

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 € |
| Crostini caserecci con porcini e salsa ai funghi • | 9.00 € |

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 <i>(per 2 persone)</i> <i>Pancetta tesa di Montagna, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP,</i> <i>Guanciale di Montagna stagionato</i> | 20.00 € |
| Crostino di polenta con pancetta e porcini • | 9.00 € |

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 € |
| Tris di capesante e finferli • | 12.50 € |
| Scampi crudi • | 12.50 € |
| Antipasto di pesce della casa <i>(per 2 persone)</i> • <i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di salmone</i> | 21.00 € |
| Antipasto di pesce crudo <i>(per 2 persone)</i> • <i>2 capesante, 4 scampi, tartare di tonno, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone marinato</i> | 28.00 € |

• **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

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Crema di castagne con finferli • | 9.00 € |
| Riso venere in fantasia di verdure • | 9.00 € |

DI TERRA

| | |
|---|---------|
| Gnocchetti della casa con porri e Asiago | 9.00 € |
| Tagliatelle con porcini e Vezzena • | 10.00 € |
| Crespelle di grano saraceno con porcini e Asiago d'allevato | 10.00 € |

DI MARE

| | |
|---|---------|
| Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno •  | 11.00 € |
| Gnocchetti della casa con porcini e capasanta  | 12.50 € |
| 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 €

Insalata di 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 • 16.00 €
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 €

Porcini fritti 5.00 €

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 CAPPUCIO & 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.

menu

pizza

I nostri impasti **bio**

Abbiamo scelto di utilizzare unicamente
farine biologiche certificate
e **lievito madre vivo**.

Il rispetto dei tempi di lavorazione, lievitazione
e maturazione dell'impasto assicurano
un prodotto lievitato, altamente digeribile
e ricco di gusto e profumi.

Quattro impasti bio per soddisfare le tue esigenze.
Tutti di nostra produzione.



CLASSICO

Il nostro impasto "Classico" è preparato con farina semi integrale bio macinata a pietra.
Una farina ricca di vitamine e sali minerali per una pizza fragrante e croccante.
Con almeno 48 ore di lievitazione.

MULTICEREALI con farina INTEGRALE

Preparata con due terzi di farina integrale bio macinata a pietra
di cinque cereali diversi (orzo, segale, avena, farro, frumento)
e un terzo di farina semi integrale bio macinata a pietra di grano tenero.
Il tutto impreziosito dal gusto dei semi di papavero.
Una pizza croccante, molto fragrante e gustosa.

NAPOLETANA

La pizza con impasto "alla napoletana": soffice, gustosa,
preparata con il dolcissimo pomodoro
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese.

SENZA LIEVITO

La pizza preparata senza alcun tipo di lievito.
Ideale per chi il lievito... non lo tollera.



Il nostro senza glutine

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



CUCINA

Un menu quasi interamente disponibile anche senza glutine.
Piatti di terra, mare e 100% vegetali preparati seguendo le regole fondamentali
per un'alimentazione priva di glutine.
Non facciamo uso di alimenti già pronti: prepariamo in casa tutti i prodotti, anche pasta e pane.
Disponibile per tutte le pietanze indicate con il simbolo ●

PIZZA

Un'accurata selezione di materie prime per una pizza leggera e croccante.
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 ●

AUTUNNO...
PIZZE DI STAGIONE

FINFERLI FRESCI • 12.00 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, finferli

PORCINI FRESCI • 12.00 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini

AUTUNNO • 12.50 €
fiordilatte, soppressa, asiago DOP, porcini

PORCINI & ASIAGO • 12.50 €
fiordilatte, asiago DOP, grana padano DOP a scaglie, porcini

PORCINI & BURRATA • 16.00 €
fiordilatte, asiago DOP, burrata pugliese, grana padano DOP a scaglie, porcini

coperto 2.50€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€**  

senza lievito bio +1.00€, alla napoletana bio +1.00€, multicereali integrale bio +1.00€, battuta +4.00€

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.

LA MARGHERITA A MODO NOSTRO

| | |
|--|--------|
| LA CLASSICA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco | 6.00 € |
| 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 | 7.50 € |
| CONFIT • passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco | 8.00 € |
| di BUFALA • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco | 8.50 € |
| BUFALINA • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco | 8.50 € |

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€**  

senza lievito bio +1.00€, alla napoletana bio +1.00€, multicereali integrale bio +1.00€, battuta +4.00€

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.

PIZZE CLASSICHE

| | |
|---|--------|
| BRIE & SPECK • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, brie, speck dell'Alto Adige IGP | 9.00 € |
| CAPRICCIOSA • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi | 9.00 € |
| GORGONZOLA & SPECK • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP | 9.00 € |
| NAPOLETANA • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, aglio, capperi, acciughe, origano | 9.00 € |
| PARMA • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi | 9.00 € |
| PATATE & SALSICCIA | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, patate al forno, salsiccia | 8.50 € |
| PATATOSA • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, patatine fritte | 8.50 € |
| PORCHETTA • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, porchetta | 8.00 € |
| PROSCIUTTO & FUNGHI • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon | 8.50 € |
| QUATTRO FORMAGGI • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, asiago DOP, gorgonzola DOP, grana padano DOP | 9.00 € |
| QUATTRO STAGIONI • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi | 9.00 € |
| ROMANA • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe | 8.00 € |
| SICILIANA | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere Kalamata | 9.50 € |
| TONNO & CIPOLLA • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, tonno, cipolla rossa | 9.00 € |
| VERDURE • | |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine | 9.00 € |
| ESTIVA • | |
| fiordilatte, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco | 8.00 € |
| SAN LORENZO • | |
| fiordilatte, friarielli, salsiccia | 8.50 € |
| SORRENTINA • | |
| fiordilatte, provola, pomodoro datterino, rucola | 9.50 € |

