

Pizzeria Ristorante

BENVENUTI

Vi ricordiamo
che è possibile prenotare
pranzi e cene a base di pesce
con un minimo di due giorni di anticipo.

WELCOME

We remind
that you can book
lunches and dinners of fish
with a minimum of two days in advance.

ALLERGENI

E' possibile consultare il libro degli allergeni presso il bancone del bar del locale.

ALLERGENS

You can consult the book of allergens at the bar of the restaurant.

Coperto: € 2,00 - Cover charge: € 2,00

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

LIST OF 14 FOOD ALLERGENS

ITALIANO: Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992 sezione III - D.L. n. 114/2006
I nostri piatti possono contenere allergeni. Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso si stia seguendo una dieta vegetariana. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio.

** L'asterico indica prodotti che potrebbero essere o essere stati surgelati*

ENGLISH: EEC Regulation 1169/2016 Legislative Decree no. 109 of 27 January 1992 section III - D.L. no. 114/2006

Our dishes may contain allergens. To avoid unpleasant inconveniences, please inform our staff in advance in case of food allergies or intolerances or if you are following a vegetarian diet. We are prepared to advise you in the best way. All dishes may contain traces of sesame or soy and contain sodium glutamate.

** Asterisk indicates products that may be or have been frozen*

PIATTO VEGETARIANO <i>Vegetarian dish</i>  Piatto senza carne né pesce. <i>Dish without meat or fish.</i>	ARACHIDI E DERIVATI <i>Peanuts and derivatives</i>  Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi. <i>Packaged snacks, creams and condiments in which there is also in small doses.</i>
CROSTACEI <i>Crustaceans</i>  Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili. <i>Marine and freshwater: shrimps, langoustines, lobsters, crabs and the like.</i>	FRUTTA A GUSCIO <i>Nuts</i>  Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi. <i>Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans and pistachios.</i>
GLUTINE <i>Gluten</i>  Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati. <i>Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives.</i>	LATTE E DERIVATI <i>Milk and dairy products</i>  Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie. <i>Any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams.</i>

LUPINI <i>Lupin</i>  Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari. <i>Present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flours and the like.</i>	MOLLUSCHI <i>Molluscs</i>  Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc. <i>Canestrello, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, tellina, etc.</i>
SENAPE <i>Mustard</i>  Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda. <i>It can be found in sauces and dressings, especially in mustard.</i>	SEDANO <i>Celery</i>  Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali. <i>Both in pieces and inside preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.</i>
PESCE <i>Fish</i>  Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali. <i>Foodstuffs in which fish is present, even if in small percentages.</i>	SESAMO <i>Sesame</i>  Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale. <i>Whole seeds used for bread, flours even if they contain it in a small percentage.</i>
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>  Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc. <i>Pickled, oiled and pickled foods, jams, dried mushrooms, preserves, etc.</i>	SOIA <i>Soya</i>  Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili. <i>Derived products such as: soy milk, tofu, soy noodles and the like.</i>
UOVA E DERIVATI <i>Eggs and derivatives</i>  Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo. <i>Eggs and products containing them such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta.</i>	

Menu' Ristorante su prenotazione

(Restaurant Menu only on order 2 days in advance)

Frittura mista di pesce      	€ 16,00
Mixed fried fish	
Branzino con *patate   	€ 18,00
Sea bass with *potatoes	
Orata con *patate   	€ 18,00
Sea bream with *potatoes	
Filetto di San Pietro con pomodorini 	€ 18,00
St. Peter's fillet with cherry tomatoes	
Piatto di bollito misto di pesce 	€ 20,00
Plate of mixed boiled fish	
Baccalà alla vicentina con polenta al cucchiaio   	€ 18,00
Dried salt cod with polenta	
Tagliata di manzo con *patate  	€ 16,00
Beef steak with *potatoes	

Piatti unici di pesce su prenotazione

(Single fish dishes by reservation 2 days in advance)

PAELLA (SOLO DI PESCE)



€ 40,00

- Il menù comprende:

- Un antipasto
- Una paella
- Un bicchiere di sangria
- Acqua
- Sorbetto e caffè

PAELLA (FISH ONLY)

- The menu includes:

- An appetizer
- A paella
- A glass of sangria
- Water
- Sorbet and coffee

CATALANA



€ 40,00

- Il menù comprende:

- Un antipasto
- Una catalana di crostacei condita con verdure saltate in padella
- Acqua
- Sorbetto e caffè

CATALAN

- The menu includes:

