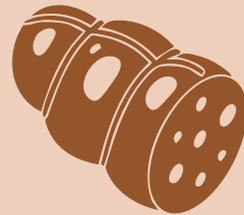
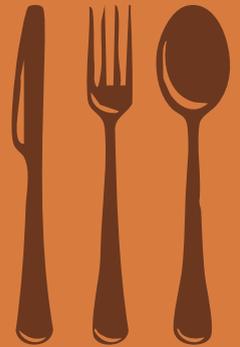


LA POLSE

VIN E AMÏS, UN PARADÏS





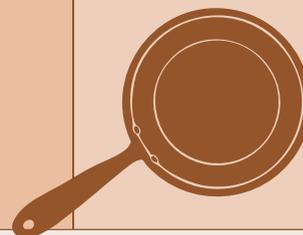
OSTERIA, BRUSCHETTERIA, VINI E PRODOTTI TIPICI FRIULANI

La Polse è nota a tutti per le sue offerte enogastronomiche, fra le quali le rinomate bruschette al pomodoro, al lardo e all'aglio.

La bruschetta è un piatto contadino diffuso in tutta Italia, nato dalla necessità che gli agricoltori avevano di conservare il pane.

L'etimologia del termine risale all'aggettivo romanesco "brusco" con significato di abbrustolito, ed è preparata con una fetta di pane alla piastra condito con olio e sale e strofinato con aglio crudo.

Seguono quelle al pomodoro, con il lardo o al tonno; quale sia la bruschetta più buona è argomento ancora discusso e dibattuto.



OGNI GIORNO NUOVI INGREDIENTI. SAPORI E ABBINAMENTI CREATI PER MASSIMA QUALITÀ E FRESCHEZZA

AVVERTENZE INGREDIENTI / INTOLLERANZE

In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel regolamento 2011/1169/CE, avvertiamo i nostri clienti che tutti i nostri prodotti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena 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 (incluso lattosio).

Frutta a guscio: cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

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 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PIATTI FREDDI

INSALATA CLASSICA verde mista, pomodori e carote	6,00€
CAPRESE mozzarella di bufala, letto di rucola, pomodorini e olive taggiasche	8,00€
VERDURE GRIGLIATE zucchine, melanzane, peperoni e finocchi	8,00€
INSALATA MISTA verde mista, carote, pomodori, olive taggiasche, cipolla di Tropea, cetrioli e bocconcini di bufala	8,00€
INSALATA GRECA feta, pomodorini, verde mista, peperoni, cetrioli e olive taggiasche	8,00€
INSALATA CATALANA insalata verde, carote, finocchi, avocado, gamberetti e arancio	9,00€
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	12,00€
ROAST-BEEF ALL'INGLESE	15,00€
HAMBURGER CON VERDURE GRIGLIATE	12,00€
PASTRAMI pastrami, olive taggiasche, pomodorini, rucola e senape	15,00€



Per qualsiasi chiarimento o modifica per quanto riguarda la presenza di allergeni chiedere al personale

BRUSCHETTE CON CARNE

SE HAI FRETTA, CHIEDI PURE COS'È GIÀ PRONTO O DAI UN'OCCHIATA ALLA VETRINA!

TUTTE LE NOSTRE BRUSCHETTE SONO DISPONIBILI ANCHE CON PANE SENZA GLUTINE.

SALSICCIA E FRIARIELLI

3,50€

LUKE

salsiccia, stracchino e semi di finocchio

3,50€

SCATOLA CHIUSA

crema di rucola, insalatina, filetto di maiale affumicato, salsa di pomodori verdi dolci e germogli di porro

3,50€

PASTRAMI

pastrami, rucola, pomodorini secchi, olive taggiasche e senape

4,00€

PETTO D'OCA

petto d'oca affumicato, carota e frutto della passione

4,00€

BROVADA E MUSETTO

3,50€

GAIA

pitina, philadelphia, avocado e sesamo nero

3,50€

SFILACCI DI EQUINO

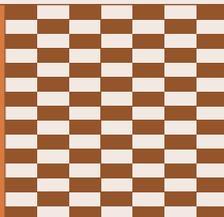
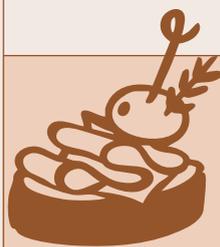
sfilacci di equino, rucola, kiwi e glassa

