

PIZZE ESCLUSIVE

Nano 13
Pomodoro, fior di latte,
pesto di basilico, burrata e pomodoro secco

Hobbit 15
Pomodoro, fior di latte,
stracciata di bufala, mortadella di cinghiale
al tartufo umbro e limone grattugiato

Centaurio 15
Fior di latte con burrata,
spinacine fresche, mortadella di cinghiale
al tartufo umbro

Vampiro 13
Pomodoro, fior di latte,
porro, gorgonzola, guanciaffumicato
e noci

Goblin 15
Pomodoro San Marzano Bio con
olive taggiasche, cipolla rossa, pecorino romano
e spianata calabra

Le nostre classiche

Margherita d.o.p. 9
Pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala
campana e origano

Cucciolo 12
Pomodoro, fior di latte e salamino piccante,
olive taggiasche con bufala campana

Tonnara 12
Pomodoro, fior di latte con tonno,
pomodori secchi e mozzarella di bufala

Gozzo 9,5
Pomodoro, fior di latte con gorgonzola dolce e
pancetta affumicata

Max 9
Pomodoro, fior di latte con pancetta affumicata,
cipolla viola, origano

Norvegese 13
Fior di latte con salmone affumicato, stracciata di
burrata pugliese e joulienne di zucchine

Verdure 9
Pomodoro, fior di latte con verdure di stagione
cotte al forno

Corinto 12
Pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala
campana con olive taggiasche, acciughe del Mar
Cantabrico e origano

Georgia 12
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con
prosciutto cotto alla brace Rosanera
e mozzarella di bufala campana

Balduccia 11
Pomodoro, fior di latte con patate al forno,
salsiccia e cipolla viola

Parmigiana 13
Pomodoro, fior di latte con melanzane al forno,
grana d.o.p. e prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Burina 11
Pomodoro, fior di latte con salsiccia,
salamino piccante e pancetta affumicata

Veneta 12
Pomodoro e fior di latte con olive taggiasche,
formaggio Asiago e prosciutto cotto alla brace
Rosanera

Romanaccia 12
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con
acciughe del Mar Cantabrico, bufala campana
e origano

Barbablù 12
Pomodoro e fior di latte con Champignon,
prosciutto cotto Rosanera
e casatella d.o.p. di Treviso

Oca 13
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte
con olive taggiasche, casatella d.o.p. di Treviso,
petto d'oca affumicato e crema di balsamico

Nina 11
Pomodoro, fior di latte con cipolla viola,
stracciata di burrata e n'duja calabra

Rosetta 12
Pomodoro e fior di latte con burrata pugliese,
pomodoro secco e prosciutto cotto Rosanera

Mangia Fuoco 12
Pomodoro e fior di latte con salamino piccante,
n'duja calabra e porchetta trevigiana

Fresca 9
Pomodoro, fior di latte con pomodoro ciliegino,
rucola e Grana Padano d.o.p.

Formaggi d.o.p. 9
Fior di latte con Asiago d.o.p., gorgonzola d.o.p.
e grana d.o.p.

Vegana 9
Pomodoro, stracchino di riso, con verdure di
stagione cotte al forno

Maggica 12
Pomodoro, fior di latte con porchetta trevigiana,
patate al forno e Asiago d.o.p.

Sconsigliata 13
Pomodoro, fior di latte con code di gambero*
al vapore, peperoni e pancetta arrotolata

Caracas 12
Pomodoro, fior di latte con tonno, cipolla viola,
olive taggiasche, capperi e grana d.o.p.

Clorì 12
Pomodoro e fior di latte con burrata pugliese
e prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Imperiale 13
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con
prosciutto crudo Parma 24 mesi, bufala campana
e origano

Luna 12,5
Pomodoro e fior di latte con burrata
pugliese, petto d'oca affumicato e melanzane
al forno

Il notaio 14
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con
provola affumicata, sopressa trevigiana,
spinacine fresche e nocchie tostate

Deliziosa 13
Pomodoro, fior di latte con code di gambero*
al vapore, spada affumicato e salmone affumicato

Buonissima 12
Pomodoro e fior di latte, peperoni, tonno,
Asiago d.o.p. e acciughe del Mar Cantabrico

Zio Billy 14
Fior di latte con patate al forno, pecorino romano
e guanciaffumicato veneto

Nonno Camillo 14
Fior di latte con spinacine fresche,
guanciaffumicato veneto e polvere di bbq



Le variazioni sono extra
Ogni aggiunta da + 0,5 a + 5,0 euro
in base all'ingrediente
e all'elaborazione del prodotto

Birre in bottiglia ARTIGIANALI

1904 Sebastiano Da Pian, Pils 13

Birra lager tradizionale ceca dal colore giallo fieno, con una cremosa schiuma bianca.

Mediamente corposa, con delicate note di malto.

Il luppolo erbaceo regala una piacevole nota amara che accompagna la presenza del malto. Pulita e rinfrescante.

Alc. 4,9° in bottiglia da 75cl.

1920 Giuseppe Da Pian, Red Lager 13

Birra lager di tradizione austriaca, rossa ramata, con una schiuma molto fine e persistente.

