



ASPORTO

pizza & cucina

www.mardignon.it

contatti

340.2995121

ORARI

12.00 - 14.15

18.30 - 23.00

chiuso sabato a pranzo
martedì tutto il giorno

MARDIGNON
PIZZA & CUCINA

SUGHI PRONTI

TAKE AWAY SOTTOVUOTO

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

| | |
|---|--------|
| Sugo con aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno • | 6.00 € |
| Sugo alle vongole • | 7.00 € |
| Sugo allo scoglio • <i>(cozze, vongole, calamari, code di gambero, pomodorini)</i> | 7.00 € |
| Sugo con crema di zucca, pancetta tesa e Tardivo di Treviso • | 6.00 € |

MENU CUCINA

TAKE AWAY ESPRESSO

antipasti

| | |
|--|---------|
| Tartare di manzo con olio, sale e pepe • | 8.00 € |
| Tartare di manzo con cipolla, acciughe e senape • | 8.00 € |
| Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino <i>(per 2 persone)</i> <i>Pancetta tesa, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP, la nostra Porchetta</i> | 16.00 € |
| Tardivo di Treviso in tempura con fondente al morlacco del Grappa Malga Monte Asolone • | 8.00 € |
| Tardivo di Treviso pancettato con crema di gorgonzola DOP • | 8.00 € |
| Sarde fritte con ripieno di pecorino • | 6.50 € |
| Tartare di tonno • | 9.00 € |
| Scampi crudi • | 10.00 € |
| Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata • | 10.00 € |
| 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> | 23.00 € |
| Antipasto di pesce della casa <i>(per 2 persone)</i> • <i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di salmone</i> | 18.00 € |

zuppe

| | |
|---|--------|
| Zuppa di borlotti con Tardivo di Treviso in insalata • | 7.00 € |
| Vellutata di zucca con semi tostati e crema di morlacco • | 7.00 € |

primi

| | |
|--|--------|
| Riso venere in fantasia di verdure •  | 7.00 € |
| Crespelle con pancetta croccante ripiene di Tardivo di Treviso e morlacco del Grappa | 8.00 € |
| Gnocchetti di zucca con burro e salvia | 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

| | |
|--|---------|
| Bollito "non bollito" • | 12.00 € |
| Petto di pollo alla griglia <i>(250 gr circa)</i> • | 7.00 € |
| Bastoncini di pollo fritto <i>(250 gr circa)</i> | 8.00 € |
| Straccetti di pollo con capperi e olive • | 8.00 € |
| Cotoletta di vitello <i>(500 gr circa)</i> con patatine fritte | 14.50 € |
| Tagliata di Cuberoll <i>(250 gr circa)</i> • | 12.50 € |
| Costina di manzo cotta a bassa temperatura in salsa BBQ • | 12.50 € |
| Tagliata di tonno in crosta di pistacchio <i>(220 gr circa)</i> • | 12.50 € |
| Frittura di pesce con polenta e verdure fritte • | 11.50 € |
| Branzino al forno con patate e olive Kalamata • | 14.50 € |
| Grigliata di pesce • <i>filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi e calamari</i> | 13.50 € |


contorni

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Insalata mista/verde • | 3.50 € |
| Patate al forno • | 3.50 € |
| Patatine fritte • | 3.50 € |
| Verdure alla griglia • | 4.00 € |
| Purè di patate • | 4.00 € |
| Verdure fritte • | 4.00 € |
| Tardivo di Treviso alla griglia • | 4.50 € |

hamburger

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

insalatone

| | |
|---|---------|
| vegetale •  | 8.00 € |
| Insalata, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado | |
| caesar • | 8.00 € |
| Insalata, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie | |
| tonno • | 9.00 € |
| Insalata, rucola, tonno all'olio di oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi | |
| cobb • | 9.50 € |
| Insalata, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola | |
| parma • | 10.00 € |
| Insalata, bufala di Paestum (di latte crudo), pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico | |

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 € |

dolci

| | |
|--|--------|
| Torta al limone e pinoli | 4.00 € |
| Tonini di pastafrolla e zabaione | 4.00 € |
| Crostaci di frolla integrale con marmellata di fichi | 4.00 € |

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



pane

_pane con lievito naturale 0.50 €/hg

_pane senza glutine 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 mozzarella 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  | +3.00€ |
| impasto preparato da noi con farine naturalmente senza glutine | |

Inverno... pizze distagione

| | |
|--|---------|
| RADICCHIO  | 8.00 € |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, Tardivo di Treviso | |
| TREVIGIANA | 10.00 € |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, Tardivo di Treviso, grana padano DOP a scaglie, salsiccia | |
| RADICCHIO, MORLACCO & PANCETTA  | 10.00 € |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, Tardivo di Treviso, morlacco del Grappa, pancetta tesa | |
| RADICCHIO, GORGONZOLA & PORCHETTA  | 10.00 € |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, Tardivo di Treviso, gorgonzola DOP, la nostra porchetta | |
| ZUCCOSA  | 7.00 € |
| crema di zucca, fiordilatte, zucca al forno | |
| ZUCCA, GORGONZOLA & SPECK  | 10.00 € |
| crema di zucca, fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP alla julienne, zucca al forno | |
| VERDURE D'INVERNO  | 10.00 € |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, broccolo di Bassano, Tardivo di Treviso, porro, zucca al forno | |
| BROCCOLO BASSANESE  | 11.50 € |
| passata di pomodoro bio, fiordilatte, broccolo di Bassano, acciughe, crema di broccolo e bufala di Paestum dopo cottura | |



Variazioni di margherita

| | |
|--|--------|
| LA 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 dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco | |

Le 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  | 7.00 € |
| passata di pomodoro bio, mozzarella, patatine fritte | |
| PORCHETTA  | 7.00 € |
| passata di pomodoro bio, mozzarella, la nostra porchetta | |
| PROSCIUTTO & FUNGHI  | 7.50 € |
| passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon | |
| QUATTRO FORMAGGI  | 7.50 € |
| 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 | |

Le 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 | |

Le speciali

| | |
|---|---------|
| BUONGUSTAIA  | 9.50 € |
| 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  | 9.00 € |
| 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 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 | 8.50 € |
| 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  | 8.00 € |
| passata di pomodoro bio, mozzarella, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP | |
| TRICOLORE | 10.50 € |
| passata di pomodoro bio, mozzarella, bufala di Paestum 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

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

Mardignon Pizza & Cucina

Via Veneto, 96
36060 Romano d'Ezzelino VI

tel 340 2995121

www.mardignon.it

MARDIGNON
PIZZA & CUCINA