

menu

cucina

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



MARDIGNON
PIZZA & CUCINA

ANTIPASTI

VEGETALI

- Fiori di zucca in tempura con crema aromatizzata alle erbe •  8.00 €
- Gazpacho estivo •  8.00 €

DI TERRA

- Tartare di manzo con salsa senape, scaglie di parmigiano e crostini 9.00 €
- Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino (per 2 persone)
*Pancetta tesa di Montagna, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP,
Guanciale di Montagna stagionato* 20.00 €
- Tagliere di formaggi con le sue marmellate e miele (per 2 persone) •
*Morlacco e Bastardo del Grappa Malga Monte Asolone, Vézzena di Malga
18 mesi Presidio Slow Food, Monte Veronese* 16.00 €

DI MARE



- Sarde fritte con ripieno di pecorino e salsa maio al limone • 8.00 €
- Pepata di cozze • 8.00 €
- Tartare di tonno • 10.50 €
- Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata • 11.50 €
- Antipasto di pesce crudo (per 2 persone) •
2 capesante, 4 scampi 10/20, tartare di tonno, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone marinato 28.00 €
- Antipasto di pesce della casa (per 2 persone) •
2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di salmone 21.00 €

• **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.

PRIMI





VEGETALI

Vellutata di piselli con pomodorini secchi e menta • 	9.00 €
Riso venere in fantasia di verdure • 	9.00 €

DI TERRA

Spaghetti alla gricia •	9.00 €
Gnocchetti della casa con porri e Asiago	9.00 €
Crespelle di grano saraceno con zucchine e scamorza	9.00 €

DI MARE

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno • 	11.00 €
Gnocchetti della casa con datterino e scampi	11.00 €
Paccheri con triglie, calamari e frutti di capperi • 	11.00 €
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.

SECONDI

VEGETALI

- Hamburger vegetale con verdure alla griglia e pane semi integrale •  13.00 €
- Ceci al curry con riso venere •  13.00 €

DI TERRA

- Hamburger di manzo con pancetta croccante, uovo, asiago DOP e patatine fritte 13.00 €
- Cotoletta di vitello (*orecchia di elefante 500 gr circa*) con patatine fritte 17.00 €
- Tagliata di Cuberoll (*250 gr circa*) • 14.00 €
- Costina di manzo asado cotta a bassa temperatura in salsa BBQ • 14.00 €
- Pollo al curry con riso venere • 13.00 €

DI MARE

- Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (*220 gr circa*) • 14.50 €
- Trancio di salmone su crema di piselli • 13.00 €
- Frittura mista di pesce con polenta e verdure fritte • 12.50 €
- Branzino al forno con patate e datterino • 17.00 €
- Grigliata mista di pesce • 15.00 €
filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi, calamari


CONTORNI

- Insalata mista/verde • 3.50 €
- Patate al forno • 3.50 €
- Patatine fritte • 3.50 €
- Verdure alla griglia • 3.50 €
- Spinaci • 3.50 €

MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa al ragù di manzo / al pomodoro	6.50 €
Penne al ragù di manzo • / al pomodoro •	6.50 €
Wurstel e patatine fritte •	7.50 €
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 • 	10.00 €
Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado	
CAESAR •	10.00 €
Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie	
TONNO •	10.50 €
Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi	
COBB	11.00 €
Insalata verde, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola	
PARMA •	11.00 €
Insalata verde, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico	

Pane senza glutine: 1.50€

Coperto 2.50€



100% Vegetale

- **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.

