

# Il menù

## Da condividere

### Schiacciata

con olio d'oliva e origano oppure  
con olio d'oliva, origano e pomodoro



3

### Patate fritte rustiche\*

6

### Fritto misto

Bastoncini di mozzarelle, stick di pollo  
croccante e formaggio Camembert\*

6

### Fritto di verdure

Fiori di zuccina, petali di cipolla,  
fagiolini e foglie di salvia\*

6

### Pomodoro Nasone del Cavallino

con Burrata e acciughe del Cantabrico

18

## I primi piatti

### Paccheri di pasta fresca

con salsa di datterino, pomodoro confit,  
basilico, origano e stracciata pugliese

11

### Bauletti di Burrata

con vellutata di zucchine,  
pane carasau e pomodoro essicato

15

### Spaghetti chitarra alla carbonara

con uovo fresco, guanciaie,  
pecorino romano e pepe

11

## Le Poke

**Pollo Poke** con straccetti di pollo cotti  
alla griglia aromatizzato alle erbe fresche

14

**Gambero Poke** con gamberi

15

**Salmone Poke** con salmone

15

accompagnate da riso basmati, pomodorini,  
ananas, cetriolo, edamame, avocado, alga nori,  
sesamo, cipolla disidratata e salsa Teriyaki

## I secondi piatti

### Cotoletta "Orecchia di elefante"

di vitello con osso

20

### Tagliata di scottona

*Allevata a soli cereali dal Agricola Bernardi di Istrana*

con rucola e fonduta di parmigiano  
accompagnata da patate al forno

21

### Sauté di gamberoni al curry

con verdure e riso basmati

16

### Tentacoli di piovra scottati in padella

con crema di fave, pomodorini confit,  
pane aromatizzato all'olio di mandorle  
e arancia

18

### Tagliata di tonno pinna gialla

al sesamo con misticanza e pomodoro confit

20

## I contorni

Patate al forno

5

Verdure al tegame o alla piastra

6

## Le insalatone

**Cesarona** insalata verde, crostini di pane  
aromatizzati, scaglie di parmigiano, straccetti  
di pollo cotto alla griglia aromatizzato  
alle erbe fresche e dressing

14

**Libertina** misticanza, ciliegino,  
salmone, spada affumicato,  
code di gambero e ananas

14

**Greca** Peperoni, pomodoro,  
fior di capperi, feta greco, olive greche,  
cetriolo e cipolla viola

14

### Estiva

Misticanza, pomodorini, mozzarella  
di bufala, acciughe del Cantabrico,  
cetriolo e olive taggiasche

14

## Le pizze di stagione

**Zuccona** Pomodoro, fior di latte italiano con zucca, chiodini trifolati, porchetta trevigiana e Asiago d.o.p. **13,5**

**Biancoavorio** Fior di latte italiano con zucca, gorgonzola dolce, chiodini trifolati e pancetta **12,5**

**Bianconeve** Fior di latte italiano con zucca, bresaola e ricotta affumicata **12**

**Biancolatte** Fior di latte italiano con zucca, salsiccia casareccia, pecorino romano, crema al lime e tea verde **13**

**Biancoperla** Fior di latte italiano con zucca, chiodini trifolati e speck trentino croccante **13**

## Le nostre classiche

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

**Cucciolo** Pomodoro, fior di latte e salamino piccante, olive taggiasche con bufala campana **11**

**Tonnara** Pomodoro, fior di latte con tonno, pomodori secchi e mozzarella di bufala campana **11**

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

**Corinto** Pomodoro San Marzano Bio con bufala, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico e origano **12**

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

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

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

**Parmigiana** Pomodoro, fior di latte con melanzane al forno, grana d.o.p. e prosciutto crudo di Parma 24 mesi **12**

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

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

**Estate in Bocca** Pomodoro, fior di latte con stracciata di burrata, pomodori secchi e capperi **11**

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

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

**Rosetta** Pomodoro e fior di latte con burrata pugliese, cotto alla brace e pomodoro secco **12**

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

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

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

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

**Formaggi d.o.p.** Fior di latte con Asiago d.o.p., Gorgonzola d.o.p. e Grana d.o.p. **9**

**Preferita** Pomodoro, fior di latte con casatella di Treviso d.o.p., rucola, olive taggiasche e pomodoro secco **9**

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

**Veneta** Pomodoro e fior di latte con olive taggiasche, formaggio Asiago e prosciutto cotto alla brace **11**

**Burina** Pomodoro, fior di latte con salsiccia, salamino piccante e pancetta **10**

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

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

**Caracas** Pomodoro, fior di latte con tonno, cipolla viola, olive taggiasche, capperi e grana d.o.p. **11**

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

**Maggica** Pomodoro, fior di latte con porchetta trevigiana, patate al forno e Asiago d.o.p. **11**

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

**Clori'** Pomodoro e fior di latte con burrata pugliese e prosciutto crudo Parma 24 mesi **12**

**Barbablu'** Pomodoro e fior di latte con Champignon, prosciutto cotto alla brace e casatella d.o.p. di Treviso **12**

## I panini con pasta di pizza

*Tutti i panini sono accompagnati da patate fritte e salsa rosa*

### New York

Hamburger di manzo, formaggio cheddar, cipolla caramellata, brasiliana, uovo al tegamino e pomodoro ramato **14**

### Apollo

Cotoletta di pollo, formaggio cheddar, pomodorini confit, cipolla viola **14**

---

## La pizza alla romana

*Una variante della pizza classica, più leggera e digeribile, croccante e con un'intensa alveolatura all'interno. Viene definita ad alta idratazione.*

### Avoja

Pomodoro San Marzano, stracciata di burrata, origano e olio di oliva extravergine **11**

### Er mejo

Stracciata di burrata, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, basilico e olio di oliva extravergine **13**

### Testaccio

Pomodoro, fior di latte con olive taggiasche, guanciale e pecorino romano **14**

### Piotta

Pomodoro, stracciata di burrata, acciughe del Cantabrico, pomodorino e basilico **14**

# Birre in bottiglia artigianali

## 1904 Sebastiano Da Pian, Pils

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. **13**

## 1920 Giuseppe Da Pian, Red Lager

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. **13**

## Lil Tropical, Session IPA

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. **6,5**

## Parrot Ivasion, IPA

Super bevutina, 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. **6,5**

## Sunshine Blanche

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. **6,5**

## Tempura Crunch, Neipa

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. **6,5**

# Birre alla spina

## Jacobator di Jacob

Doppelbock

Alc. 8° alla spina da 25/40cl. **4/7**

## Jacob Pils

Alc. 5° alla spina da 25/40cl. **4/7**

## Jacob Weissbier

Alc. 5,3° alla spina da 25/40cl. **4/7**

## Fiera - Birra dell'Eremo

IPA

Alc. 6,5° alla spina da 25/40cl. **4/7**

# I Vini

**Cabernet Franc 3/20**

**Prosecco DOCG 3/20**

**Ribolla Gialla 3/20**

**Valpolicella 3/20**

**Pinot Grigio 3/20**

**Merlot 3/20**

**Schioppettino 3/20**

# Soft Drinks

**CocaCola, CocaCola0 e Fanta 3**  
in bottiglia da 33cl.

**Tea pesca & limone BioPlose 3**  
in bottiglia da 25cl

**Acqua filtrata trattata liscia o gassata 1,5**  
Kilometro Zero in Bottiglia da 50 cl.

Il servizio è di €2.

La battuta è maggiorata di € 1,8. Ogni aggiunta va da un minimo di € 1,5 ad un massimo di € 5.

**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/kg 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 (\*).