

La nostra cucina.

Un'attenta selezione di materie prime
e pietanze stagionali.

Dal 2017 facciamo parte del programma AFC
con un menu quasi interamente
disponibile anche senza glutine.

Tartare di tonno (200 gr) •	12.00 €
Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive Kalamata •	9.50 €
Sarde fritte con ripieno di pecorino (8 pezzi) •	10.00 €
Riso venere con verdure •	7.00 €
Crespelle (ripieno di stagione)	7.00 €
Cotoletta di pollo e patatine	8.00 €
Wurstel e patatine •	6.00 €
Hamburger di ceci con pane al sesamo e patatine •	10.00 €
Hamburger di manzo con pane al sesamo e patatine	10.50 €
Cotoletta di vitello (orecchia di elefante 500 gr circa) e patatine fritte	14.00 €
Tagliata di Cuberol (250 gr circa) •	11.00 €
Tagliata di Bufala (250 gr circa) •	13.00 €
Frittura mista di pesce con polenta e verdure fritte •	10.50 €
Branzino al forno con patate e datterino •	12.50 €
Grigliata mista di pesce • <i>filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi e calamari</i>	12.50 €
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio •	12.00 €
Patate al forno •	3.00 €
Patatine fritte •	3.00 €
Verdure alla griglia •	3.00 €

• su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da +0€ a +1.50€)

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati. Il menu potrebbe subire variazioni a seconda della disponibilità dei prodotti

INSALATONE

CAVOLO CAPPUCCIO & AVOCADO •

Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado 8.00 €

CAESAR •

Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie 8.00 €

TONNO •

Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi 9.00 €

COBB

Insalata verde, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive Kalamata, gorgonzola

PARMA •

Insalata verde, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico 10.00 €

Mardignon Ristorante & Pizzeria
Via Veneto 96, Romano d'Ezzelino, VI

Orari 12.00 - 14.30 / 18.30 - 23.30
Chiuso Martedì e Sabato a pranzo
Tel 340 2995121
www.mardignon.it

follow us 



MENU ASPORTO

Ristorante & Pizzeria aperti tutti i giorni
12.00 - 14.30 | 18.30 - 23.30
chiuso martedì e sabato a pranzo
Tel 340 2995121

MARDIGNON
RISTORANTE & PIZZERIA 

Menu da asporto valido dal 1 agosto 2019
La direzione si riserva il diritto di variare i prezzi

PIZZE CLASSICHE

BRIE & SPECK • passata di pomodoro bio, fiordilatte, brie, speck dell'Alto Adige IGP	8.00 €
CALZONE passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	7.50 €
CAPRICCIOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	8.00 €
DIAVOLA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, salamino piccante	6.50 €
GORGONZOLA & SPECK • passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP	8.00 €
NAPOLETANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, aglio, capperi, acciughe, origano	8.00 €
PARMA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	8.00 €
PATATE & SALSICCIA passata di pomodoro bio, fiordilatte, patate al forno, salsiccia	8.00 €
PATATOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, patatine fritte	7.00 €
PORCHETTA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, porchetta	7.00 €
PROSCIUTTO & FUNGHI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	8.00 €
PUGLIESE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, cipolla rossa	6.50 €
QUATTRO FORMAGGI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, asiago DOP, gorgonzola DOP, Grana Padano DOP	8.00 €

I nostri impasti bio.

Utilizziamo unicamente

farine biologiche certificate e lievito madre vivo.

Quattro impasti bio: classico con farina semi integrale macinata a pietra, multicereali con farina integrale macinata a pietra, alla napoletana e senza lievito.

QUATTRO STAGIONI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	8.00 €
ROMANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe	7.00 €
SICILIANA passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	8.50 €
SOPRESSA & ASIAGO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, sopressa nostrana, asiago DOP	8.00 €

TONNO & CIPOLLA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, tonno, cipolla rossa	8.00 €
VERDURE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine	8.00 €

PIZZE CLASSICHE BIANCHE

E'STIVA • fiordilatte, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
SAN LORENZO fiordilatte, friarielli, salsiccia	8.00 €
SORRENTINA • fiordilatte, provola, pomodoro datterino, rucola	8.00 €

La nostra pizza senza glutine.

Dal 2017 facciamo parte del programma AFC dell'Associazione Italiana Celiachia.

Cotta in un forno dedicato viene preparata seguendo le regole fondamentali per un'alimentazione priva di glutine.

Disponibile con le farciture indicate con il simbolo •

PIZZE SPECIALI

BUONGUSTAIA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	9.50 €
CAMPAGNOLA passata di pomodoro bio, fiordilatte, carciofi, peperoni, wurstel, olive nere Kalamata, salamino piccante	9.50 €
CAVALLINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, rucola, Grana Padano DOP a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo	9.00 €
D.O.C. • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	10.00 €
EMILIANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, rucola, noci	8.50 €
FRUTTI DI MARE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, frutti di mare, cozze, vongole	10.00 €
GRECA passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca	8.50 €
GUSTOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, code di gambero	8.50 €
MARDIGNON passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	9.00 €
MONTANARA passata di pomodoro bio, fiordilatte, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	8.50 €

PARMA & BURRATA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese	11.00 €
PARMIGIANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane, Grana Padano DOP a scaglie, asiago DOP	9.00 €
PREALPINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP	8.00 €
TRICOLORE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	10.00 €
VALTELLINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bresaola, rucola, Grana Padano DOP a scaglie	9.00 €

PIZZE SPECIALI BIANCHE

ARTU' • fiordilatte, rucola, carpaccio di pesce spada affumicato	9.50 €
MALINDI • fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura, cipolla rossa, pomodoro datterino, carpaccio di pesce spada affumicato	12.50 €

la pizza MARGHERITA... a modo nostro

la CLASSICA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco con impasto ALLA NAPOLETANA	5.50 €
con impasto ALLA NAPOLETANA passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
SAPORITA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, Grana Padano DOP in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
CONFIT • passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
di BUFALA • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
BUFALINA • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
ACCIUGHE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico	8.50 €

IMPASTI multicereali con farina integrale bio +1.00 €; alla napoletana bio +1.00 €; senza lievito bio +1.00 €; • disponibile senza glutine +2.50 €

AGGIUNTE tradizionali da +1.00 €; affettati da +1.50 €; funghi da +1.50 €; pesce da +3.50 €; formaggi da +1.50 €; mozzarella di bufala +3.00€; mozzarrella:+3.00 €; pizza battuta +4.00 €; pizza baby - 0.50 €; a calzone +0.50 €