VINI DELLA CASA

Serena Veneto Bianco "To", Vinicola Serena, Veneto - 12% vol. (al bicchiere)	2.00 €
Serena Veneto Bianco "To", Vinicola Serena, Veneto - 12% vol. (0.25 L)	2.50 €
Serena Veneto Bianco "To", Vinicola Serena, Veneto - 12% vol. (0.50 L)	5.00 €
Malbec, Vitivinicola Borga, Veneto - 11,5 % vol. (al bicchiere)	2.00 €
Malbec, Vitivinicola Borga, Veneto - 11,5 % vol. (0.25 L)	2.50 €
Malbec, Vitivinicola Borga, Veneto - 11,5 % vol. (0.50 L)	5.00 €
Extra Dry Gran Cuvè "Terra Serena", Vinicola Serena, Veneto - 11% vol. (al bicchiere)	2.00 €
Extra Dry Gran Cuvè "Terra Serena", Vinicola Serena, Veneto - 11% vol. (0.25 L)	3.50 €
Extra Dry Gran Cuvè "Terra Serena", Vinicola Serena, Veneto - 11% vol. (0.50 L)	7.00 €
Lugana DOP "Prestige", Cà Maiol, Lombardia - 13% vol. (al bicchiere)	2.80 €
Lugana DOP "Prestige", Cà Maiol, Lombardia - 13% vol. (0.25 L)	6.00 €
Pinot Nero, Maculan, Veneto - 13.5% vol. (al bicchiere)	2.80 €
Pinot Nero, Maculan, Veneto - 13.5% vol. (0.25 L)	6.00 €

BEVANDE

Acqua naturale 0.75 L	2.50 €
Acqua naturale bicchiere 0.25 L	1.00 €
Acqua gassata 0.75 L	2.50 €
Acqua gassata bicchiere 0.25 L	1.00 €
Coca Cola grande	3.80 €
Coca Cola piccola	2.50 €
Bibite in lattina	2.50 €

CAFFETTERIA

Caffè	1.20 €
Caffè americano	1.60 €
Caffè corretto	1.90 €
Caffè doppio	2.20 €
Caffè macchiato	1.30 €
Caffè d'orzo	1.50 €
Caffè ginseng	1.50 €
Cappuccino	1.50 €
Decaffeinato	1.40 €
Macchiato	1.60 €
The caldo	2.00 €
Infusi, tisane e camomilla	2.00 €

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

VINI

BOLLICINE

Extra Dry Gran Cuvée Terra Serena, Veneto – 11%vol.	10.00 €
Dry Prosecco Superiore DOCG “Primo Franco” Nino Franco, Veneto – 10.5% vol.	19.00 €
Brut Prosecco Superiore DOCG Nino Franco, Veneto – 11% vol.	19.00 €
Brut Rosé “Faive” Nino Franco, Veneto – 12% vol.	19.00 €
Brut Trento DOC “Cuvée Blanche” Letrari, Trentino – 12.5% vol.	27.00 €
Brut Millesimato Trento DOC Letrari, Trentino – 12.5% vol.	31.00 €
Brut Riserva Millesimato Trento DOC Letrari, Trentino – 12.5% vol.	39.00 €
Brut Rosé Millesimato Trento DOC Letrari, Trentino – 12.5% vol.	32.00 €
Extra Brut Rosé Trento DOC Maso Martis, Trentino – 12.5% vol.	37.00 €
Brut Metodo Classico , Tasca d’Almerita, Sicilia – 12.5% vol.	37.00 €
Brut Metodo Classico, Pongràcz , Stellenbosch, Sud Africa – 12,5% vol.	26.00 €
Brut Saumur , Louis de Granelle, Francia – 12,5% vol.	27.00 €
Brut Crémant de Bourgogne , Baronne du Chatelard, Francia – 12,5% vol.	27.00 €
Brut Crémant de Loire “l’Extra par Langlois” , Langlois, Francia – 12,5% vol.	24.00 €
Dry Rosé Crémant de Loire “l’Extra par Langlois” , Langlois, Francia – 12.5% vol.	26.00 €
Champagne Brut Reserve , Paul Bara, Francia - 12% vol.	44.00 €
Champagne Brut Blanc de Blancs , Bonnaire, Francia - 12% vol.	44.00 €
Champagne Brut Rosé de Bouzy , Paul Bara, Francia - 12% vol.	49.00 €

