

menu

cucina

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



MARDIGNON
PIZZA & CUCINA

ANTIPASTI

VEGETALI 

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

La nostra Tartare di manzo • 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 €

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 €

DI MARE

Sarde fritte con ripieno di pecorino e salsa maio al limone • 8.00 €

Pepata di cozze • 8.00 €

Tartare di tonno con le nostre salse • 10.50 €

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

Scampi crudi • 12.50 €

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

Antipasto di pesce crudo (per 2 persone) • 28.00 €
2 capesante, 4 scampi, tartare di tonno, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone marinato

• **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

Zuppa di borlotti con Radicchio Tardivo in insalata • 9.00 €

Riso venere in fantasia di verdure • 9.00 €

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 • 9.00 €

DI MARE

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

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 €

Frittura di pesce con polenta e verdure fritte • 12.50 €

Branzino al forno con patate e datterino • 17.00 €

Grigliata 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 €

Carote in 3 colori • 3.50 €

Radicchio Tardivo alla griglia 4.00 €

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 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.

I NOSTRI VINI

BOLLICINE

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 €
Dosaggio Zero "T.O.P. Zero", Giorgi, Lombardia – 12.5% vol	31.00 €
Nature Blanc de Blancs, Nicola Gatta, Lombardia – 12% vol	34.00 €
Brut Franciacorta, Biondelli, Lombardia – 12.5% vol	28.00 €
Satèn Franciacorta, Biondelli, Lombardia – 12.5% vol	30.00 €
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 €
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 €
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.	32.00 €
Etna Bianco DOC "Calderara Sottana", Terre Nere, Sicilia – 13.5% vol.	47.00 €
Gruner Veltliner, Brundlmayer, Austria – 11% vol.	23.00 €
Muscat, Fernand Engel, Alsazia, Francia – 12.5% vol.	23.00 €
Sylvaner, Fernand Engel, Alsazia, Francia – 13.5% vol.	22.00 €
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 Bourdeaux, 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, Alto Adige – 13% vol.	22.00 €
Pinot Nero DOC "Meczan", Hofstätter, Alto Adige – 13% vol.	23.00 €
Pinot Noir DOC, Alois Lageder, Alto Adige – 11.5% vol.	25.00 €
Pinot Nero Riserva DOC "Mazon", Hofstätter, Alto Adige – 13.5% vol.	36.00 €
Pinot Noir Riserva DOC "Mimuèt", Alois Lageder, Alto Adige – 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 €
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 €
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio DOC "Faro", Le Casematte, Sicilia – 13% vol.	30.00 €
Nerello Mascalese DOC "Eruzione 1614", Planeta, Sicilia – 14% vol.	29.00 €
Nerello Mascalese Etna Rosso DOC "Passorosso", Passopisciaro, Sicilia – 14,5% vol.	28.00 €
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Etna Rosso DOC, 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 AHC, Alain Graillot, Valle del Rodano, Francia – 13.5 % vol.	44.00 €

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 ●

PIZZE DI STAGIONE

RADICCHIO, GORGONZOLA & PANCETTA • 11.00 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, Radicchio Tardivo, gorgonzola DOP, Pancetta Tesa di Montagna dopo cottura

TREVIGIANA 11.00 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, Radicchio Tardivo, grana padano DOP e Guanciale di Montagna stagionato dopo cottura

ZUCCA & PANCETTA • 9.50 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, zucca, Pancetta Tesa di Montagna dopo cottura

ZUCCA & RADICCHIO • 10.50 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, Radicchio Tardivo, zucca

INVERNALE • 10.50 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, Broccolo di Bassano, Radicchio Tardivo, porro, zucca

BROCCOLO BASSANESE • 11.00 €
passata di pomodoro bio, Broccolo di Bassano, acciughe, dopo cottura: crema di broccolo e bufala di Paestum

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.

É 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 €

Panna e meringhe • 5.00 €

Gelato al pistacchio con crumble al caffè 5.50 €

ALTRI DOLCI

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 €

- IN BOTTIGLIA -

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 €

- GRAPPE, CALVADOS, COGNAC, EAU DE VIE -

Storica Nera, Domenis 1898	4.50 €
Prime Uve, Bonaventura Maschio	4.00 €
Cognac VSOP, A.E. Dor	5.50 €
Calvados VSOP, Chateau du Breuil	5.50 €
Crema di Pistacchio, Il Faro	3.00 €
Crema di Melone, Il Faro	3.00 €

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 Higland, Single Malt	5.50 €
Caol Ila Moch, Islay, Single Malt	5.50 €
Bowmore Small Batch, Islay, Single Malt	4.50 €
Glenfiddich, Higlands, 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 Select Oak, Higland, Single Malt	6.00 €

SELEZIONE CAPOVILLA

Grappa Bassano	3.50 €
Grappa Traminer	5.00 €
Grappa di Amarone legno	5.50 €
Distillato di vino	5.50 €
Distillato di uva moscato (2cl)	4.00 €
Distillato di lamponi selvatici (2cl)	7.00 €
Distillato di pesche saturno (2cl)	4.00 €
Distillato di pere moscatello (2cl)	4.00 €

SELEZIONE DISTILLERIA NARDINI

Amaro	3.00 €
Cedro	3.00 €
Grappa Riserva	3.00 €
Grappa Extrafina	4.00 €
Grappa 3 anni	4.00 €
Grappa 5 anni	4.50 €
Grappa 7 anni	5.50 €
Grappa 15 anni	7.00 €
Grappa 22 anni (2cl)	7.00 €

SELEZIONE DISTILLERIA POLI

Amaro Vaca Mora	3.00 €
Elisir Prugna	3.00 €
Elisir Miele	3.00 €
Camomilla	3.00 €
Grappa Sarpa	3.00 €
Grappa Sarpa Oro	3.00 €
Grappa Cleopatra Amarone	4.50 €
Grappa Po	4.00 €
Distillato Uvaviva Americana	4.00 €
Distillato Uvaviva Italiana	4.00 €