

La Cucina

ANTIPASTI

Funghetti freschi con scaglie di grana + prezzemolo	€ 2,50
Prosciutto crudo di Parma	€ 3,00
Olive all'ascolana* (6 olive per porzione)	€ 3,00
Gamberetti in salsa rosa	€ 3,50
Insalata di mare di pesce fresco	€ 4,50

Piatti per bambini

I PRIMI PIATTI € 3,50

Tipi di pasta:

spaghetti - maccheroni - fettuccine - gnocchi di patate -
gnochetti verdi - bigoli - pasta Barilla i piccolini

Tipi di sugo:

pomodoro - ragù - panna e prosciutto - panna e speck - in bianco

I SECONDI PIATTI € 4,00

Cotoletta con patate fritte*

Wurstel con patate fritte

Fesa di manzo con patate fritte

Primi piatti

BIGOLI AL RAGU' Ragù di carne al pomodoro	€ 6,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Uova, pancetta affumicata e panna	€ 6,00
MACCHERONI ALLA TRENTINA Porcini, panna e speck	€ 6,00
GNOCCHI VERDI PANNA E SPECK Spazle, speck e panna	€ 6,00
FETTUCCHINE AI PORCINI Porcini e panna	€ 7,00
FETTUCCHINE AL TARTUFO Burro e tartufo	€ 7,50
SPAGHETTI CON LE VONGOLE Vongole veraci	€ 8,00
FETTUCCHINE AL SALMONE Panna e salmone	€ 8,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO Pesce fresco e pomodoro	€ 9,00
GNOCCHI CON GAMBERI E ZUCCHINE Zucchine julienne spadellate, gamberi e panna	€ 9,00
BIS DI PRIMI	
Bis di primi piatti a scelta	€ 7,50
Bis di primi piatti di pesce	€ 10,00

Secondi piatti

FINISSIMA DI MANZO SCELTA (fesa di manzo)

Fesa di manzo di scotona tagliata fine e scottata su piatto d'acciaio
con rucola e porcini € 9,00

BISTECCA ALLA PIASTRA

Fesa di manzo alla piastra € 9,00

WURSTEL CON PATATINE FRITTE

2 Wurstel con patate fritte € 6,00

FRITTURA DI PESCE FRESCO

Anelli di totani, seppioline e gamberi € 10,00

INSALATA DI MARE

Polipo, seppie e gamberi € 12,00

Contorni

PATATINE FRITTE*

€ 2,80

INSALATA VERDE RADICCHIO POMODORINI

€ 2,80

MELANZANE E ZUCCHINE ALLA PIASTRA

€ 2,80

POLENTA FRITTA

€ 2,80

SPINACI*

€ 2,80

TUTTO IL MENU' DELLA CUCINA PUO' ESSERE

DEGUSTATO ANCHE A CASA PROPRIA

Pizze tradizionali

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella fior di latte

€ 4,70

PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto

€ 5,90

SALAMINO

pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino

€ 5,90

ROMANA

pomodoro, mozzarella fior di latte e acciughe

€ 5,90

PATATOSA

pomodoro, mozzarella fior di latte e patatine fritte*

€ 5,90

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi trifolati

€ 6,40

TONNO CIPOLLA

pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno all'olio e cipolla di Tropea

€ 6,40

NAPOLETANA

pomodoro, mozzarella fior di latte, olive verdi e capperi

€ 6,40

4 STAGIONI

pomodoro, mozzarella fior di latte, 1/4 prosciutto, 1/4 funghi trifolati, 1/4 carciofi, 1/4 asparagi, acciughe e peperoni

€ 7,40

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati e carciofi

€ 7,40

TIROLESE

pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, wurstel e speck tirolese

€ 7,80

Coperto € 1,50 - Aggiunte € 1,30
Mozzarella di bufala € 2,00 - Pizza baby - € 0,50

Pizze con verdure

POMODORINI

pomodoro, mozzarella fior di latte e pomodorini ciliegino

€ 5,90

SPINACI E RICOTTA

pomodoro, mozzarella fior di latte, spinaci* e ricotta

€ 7,80

GUSTO FRESCO

pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini ciliegino, peperoni freschi, radicchio e rucola

€ 7,80

ZUCCHINE GRATINATE

pomodoro, mozz. fior di latte, zucchine pastellate*, panna e grana

€ 7,80

ORTOLANA

pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, zucchine grigliate e melanzane grigliate

€ 7,80

FIORITA

pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini ciliegino, rucola e scaglie di grana