- An appetizer
- A shellfish catalana topped with sautéed vegetables
- Water
- Sorbet and coffee

GRATINATO DI CROSTACEI



€ 40,00

- **Il menù comprende:**

- **Un antipasto**
- **Un piatto di scampi, gamberoni, code di gambero, canocchie (cicale), canestrelli, capasanta, gamberetti e filetto di San Pietro.**
- **Acqua**
- **Sorbetto e caffè**

CRUSTACEANS AU GRATIN

- *The menu includes:*

- *An appetizer*
- *A dish of scampi, king prawns, prawn tails, mantis shrimps, queen scallops, scallops, shrimps and St. Peter's fillet.*
- *Water*
- *Sorbet and coffee*

Menu' Ristorante

(Sempre disponibile tutti i giorni - Always available daily)

Primi di pesce (minimo due persone)

Fish dishes (at last 2 people)

Linguine *capesante e *gamberoni con panna e pomodoro € 13,00



Linguine *scallops and *prawns with cream and tomato

Gnocchetti *capesante e *gamberoni con panna e pomodoro € 13,00



Gnocchetti *scallops and *prawns with cream and tomato

Pennette al salmone con panna e pomodoro € 11,00



Pasta salmon with cream and tomato

Spaghetti alle *vongole bianche € 14,00



Spaghetti with *clams

Spaghetti allo *scoglio € 16,00



Spaghetti with *seafood

Primi di carne (minimo due persone)

Meat dishes (at last 2 people)

Pennette con radicchio, salsiccia, panna e pomodoro € 10,00



Pasta with radicchio, sausage, cream and tomato

Spaghetti / Penne al pomodoro € 8,00



Spaghetti /Penne with tomato sauce

Pennette con speck, funghi, panna e pomodoro

€ 10,00



Pasta with bacon, mushrooms, cream and tomato

Pennette con panna e prosciutto

€ 9,00



Pasta with cream and ham

Primi con zucca (minimo due persone)
First courses with pumpkin (at least 2 people)
Solo in stagione (Only in season)

Pennette con salsiccia e crema di zucca

€ 10,00



Pennette with sausage and pumpkin cream

Pennette con porcini e crema di zucca

€ 10,00



Pennette with porcini mushrooms and pumpkin cream

Secondi
Second course

Piatto di affettati misti (a persona)

€ 10,00



Platter of mixed cold cuts (per person)

Caprese con mozzarella di bufala (in stagione)

€ 9,00



Caprese with buffalo mozzarella (in season)

Prosciutto e melone (in stagione) – ANTIPASTO

€ 8,00



Prosciutto and melon (in season) – STARTER

Prosciutto e melone (in stagione)

€ 10,00



Prosciutto and melon (in season)

Prosciutto crudo di Parma

€ 10.00



Parma ham

Würstel e *patatine fritte

€ 8,00



*Sausages and *chips*

***Cotoletta di pollo e *patatine fritte**

€ 10,00



**Chicken cutlet and *chips*

Contorni (side dishes)

***Patatine Fritte / Insalata mista**

€ 4,00



**French fries / Mixed salad*

Pizzeria

Pizze classiche Classic pizzas

Marinara	    	€ 4,50
Pomodoro, olio agliato <i>Tomato souce, garlic olive oil</i>		
Margherita	     	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella <i>Tomato souce, mozzarella cheese</i>		
Capricciosa	    	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi <i>Tomato souce, mozzarella cheese, Boiled Ham, mushrooms, artichokes</i>		
Carbonara	     	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta, grana <i>Tomato souce, mozzarella cheese, egg, bacon, parmesan cheese</i>		
Diavola	    	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante <i>Tomato souce, mozzarella cheese, hot salami</i>		
Parigina	    	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomato souce, mozzarella cheese, prosciutto (cured ham)</i>		
Prosciutto	    	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato souce, mozzarella cheese, Boiled Ham</i>		
Prosciutto e funghi	    	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Tomato souce, mozzarella cheese, boiled ham, mushrooms</i>		