3,50€

MELONZA

crema fettuccine di mandorle, radicchio tardivo, lonza affumicata e mela grigliata

3,50€



Per qualsiasi chiarimento o modifica per quanto riguarda la presenza di allergeni chiedere al personale

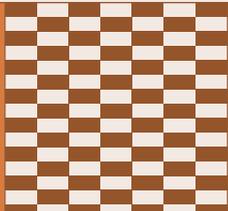
BRUSCHETTE CON PESCE

GAMBERETTI gamberetti, salsa rosa, zucchine grigliate e menta	4,00€
TONNO AFFUMICATO finocchi, tonno affumicato e fragola	4,00€
PESTATO pestato di agrumi, tonno affumicato, cipolla di Tropea e arancia	4,00€
MERAVIGLIA tonno affumicato, finocchi grigliati e valeriana	4,00€
ACCIUGHE accciughe, burro e limone	4,00€
BURRATA burrata, datterini, basilico e acciughe	4,00€
TEA stracchino, friarielli e acciughe	4,00€
SARDE IN SAOR	4,00€
TROTA AFFUMICATA trota affumicata, burro e limone	4,00€
LE PERLE caviale di trota, panna acida e limone	4,00€
BACCALÀ MANTECATO	4,00€
GRANCHIO polpa di granchio, panna acida, pomodoro e avocado	4,00€
NEW ARINGA burrata, aringa, cappuccio viola agrodolce e caviale di basilico	4,00€
EUGENIA philadelphia, salmone e avocado	4,00€
GUMI&DRET sopressa, baccalà mantecato, melograno e foglia di capperi	4,00€
FAVOLOSA mousse di panna acida, cetriolo, trota affumicata, caviale e foglia di fico moro	4,00€

Per qualsiasi chiarimento o modifica per quanto riguarda la presenza di allergeni chiedere al personale

BRUSCHETTE CON AFFETTATI

LARDO	3,50€
CRUDO	3,50€
CRUDO E BRIE	3,50€
MORTADELLA mortadella, crema di ceci e granella di pistacchio	3,50€
SALAME NOSTRANO	3,50€
SALAME ALL'ACETO E CIPOLLA	3,50€
SPECK	3,50€
SPECK E BRIE	3,50€
COTTO E KREN	3,50€
COTTO E BRIE	3,50€
SALAMINO E BRIE	3,50€
SALAMINO PICCANTE E STRACCHINO	3,50€
CONTADINA soppressa, forma di frant e fichi	3,50€
MORTADELLA E SALSA PICCANTE	3,50€
CHIAMIAMOLA salvia, mortadella, burrata, cavolo viola e granella di pistacchio	3,50€
PANCETTA pancetta alla pistra, uovo e crema di tartufo	3,50€
ROSE DI TEA pancetta croccante, insalata, polpa di fragole e formaggio spalmabile	3,50€
PATANEGRA lardo di Patanegra, miele, pestato di frutta secca e spezie	3,50€



Per qualsiasi chiarimento o modifica per quanto riguarda la presenza di allergeni chiedere al personale

BRUSCHETTE VEGETARIANE

AGLIO	1,50€
POMODORO	1,50€
BRIE E POMODORI SECCHI	3,50€
BRIE E NOCI	3,50€
BRIE E RADICCHIO TARDIVO	3,50€
BRIGANTE olio, origano e olive nere	3,50€
GRETA burrata, pomodoro secco, olive taggiasche e basilico	3,50€
MELANZANE melanzane grigliate, frutti di bosco e fiocchi di sale	3,50€
GORGONZOLA gorgonzola, pera e noci	3,50€
ZUCCHINE zucchine, melanzane grigliate e salsa di pomodoro	3,50€
MARC & TON crema di ortiche, gorgonzola, olive verdi e pomodorini datterini	3,50€
AVOCADO avocado, crema di noci, radicchietto e uova di casa	3,50€
HALLOWEEN zucca grigliata, gorgonzola e semi di zucca	3,50€
ZUCCA GRIGLIATA E OLIVE NERE	3,50€
POMODORINI A PEZZI E SEDANO	3,50€
FIORE D'ORO uovo marinato, crema di pecorino, avocado e fiordaliso	3,50€