PIZZE SPECIALI

| | |
|---|---------|
| BUONGUSTAIA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP | 10.50 € |
| CANTABRICO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico | 10.50 € |
| CANTABRICO & BURRATA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese | 13.50 € |
| CAVALLINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, rucola, grana padano DOP a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo | 10.50 € |
| D.O.C • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi | 12.00 € |
| EMILIANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, rucola, noci | 9.50 € |
| FRUTTI DI MARE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, frutti di mare, cozze, vongole | 11.00 € |
| GRECA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca | 10.00 € |
| GUSTOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, code di gambero | 10.00 € |
| MARDIGNON passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino | 10.50 € |
| MONTANARA passata di pomodoro bio, fiordilatte, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia | 9.50 € |
| PARMA & BURRATA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese | 12.50 € |
| PARMIGIANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane, grana padano DOP, asiago DOP | 10.50 € |
| PREALPINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP | 9.00 € |
| TRICOLORE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico | 11.50 € |
| VALTELLINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bresaola, rucola, grana padano DOP a scaglie | 10.50 € |

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€**  

senza lievito bio +1.00€, alla napoletana bio +1.00€, multicereali integrale bio +1.00€, battuta +4.00€

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.

BIRRE ALLA SPINA



Bionda Pils 4.9% vol. K. Weissenhofer - Germania

cl 30 = 3.00 € / cl 50 = 5.00 €

Questa birra, già solo all'aroma, ci permetterà di addentrarci tra le sue straordinarie note erbacee e fiorite. Il luppolo, sempre elegante e morbido, viene piacevolmente bilanciato dalla dolcezza del malto.



Rossa Bock 7.5% vol. G. Menabrea & Figli - Italia

cl 30 = 4.00 € / cl 40 = 5.00 €

Birra doppio malto scura di bassa fermentazione dal corpo strutturato. Amaro percettibile ed equilibrio gustativo intenso e maltato con toni speziati.



Hefe Weissbier 5.4% vol. Weihenstephan - Germania

cl 30 = 3.00 € / cl 50 = 5.00 €

Birra dalla schiuma compatta e soffice ed una frizzantezza continua e piacevole con un intenso aroma di frutta matura (banana), oltre che sentori di pane e malto.

BIRRE IN BOTTIGLIA



Analcolica 0.3% vol. Beck's - Germania

cl 33 = 4.00 €

Il gusto è quello di Beck's ma con una gradazione alcolica di 0.3 gradi ottenuta grazie al processo di osmosi che garantisce la perfetta qualità del prodotto.



Daura Gluten Free 5.4% vol. SA Damm - Spagna

cl 33 = 4.00 €

Estrella Daura è una birra con ridottissima presenza di glutine ideale per i celiaci. Dal gusto equilibrato, fresca e di facile beva.



New England IPA Fantasma 6.5% vol. Magic Rock - Gran Bretagna

cl 33 = 5.50 €

Birra gluten free, resinosa con sentori di frutta tropicale dal corpo morbido ma equilibrato.



Blanche Witheer 5% vol. Scheldebrouwerij - Belgio

cl 33 = 4.50 €

Dal colore chiaro ed opalescente per il lievito in sospensione, la Witheer sprigiona intense note speziate di coriandolo sottolineate dalla piacevole base fresca e leggermente agrumata.



Rossa Kloster Sud 5.4% vol. K.Weissenhofer - Germania

cl 50 = 5.00 €

Brassata a partire dalle migliore materie prime.

Dai toni ambrati, regala note di miele e caramello, di frutta secca e di spezie leggere.

Il giusto compromesso tra un'intrigante Dunkel ed una Maerzen festaiola.



Kellerbier - 4.9% vol. Ayinger - Germania

cl 50 = 5.00 €

Non filtrata, chiara a bassa fermentazione. Gusto pieno e vellutato e corpo rotondo.

Rinfrescante, si abbina con cereali e pesce.



Weizenbock Vitus 7.7% vol. Weihenstephan - Germania

cl 50 = 6.00 €

Si presenta di colore arancio carico, velata per la presenza dei suoi lieviti.

È una Weizenbock dal corpo medio ma dalla grande beverinità, mediamente carbonata.



Helles Glocken Hell 5% vol. K.Weissenhofer - Germania

cl 50 = 5.00 €

Profumata e aromatica, ma snella e beverina. Equilibrata, con note di miele e malto.



Session Neipa Ten Years Old 4.2% vol. Birrificio Rurale - Italia

cl 40 = 6.50 €

Birra dal colore giallo opalescente con profumi di frutta tropicale, pesca bianca e note resinose.

In bocca è esplosiva e accattivante, con un amaro pronunciato.



Oppale 5.5% vol. 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

cl 75 = 14.50 €

Birra chiara, corposa, molto luppolata di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.



Curmi 5.8% vol. 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

cl 75 = 14.50 €

Birra speziata ottenuta con farro e malto d'orzo, di alta fermentazione e

rifermentata in bottiglia. Rinfrescante in cui si stemperano, delicati, il malto e il luppolo.



Admiral 6.3% vol. 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

cl 75 = 14.50 €

Birra doppio malto, ambrata e corposa. Con riflessi rubino, di alta fermentazione e

rifermentata in bottiglia.



Nebra 8% vol. 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

cl 75 = 14.50 €

Birra ambrata doppio malto, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.



Audace 8.4% vol. 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)

cl 75 = 14.50 €

Birra bionda, forte con doppio malto speziato. Di alta fermentazione e

rifermentata in bottiglia.

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 €

Crostata con marmellata di stagione 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.