4 Stagioni     	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive verdi <i>Tomato souce, mozzarella cheese, boiled ham, mushrooms, artichokes, green olives</i>	
Viennese     	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel <i>Tomato souce, mozzarella cheese, wurstel</i>	
Vegetariana      	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, *melanzane, *zucchine, asparagi, *peperoni <i>Tomato souce, mozzarella cheese, *eggplant, *zucchini, asparagus, *peppers</i>	
Ricotta e spinaci      	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, *spinaci <i>Tomato souce, mozzarella cheese, buttermilk curd, *spinach</i>	
Parmigiana       	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, *melanzane, grana <i>Tomato souce, mozzarella cheese, *eggplant, parmesan cheese</i>	
Romana      	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe <i>Tomato souce, mozzarella cheese, anchovies</i>	
Misto bosco      	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, chiodini, porcini, champignon <i>Tomato souce, mozzarella cheese, honey mushroom, porcini mushrooms, champignon mushrooms</i>	
Tonno e cipolla      	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Tomato souce, mozzarella cheese, tuna, onion</i>	
Mare e colli      	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi <i>Tomato souce, mozzarella cheese, shrimp, mushrooms</i>	
Bresaola      	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana <i>Tomato souce, mozzarella cheese, dried beef bresaola, rocket, parmesan cheese</i>	

Patatosa         € 7,00
 Pomodoro, mozzarella, *patatine fritte
*Tomato souce, mozzarella cheese, *chips*

4 Formaggi       € 8,50
 Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, asiago
Tomato souce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, brie cheese, asiago cheese

Tonno       € 8,50
 Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato souce, mozzarella cheese, tuna

Pizze speciali Special pizzas

Fa ti          € 9,50
  
 Fantasia del pizzaiolo
Pizza chef's imagination

Light       € 9,50
 Pomodoro, mozzarella, *zucchine, gamberetti, brie
*Tomato souce, mozzarella cheese, *zucchini, shrimp, brie cheese*

Tonino       € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, tonno, rucola, stracchino
Tomato souce, mozzarella cheese, tuna, rocket, soft cheese

Briella      € 8,50
 Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, brie
Tomato souce, mozzarella cheese, Radicchio chicory, brie cheese

Bufala      € 8,50
 Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala in cottura, origano
Tomato souce, mozzarella cheese, Buffalo's milk mozzarella, origanum

Gorgonzola e speck      € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck
Tomato souce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, speck ham

- La dolce**       € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, porcini
Tomato souce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, porcini mushrooms
- Melanzane**       € 8,00
 Pomodoro, mozzarella, *melanzane grigliate alla julien
*Tomato souce, mozzarella cheese, grilled *eggplant*
- Pugliese**       € 7,00
 Pomodoro, mozzarella, cipolla
Tomato souce, mozzarella cheese, onion
- Cintolina**      € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, brie, speck, porcini
Tomato souce, mozzarella cheese, brie cheese, speck ham, porcini mushrooms
- Gallio**      € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, chiodini, asiago, speck
Tomato souce, mozzarella cheese, chiodini mushrooms, asiago cheese, speck ham
- Americana**       € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino, grana
Tomato souce, mozzarella cheese, speck ham sausage, hot salami, parmesan cheese
- Arrabbiata**       € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, salamino
Tomato souce, mozzarella cheese, anchovies, capers, hot salami
- Bressanone**      € 8,50
 Pomodoro, mozzarella, panna, funghi, speck
Tomato souce, mozzarella cheese, cream, mushrooms, speck ham
- Tricolore**       € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, rucola, mozzarella di bufala, pomodorini
Tomato souce, mozzarella cheese, rocket, Buffalo's milk mozzarella, cherry tomatoes
- Cavallina**      € 8,00
 Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo
Tomato souce, mozzarella cheese, threads of smoked horsemeat

Salata     	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, sopressa, cipolla <i>Tomato souce, mozzarella cheese, speck ham sausage, brawn, onion</i>	
Riccione     	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, basilico, pomodoro a fette, prosciutto crudo <i>Tomato souce, mozzarella cheese, sliced tomato, prosciutto (cured ham)</i>	
Fattore     	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, salamino, *melanzane, asiago <i>Tomato souce, mozzarella cheese, hot salami, *eggplant, asiago cheese</i>	
Golosa     	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, asiago, porcini, sopressa <i>Tomato souce, mozzarella cheese, asiago cheese, porcini mushrooms, brawn</i>	
Trento     	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, porchetta, funghi <i>Tomato souce, mozzarella cheese, roast pork, mushrooms</i>	
Etna      	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi <i>Tomato souce, mozzarella cheese, anchovy, black olives, capers</i>	
Merano     	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, speck <i>Tomato souce, mozzarella cheese, wurstel, speck ham</i>	
Straca     	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, stracchino, prosciutto cotto <i>Tomato souce, mozzarella cheese, soft cheese, boiled ham</i>	
Veneto     	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso di Treviso, pancetta, gorgonzola <i>Tomato souce, mozzarella cheese, Radicchio chicory, bacon, Gorgonzola cheese</i>	