Al naso e in bocca note di caramello, malto tostato, frutta secca e miele di castagno. Calda e dolce.

Alc. 5,4° in bottiglia da 75cl.

Lil Tropical, Session IPA 6,5

Colore giallo intenso, cristallino e trasparente.

Al naso presenta un mix di frutta tropicale e note agrumate.

Ingresso amaro supportato da una base rotonda che regala una bevuta rinfrescante.

Alc. 4,5° in lattina da 33cl.

Parrot Ivasion, IPA 6,5

Super bevurina, amaro morbido, aroma esplosivo, accento floreale: la classica ricetta di una West Coast IPA.

Colore giallo dorato, cristallino e trasparente, al naso grande intensità floreale. Al palato l'intensità dei luppoli.

Alc. 6,0° in lattina da 33cl.

Sunshine Blanche 6,5

La birra che non ti aspetti, dolce e light con un inconfondibile tocco.

Giallo opalescente grazie all'utilizzo di frumento, schiuma compatta. Note speziate che donano freschezza con un richiamo agrumato.

Alc. 4,5° in lattina da 33cl.

Tempura Crunch, Neipa 6,5

Moderna variante di un'American IPA, si distingue per l'aroma di frutta esotica, il corpo vellutato, l'aspetto torbido e la componente amara contenuta, con in più l'aggiunta di zenzero e lime.

Alc. 6,0° in lattina da 33cl.

Birre ALLA SPINA

Jacobator di Jacob Duppelbock 4/7

Alc. 8° alla spina da 25/40cl.

Jacob Pils 4/7

Alc. 5° alla spina da 25/40cl.

Jacob Weissbier 4/7

Alc. 5,3° alla spina da 25/40cl.

Fiera - Birra dell'Eremo IPA 4/7

Alc. 6,5° alla spina da 25/40cl.

I VINI

Cabernet Franc 3/20

Prosecco DOCG 3/22

Ribolla Gialla 3/20

Valpolicella 3/20

Pinot Grigio 3/20

Merlot 3/20

Schioppettino 3/20

Soft Drinks

CocaCola, CocaCola Zero e Fanta 3

in bottiglia da 33cl.

Tè pesca & limone BioPlose 3

in bottiglia da 25cl.

Acqua filtrata trattata liscia o gassata 2

Kilometro Zero in Bottiglia da 50 cl.

Il servizio è di €2,5 per persona.

Allergeni : se hai intolleranze e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sui nostri piatti e sulle nostre bevande al personale, siamo qua per consigliarvi nel migliore dei modi.

IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, si invita la spettabile clientela con allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di informare il personale, consentendoci di mettervi in condizioni di evitare alcuni prodotti e di servirvi nel migliore dei modi. **ELENCO ALLERGENI** Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti derivati, Uovo e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di Sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/lq o 10mg/l espressi con SO2, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Alcuni ingredienti usati per preparare la pizza o piatti del ristorante possono essere congelati o surgelati, sono contraddistinti da un asterisco (*).

MENU, Vermuttino

Vermuttino Dolce 3,5

Vermouth Contratto Rosso + Soda

Vermuttino Amaro 3,5

Vermouth Bordiga Rosso + Soda

Vermuttino Speziato 3,5

Vermouth Bordiga Bianco + Soda

APERITIVI

Analcolico Naturale 4

alla frutta fresca fatto da noi

6 Gingerino di Lurisia 3

in bottiglia da 15cl.

6 Crodino di Lurisia 3

in bottiglia da 15cl.

6 "Il nostro Chinotto" di Lurisia 3

in bottiglia da 27cl.

6 "La nostra Acqua Tonica" di Lurisia 3

con limone e Chinotto in bottiglia da 27cl.

3,5 Cedrata Soda di Tassoni con aromi naturali 3

in bottiglia da 18cl.

3 GinTonic

5 Gin Bickens Tonic 8

Bickens + Tonica Superfine

6 Gin Vergin Tonic 10

VerGin + Tonica Superfine

6 Gin Bickens Pink Tonic 8

Bickens Pink + Tonica Superfine

7 Gin Jensen Tonic 10

Jensen + Tonica Superfine

6 Gin Del Prof. Tonic 10

Del Professore Monsieur + Tonica Superfine

3,5

Per cominciare

Schiacciata

con olio d'oliva e origano oppure

con olio d'oliva, origano e pomodoro

Patate fritte rustiche*

Fritto misto

Bastoncini di mozzarelle, stick di pollo

croccante e formaggio Camembert*

Fritto di verdure

Fiori di zucchini, petali di cipolla,

bastoncini di zucchine e foglie di salvia*

Cocktails

Spritz

Aperol/Campari/Select/Cynar

Liquore + Prosecco + Soda

Spritz Bianco

Prosecco + Soda

Spritz Hugo

Prosecco+ Soda + Liquore St.Germain

Americano

Bitter Campari + Verm. Martini Rosso + Soda

Americano Naturale

Bitter Operarossa+ Soda +Verm. Garazzino

Negroni

Campari + Gin + Vermouth

Prosecco

al calice