

# LE PIZZE di stagione

<b>Isolde</b>	<b>14,5</b>
Pomodoro, fior di latte con radicchio alla griglia, formaggio taleggio, lardo di colonnata e nocchie tostate	
<b>Orfeo</b>	<b>14</b>
Pomodoro con radicchio alla griglia, olive taggiasche e spianata calabra	
<b>Cassiopea</b>	<b>14,5</b>
Fior di latte con radicchio alla griglia, salsiccia pecorino e pioppini saltati in padella	
<b>Balthazar</b>	<b>14,5</b>
Pomodoro, fior di latte con radicchio alla griglia, pioppini saltati in padella e porchetta trevigiana	
<b>Zenaida</b>	<b>14,5</b>
Pomodoro, fior di latte con radicchio alla griglia, petto d'oca affumicato e Grana Padano d.o.p.	

# Le nostre classiche

<b>Nonno Camillo</b>	<b>14</b>
Fior di latte con spinacine fresche, guancia affumicato veneto e polvere di bbq	
<b>Il notaio</b>	<b>14</b>
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con provola affumicata, sopressa trevigiana, spinacine fresche e nocchie tostate	
<b>Zio Billy</b>	<b>14</b>
Fior di latte con patate al forno, pecorino romano e guancia affumicato veneto	

<b>Cucciolo</b>	<b>12</b>
Pomodoro, fior di latte e salamino piccante, olive taggiasche con bufala campana	
<b>Tonnara</b>	<b>12</b>
Pomodoro, fior di latte con tonno, pomodori secchi e mozzarella di bufala	
<b>Max</b>	<b>9</b>
Pomodoro, fior di latte con pancetta pepata, cipolla viola, origano	
<b>Norvegese</b>	<b>13</b>
Fior di latte con salmone affumicato, stracciata di burrata pugliese e jolienne di zucchine	
<b>Verdure</b>	<b>9</b>
Pomodoro, fior di latte con verdure di stagione cotte al forno	
<b>Corinto</b>	<b>12</b>
Pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala campana con olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico e origano	
<b>Balduccia</b>	<b>11</b>
Pomodoro, fior di latte con patate al forno, salsiccia e cipolla viola	
<b>Parmigiana</b>	<b>13</b>
Pomodoro, fior di latte con melanzane al forno, grana d.o.p. e prosciutto crudo di Parma 24 mesi	
<b>Veneta</b>	<b>12</b>
Pomodoro e fior di latte con olive taggiasche, formaggio Asiago e prosciutto cotto alla brace Rosanera	
<b>Romanaccia</b>	<b>12</b>
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con acciughe del Mar Cantabrico, bufala campana e origano	
<b>Margherita d.o.p.</b>	<b>9</b>
Pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala campana e origano	

<b>Barbablù</b>	<b>12</b>
Pomodoro e fior di latte con Champignon, prosciutto cotto Rosanera e casatella d.o.p. di Treviso	
<b>Oca</b>	<b>13</b>
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con olive taggiasche, casatella d.o.p. di Treviso, petto d'oca affumicato e crema di balsamico	
<b>Nina</b>	<b>11</b>
Pomodoro, fior di latte con cipolla viola, stracciata di burrata e n'duja calabra	
<b>Rosetta</b>	<b>12</b>
Pomodoro e fior di latte con burrata pugliese, pomodoro secco e prosciutto cotto Rosanera	
<b>Peperoncina</b>	<b>13</b>
Pomodoro e fior di latte con salamino piccante, n'duja calabra, spianata calabrese e anelli di peperoncino	
<b>Fresca</b>	<b>9</b>
Pomodoro, fior di latte con pomodoro ciliegino, rucola e Grana Padano d.o.p.	
<b>Vegana</b>	<b>9</b>
Pomodoro, stracchino di riso, con verdure di stagione cotte al forno	
<b>Maggica</b>	<b>12</b>
Pomodoro, fior di latte con porchetta trevigiana, patate al forno e Asiago d.o.p.	
<b>Sconsigliata</b>	<b>13</b>
Pomodoro, fior di latte con code di gambero* al vapore, peperoni e pancetta pepata	
<b>Clorì</b>	<b>12</b>
Pomodoro e fior di latte con burrata pugliese e prosciutto crudo di Parma 24 mesi	
<b>Imperiale</b>	<b>13</b>
Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte con prosciutto crudo Parma 24 mesi, bufala campana e origano	

<b>Deliziosa</b>	<b>13</b>
Pomodoro, fior di latte con code di gambero* al vapore, spada affumicato e salmone affumicato	
<b>Buonissima</b>	<b>12</b>
Pomodoro e fior di latte, peperoni, tonno, Asiago d.o.p. e acciughe del Mar Cantabrico	
<b>Georgia</b>	<b>12</b>
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*

<b>EstroGin</b>	<b>15</b>
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*

<b>Milione</b>	<b>14</b>
Pomodoro e fior di latte con spianata calabra, olive taggiasche, capperi e peperoni al forno	

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

<b>Podere</b>	<b>14</b>
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 3,5/6,5

Alc. 8° alla spina da 25/40cl.

## Jacob Pils 3,5/6,5

Alc. 5° alla spina da 25/40cl.

## Jacob Weissbier 3,5/6,5

Alc. 5,3° alla spina da 25/40cl.

## Fiera - Birra dell'Eremo IPA 3,5/6,5

Alc. 6,5° alla spina da 25/40cl.

# I VINI

## Cabernet Franc 3/20

## Prosecco DOCG 3,5/22

## 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.

## 3 "La nostra Acqua Tonica" di Lurisia 3

con limone e Chinotto in bottiglia da 27cl.

## 3 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 "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