Demoniaca	     	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, salamino piccante, *peperoni, origano <i>Tomato souce, mozzarella cheese, anchovy, capers, hot salami, *peppers, origanum</i>		
Messicano	    	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, *peperoni, olive, salamino piccante, fagioli <i>Tomato souce, mozzarella cheese, *peppers, olives, hot salami, beans</i>		
Lisa	     	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, philadelphia, *zucchine <i>Tomato souce, mozzarella cheese, philadelphia cheese, *zucchini</i>		
Giada	    	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, wurstel, funghi <i>Tomato souce, mozzarella cheese, wurstel, mushrooms</i>		
Poppea	    	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, olive nere, sfilacci di cavallo <i>Tomato souce, mozzarella cheese, black olives, threads of smoked horsemeat</i>		
Nogareo	    	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, olive miste, brie, bresaola <i>Tomato souce, mozzarella cheese, olives, dried beef bresaola</i>		
Faeo	     	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, *spinaci, pancetta, grana <i>Tomato souce, mozzarella cheese, *spinach, bacon, parmesan cheese</i>		
Fontanafredda	    	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, mais, mozzarella di bufala <i>Tomato souce, mozzarella cheese, speck ham sausage, onion, corn, Buffalo's milk mozzarella</i>		
Cornoea	    	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, *melanzane, bresaola <i>Tomato souce, mozzarella cheese, *eggplant, dried beef bresaola</i>		

Vae       € 8,50
 Pomodoro, mozzarella, tonno, asparagi
Tomato souce, mozzarella cheese, tuna, asparagus

Arquà      € 9,50
 Pomodoro, mozzarella, *peperoni, cipolla, fagioli, porchetta
*Tomato souce, mozzarella cheese, *peppers, onion, beans, roast pork*

Lozzo      € 8,50
 Pomodoro, mozzarella, brie, pancetta, rucola
Tomato souce, mozzarella cheese, brie cheese, bacon, rocket

Baon       € 8,50
 Pomodoro, mozzarella, asparagi, uova, pancetta
Tomato souce, mozzarella cheese, asparagus, egg, bacon

Sandro       € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, noci
Tomato souce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, speck ham, walnuts

Bud Spencer      € 8,00
 Pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli, cipolla
Tomato souce, mozzarella cheese, speck ham sausage, beans, onion

Contadina         € 7,50
 Pomodoro, mozzarella, crema di formaggi, *patate fritte e rosmarino
*Tomato, mozzarella, cheese cream, *french fries and rosemary*

Impasto integrale Wholemeal flour dough

Calaona        € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, radicchio, crema di formaggi e speck
Tomato, mozzarella, radicchio, cream cheese and speck

Bomba        € 8,50
 Pomodoro, mozzarella, peperoncino, salamino piccante, gorgonzola e aglio
Tomato, mozzarella, chilli pepper, spicy salami, gorgonzola cheese and garlic

Nemo          € 10,00
 Pomodoro, mozzarella, salmone, rucola, gamberetti e aglio
Tomato, tomato, mozzarella, salmon, rocket, shrimp and garlic

Pizze con pesce Pizzas with fish

Rosa      € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, panna, salmone
Tomato souce, mozzarella cheese, cream, salmon

Frutti di mare        € 9,50
 Pomodoro, mozzarella, frutti di mare (*cozze, *vongole),
 gamberetti
*Tomato souce, mozzarella cheese, *seafood, shrimps*

Crostacea        € 9,00
 Pomodoro, mozzarella, surimi, gamberetti
Tomato souce, mozzarella cheese, crab meat, shrimps

Gamberetti      € 8,50
 Pomodoro, mozzarella, gamberetti
Tomato souce, mozzarella cheese, shrimps

Gabì        € 10,00
 Pomodoro, mozzarella, surimi, *cozze, *vongole, olio, aglio,
 *zucchine, *code di gambero
*Tomato souce, mozzarella cheese, crab meat, *mussels, *clams,
 olive oil, onion, *zucchini, *prawns*

Pizze con zucca (in stagione) Pizzas with pumpkin (only in season)

Casper        € 8,50
 Mozzarella, crema di zucca e porcini
Mozzarella, pumpkin cream and porcini mushrooms

Addams        € 8,50
 Mozzarella, crema di zucca, salsiccia e grana
Mozzarella, pumpkin cream, sausage and parmesan

