

menu

cucina



Dal 2017 facciamo parte del programma AFC
(Alimentazione Fuori Casa)
dell'Associazione Italiana Celiachia.

ANTIPASTI



Carciofi al forno gratinati alle mandorle • 8.00 €

Bis di Radicchio Tardivo marinato in olio EVO con marmellata di radicchio e al forno con crostini e salsa di noci • 8.00 €

DI TERRA

Crema di Broccolo di Bassano con burrata pugliese e acciughe del Cantabrico • 9.00 €

Cuore di Radicchio Tardivo con fondente al Morlacco del Grappa Malga Monte Asolone • 8.00 €

Tagliere di formaggi con le sue marmellate e miele •
Morlacco e Bastardo del Grappa Malga Monte Asolone, Vézzena di Malga 18 mesi Presidio Slow Food, Monte Veronese (per 2 persone) 16.00 €

Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino
Pancetta tesa di Montagna, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP, Guanciale di Montagna stagionato (per 2 persone) 20.00 €

Tartare di manzo con salsa senape, scaglie di parmigiano e crostini 9.00 €

DI MARE

Sarde fritte con ripieno di pecorino e salsa maio al limone • 6.00 €

Pepata di cozze • 7.00 €

Tartare di tonno • 10.50 €

Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata • 11.50 €

Scampi crudi con citronette agli agrumi • 12.50 €

Antipasto di pesce della casa (per 2 persone) •
2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di pesce spada, salmone 21.00 €

PRIMI



Riso venere in fantasia di verdure • 8.00 €

Tagliatelle di grano Senatore Cappelli Bio con carciofi, olive nere Kalamata, capperi e pangrattato aromatizzato al peperoncino • 🌶️ 9.00 €

Zuppa di borlotti con Radicchio Tardivo in insalata • 8.00 €

DI TERRA

Crespelle con ripieno di Radicchio Tardivo, Morlacco del Grappa Malga Monte Asolone e guanciale di montagna stagionato 9.00 €

Spaghetti alla chitarra con crema di zucca, Pancetta Tesa di Montagna e Radicchio Tardivo • 9.00 €

Gnocchetti di zucca della casa al burro e salvia 9.00 €

Vellutata di zucca con semi tostati e formaggio erborinato • 8.50 €

DI MARE

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno • 🌶️ 10.50 €

Gnocchetti della casa con ragù bianco di scorfano 10.50 €

Paccheri con triglie, calamari e frutti di capperò • 10.50 €

Bavette alle vongole • 🌶️ 12.00 €

Spaghetti allo scoglio • 🌶️ 12.00 €

🌶️ leggermente piccante

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

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

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

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

SECONDI

VEGETALI

| | |
|---|---------|
| Hamburger vegetale con verdure alla griglia e pane semi integrale • | 12.00 € |
| Ceci al curry con riso venere in fantasia di verdure • | 13.00 € |

DI TERRA

| | |
|--|---------|
| Petto d'oca cotto a bassa temperatura • | 14.00 € |
| Hamburger di manzo con pancetta croccante, Radicchio Tardivo, asiago DOP e patatine fritte | 13.00 € |
| Cotoletta di vitello (<i>orecchia di elefante 500 gr circa</i>) con patatine fritte | 17.00 € |
| Tagliata di Cuberoll (<i>250 gr circa</i>) • | 14.00 € |
| Costina di manzo asado cotta a bassa temperatura in salsa BBQ • | 13.50 € |
| Pollo al curry con riso venere • | 13.00 € |

DI MARE

| | |
|--|---------|
| Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (<i>220 gr circa</i>) • | 14.00 € |
| Trancio di salmone su crema di Broccolo di Bassano • | 13.00 € |
| Frittura mista di pesce con polenta e verdure fritte • | 12.50 € |
| Branzino al forno con patate e datterino • | 15.00 € |
| Grigliata mista di pesce • <i>filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi, calamari</i> | 15.00 € |


CONTORNI

| | |
|---|--------|
| Carciofi "in tecia" • | 4.00 € |
| Insalata mista/verde • | 3.50 € |
| Patate al forno • | 3.50 € |
| Patatine fritte • | 3.50 € |
| Verdure alla griglia • | 3.50 € |
| Cavolfiore in tre colori • | 3.50 € |
| Radicchio Tardivo alla griglia • | 4.00 € |
| Insalata di Radicchio Tardivo e melagrana • | 4.00 € |