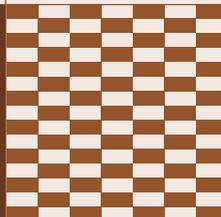
BRUSCHETTE DOLCI

NUTELLA E GRANELLA DI NOCCIOLA	2,50€
CREMA E GRANELLA DI PISTACCHIO	2,50€

Per qualsiasi chiarimento o modifica per quanto riguarda la presenza di allergeni chiedere al personale

PER TUTTI GLI APPETITI - PANINI

TOAST cotto e formaggio	5,00€	SALSICCIA salsiccia e friarielli	5,00€
TRADIZIONALE crudo e mozzarella	5,00€	PICCANTONE salamino piccante e brie	5,00€
ESTIVO pomodoro, mozzarella, olio d'oliva e origano	5,00€	CAFONE olio, olive nere e formaggio	5,00€
DELICATO prosciutto crudo e stracchino	5,00€	COTOLETTA cotoletta, mozzarella e pomodoro	5,00€
MONASTICO brie, grana e noci	5,00€	SAPORITO speck, brie e funghi	5,00€
VEGETARIANO mozzarella, verdure grigliate e funghi	5,00€	MORTAZZA mortadella e salsa piccante o dolce	5,00€
FANTASIA cotto, mozzarella e verdure grigliate	5,00€	BRESAOLA bresaola, grana, pomodorini e rucola	6,00€
ABBUFFONE cotto, brie, funghi e salsa piccante	5,00€	TREVISO speck, scamorza e radicchio tardivo	6,00€
MT soppressa, gorgonzola, cipolle agrodolce e salsa di peperoni dolci	6,00€	PASTRAMI pastrami, uovo alla piastra, zucchine in agrodolce e senape	6,00€
VEGANO hummus di ceci, pomodori secchi, insalata e avocado	5,00€	BURRATELLA	6,00€
PULLED PORK carne di maiale e verdure	8,00€		



Per qualsiasi chiarimento o modifica per quanto riguarda la presenza di allergeni chiedere al personale

PER TUTTI GLI APPETITI - PIATTI

FRICO CON POLENTA
porzione piccola

5,00€

FRICO CON POLENTA
porzione grande

10,00€

POLPETTA DI CARNE E NON SOLO
(in base alla stagione)

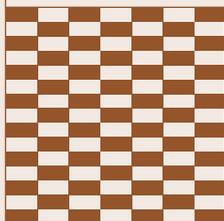
2,00€

PIATTO AFFETTATI
(secondo peso)

PIATTO MIX FORMAGGI CON MOSTARDE E MARMELLATE
(secondo quantità)

CROSTATATA DEL GIORNO

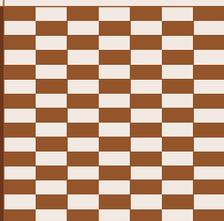
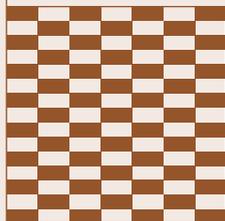
4,00€



Per qualsiasi chiarimento o modifica per quanto riguarda la presenza di allergeni chiedere al personale

CAFFÈ E BIBITE

CAFFÈ	1,30€	ACQUA BICCHIERE	0,70€
DECAFFEINATO	1,40€	ACQUA BOTTIGLIA 0,5L	1,80€
ORZO	1,40€	ACQUA BOTTIGLIA 1L	3,50€
MACCHIATO	1,30€	BIBITE (Coca Cola, Fanta, Gazzosa)	2,50€
MACCHIATONE	1,50€	SCIROPPI	2,50€
CAFFÈ AL GINSENG	1,50€	SUCCHI DI FRUTTA	3,00€
CAFFÈ FREDDO	2,50€	SPREMUTE	3,50€
CAFFÈ CORRETTO	2,00/2,20€	ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA	4,00€
CAPPUCCINO	1,80€	ANALCOLICI (Gingerino, Crodino, Tonica)	2,50€
LATTE MACCHIATO	1,80€	CAMPARI SODA	3,50€
LATTE	1,50€	BIRRA BOTTIGLIA 0,33L	3,50€
CIOCCOLATA CALDA	3,00€	BIRRA BOTTIGLIA 0,50L	5,00€
TÉ/CAMOMILLA	2,50€		
BRIOCHES	1,40€		
		CORREZIONE	1,50€
		AMARI	4,00€
		LIQUORI	3,50€
		GRAPPE	4,00€