€ 7,80

MELANZANE GRATINATE

pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate e formaggio grana

€ 7,80

TREVISANA

pomodoro, mozz. fior di latte, radicchio rosso e pancetta affumicata

€ 7,80

ITALIA

pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini ciliegini, mozzarella di bufala e basilico fresco

€ 8,00

POKER DI VERDURE

pomodoro, mozz. fior di latte, 1/4 melanzane gratinate, 1/4 zucchine gratinate, panna, grana, 1/4 spinaci e grana e 1/4 radicchio

€ 9,30

Pizze con formaggi

STRACCHINO E ROSMARINO

pomodoro, mozzarella fior di latte, stracchino e rosmarino tritato € 7,40

STRACCHINO E RUCOLA

pomodoro, mozzarella fior di latte, stracchino e rucola € 7,80

VERDE E SPECK

pomodoro, mozz. fior di latte , gorgonzola dolce e speck tirolese € 7,80

NOCI E MASCARPONE

pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone e noci tritate € 7,80

MASCARPONE E CRUDO

pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone e prosciutto crudo di Parma € 7,80

DELIZIA

pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, formaggio brie e grana € 7,80

4 FORMAGGI

pomodoro, mozz. fior di latte, asiago, gorgonzola dolce e grana € 7,80

PROVOLONE BRESAOLA

pomodoro, mozzarella fior di latte, provolone e bresaola di maiale € 7,80

VALDOSTANA

pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi misto bosco, fonduta valdostana e salamino € 8,80

Pizze con funghi

FUNGHI

pomodoro, mozzarella fior di latte e funghi trifolati € 5,90

FUNGHI E PANNA

pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi trifolati e panna € 7,40

BOSCAIOLA

pomodoro, mozzarella fior di latte, funghetti freschi e grana € 7,40

CONTADINA

pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi,
salsa contadina con peperoni ai ferri, sgombro e salamino € 7,80

FUNGHI SOTTOBOSCO

pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, brise, chiodini,
muschiatelli e finferli € 7,80

PORCINI

pomodoro, mozzarella fior di latte e funghi porcini € 8,00

ALTOPIANO

pomodoro, mozzarella fior di latte, funghetti freschi, asiago e
pancetta a rotolo cotta € 8,80

TARTUFATA

pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, brise, chiodini, finferli
e tartufo nero € 8,80

VICENTINA

pomodoro, mozzarella fior di latte, misto bosco, fonduta
valdostana e salamino € 8,80

Pizze gustose

SALMONE

pomodoro, mozz. fior di latte, salmone affumicato e prezzemolo € 7,80

ISI

pom., mozz. fior di latte, radicchio, gorgonzola dolce e salsiccia € 8,80

FRUTTI DI MARE

pomodoro, mozzarella fior di latte e frutti di mare di pesce fresco € 8,80

PIZZA MICHELE

pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine pastellate, grana, panna, prosciutto cotto e asiago € 8,80

GIOBE

pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, salsa contadina, salamino, acciughe e gorgonzola dolce € 8,80

GUSTOSA

pom., mozz. fior di latte, radicchio, gorgonzola dolce e porchetta € 8,80

SETTEMBRINA

pomodoro, mozz. fior di latte, funghetti freschi, lardo e tartufo € 8,80

TRIS

pomodoro, mozzarella fior di latte, $\frac{1}{3}$ porcini panna, $\frac{1}{3}$ verde e speck e $\frac{1}{3}$ contadina. € 9,30

AUTUNNALE

pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, asiago, porchetta, grana a scaglie € 9,30

REALE

pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, mascarpone, bresaola, rucola e scaglie di grana € 9,30

POKER

pomodoro, mozzarella fior di latte, $\frac{1}{4}$ contadina, $\frac{1}{4}$ porcini e panna, $\frac{1}{4}$ tosta e $\frac{1}{4}$ verde e speck € 9,30

FA TÍ!

