

LE PIZZE di stagione

Filiberto 14

Fior di latte con crema di zucca, pomodoro secco, mortadella di cinghiale al tartufo

Ermenegilda 14,5

Pomodoro San Marzano con pioppini saltati in padella, stracciata di burrata e spianata calabrese

Teodolinda 13,5

Pomodoro, fior di latte con zucca al forno, pancetta pepata e gorgonzola dolce d.o.p.

Eustachio 14

Pomodoro, fior di latte, con pioppini saltati in padella, zucca al forno e speck trentino in cottura

Concetta 14

Fior di latte con zucca al forno, cipolla viola, pecorino romano e filetto di tonno dopo cottura

Le nostre classiche

Nonno Camillo 14

Fior di latte con spinacine fresche, guancia affumicato veneto e polvere di bbq

Il notaio 14

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

Zio Billy 14

Fior di latte con patate al forno, pecorino romano e guancia affumicato veneto

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

Max 9

Pomodoro, fior di latte con pancetta pepata, 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

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

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

Peperoncina 13

Pomodoro e fior di latte con salamino piccante, n'duja calabra, spianata calabrese e anelli di peperoncino

Fresca 9

Pomodoro, fior di latte con pomodoro ciliegino, rucola e Grana Padano 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 pepata

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

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

Georgia 12

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

In collaborazione con Distilleria Dissegna, alcuni abbinamenti ideati per noi dal Mastro distillatore Fabio Dissegna

EstroGin 15

Pomodoro e fior di latte con burrata pugliese, prosciutto cotto alla brace Rosanera, pomodoro confit e buccia di limone grattugiata

Consigliata in abbinamento con Estrogin + Tonica Superfine

Milione 14

Pomodoro e fior di latte con spianata calabra, olive taggiasche, capperi e peperoni al forno

Consigliata in abbinamento con Estrogin "Il Milione" + Tonica Superfine

Podere 14

Pomodoro, fior di latte, con pioppini saltati in padella, provola affumicata e speck trentino

Consigliata in abbinamento con Estrogin "Podere" + Tonica Superfine



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

Birre 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.

6 Cedrata Soda di Tassoni con aromi naturali 3

in bottiglia da 18cl.

3,5

GinTonic

3 Estrogin 10

Un premium London Dry Gin artigianale, secco, dai sentori agrumati con note balsamiche + Tonica Superfine

6 Estrogin "Il Milione" 10

Un premium London Dry Gin artigianale, avvolgente, speziato, dallo stampo orientale + Tonica Superfine

6 Estrogin Limited "Podere" 10

Un premium London Dry Gin artigianale che profuma di campagna, di fieno e camomilla. Al naso sentori di erba appena tagliata. Al palato delicato e morbido con sentori di ginepro + 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

Negroni

Campari + Gin + Vermouth

Prosecco

al calice