Autunno        € 9,00
Mozzarella, crema di zucca, pancetta e funghi chiodini
Mozzarella, pumpkin cream, bacon and honey mushrooms

Halloween      € 8,50
Mozzarella, crema di zucca, cipolla, rosmarino e salsiccia
Mozzarella, pumpkin cream, onion, rosemary and sausage

Pizze bianche White pizzas

Spinaciosa      € 8,00
Mozzarella, *spinaci, ricotta
*Mozzarella cheese, *spinach, Buttermilk curd*

Aika     € 7,50
Mozzarella, piselli, salsiccia dolce
Mozzarella cheese, pea-green, sweet speck ham sausage

Prendimi      € 7,50
Mozzarella, piselli, brie
Mozzarella cheese, pea-green, brie cheese

Maialona     € 8,50
Mozzarella, rosmarino, gorgonzola, porchetta
Mozzarella cheese, , gorgonzola cheese, roast pork

Attesa      € 8,50
Mozzarella, mozzarella di bufala, asparagi, piselli
Mozzarella cheese, Buffalo's milk mozzarella, asparagus, pea-green

Pizze rosse Red pizzas

Terence Hill      € 7,50
Pomodoro, fagioli, cipolla
Tomato souce, beans, onion

Trinità      € 8,50
Pomodoro, *zucchine, gamberetti, carciofi
*Tomato souce, *zucchini, shrimps, artichokes*

Calzoni

Prosciutto e funghi     	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>Tomato souce, mozzarella cheese, boiled ham, mushrooms</i>	
Prosciutto, funghi e carciofi     	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi <i>Tomato souce, mozzarella cheese, boiled ham, mushrooms, artichokes</i>	
Ortolano      	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, *peperoni, *melanzane, *zucchine, funghi <i>Tomato souce, mozzarella cheese, *peppers, *eggplant, *zucchini, mushrooms</i>	

Schiacciate

Olio, sale e rosmarino    	€ 3,00
Olive oil, salt and rosemary	
Con prosciutto crudo     	€ 6,00
With ham	
Con sfilacci e grana     	€ 5,50
With threads of smoked horsemeat and parmesan cheese	

Aggiunte per pizze e insalatone Addition

Impasto integrale	€ 1,00
Dough with wholemeal flour	
Per pasta doppia	€ 1,00
Double pizza dough	
Prosciutto Crudo	€ 1,50
Raw Ham	
Aggiunte di pesce	€ 2,00
Fish additions	
Per ogni altra aggiunta	€ 1,00
Each addition	

Insalatone Salad

Fresca  € 7,50
Lattuga, rucola, carote, gamberetti, mais, radicchio
Lettuce, rocket, carrots shrimps, corn, cherry tomatoes

Mediterranea   € 7,00
Lattuga, ciliegine di pomodorini, radicchio, rucola, olive verdi, mozzarella
Lettuce, cherry tomatoes, chicory, rocket, green olives, mozzarella cheese

Adriatica    € 7,50
Lattuga, surimi, mais, carote, tonno, mozzarella di bufala
Lettuce, crab meat, corn, carrots, tuna, Buffalo's milk mozzarella

Euganea   € 7,00
Lattuga, rucola, pomodori, mozzarella, ricotta, asiago, olive verdi
Lettuce, rocket, tomatoes, mozzarella cheese, buttermilk curd, asiago cheese, green olives

Bevande

Bibite in lattina Soft drinks can

Coca Cola	€ 2,50
Coca Cola Zero	€ 2,50
Fanta – Orange	€ 2,50
The al limone – Lemon the	€ 2,50
The alla pesca – Peach tea	€ 2,50
Acqua Tonica – Tonic Water	€ 2,50
Lemon Soda	€ 2,50

Bibite alla spina Soft drinks on tap

Coca Cola	
Piccola – Small	€ 2,50
Grande – Medium	€ 4,00

Acqua Water

Acqua in bottiglia da 0,75 cl	€ 2,50
<i>Water glass bottle 26,396 uk fl oz</i>	

Vini alla spina Wines on tap

Verduzzo 1/4 lt	€ 3,00
Verduzzo 1/2 lt	€ 5,00
Verduzzo 1 lt	€ 10,00

Vini sfusi Bulk wines

Vino rosso - *Red wine*

1/4 lt	€ 3,00
1/2 lt	€ 4,50
1 lt	€ 9,00

Vino bianco - *White wine*

1/4 lt	€ 3,00
1/2 lt	€ 4,50
1 lt	€ 9,00

Vini in bottiglia Wine in the bottle

Prosecco	€ 16,00
Fior d'Arancio	€ 16,00
Lugana	€ 18,00
Traminer	€ 18,00
Muller Thurgau	€ 18,00

