



MENU ASPORTO

APERTO TUTTI I GIORNI

chiuso il sabato a pranzo

Pizzeria e Cucina

12.00 - 14.15

18.30 - 23.15

Tel 340 2995121

MENU CUCINA

TAKE AWAY ESPRESSO

ANTIPASTI

Tartare di manzo con olio, sale e pepe •	7.00 €
La nostra tartare di manzo con cipolla, acciughe e senape •	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 e Porchetta</i>	16.00 €
Fiori di zucca in tempura con crema aromatizzata alle erbe •	7.00 €
Asparagi verdi e bianchi di Bassano con alici del Cantabrico e burrata pugliese •	9.00 €
Sarde fritte con ripieno di pecorino •	6.50 €
Tartare di tonno •	8.50 €
Scampi crudi •	10.00 €
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 €
Antipasto di pesce della casa (per 2 persone) • <i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di salmone</i>	18.00 €

ZUPPE

Gazpacho estivo • 	7.00 €
---	--------

PRIMI

Riso venere in fantasia di verdure • 	7.00 €
Crespelle con ripieno di zucchine e scamorza	8.00 €

PIATTI UNICI

Riso venere, tagliata di pollo, verdure spadellate •	10.50 €
Cous cous integrale, filetto di branzino al forno, patate al forno •	12.50 €
Riso venere, salmone cotto a bassa temperatura, verdure spadellate •	12.50 €
Cous cous integrale, frittata alle verdure, verdure spadellate •	10.50 €
Riso venere, straccetti di pollo con capperi e olive, verdure spadellate •	10.50 €
Riso venere, pollo al curry, verdure spadellate •	10.50 €

SECONDI

Petto di pollo alla griglia (250 gr circa) •	7.00 €
Bastoncini di pollo fritto (250 gr circa)	8.00 €
Straccetti di pollo con capperi e olive •	8.00 €
Cotoletta di vitello (500 gr circa) con patatine fritte	14.00 €
Tagliata di Cuberoll (250 gr circa) •	12.00 €
Costina di manzo cotta a bassa temperatura in salsa BBQ •	11.00 €
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (220 gr circa) •	12.00 €
Frittura di pesce con polenta e verdure fritte •	11.50 €
Branzino al forno con patate e datterino •	14.50 €
Grigliata mista di pesce • <i>(filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino con gamberi e calamari)</i>	13.00 €

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 €

pane:

_pane con lievito naturale 0.50€/hg

_pane di farina integrale con lievito naturale 0.60€/hg


_pane al pomodoro con lievito naturale 0.60€/hg

_pane senza glutine 1.50€/hg

HAMBURGER

pollo	Pollo fritto, insalata, asiago DOP, la nostra maionese	8.00 €
salmone	Salmone, avocado, philadelphia, rucola	10.00 €
manzo	Manzo, gorgonzola, insalata, pancetta croccante	8.00 €
ceci	Ceci, zucchine grigliate, provola e uovo occhio di bue	8.00 €

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	9.50 €
parma	Insalata, bufala di Paestum (di latte crudo), pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico	10.00 €

MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa al ragù di manzo / al pomodoro	6.00 €
Pasta al ragù di manzo / al pomodoro	6.00 €
Wurstel e patatine fritte	6.00 €
Bastoncini di pollo fritto e patatine fritte	6.00 €
Hamburger di manzo e patatine fritte	6.00 €
Petto di pollo ai ferri e patatine fritte	6.00 €

MENU DOLCI

Torta caprese al cioccolato	4.00 €
Tonini di pastafrolla e zabaione	4.00 €
Crostata di frolla integrale con marmellata di ciliegie	4.00 €



100% vegetale



leggermente piccante

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

MENU PIZZA

I NOSTRI IMPASTI BIO

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

MORTADELLA, SQUACQUERONE & PISTACCHIO	10.00 €
squacquerone di Romagna DOP, mortadella classica Presidio Slow Food, granella di pistacchio	
CRUDO, SQUACQUERONE & FICHI●	10.00 €
squacquerone di Romagna DOP, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, confettura di fichi	
GORGONZOLA, SPECK & FICHI●	11.00 €
fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige, confettura di fichi	
AFFUMICATA●	11.00 €
squacquerone di Romagna DOP, salmone, zucchine	
TERRA & MARE●	11.50 €
fiordilatte, pesto al basilico, feta greca, pomodoro datterino, code di gambero	