BIANCHI

Friulano DOC , Aquila del Torre, Friuli Venezia Giulia – 13% vol.	23.00 €
Sangiovese – Sauvignon IGT “Droppello” , Tenuta Fertuna, Toscana – 13% vol.	20.00 €
Sauvignon IGT , Jermann, Friuli Venezia Giulia – 13% vol.	26.00 €
Pinot Bianco IGT , Jermann, Friuli Venezia Giulia – 13% vol.	26.00 €
Lugana DOP “Prestige” , Cà Maiol, Lombardia – 13% vol.	18.00 €
Ribolla Gialla IGT “Vinnæ” , Jermann, Friuli Venezia Giulia – 12.5% vol.	26.00 €
Pinot Grigio IGT , Jermann, Friuli Venezia Giulia – 13.5% vol.	24.00 €
Chardonnay IGT , Jermann, Friuli Venezia Giulia – 13% vol.	26.00 €
Chardonnay Menfi DOC , Planeta, Sicilia – 14% vol.	30.00 €

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

Chablis ACC , Louis Moreau, Borgogna, Francia – 12.5% vol.	30.00 €
Riesling DOC , Aquila del Torre, Friuli Venezia Giulia – 12.5% vol.	26.00 €
Riesling “Les Ospices” , Domaine Neumeyer, Alsazia, Francia – 14% vol.	23.00 €
Arneis Langhe DOC “Blangé” , Ceretto, Piemonte – 13% vol.	25.00 €
Vermentino di Sardegna DOC “Costamolino” , Argiolas, Sardegna – 14% vol.	20.00 €
Sicilia Bianco DOC “Vigne di Gabri” , Donnafugata, Sicilia - 13% vol.	23.00 €
Carricante DOC “Eruzione 1614” , Planeta, Sicilia – 13% vol.	25.00 €
Zibibbo Sicilia DOC “Lighea” , Donnafugata, Sicilia - 12.5% vol.	22.00 €
Fiano DOC “Cometa” , Planeta, Sicilia – 13.5% vol.	30.00 €
Etna Bianco DOC “Calderara Sottana” , Terre Nere, Sicilia – 13.5% vol.	47.00 €
Gruner Veltliner , Brundlmayer, Austria – 11% vol.	23.00 €
Sauvignon , Guy Allion, Loira, Francia – 12.5% vol.	20.00 €
Muscat , Fernand Engel, Alsazia, Francia – 12.5% vol.	23.00 €
Sylvaner , Fernand Engel, Alsazia, Francia – 13.5% vol.	20.00 €
Riesling , Fernand Engel, Alsazia, Francia – 12.5% vol.	22.00 €
Vouvray Sec Chenin Blanc “Les Sablons” , Denis Meunier, Francia – 12.5% vol.	23.00 €

ROSSI

Valpolicella Ripasso DOC “Ripassa” , Zenato, Veneto – 14% vol.	24.00 €
Cabernet DOC “Due Santi” , Zonta Vigneto Due Santi, Veneto – 13.5% vol.	28.00 €
Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc Sicilia DOC “Burdese” , Planeta, Sicilia – 14.5% vol.	28.00 €
Rouge “Legende R” , Rothschild, Bordeaux, Francia – 12.5% vol.	19.00 €
Chateau Clarke 2011 , Rothschild, Medoc - Bordeaux, Francia – 13.5% vol.	45.00 €
Chateau de Rochemorin 2015 , André Lurton, Pessac Leognan - Bordeaux, Francia 14% vol.	32.00 €
Chateau des Laurets 2015 , Rothschild, Saint Emilion - Bordeaux, Francia – 14.5% vol.	31.00 €
Chateau des Laurets “Baron Rothschild” 2015 , Rothschild, Saint Emilion, Francia – 14.5% vol.	65.00 €
Dolcetto d’Alba DOC , La Cà Nova, Piemonte – 12.5% vol.	18.00 €
Nebbiolo DOC , La Cà Nova, Piemonte – 13.5% vol.	19.00 €
Barbaresco DOCG “Montestefano” , La Cà Nova, Piemonte – 14% vol.	31.00 €
Merlot DOC , Zonta Vigneto Due Santi, Veneto – 14% vol.	19.00 €
Merlot DOC “Sito dell’Ulmo” , Planeta, Sicilia – 14.5% vol.	28.00 €
Merlot DOC 2012 , Vistorta, Friuli Venezia Giulia – 13% vol.	31.00 €
Lagrein DOC , Hofstätter, Trentino – 13% vol.	22.00 €

