

Le pizze di stagione

Fuori orario

Pomodoro e fior di latte con, Brie, melanzane al forno e Ariccia romana

Alta Marea

Fior di latte con acciughe del Mar Cantabrico, pomodoro confit, Grana Padano d.o.p. e pesto di basilico

Caruso

Fior di latte con salsiccia trevigiana, pecorino a scaglie, cipolla caramellata e crema di broccolo

Maestà

Fior di latte con capuccio viola, noci, crema di pecorino e speck croccante

Lunedì

Fior di latte con burrata pugliese, spianata calabrese, crumble di parmigiano e basilico

Le nostre classiche

14 Margherita 6,5
Pomodoro e fior di latte

15 Margherita d.o.p. 9
alla base pomodoro San Marzano Bio e mozzarella di bufala campana con origano

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

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

14 Zio Billy 14
Fior di latte con patate al forno, pecorino romano e pancetta pepata

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

Tonnara 12
Pomodoro, fior di latte con tonno, pomodori secchi siciliani essiccati al sole e mozzarella di bufala campana

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

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

Barbablù 13
Pomodoro e fior di latte con Champignon, prosciutto cotto alla brace 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 12
Pomodoro, fior di latte con cipolla viola, stracciata di burrata e n'duja calabra

Rosetta 13
Pomodoro e fior di latte con burrata pugliese, pomodori secchi siciliani essiccati al sole e prosciutto cotto alla brace Rosanera

Peperoncina 13
Pomodoro e fior di latte con salamino piccante, n'duja calabra, spianata calabrese e fili di peperoncino

Verdure 10
Pomodoro e fior di latte con verdure di stagione cotte al forno

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

Vegana 9
alla base pomodoro e stracchino di riso con verdure di stagione cotte al forno

Maggica 12
Pomodoro, fior di latte con porchetta trevigiana, patate al forno e Asiago

Sconsigliata 14
Pomodoro, fior di latte con code di gambero* al vapore, peperoni e pancetta pepata

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

Deliziosa 14
Pomodoro, fior di latte con code di gambero* al vapore, spada affumicato e salmone affumicato

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

Formaggi 9,5
Fior di latte con Grana d.o.p., Asiago e Gorgonzola d.o.p.

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

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

Veneta 13
Pomodoro e fior di latte con olive taggiasche, formaggio Asiago e prosciutto cotto alla brace Rosanera

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

Le variazioni sono extra

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



La nostra cantina dei vini

I nostri vini sono in continua rotazione, chiedere al personale per maggiori informazioni.

I vini bianchi

Lugana Monte del Frà 2024 **3,5/24**

Il Lugana del Monte del Frà è un vino bianco fragrante.

Si presenta con un giallo dai riflessi verdolini, emanando sensazioni di fiori di campo, mandorle e frutta ancora acerba. Molto sapido e minerale in bocca, esprime freschezza con un finale su note di mandorla.

Passerina Terre Di Chieti IGP Biologico 2024 **3/22**

un vino bianco prodotto con uve Passerina coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica nella provincia di Chieti, in Abruzzo. Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini. Al naso offre profumi fruttati con fini note agrumate e floreali. In bocca è di medio corpo, fresco e delicato, con una leggera sapidità che ne esalta l'equilibrio complessivo.

Manzoni Bianco IGT Salatin “Le Conche” 2021 **4/26**

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati, presenta una leggera velatura, in quanto non filtrato. Al naso è complesso ed intenso, presenta note minerali e di crosta di pane per poi evidenziare note di frutta esotica matura che riconducono all'albicocca, la pesca e l'ananas. Quella che è l'intensità olfattiva, la ritroviamo anche al palato con un gusto avvolgente, sapido e con un finale che evoca sentori di frutta fresca e polposa.

893 Meduna Pinot Grigio 2021 **3/21**

Un pinot grigio delle venezie doc dal colore giallo paglierino con riflessi ramati, con un profumo delicato, con sentori fruttati e floreali. In bocca fresco, leggero, con buona acidità e note di frutta matura.

I vini rossi

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Friuli Grave Salatin 2020 **3/21**

dal profumo della mora e del mirtillo.

Refosco dal Peduncolo Rosso con il suo corpo vellutato e armonico ti inonderà di morbidezza.

Cabernet Sauvignon Bresolin Colli Trevigiani Bio 2023 **3,5/23**

Cabernet Sauvignon strutturato, elegante, persistente e pieno, questo vino della Cantina Bresolin ti conquista con la sua moderata tannicità. Colore rosso carminio-amaranto con riflesso viola. Sensazioni fruttate di ribes nero e mirtillo si accompagnano in alternanza a piacevoli note di pepe, cuoio, peperone, erba medica.

Merlot d.o.c. Friuli Tenimenti Civa 2019 **4/26**

Vino rosso rubino impenetrabile, al naso piacevoli aromi primari e secondari, in particolare prugna matura e piccoli frutti rossi, viole e cacao amaro. Al palato è morbido e di facile beva, succoso ed equilibrato, con trama tannica ben integrata.

Valpolicella classico superiore doc Tenuta Lena di mezzo 2021 **4/26**

Il Valpolicella Superiore si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso è elegante con profumi di rosa canina, viola, marasca, bacche rosse e spezie quali il pepe nero e cannella. Al palato si presenta asciutto, sapido, piacevolmente armonico con note equilibrate ed eleganti di spezie, e frutta rossa..

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/lg 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' Birre artigianali

Taras Boulba **6,5**

Una Hoppy Pale Ale, bionda e leggermente opalescente. Beverina con forte presenza di luppolo, erbacea e luppolata. Alc. 4,5° in bottiglia da 33cl.

Zinnerbir **6,5**

Carattere deciso e luppolato per una birra fresca e beverina con retrogusto secco e asciutto. Buona frizzantezza. Alc. 5,8° in bottiglia da 33cl.

3,5 Blanche 02 **6,5**

Molto rinfrescante con estratti naturali di limone. Alc. 5,0° in bottiglia da 33cl.

5 1904 Sebastiano, Pils **15**

Birra lager tradizionale ceca dal colore giallo fieno Alc. 4,9° in bottiglia da 75cl.

6 1920 Giuseppe, Red Lager **15**

Birra lager di tradizione austriaca, rossa ramata, con una schiuma molto fine e persistente. Alc. 5,4° in bottiglia da 75cl.

4 3 Birre alla spina **3**

3 Jacobator di Jacob, Duppelbock **4,5**

Alc. 8° alla spina da 33cl.

3 Jacob Pils **4,5**

Alc. 5° alla spina da 33cl.

Fiera - Birra dell'Eremo, IPA **4,5**

Alc. 6,5° alla spina da 33cl.

11 Soft Drinks

CocaCola e Zero, Fanta **3**

in bottiglia da 33cl.

11 Tè pesca & limone BioPlose **3**

in bottiglia da 25cl.

Acqua filtrata liscia o gassata 0,5cl. **2,5**

Cocktails e Aperitivi

Spritz

Aperol/Campari/Select/Cynar

Liquore + Prosecco + Soda

Hugo

Prosecco+ Soda + Liquore St.Germain

Americano

Bitter Campari + Verm. Martini Rosso + Soda

Analcolico Naturale

alla frutta fresca fatto da noi

Gingerino e Crodino di Lurisia

in bottiglia da 15cl.

“Il nostro Chinotto” di Lurisia

in bottiglia da 27cl.

Cedrata Soda di Tassoni con aromi naturali

in bottiglia da 18cl.

GinTonic

Estrogin

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

Estrogin “Il Milione”

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