LA PIZZA margherita... a modo nostro

1a CLASSICA●	5.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	
SAPORITA●	6.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, grana padano DOP in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	
CONFIT●	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	
di BUFALA●	7.50 €
passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	
BUFALINA●	7.50 €
passata di pomodoro bio, bufala di Paestum (di latte crudo) dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	
con impasto ALLA NAPOLETANA	7.00 €
passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	

PIZZE classiche

BRIE & SPECK •	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, brie, speck dell'Alto Adige IGP	
CAPRICCIOSA •	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	
GORGONZOLA & SPECK •	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP	
NAPOLETANA •	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, aglio, capperi, acciughe origano	
PARMA •	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	
PATATE & SALSICCIA	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, patate al forno, salsiccia	
PATATOSA •	6.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, patatine fritte	
PORCHETTA •	6.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, la nostra porchetta	
PROSCIUTTO & FUNGHI •	7.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	
QUATTRO FORMAGGI •	8.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, asiago DOP, gorgonzola DOP, grana padano DOP	
QUATTRO STAGIONI •	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	
ROMANA •	6.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe	
SICILIANA	8.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	
TONNO & CIPOLLA •	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, tonno, cipolla rossa	
VERDURE •	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine (verdure alla griglia)	

PIZZE classiche bianche

ESTIVA •	6.50 €
mozzarella, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	
SAN LORENZO	7.50 €
mozzarella, friarielli, salsiccia	
SORRENTINA •	7.50 €
mozzarella, provola, pomodoro datterino, rucola	

PIZZE speciali

BUONGUSTAIA •	9.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	
CANTABRICO & BURRATA •	12.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese	
CAVALLINA •	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, rucola, grana padano DOP a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo	
D.O.C. •	10.00 €
passata di pomodoro bio, bufala di Paestum (di latte crudo) dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	
EMILIANA •	8.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, gorgonzola DOP, rucola, noci	
FRUTTI DI MARE •	10.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole	
GRECA	8.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca	
GUSTOSA •	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, porcini, code di gambero	
MARDIGNON	9.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	
MONTANARA	8.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	
PARMA & BURRATA •	11.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese	
PARMIGIANA •	9.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, grana padano DOP, asiago DOP	
PORCHETTA SECONDO NOI •	10.00 €
mozzarella, la nostra porchetta, cipolla rossa, grana padano DOP a scaglie, rucola	
PREALPINA •	7.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP	
TRICOLORE •	10.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, bufala di Paestum (di latte crudo) dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	
VALTELLINA •	9.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, bresaola, rucola, grana padano DOP a scaglie	

aggiunte:

_salumi da +1.00 € a +2.50 €;

_mozzarisella: +2.00 €;

_mozzarella di bufala di Paestum (di latte crudo)+3.30 €;

_pizza baby - 0.50 €;

_aggiunte generiche da +0.30 € a +1.50 €

birre

FANTASMA • Gluten free cl 33 - 6.5% vol. Magic Rock - Gran Bretagna	4.00 €
BLANCHE WITHEER cl 33 - 5% vol. Scheldebrouwerij - Belgio	3.50 €
ROSSA KLOSTER SUD cl 50 - 5.4% vol. K.Weissenhofer - Germania	3.50 €
KELLERBIER cl 50 - 4.9% vol. Ayinger - Germania	3.50 €
WEIZENBOCK VITUS cl 50 - 7.7% vol. Weihenstephan - Germania	4.00 €
HELLES GLOCKEN HELL cl 50 - 5% vol. K.Weissenhofer - Germania	3.50 €
ABRA CADABRA SESSION I.P.A. cl 44 - 4.5% vol. Eastside Brewing- Latina	5.00 €
OPPALE cl 75 - 5.5% vol. 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)	10.90 €
CURMI cl 75 - 5.8% vol. 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)	10.90 €
ADMIRAL cl 75 - 6.3% vol. 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)	10.90 €
NEBRA cl 75 - 8% vol. 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)	10.90 €
AUDACE cl 75 - 8.4% vol. 32 Via dei Birrai - Pederobba (TV)	10.90 €
BECK'S Analcolica cl 33 - 0.3% vol. Beck' s - Germania	3.00 €
ESTRELLA DAMM DAURA • Gluten free cl 33 - 5.4% vol. SA Damm - Spagna	3.00 €

**Scopri l'offerta completa di vini e birre:
scansiona il codice QR o clicca il link**

www.mardignon.it/asporto-QR-code



Mardignon Pizza & Cucina

Via Veneto, 96

36060 Romano d'Ezzelino VI

Tel 340 2995121

www.mardignon.it

*Menu asporto valido dal 20.06.2021
Ci riserviamo il diritto di variare i prezzi.*