



MENU ASPORTO

fino al 24 novembre

Pizzeria & Cucina aperte tutti i giorni

Pranzo 12.00 - 14.15 *anche con servizio al tavolo*

Lun-Gio 18.00 - 21.00 *solo asporto*

Ven-Dom 18.00 - 22.00 *solo asporto*


Tel 340 2995121





Si effettuano consegne a domicilio per ordini superiori a 12 €

TAKE AWAY ESPRESSO


ANTIPASTI

Bis di Radicchio Tardivo marinato in olio EVO con marmellata di radicchio e al forno con crostini e salsa di noci • 	6.50 €
La nostra tartare di manzo •	7.50 €
Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino (per 2 persone) <i>Pancetta tesa di Montagna, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP, Guanciale di Montagna stagionato</i>	16.00 €
Sarde fritte con ripieno di pecorino •	6.50 €
Tartare di tonno •	8.50 €
Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata •	9.50 €
Antipasto di pesce crudo (per 2 persone) • <i>2 capesante, 4 scampi, tartare di tonno, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone marinato</i>	23.00 €

PRIMI

Riso venere in fantasia di verdure • 	7.00 €
Zuppa di borlotti con radicchio in insalata • 	7.00 €
Crespelle con ripieno di radicchio tardivo e morlacco del Grappa	7.50 €

SECONDI

Hamburger di ceci con verdure alla griglia • 	10.00 €
Hamburger di manzo con pancetta croccante, uovo, asiago DOP e patatine fritte	10.50 €
Cotoletta di vitello (orecchia di elefante 500 gr circa) con patatine fritte	14.00 €
Tagliata di Cuberoll (250 gr circa) •	12.00 €
Costina di manzo asado cotta a bassa temperatura in salsa BBQ •	12.00 €
Pollo al curry con riso venere •	10.50 €
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (220 gr circa) •	12.00 €
Frittura di pesce con polenta e verdure fritte •	10.50 €
Branzino al forno con patate e datterino •	14.50 €
Grigliata mista di pesce • (filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi, calamari)	12.50 €


CONTORNI

Insalata mista/verde •	3.50 €
Patate al forno •	3.50 €
Patatine fritte •	3.50 €
Verdure alla griglia •	3.50 €
Spinaci •	3.50 €
Carote spadellate in 3 colori •	3.50 €

MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa al ragù di manzo / al pomodoro	6.00 €
Penne al ragù di manzo* / al pomodoro*	6.00 €
Wurstel e patatine fritte *	6.00 €
Cotoletta di pollo e patatine fritte	6.00 €
Hamburger di manzo e patatine fritte	6.00 €
Petto di pollo ai ferri e patatine fritte *	6.00 €

INSALATONE

VEGETALE •	Insalata, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado 	8.00 €
CAESAR •	Insalata, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie	8.00 €
TONNO •	Insalata, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi	9.00 €
COBB •	Insalata, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola	9.00 €
PARMA •	Insalata, bufala di Paestum (di latte crudo), pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico	10.00 €

DOLCI

Tiramisù scomposto •	4.00 €
Torta caprese al cioccolato con panna •	4.00 €
Tonini di pastafrolla e zabaione	4.00 €
Panna e meringhe •	4.00 €

VINI & BIRRE

Scansiona il QR code nel retro del volantino e scopri le nostre pizze di stagione, la nostra offerta vini e tanto altro.

NEW!

TAKE AWAY SOTTOVUOTO

Prepara i tuoi piatti a casa con le nostre monoporzioni sottovuoto.

Sugo con crema di zucca, pancetta tesa di montagna e radicchio tardivo	5.00 €
Gnocchi di zucca fatti da noi con burro e salvia	7.00 €
Sugo con aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno	6.00 €
Sugo alle vongole	7.00 €
Sugo allo scoglio (cozze, vongole, calamari, code di gambero, pomodorini)	7.00 €



100% vegetale

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

I NOSTRI IMPASTI BIO

PIZZA

Utilizziamo unicamente farine biologiche certificate e lievito madre vivo.

