

Pizze importanti

Nonno Camillo

Fior di latte con cavolo nero spadellato, guanciaie affumicato veneto e polvere di black bbq **14**

Nonna Lidia

Fior di latte con burrata pugliese, petto d'oca affumicato e nocciole tostate **15**

Zia Glenda

Fior di latte con burrata pugliese, porro a crudo, tonno e pomodoro datterino **14**

Zio Billy

Fior di latte con patate al forno, pecorino romano e guanciaie affumicato veneto **13**

Cugino Alfred

Fior di latte con burrata pugliese, scarola a crudo e salmone affumicato **15**

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 **11**

Gozzo

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

Max

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

Norvegese

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

Verdure

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

Corinto

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

Georgia

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con prosciutto cotto Rosanera 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**

Burina

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

Veneta

Pomodoro e fior di latte con olive taggiasche, formaggio Asiago e prosciutto cotto Rosanera **11**

Caracas

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

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**

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, pomodoro secco e prosciutto cotto Rosanera **12**

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**

Deliziosa

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

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 di Parma 24 mesi **12**

Barbablu'

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

Vegana

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

Luna

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

Il notaio

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con provola affumicata, sopressa trevigiana, cavolo nero spadellato e nocciole tostate **14**



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

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 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.

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 Duppelbock

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

3/22

Ribolla Gialla

3/20

Valpolicella

3/20

Pinot Grigio

3/20

Merlot

3/20

Schioppettino

3/20

Soft Drinks

CocaCola,CocaCola0 e Fanta

in bottiglia da 33cl.

3

Tea pesca & limone BioPlose

in bottiglia da 25cl

3

Acqua filtrata trattata liscia o gassata

Kilometro Zero in Bottiglia da 50 cl.

2

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'

del Barbablù

Per iniziare

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,

fagiolini 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

Vermuttino

Vermuttino Dolce

Vermouth Contratto Rosso + Soda

3

Vermuttino Amaro

Vermouth Bordiga Rosso + Soda

3

Vermuttino Speziato

Vermouth Perucchi Bianco + Soda

3

APERITIVI

6

Analcolico Naturale

alla frutta fresca fatto da noi

3

6

Gingerino di Lurisia

in bottiglia da 15cl.

3

Crodino di Lurisia

in bottiglia da 15cl.

6

3

“Il nostro Chinotto” di Lurisia

in bottiglia da 27cl.

3

“La nostra Acqua Tonica” di Lurisia

con limone e Chinotto in bottiglia da 27cl.

3

3

Cedrata Soda di Tassoni con aromi naturali

in bottiglia da 18cl.

2,5

3

5 GINTONIC

Gin Bickens Tonic

Bickens + Tonica Superfine

8

5

Gin Vergin Tonic

VerGin + Tonica Superfine

10

6

Gin Bickens Pink Tonic

Bickens Pink + Tonica Superfine

8

6

Gin Jensen Tonic

Jensen + Tonica Superfine

10

3

Gin Del Prof. Tonic

Del Professore Monsieur + Tonica Superfine

10