courses

- Garganelli al salmone con cipolla di Tropea al balsamico** € 13,00
Garganelli (Nudeln) mit Lachs und Tropea-Zwiebeln in Balsamico-Essig
Garganelli pasta with salmon and Tropea onions in balsamic vinegar
- Spaghetti alle vongole peverasse** € 13,50
Spaghetti mit „Peverasse“ Miesmuscheln
Spaghetti with “peverasse” clams
- Tagliatelle ai gamberi e zucchine** € 14,50
Nudeln „Tagliatelle“ mit Garnelen und Zucchini
Tagliatelle pasta with shrimp and zucchini



1 nostri secondi e carni alla griglia

Unsere Spezialitäten - Our main course grilled meat specialties

Nodino di maiale alla griglia con patate alla senape e polenta € 12,50

Gegrilltes Schweinekotelett mit Senf-Kartoffeln und Polenta

Grilled pork chop with mustard potatoes and polenta

Bocconcini di pollo al curry con timballo di riso basmati e verdure dell'orto € 12,50

Hähnchenbällchen in Currysauce mit Basmati-Reistimbale und Gemüse

Chicken bites in curry sauce with basmati rice timbale and vegetables

Wiener Schnitzel con patate fritte € 13,00

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Wiener Schnitzel with French fries

Guance di maiale al vino refosco con purè di patate € 13,50

Schweinebacken in Refosco-Wein mit Kartoffelpüree

Pork cheeks in Refosco wine with mashed potatoes

Grigliata mista di carne con polenta e patate fritte € 16,50

Gemischtes Grillfleisch mit Polenta und Pommes frites

Mixed meat grill with polenta and French fries

Tagliata di manzo con pomodori gratinati € 17,50

Tagliata mit Gratinierte Tomaten

Sliced steak with Tomato gratin

Costicine di agnello alla griglia con polenta e cappuccio stufato € 18,00

Gegrillte Lammrippchen mit Polenta und geschmortem Kohl

Grilled lamb ribs with polenta and braised cabbage



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

IL NOSTRO PIATTO DEL CONTADINO

Uova in tecia con bacon croccante, cappuccio stufato e polenta grill € 11,50

Spiegelei mit knusprigem Bacon, geschmortem Weißkohl und Grillpolenta

Scrambled eggs with crispy bacon, braised cabbage, and grilled polenta

PIATTO VEGETARIANO

Gnocchi di zucca alla carnica & zucchine, peperoni, patate, melanzane, Montasio alla piastra € 13,50

Kürbisklößchen nach karnischer Art & Gemüse und Montasio vom Grill

Carnic style pumpkin dumplings & grilled vegetables and Montasio

PIATTO FRIULANO

Frico di patate con salsiccia friulana alla griglia e polenta € 14,50

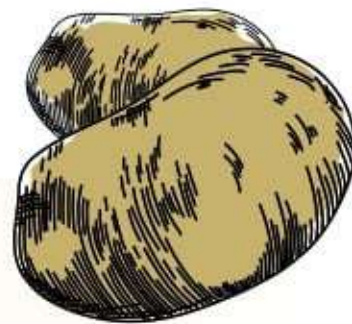
Gebackener Käse Frico mit Friuli Bratwurst und Polenta - Frico (fried cheese with potatoes) with Friulan grilled sausage and polenta

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 alla griglia con polenta e verdure grigliate € 13,50

Kalmare vom Grill mit Polenta und Grillgemüse
Grilled squids with polenta and grilled vegetables

Calamari fritti* con polenta e patate fritte € 14,50

Frittierte Kalmare* mit Polenta und Pommes frites
Fried squids* with polenta and fries

Trancio di pesce spada alla griglia con patate prezzemolate € 14,50

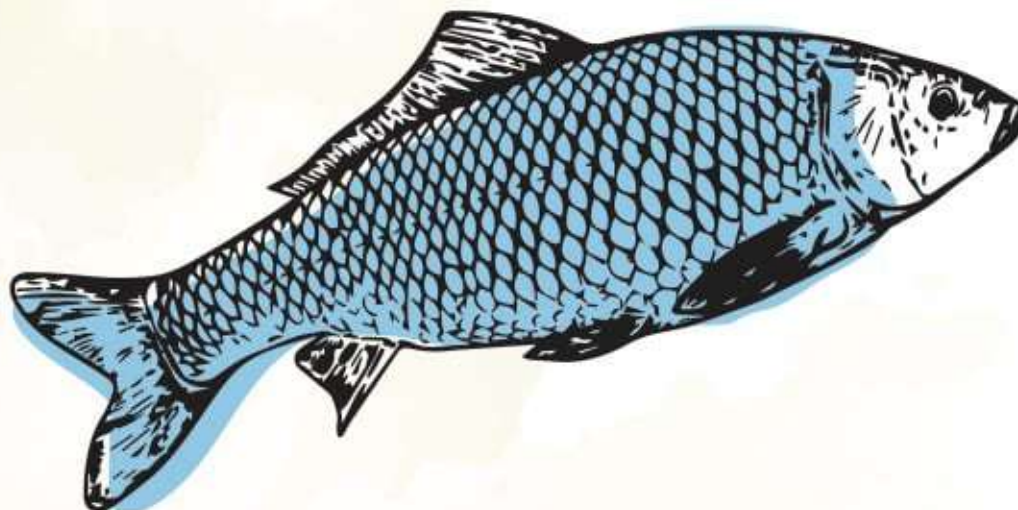
Gegrilltes Schwertfischsteak mit Petersilienkartoffeln
Grilled swordfish steak with parsley potatoes