CLASSICO	+0 €
farina semi integrale biologica macinata a pietra	
INTEGRALE	+1.50 €
farina integrale biologica di 5 cereali macinata a pietra	
SENZA LIEVITO	+1.50 €
farina biologica senza l'aggiunta di alcun tipo di lievito	
ALLA NAPOLETANA	+1.50 €
farina biologica, mozzarella fiordilatte e pomodoro San Marzano DOP	

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 •



SENZA GLUTINE •	+2.50 €
impasto preparato da noi con farine naturalmente senza glutine	

PIZZE DI STAGIONE

Scansiona il QR code nel retro del volantino e scopri le nostre pizze di stagione

la pizza MARGHERITA... a modo nostro

la CLASSICA •	
passata di pomodoro bio, mozzarella, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	5.00 €
SAPORITA •	
passata di pomodoro bio, mozzarella, Grana Padano DOP in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	6.50 €
CONFIT •	
passata di pomodoro bio, mozzarella, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
di BUFALA •	
passata di pomodoro bio, bufala di Paestum (di latte crudo) in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
BUFALINA •	
passata di pomodoro bio, bufala di Paestum (di latte crudo) dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
con impasto ALLA NAPOLETANA	
passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €

PIZZE CLASSICHE

BRIE & SPECK •

passata di pomodoro bio, mozzarella, brie, speck dell'Alto Adige IGP 7.50 €

CAPRICCIOSA •

passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi 7.50 €

GORGONZOLA & SPECK •

passata di pomodoro bio, mozzarella, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP 7.50 €

NAPOLETANA •

passata di pomodoro bio, mozzarella, aglio, capperi, acciughe, origano 7.50 €

PARMA •

passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto di Parma DOP 24 mesi 7.50 €

PATATE & SALSICCIA

passata di pomodoro bio, mozzarella, patate al forno, salsiccia 7.50 €

PATATOSA •

passata di pomodoro bio, mozzarella, patatine fritte 6.50 €

PORCHETTA •

passata di pomodoro bio, mozzarella, porchetta 6.50 €

PROSCIUTTO & FUNGHI •

passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon 7.00 €

QUATTRO FORMAGGI •

passata di pomodoro bio, mozzarella, asiago DOP, gorgonzola DOP, Grana Padano DOP 7.50 €

QUATTRO STAGIONI •

passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi 7.50 €

ROMANA •

passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe 6.50 €

SICILIANA

passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere Kalamata 7.50 €

TONNO & CIPOLLA •

passata di pomodoro bio, mozzarella, tonno, cipolla rossa 7.50 €

VERDURE •

passata di pomodoro bio, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine (verdure alla griglia) 7.50 €

PIZZE CLASSICHE BIANCHE

ESTIVA •

mozzarella, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco 6.50 €

SAN LORENZO

mozzarella, friarielli, salsiccia 7.50 €

SORRENTINA •

mozzarella, provola, pomodoro datterino, rucola 7.50 €

PIZZE SPECIALI

BUONGUSTAIA • passata di pomodoro bio, mozzarella, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
CANTABRICO • passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe del Cantabrico	9.00 €
CANTABRICO & BURRATA • passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese	12.00 €
CAVALLINA • passata di pomodoro bio, mozzarella, 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, mozzarella, gorgonzola DOP, rucola, noci	8.00 €
FRUTTI DI MARE • passata di pomodoro bio, mozzarella, frutti di mare	10.00 €
GRECA passata di pomodoro bio, mozzarella, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca	8.00 €
GUSTOSA • passata di pomodoro bio, mozzarella, porcini, code di gambero	8.50 €
MARDIGNON passata di pomodoro bio, mozzarella, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	8.50 €
MONTANARA passata di pomodoro bio, mozzarella, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	8.00 €
PARMA & BURRATA • passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese	11.00 €
PARMIGIANA • passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, Grana Padano DOP a scaglie, asiago DOP	8.50 €
PREALPINA • passata di pomodoro bio, mozzarella, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP	7.50 €
TRICOLORE • passata di pomodoro bio, mozzarella, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	10.00 €
VALTELLINA • passata di pomodoro bio, mozzarella, bresaola, rucola, Grana Padano DOP a scaglie	8.50 €

AGGIUNTE: salumi da +1.00 € a +2.50 €; mozzarisella: +2.00 €; pizza battuta +3.50 €
mozzarella di bufala di Paestum (di latte crudo)+3.30 €;
pizza baby - 0.50 €; aggiunte generiche da +0.30 € a +1.50 €

*Inquadra il codice QR e scopri le nostre
pizze di stagione, la lista vini, birre e
altre sorprese!*

*Se preferisci clicca sul link
www.mardignon.it/asporto-QR-code*



*Si effettuano consegne a domicilio
per ordini superiori a 12 €.*



Consegne:

Romano d'Ezzelino 2 €
Comuni limitrofi da 3 € a 5€

MARDIGNON
PIZZA & CUCINA