Vini in bottiglia del Parco del Venda Wine in the bottle of the Parco del Venda

Bianchi (White wines)

Pinello	€ 12,00
Pinot Bianco	€ 12,00
Chardonnay	€ 12,00
Cigno Bianco	€ 30,00
Rabosello	€ 12,00

Rossi (Red wines)

Brico Tai Rosso	€ 12,00
Cabernet	€ 12,00
Merlot	€ 12,00
Agape	€ 18,00
Boccon Riserva	€ 30,00

Bar

Caffè Normale, decaffeinato, orzo <i>Regular coffee, decaffeinated coffee, barley</i>	€ 1,00
Caffè corretto <i>Coffee with liquor</i>	€ 1,50
Capuccino	€ 2,00
Tè caldo / Tisane <i>Hot tea / Herbal tea</i>	€ 2,00
Ciocolata calda <i>Hot chocolate</i>	€ 2,50
Ciocolata calda con panna <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	€ 3,00

Aperitivi alcolici Alcoholic aperitifs

Spritz	€ 3,50
Calice di Verduzzo - <i>Glass of Verduzzo</i>	€ 3,50
Calice di rosso - <i>Glass of red wine</i>	€ 3,00

Liquori Liquor

Whisky	€ 5,00
Amari - <i>Bitters</i>	€ 3,50
Grappa Barricata Off	€ 6,00
Grappe	€ 3,50
Grappe Barrique – <i>Brandy barrel</i>	€ 5,00

Liquori serviti freddi Liqueurs served cold

Limoncino – <i>Lemon Liquor</i>	€ 2,50
Liquerizia - <i>Locarice liquor</i>	€ 2,50

Birre alla spina Beer on tap

Paulaner (Bionda) - Lager beer	
Piccola – 0,2 lt – Small	€ 2,50
Media – 0,4 lt - Medium	€ 4,50
Pedavena - Dolomiti non filtrata	
Piccola – 0,2 lt - Small	€ 4,00
Media – 0,4 lt - Medium	€ 6,00
Ename	
Piccola – 0,25 lt - Small	€ 4,50
Media– 0,33 lt - Medium	€ 6,50

Birre in bottiglia Beer bottle

Beck's (5,0° vol)	€ 3,50
Beck's analcolica (0,3° vol)	€ 3,50
Ceres Strong Ale (7,7° vol)	€ 4,50
Moretti (4,6° vol)	€ 4,00
Moretti Rossa (7,2° vol)	€ 4,50
Leffe Rossa (6,6° vol)	€ 5,00
Paulaner Hefe-Weissbier (5,5° vol)	€ 5,50
Pedavena Ambrata	€ 5,00

Sorbetti Sorbets

*Sorbetto al Limone   	€ 3,00
<i>*Lemon sorbet</i>	
*Sorbetto al limone con Anima Nera    	€ 4,00
<i>*Lemon sorbet with licorice liqueur</i>	
*Sorbetto al limone con topping alla menta   	€ 4,00
<i>*Lemon sorbet with mint topping</i>	
*Sorbetto al limone con Limoncello    	€ 4,00
<i>*Lemon sorbet with Limoncello liqueur</i>	
*Sorbetto al limone con fragole fresche   	€ 6,00
<i>*Lemon sorbet with fresh strawberries</i>	

Dolci

Desserts

Tiramisù <i>Tiramisù</i>	     	€ 5,00
Crema catalana <i>Catalan cream</i>	  	€ 5,00
*Meringata <i>*Meringue cake</i>	   	€ 5,00
Salame al cioccolato <i>Chocolate Salami</i>	     	€ 5,00
*Tartufo bianco o nero <i>*Black or white chocolate truffle</i>	    	€ 5,00
*Tartufo bianco o nero affogato al caffè <i>*Black or white chocolate truffle dipped in coffee</i>	    	€ 6,00
*Tartufo bianco o nero affogato al liquore <i>*Black or white chocolate truffle dipped in liqueur</i>	    	€ 6,50
*Semifreddo all'amaretto <i>*Amaretto parfait</i>	      	€ 5,00
*Semifreddo alla nocciola <i>*Hazelnut parfait</i>	      	€ 5,00
*Semifreddo al torroncino <i>*Nougat parfait</i>	      	€ 5,00