Pinot Nero , Villa Wolf, Germania – 13% vol.	22.00 €
Pinot Nero Breganze DOC , Maculan, Veneto – 13.5% vol.	18.00 €
Pinot Nero DOC “Meczan” , Hofstätter, Trentino – 13% vol.	23.00 €
Pinot Noir DOC , Alois Lageder, Trentino – 11.5% vol.	25.00 €
Pinot Nero Riserva DOC “Mazon” , Hofstätter, Trentino – 13.5% vol.	36.00 €
Pinot Noir Riserva DOC “Mimuèt” , Alois Lageder, Trentino – 12.5% vol.	30.00 €
Pinot Noir , Chanson, Borgogna, Francia – 12.5% vol.	28.00 €
Pinot Noir “Notre Dame de Bonne Esperance” , Dubreuil Fontaine, Borgogna, Francia – 13% vol.	36.00 €
Refosco del Peduncolo Rosso DOC , Aquila del Torre, Friuli Venezia Giulia – 14% vol.	22.00 €
Cannonau DOC “Costera” , Argiolas, Sardegna – 14% vol.	22.00 €
Rosso di Montalcino DOC , Col d’Orcia, Toscana – 14% vol.	22.00 €
Chianti Classico Riserva DOC , Villa del Cigliano, Toscana – 13% vol.	30.00 €
Vino Nobile di Montepulciano DOCG , Boscarelli, Toscana – 13.5% vol.	31.00 €
Prugnolo Rosso di Montepulciano DOC , Boscarelli, Toscana – 13.5% vol.	20.00 €
Montepulciano Riserva DOC “Don Luigi” , Di Majo Norante, Basilicata – 14% vol.	37.00 €
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio DOC “Faro” , Le Casematte, Sicilia – 13% vol.	30.00 €
Nerello Mascalese DOC “Eruzione 1614” , Planeta, Sicilia – 14% vol.	29.00 €
Etna Rosso “Passorosso” , Passopisciaro, Sicilia – 14,5% vol.	28.00 €
Etna Rosso , Terre Nere, Sicilia – 13,5% vol.	28.00 €
Cerasuolo di Vittoria DOCG , Planeta, Sicilia – 13% vol.	19.00 €
Nero d’Avola DOC “Sherazade” , Donnafugata, Sicilia – 13% vol.	19.00 €
Nero d’Avola DOC “Santa Cecilia” , Planeta, Sicilia – 14% vol.	30.00 €
Terre Siciliane Rosse IGT “Mille e Una Notte” , Donnafugata, Sicilia – 13.5 % vol.	64.00 €
Syrah DOC “Maroccoli” , Planeta, Sicilia – 14.5% vol.	28.00 €
Syrah Crozes Hermitage ACHC , Alain Graillet, Valle del Rodano, Francia – 13.5 % vol.	44.00 €

DOLCI

Moscato Fior d’Arancio Vigna Roda, Veneto – 6.5% vol.	18.00 €
Moscato Passito “Dindarello” IGT (375 ml) Maculan, Veneto – 11.5% vol.	13.00 €
Zibibbo Liquoroso IGT Duca di Castelmonte, Sicilia – 16% vol.	16.00 €
Sherry PX “Don Zolio” 12 years old Williams & Humbert, Spagna – 18% vol.	25.00 €
Sherry PX “Don PX gran reserva” 1990 (375 ml) Toro Albalà, Spagna – 17% vol.	37.00 €
Tokaji Aszu “5 Puttonyos” 2006 (500 ml) Samuel Tinon, Ungheria – 11.5% vol.	52.00 €

menu

dolci

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 "Original",
St. Lucia 5.00 €

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 €

GRAPPE & DISTILLATI

Storica Nera, Domenis 1898 4.50 €
Pò, Poli 4.00 €
Uvaviva Americana, Poli 4.00 €
Distillato di vino, Capovilla 5.50 €
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 €
Distillato di pesche saturno, Capovilla 4.00 € (2 cl)
Distillato di pere moscatello, Capovilla 4.00 € (2 cl)