MENU BAMBINI

| | |
|--|--------|
| Gnocchetti della casa / Penne al pomodoro • | 6.00 € |
| Gnocchetti della casa / Penne al ragù di manzo • | 6.50 € |
| Wurstel e patatine fritte • | 7.00 € |
| Cotoletta di pollo e patatine fritte | 7.50 € |
| Hamburger di manzo e patatine fritte | 7.50 € |
| Petto di pollo ai ferri e patatine fritte • | 7.50 € |

INSALATONE

| | |
|---|---------|
|  CAVOLO CAPPUCCIO & AVOCADO • Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado | 9.00 € |
| CAESAR • Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie | 9.00 € |
| TONNO • Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi | 10.00 € |
| COBB Insalata verde, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola | 10.00 € |
| PARMA • Insalata verde, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico | 11.00 € |

Pane senza glutine: 1.50€
Coperto 2.00€

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

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

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

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

DOLCI

MARDIGNON
PIZZA & CUCINA



DOLCI

PREPARATI DA NOI

Tiramisù scomposto • 5.00 €

Tonini di pastafrolla e zabaione • 4.50 €



Semifreddo al pistacchio • 4.50 €

Torta di mele con zabaione • 5.50 €

Cheesecake ai frutti di bosco 5.00 €

Panna e meringhe • 5.00 €

Millefoglie 5.50 €

Ananas al naturale • 3.50 €

Selezione di 3 Rhum servita con scaglie di cioccolato 10.00 €

Sorbetto al limone • 3.00 €

Tartufo al cioccolato 4.00 €

Tartufo al caffè 4.00 €

Tartufo affogato al caffè 5.20 €

Tartufo affogato al liquore 5.80 €

Gelato al cioccolato • 4.00 €

Gelato al limone • 4.00 €



100% Vegetale

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine**



Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande.

E PER FINIRE...

VINI DA DESSERT AL CALICE

Zibibbo IGT, Duca di Castelmonte 2.50 €
Sherry Pedro Ximenez, Don Zoilo 2.80 €

Moscato Veneto IGT "Dindarello", Maculan 3.00 €
Porto Tawny, Niepoort 2.80 €

LIQUORI, CALVADOS, COGNAC, EAU DE VIE

Prugna, Poli 3.00 €
Crema di Melone, Il Faro 3.00 €
Elisir Camomilla, Poli 3.00 €
Cognac VSOP, 5.50 €

Liquore al Miele, Poli 3.00 €
Crema di Pistacchio, Il Faro 3.00 €
Calvados VSOP, Chateau du Breuil, 3.50 €
Eau de vie "Poire Williams", Massenez 5.00 €

RHUM

SERVITI CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23,
Guatemala 5.50 €
Ron Dos Maderas PX 5+5, Guyana & Spagna 5.50 €
Rum Chairman's Reserve "The Forgotten Cask",
St. Lucia 5.50 €

Ron Diplomatico Reserva Exclusiva,
Venezuela 5.50 €
Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinica 5.50 €
Ron Zacapa Reserva Negra,
Guatemala 7.00 €

WHISKY

Lagavulin aged 16 years, Islay,
Single Malt 5.50 €
Oban, West Highland, Single Malt 5.50 €
Caol Ila Moch, Islay, Single Malt 5.50 €
Bowmore Small Batch, Islay, Single Malt 4.50 €
Glenfiddich, Highlands, Single Malt 4.50 €
Nikka Blended, Japan 4.50 €

Connoisseurs Choice, Caol Ila Distillery, 2004,
Gordon & Macphail 7.50 €
Talisker Storm, Isle of Skye, Single Malt 5.00 €
Macallan Amber, Highland, Single Malt 5.50 €
Macallan Select Oak, Highland, Single Malt 6.00 €
Akashi Meisei, Japan 5.50 €

GRAPPE & DISTILLATI

Storica Nera, Domenis 1898 4.50 €
Pò, Poli 4.00 €
Uvaviva Americana, Poli 4.00 €
Distillato di vino, Capovilla 5.50 €
Grappa di Traminer, Capovilla 5.00 €
Distillato di uva moscato, Capovilla 3.50 € (2cl)
Distillato di lamponi selvatici, Capovilla 7.00 € (2 cl)

Prime Uve, Bonaventura Maschio 4.00 €
Uvaviva Italiana, Poli 4.00 €
Cleopatra Amarone, Poli 4.00 €
Grappa di Amarone, Capovilla 5.50 €
Distillato di pesche saturno, Capovilla 4.00 € (2 cl)
Distillato di pere moscatello, Capovilla 4.00 € (2 cl)