



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

MENU CUCINA

TAKE AWAY ESPRESSO

antipasti

Carpaccio di carne di bufala, cavolo viola e noci •	10.00 €
Tartare di manzo con olio, sale e pepe •	9.50 €
Tartare di manzo con cipolla, acciughe e senape •	9.50 €
Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino (per 2 persone) <i>Pancetta tesa, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP, la nostra Porchetta</i>	18.00 €
Fiori di zucca in tempura con crema di morlacco del Grappa • 🌿	9.00 €
Sarde fritte con ripieno di pecorino •	9.00 €
Tartare di tonno •	10.50 €
Scampi crudi •	12.00 €
Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata •	12.00 €
Pepata di cozze •	8.50 €
Pepata di vongole •	13.50 €
Antipasto di pesce crudo (per 2 persone) • <i>2 capesante, 4 scampi, tartare di tonno, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone marinato</i>	27.00 €
Antipasto di pesce della casa (per 2 persone) • <i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di salmone marinato</i>	21.00 €

primi

Riso venere in fantasia di verdure • 🌿 100%	9.00 €
Crespelle di grano saraceno con zucchine e scamorza 🌿	9.00 €
Gnocchi con porri e Asiago 🌿	9.00 €
Gnocchi con ragù di piovra e concassé di datterini 🌶️	12.00 €

secondi

Petto di pollo alla griglia •	9.00 €
Bastoncini di pollo fritto	9.00 €
Cotoletta di vitello con patatine fritte	17.50 €
Tagliata di Cuberoll •	14.50 €
Costina di manzo cotta a bassa temperatura in salsa BBQ •	13.50 €
Tagliata di tonno in crosta di pistacchio •	15.00 €
Frittura di pesce con polenta e verdure fritte •	13.00 €
Branzino al forno con patate e olive Kalamata •	17.50 €
Grigliata di pesce • <i>filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi e calamari</i>	15.00 €
Zuppa di pesce • <i>cozze, vongole, tonno, calamari, mazzancolle, gamberoni</i>	15.50 €

contorni 🌿

Insalata mista/verde •	4.00 €
Patate al forno •	4.00 €
Patatine fritte •	4.00 €
Verdure alla griglia •	4.00 €

hamburger

manzo •	8.00 €
Manzo, gorgonzola, insalata, pancetta croccante	
ceci •	8.00 €
Ceci, zucchine grigliate, provola, uovo occhio di bue	

insalatone

vegetale • 🌿 100%	9.00 €
Insalata, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado	
caesar •	9.50 €
Insalata, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie	
tonno •	9.50 €
Insalata, rucola, tonno all'olio di oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi	
cobb •	10.00 €
Insalata, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola	
parma •	11.00 €
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

Torta al limone e pinoli	4.00 €
Tonini di pastafrolla e zabaione	4.00 €

leggermente piccante 🌶️

vegetariano 🌿

100% vegetale 🌿 100%

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



pane

_pane con lievito naturale 0.50 €/hg

_pane senza glutine 2.00 €

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 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	













Pizze e focacce di stagione

FOCACCIA ESTIVA	10.50 €
pomodorino datterino condito, rucola, philadelphia, olio EVO <i>(tutti gli ingredienti sono aggiunti dopo cottura)</i>	
FOCACCIA CRUDO E BUFALA	11.00 €
prosciutto di Parma DOP 24 mesi, bufala di Paestum, olio EVO <i>(tutti gli ingredienti sono aggiunti dopo cottura)</i>	
FOCACCIA E ROAST BEEF	12.00 €
roast beef, rucola, pomodori secchi, grana padano DOP 20 mesi, olio EVO <i>(tutti gli ingredienti sono aggiunti dopo cottura)</i>	
FOCACCIA E SALMONE	12.00 €
salmone, rucola, philadelphia, olio EVO <i>(tutti gli ingredienti sono aggiunti dopo cottura)</i>	
ESTATE 	11.50 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodorino datterino condito dopo cottura, rucola, grana padano DOP 20 mesi, olio EVO	
GORGONZOLA, SPECK E FICHI 	11.50 €
fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP, confettura di fichi	
TERRA & MARE 	12.00 €
passata di pomodoro bio, fiordilatte, pesto al basilico, pomodorino datterino condito dopo cottura, code di gambero	



Variazioni di margherita

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

Le classiche

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

Le classiche bianche

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

Le speciali

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

_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

BIONDA PILS	3.50 €
cl 50 - 5% vol. K. Weissenher - Germania	
NEW ENGLAND IPA FANTASMA •	5.50 €
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	5.00 €
cl 50 - 7.7% vol. Weihenstephan - Germania	
BIRRA ANALCOLICA	3.50 €
Analcolica cl 33	
ESTRELLA DAMM DAURA •	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

MARDIGNON
PIZZA & CUCINA