



# ASPORTO

## pizza & cucina

[www.mardignon.it](http://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 •	6.50 €
Sugo alle vongole •	8.00 €
Sugo allo scoglio • <i>(cozze, vongole, calamari, code di gambero, pomodorini)</i>	8.00 €

# 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 €
Fiori di zucca in tempura con crema di morlacco del Grappa • 	9.00 €
Sarde fritte con ripieno di pecorino •	7.00 €
Tartare di tonno •	9.50 €
Scampi crudi •	11.50 €
Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata •	11.50 €
Pepata di cozze •	7.00 €
Pepata di vongole •	13.00 €
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>	24.50 €
Antipasto di pesce della casa <i>(per 2 persone)</i> • <i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di salmone marinato</i>	19.00 €

### zuppe

Gazpacho estivo • 	8.00 €
---	--------

### primi

Riso venere in fantasia di verdure • 	7.00 €
Crespelle di grano saraceno con zucchine e scamorza 	8.00 €
Gnocchi con porcini e pancetta	9.00 €
Gnocchi con ragù di piovra e concassé di datterini 	11.50 €

### secondi

Petto di pollo alla griglia •	7.00 €
Bastoncini di pollo fritto	9.00 €
Straccetti di pollo con capperi e olive •	9.00 €
Cotoletta di vitello con patatine fritte	15.00 €
Tagliata di Cuberoll •	13.00 €
Costina di manzo cotta a bassa temperatura in salsa BBQ •	13.00 €
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio •	13.00 €
Frittura di pesce con polenta e verdure fritte •	13.00 €
Branzino al forno con patate e olive Kalamata •	15.00 €
Grigliata di pesce • <i>filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi e calamari</i>	14.00 €
Zuppa di pesce • <i>cozze, vongole, tonno, calamari, mazzancolle, gamberoni</i>	14.00 €


### contorni

Insalata mista/verde •	3.50 €
Patate al forno •	4.00 €
Patatine fritte •	4.00 €
Verdure alla griglia •	4.00 €
Spinaci •	4.00 €
Carote in 3 colori •	4.00 €



### hamburger

<b>pollo</b>	8.50 €
Pollo fritto, insalata, asiago DOP, la nostra maionese	
<b>manzo</b> •	8.00 €
Manzo, gorgonzola, insalata, pancetta croccante	
<b>ceci</b> •	8.00 €
Ceci, zucchine grigliate, provola, uovo occhio di bue	

### insalatone

<b>vegetale</b> • 	8.50 €
Insalata, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado	
<b>caesar</b> •	8.50 €
Insalata, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie	
<b>tonno</b> •	9.00 €
Insalata, rucola, tonno all'olio di oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi	
<b>cobb</b> •	9.50 €
Insalata, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola	
<b>parma</b> •	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 •	7.00 €
Bastoncini di pollo fritto e patatine fritte	7.00 €
Hamburger di manzo e patatine fritte •	7.00 €
Petto di pollo ai ferri e patatine fritte •	7.00 €

### dolci

Crostata di frolla integrale con marmellata di ciliegie	4.00 €
Tonini di pastafrolla e zabaione	4.00 €

**leggermente piccante** 

**vegetariano**   
**100% vegetale** 

• 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.

<b>CLASSICO</b>	+ 0 €
farina semi integrale biologica macinata a pietra	
<b>INTEGRALE</b>	+1.50 €
farina integrale biologica di 5 cereali macinata a pietra	
<b>SENZA LIEVITO</b>	+1.50 €
farina biologica senza l'aggiunta di alcun tipo di lievito	
<b>ALLA NAPOLETANA</b>	+1.50 €
farina biologica, 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 















<b>SENZA GLUTINE</b> 	+3.00€
impasto preparato da noi con farine naturalmente senza glutine	



## Variazioni di margherita

<b>LA CLASSICA</b> 	5.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella	
<b>LA CLASSICA "ALLA NAPOLETANA"</b>	7.50 €
passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte veneto, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	
<b>SAPORITA</b> 	7.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, grana padano DOP in cottura	
<b>CONFIT</b> 	8.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, pomodoro datterino confit	
<b>DI BUFALA</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	
<b>BUFALINA</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	