Per qualsiasi chiarimento o modifica per quanto riguarda la presenza di allergeni chiedere al personale

VINI MESCITA

VINI DELLA CASA ALLA MESCITA

BIANCO / ROSSO

CALICE 1,50€

QUARTO DI LITRO 3,00€

MEZZO LITRO 6,00€

LITRO 12,00€

BOTTIGLIA 0,75L 10,00€

SPRITZ 1,50€
(acqua e vino)

SPRITZ APEROL 3,50€

SPRITZ CAMPARI 3,50€

SPRITZ GAZZOSA 2,00€

PROSECCO E APEROL 3,50€

VINO BIANCO E GINGERINO X2 X3 X4
(secondo quantità)

PROSECCO E GINGERINO X2 X3 X4
(secondo quantità)

AMERICANO 6,00€



Per qualsiasi chiarimento o modifica per quanto riguarda la presenza di allergeni chiedere al personale



PRODOTTI D'ECCELLENZA PER OGNI OCCASIONE

Le Cantine di Secondo è un'attività di Commerciale Tirelli S.n.c., azienda che dal 1988 opera nel mondo del beverage.

Le Cantine di Secondo è stata pensata per sviluppare la vendita e la promozione di prodotti d'eccellenza vitivinicoli, specialità gastronomiche italiane e confezioni regalo per ogni occasione. Il tutto è disponibile sia nel nostro negozio di Fagagna (UD), sia nel nuovo negozio virtuale on line.

Da febbraio 2014 inoltre, abbiamo aperto un negozio/enoteca a Udine in Via Martignacco 152.

Da Maggio 2016 abbiamo inaugurato un nuovo punto vendita a Spilimbergo in via Ponte Roitero 10.

Le Enoteche le Cantine di Secondo hanno uno spazio espositivo di oltre 250mq, con più di 1000 varietà di vini e distillati, tutti esposti con un'efficace e semplice spiegazione per ogni bottiglia.

Potrete effettuare i vostri acquisti direttamente dal sito, dove troverete le stesse referenze che vi saranno recapitate tramite corriere.

Entrando nelle Enoteche Le Cantine di Secondo potrete rendervi conto di quanto sia semplice e veloce la scelta di un vino per qualsiasi occasione.

Le schede esplicative vi guideranno nella scelta ed il personale sarà a disposizione per ogni vostra esigenza e per confezionare i vostri regali più originali.



DEMAR

Caffè

IL CAFFÈ

Il gusto del nostro caffè è il gusto del sole dei Carabi, dei colori del Sud America, delle spezie dell'Asia, della forza dell'Africa e degli orizzonti lontani dai quali solo le migliori qualità sono selezionate.

Vogliamo che il caffè sia un vero e proprio rituale che coinvolga tutti i sensi. Cominciate ad assaporare l'esperienza del caffè a partire dall'udito: ascoltate il colpo secco del dosatore, il dolce borbottio dell'acqua nella macchina e il tintinnio del cucchiaino.

Osservate, poi, il vostro espresso in tazzina: notate l'invitante color nocciola e la crema vellutata.

Aspiratene profondamente gli aromi, cercando di percepire le note di cioccolato e di frutta, e la fragranza unica della legna. Solo adesso assaporatene il gusto intenso, pieno, rotondo. Fatevi conquistare dalla corposità e cremosità al palato.

Lasciate che l'iniziale gusto leggermente amaro faccia spazio al dolce retrogusto che vi farà dischiudere le labbra in un sorriso, come quando un piacevole ricordo riaffiora alla memoria.

Godetevi l'esperienza unica del caffè Demar.



Scan the qrcode
and browse the menu
in english
in digital format



Fragen sie den qrcode
und durchsuchen sie
das menü auf deutsch
im digitalformat



Seguici anche
su Facebook
OSTERIA LA POLSE

Nolgi Pietro
ingrosso novità dolciarie

Ginos
Specialità e idee
per la Ristorazione

f 1959

Panificio Pasticceria
Francovicchio
a Udine in via Martignacco

