



DA CONDIVIDERE · TO SHARE

Crudo di Mare · Raw Seafood Selection

60€

Gamberi, scampi, ostriche, tonno e capasanta, serviti con limone e olio extravergine di oliva

Prawns, langoustines, oysters, tuna and scallops, served with lemon and extra virgin olive oil

(2, 4, 14)



Tagliere del Friuli · Friulian Sharing Board

35€

Selezione di salumi e formaggi del territorio, giardiniera, olive e focaccia calda

Selection of local cured meats and cheeses, pickled vegetables, olives and warm focaccia

(1, 7, 12)



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Prodotto locale
Local product

SANDWICHES & BURGERS

Toast Mediterraneo · Mediterranean Toast

17€

Burrata, prosciutto crudo, pomodoro confit e pesto leggero

Burrata cheese, cured ham, confit tomatoes and light pesto

(1, 7, 8)



Azur Club Sandwich

27€

Tacchino arrosto, bacon croccante, uovo, pomodoro, lattuga e maionese, servito con patate croccanti

Roasted turkey, crispy bacon, egg, tomato, lettuce and mayonnaise, served with crispy potatoes

(1, 3, 7)



Burger Azur

29€

Manzo, cheddar, bacon e cipolla caramellata, servito con patate croccanti

Beef, cheddar cheese, bacon and caramelized onions, served with crispy potatoes

(1, 7)



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Prodotto locale
Local product

INSALATE · SALADS

Caesar Salad

25€

Lattuga, pollo alla griglia, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar fatta in casa
Lettuce, grilled chicken, Grana Padano flakes, croutons and homemade Caesar dressing
(1, 3, 7, 10)



Green Riviera

25€

Avocado, quinoa, zucchine grigliate, feta, semi misti e dressing allo yogurt e lime
Avocado, quinoa, grilled zucchini, feta cheese, mixed seeds and yogurt & lime dressing
(7, 11)



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Prodotto locale
Local product

PASTA

Spaghetti Pomodoro & Basilico · Spaghetti Tomato & Basil

17€

Spaghetti con salsa di pomodoro e basilico fresco
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil
(1)



Rigatoni al Ragù · Rigatoni with Beef Ragù

19€

Rigatoni con ragù tradizionale di manzo e Parmigiano Reggiano
Rigatoni with traditional beef ragù and Parmigiano Reggiano
(1, 7, 9)



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Prodotto locale
Local product

DOLCI · DESSERTS

Chicco

13€

Mousse Bahibè e caffè Illy, cacao e streusel al caffè
Bahibè and Illy coffee mousse, cocoa and coffee streusel
(1, 3, 6, 7, 8)



Sublime

15€

Mousse al cioccolato bianco e vaniglia, cuore ai
frutti rossi
White chocolate and vanilla mousse with a red
berry heart
(1, 3, 6, 7, 8)



Selvaggia

13€

Mousse ai frutti di bosco, cuore ai frutti rossi e mandorla
croccante
Wild berry mousse with a red berry heart and
almond crunch
(1, 3, 6, 7, 8)



Bacio Caraibico

15€

Mousse Dulcey e passion fruit, cuore di ananas e mango
Dulcey and passion fruit mousse with pineapple and
mango
(6, 7, 8)



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Prodotto locale
Local product

ALLERGENI & ATTENZIONE ALLE ESIGENZE ALIMENTARI

ALLERGENS & DIETARY REQUIREMENTS

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine e/o abbattuti a -20° per 24 ore. Alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'UE:

1. Cereali contenenti glutine: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e ceppi ibridi
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Noci, ovvero: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci del Brasile, pistacchi e macadamia
9. Sedano
10. Mostarda
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupino
14. Molluschi

Some products may be frozen at origin. Certain dishes contain one or more of the 14 allergens designated by the EU.

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their hybrid strains
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, Brazil nuts, pistachios, and macadamia nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin
14. Molluscs



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Senza lattosio
Lactose free



Senza glutine
Gluten free



Prodotto locale
Local product

SOSTENIBILITÀ E INGREDIENTI LOCALI

SUSTAINABILITY & LOCALLY SOURCED



L'AQUILA

L'aquila è l'icona del Friuli Venezia Giulia: simbolo di forza, identità e profondo legame con il territorio. La sua presenza nel nostro menù indica una scelta consapevole di materie prime locali e filiere selezionate. Quando l'icona dell'aquila è presente accanto ai nostri piatti, significa che:

PRODOTTI CASEARI

I prodotti caseari utilizzati provengono dalla Latteria di Aviano, storica realtà friulana attiva dal 1919, che lavora esclusivamente latte di provenienza locale, valorizzando la tradizione e il territorio.

PESCE

Il pescato è fornito da Ittica Quarnero, partner di fiducia specializzato in prodotti ittici di alta qualità, con particolare attenzione alla freschezza e alla stagionalità.

CARNI

Le carni sono selezionate con cura dal nostro Chef grazie alla collaborazione con Casa del Pollame, azienda a conduzione familiare di medie dimensioni con sede a Majano.

L'attività nasce nei primi anni Settanta e, dopo il terremoto del 1976, viene ricostruita e progressivamente ampliata fino a raggiungere l'attuale struttura.



THE EAGLE

The eagle is the icon of Friuli Venezia Giulia: a symbol of strength, identity, and a deep connection to the territory. Its presence on our menu represents a conscious choice of local ingredients and carefully selected supply chains. When the eagle icon appears next to our dishes, it means that:

DAIRY PRODUCTS

The dairy products used come from Latteria di Aviano, a historic Friulian dairy founded in 1919, which works exclusively with locally sourced milk, enhancing tradition and the local territory.

FISH

Our fish is supplied by Ittica Quarnero, a trusted partner specializing in high-quality seafood, with particular attention to freshness and seasonality.

MEAT

Our meats are carefully selected by our Chef in collaboration with Casa del Pollame, a medium-sized, family-run company based in Majano. Founded in the early 1970s, the business was rebuilt after the 1976 earthquake and gradually expanded to reach its current structure.