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)





Insalatone e vegetariani

Gemischter Salatteller und Vegetarisches - Salads and vegetarian plates

Insalatona sfiziosa

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

Salatteller (Feldsalat, Fenchel, gestrocknete Tomaten, Sardellenfilets aus Mar Cantabrico, Büffelmozzarella, 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)

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

Wok ai tre risi integrali con pollo e verdure € 12,50

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

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 € 5,50

Röstkartoffeln nach italienischer Art - Tecia potatoes

Verdure miste grigliate € 7,00

Gemischtes gegrilltes Gemüse - Grilled mixed vegetables



Dessert

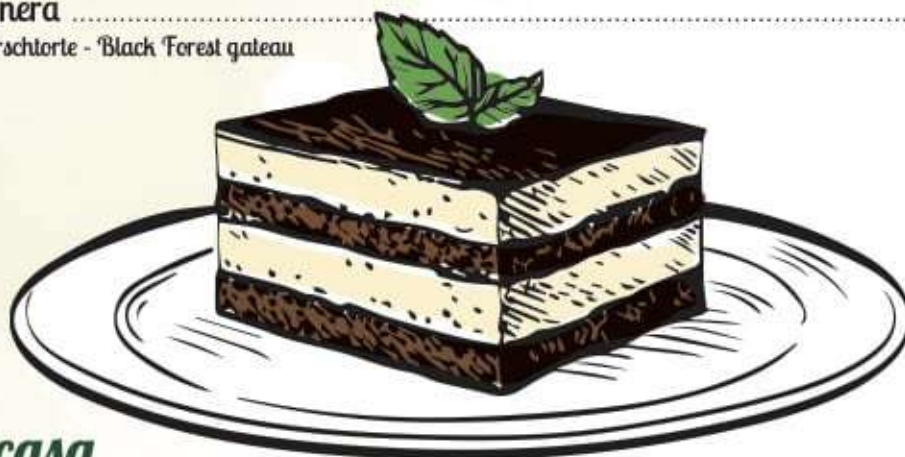
Nachspeisen



Produzione artigianale

Hausgemachte Desserts - Artisan production

Profiteroles	€ 5,50
Profiteroles au Chocolat - Profiteroles with chocolate	
Souffl� caldo al cioccolato	€ 6,50
Schokoladensouffl� - Hot chocolate souffl�	
Torta della nonna	€ 7,00
Omas Kuchen - Grandmother's cake	
Torta ai frutti di bosco	€ 7,50
Beerentorte - Mixed berry cake	
Torta foresta nera	€ 8,50
Schwarzw�lder Kirschtorte - Black Forest gateau	



Fatti in casa

Hausgemachte Nachspeisen - Homemade

Panna cotta ai frutti di bosco, cioccolato e caramello	€ 5,00
Panna cotta mit Waldfr�chten, Schokolade und Karamell - Panna cotta with berries, chocolate and caramel	
Sorbetto al limone	€ 5,00
Zitronensorbet - Lemon sorbet	
Tiramis�	€ 6,50
Tiramis�	
Crema catalana	€ 6,50
Katalanische Creme - Catalan cream	
Strudel di mele	€ 7,00
Apfelstrudel - Apple strudel	
Cestino con gelato alla vaniglia e frutti di bosco	€ 8,50
Waffel Sch�ssel mit Vanilleeis und Waldfr�chten - Waffel basket with vanilla ice cream and berries	

Le nostre birre alla spina

Birra Kozel Premium Lager 0,30 l	€ 3,50
Birra Kozel Premium Lager 0,50 l	€ 5,00
Birra Kozel Lager Dark 0,30 l	€ 3,50
Birra Kozel Lager Dark 0,50 l	€ 5,00
Birra Raffo lavorazione grezza 0,20 l	€ 3,00
Birra Raffo lavorazione grezza 0,50 l	€ 5,00
Birra Grolsch Weizen 0,30 l	€ 3,80
Birra Grolsch Weizen 0,50 l	€ 6,00
Caraffa di birra da 1,50 l	€ 14,00



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 S. Pellegrino da 0,50 l	€ 2,50
Acqua S. Pellegrino da 0,75 l	€ 3,50



Caffetteria

Kaffee

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè Hag	€ 1,60
Caffè corretto	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,20

Digestivi

Verdauungsfördernd

Limoncello e grappe alla frutta	€ 2,80
Vodka	€ 3,50
Amari	€ 4,00
Baileys	€ 4,50
Grappa friulana	€ 4,50
Grappa di Ramandolo Ceschia	€ 5,00
Grappa Prime Uve, Nonino, Storica	€ 5,50
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