Fidarsi del pizzaiolo è d'obbligo € 9,50

Piatti Alternativi

PANINO

Con affettati a scelta

€ 1,50

TOAST

2 fette di pancarrè con prosciutto e mozzarella

€ 1,50

TOAST FARCITO CON FUNGHI

2 fette di pancarrè con prosciutto, mozzarella e funghi

€ 2,00

PIATTO FREDDO

Affettati misti con formaggio asiago e sottaceti

€ 7,50

INSALATONA MISTA

Insalata verde, radicchio, rucola, mozzarella, pomodorini, tonno e funghi freschi

€ 7,50

CROSTINO

Pancarrè, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

€ 6,40

TEGAMINO DI TERRACOTTA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel, salamino, asparagi e panna (cottura 25 minuti)

€ 7,80

PIZZA ½ METRO

Pomodoro, mozzarella

€ 8,00

PIZZA ½ METRO FARCITA

Pomodoro, mozzarella e 2-3 ingredienti a scelta

€ 12,00

*ingredienti surgelati

Il Bar propone

BEVANDE ALLA SPINA:

Forst Kronen	5,2 % Vol	0,20€	€ 2,20
Forst Kronen	5,2 % Vol	0,40€	€ 4,00
Moretti La Rossa	7,2 % Vol	0,20€	€ 2,50
Moretti La Rossa	7,2 % Vol	0,20€	€ 4,50
Blanche De Bruxelles	4,5 % Vol	0,30€	€ 2,50
Blanche De Bruxelles	4,5 % Vol	0,50€	€ 4,50
Birra Speciale di stagione		0,30€	€ 2,50
Birra Speciale di stagione		0,50€	€ 4,50
Pepsi cola		0,30€	€ 2,00
Pepsi cola		0,50€	€ 4,00

BEVANDE IN LATTINA:

coca cola, coca cola zero, coca cola light, fanta, sprite,
lemonsoda, tè alla pesca, tè al limone, chinotto, acqua brillante € 2,00

BEVANDE IN BOTTIGLIA:

Acqua minerale Lora Recoaro naturale	0,75€	€ 2,50
Acqua minerale Lora Recoaro frizzante	0,75€	€ 2,50
Succhi gusti vari, cedrata Tassoni		€ 2,00

BIRRE IN BOTTIGLIA:

analcolica		€ 3,00
ceres / corona		€ 3,50
weissen		€ 4,50

BIRRE IN LATTINA

€ 2,00

La nostra cantina

VINI ALLA SPINA

Prosecco	11 % Vol	0,20€	€ 2,50
Prosecco	11 % Vol	0,40€	€ 5,00
Raboso	11 % Vol	0,20€	€ 2,50
Raboso	11 % Vol	0,40€	€ 5,00

VINI IN BOTTIGLIA (sfusi)

Pinot bianco	11,5 % Vol	0,20€	€ 2,00
Pinot bianco	11,5 % Vol	0,40€	€ 4,00
Cabernet veneto	12 % Vol	0,20€	€ 2,00
Cabernet veneto	12 % Vol	0,40€	€ 4,00
Pinot grigio	13 % Vol	0,20€	€ 2,50
Pinot grigio	13 % Vol	0,40€	€ 5,00
Cabernet franc.	13 % Vol	0,20€	€ 2,50
Cabernet franc.	13 % Vol	0,40€	€ 5,00
Bonarda	13 % Vol	0,20€	€ 2,50
Bonarda	13 % Vol	0,40€	€ 5,00

BOTTIGLIE DI VINO

Prosecco Millesimato D.O.C. Treviso	€ 10,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry D.O.C.G.	€ 12,00
Moscato dei Colli Euganei	€ 10,00
Reciotto Gambellara Zonin	€ 10,00

Per concludere

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,10
Macchiato	€ 1,20
Caffè corretto	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,20
Macchiato decaffeinato	€ 1,30
Caffè deca corretto	€ 1,60
Caffè al ginseng	€ 1,20
Caffè d'orzo	€ 1,20
Caffè con gelato o panna	€ 2,00
Cappuccino	€ 1,40
Latte macchiato	€ 2,00
Cioccolata calda	€ 2,00
Cioccolata calda con panna	€ 2,50
Camomilla	€ 1,50
Tisane	€ 1,50
Tè caldi	€ 1,50
Tè caldi alla frutta	€ 1,50

SUPERALCOLICI

Amari	€ 2,50
Grappe	€ 3,00
Vodka	€ 3,00
Punch	€ 3,00
Amari caldi	€ 3,00
Whisky	€ 3,50
Graspette giasà fruttate	€ 3,00

Lo staff
Vi augura

“BUON APPETITO”



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell' Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

NOTA BENE: Tutti i piatti e le preparazioni a disposizione della clientela possono comunque contenere tracce di Cereali contenenti Glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, 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 derivati, Molluschi e prodotti a base di molluschi, in quanto sostanze utilizzate per diverse lavorazioni e preparazioni nello stesso esercizio.