## Le classiche

<b>BRIE &amp; SPECK</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, brie, speck dell'Alto Adige IGP	
<b>CAPRICCIOSA</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	
<b>GORGONZOLA &amp; SPECK</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP	
<b>NAPOLETANA</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, aglio, capperi, acciughe, origano	
<b>PARMA</b> 	9.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	
<b>PATATE &amp; SALSICCIA</b>	8.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, patate al forno, salsiccia	
<b>PATATOSA</b> 	8.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, patatine fritte	
<b>PORCHETTA</b> 	8.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, la nostra porchetta	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, asiago DOP, gorgonzola DOP, grana padano DOP	
<b>QUATTRO STAGIONI</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	
<b>SICILIANA</b>	9.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	
<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, tonno, cipolla rossa	
<b>VERDURE</b> 	8.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine	

## Le classiche bianche

<b>ESTIVA</b> 	7.50 €
mozzarella, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	
<b>SORRENTINA</b> 	9.00 €
mozzarella, provola, pomodoro datterino, rucola	

## Le speciali

<b>BUONGUSTAIA</b> 	10.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	
<b>CANTABRICO &amp; BURRATA</b> 	14.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese	
<b>CAVALLINA</b> 	10.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, rucola, grana padano DOP a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo	
<b>D.O.C</b> 	12.00 €
passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	
<b>EMILIANA</b> 	9.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, gorgonzola DOP, rucola, noci	
<b>FRUTTI DI MARE</b> 	11.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole	
<b>GUSTOSA</b> 	9.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, porcini, code di gambero	
<b>MARDIGNON</b>	10.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	
<b>MONTANARA</b>	9.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	
<b>PARMA &amp; BURRATA</b> 	12.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese	
<b>PARMIGIANA</b> 	10.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, grana padano DOP, asiago DOP	
<b>PORCHETTA SECONDO NOI</b> 	10.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, la nostra porchetta, cipolla rossa, grana padano DOP a scaglie, rucola	
<b>PREALPINA</b> 	9.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP	
<b>TRICOLORE</b>	11.50 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	
<b>VALTELLINA</b> 	10.00 €
passata di pomodoro bio, mozzarella, bresaola, rucola, grana padano DOP a scaglie	

## aggiunte

- \_salumi da +1.50 € a +3.50 €
- \_mozzarisella +2.00 €
- \_mozzarella di bufala di Paestum (di latte crudo) +3.50 €
- \_pizza baby - 0.50 €
- \_aggiunte generiche da +0.50 € a +2.00 €
- \_scatola 0.50 €

---

# birre

---

<b>BIONDA PILS</b>	3.50 €
cl 50 - 5% vol. K. Weissenher - Germania	
<b>NEW ENGLAND IPA FANTASMA •</b>	5.50 €
Gluten free cl 33 - 6.5% vol. Magic Rock - Gran Bretagna	
<b>BLANCHE WITHEER</b>	3.50 €
cl 33 - 5% vol. Scheldebrouwerij - Belgio	
<b>ROSSA KLOSTER SUD</b>	3.50 €
cl 50 - 5.4% vol. K.Weissenher - Germania	
<b>KELLERBIER</b>	3.50 €
cl 50 - 4.9% vol. Ayinger - Germania	
<b>WEIZENBOCK VITUS</b>	5.00 €
cl 50 - 7.7% vol. Weiherstephan - Germania	
<b>HELLES GLOCKEN HELL</b>	3.50 €
cl 50 - 5% vol. K.Weissenher - Germania	
<b>ABRA CADABRA SESSION I.P.A.</b>	6.50 €
cl 44 - 4.5% vol. Eastside Brewing- Latina	
<b>BECK'S</b>	3.50 €
Analcolica cl 33 - 0.3% vol. Beck' s - Germania	
<b>ESTRELLA DAMM DAURA •</b>	3.50 €
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](http://www.mardignon.it)

MARDIGNON  
PIZZA & CUCINA