

# ANTIPASTI

---

<b>Verdure fritte</b>	€ 4.00
<b>Olive ascolane</b>	€ 4.50
<b>Patate fritte</b>	€ 2.50
<b>Bresaola di manzo, rucola e grana a scaglie</b>	€ 6.50
<b>Carpaccio di manzo, rucola e grana a scaglie</b>	€ 6.50
<b>Prosciutto crudo con mozzarella di bufala</b>	€ 7.50
<b>Caprese con mozzarella di bufala</b>	€ 6.00
<b>Petto d'oca affumicato con crostini e riccioli di burro</b>	€ 7.50
<b>Affettato misto</b> (pancetta, porchetta, speck, sopressa)	€ 5.50
<b>Affettato misto con formaggio</b> (asiago e grana)	€ 7.00
<b>Sfilacci di cavallo con rucola, grana a scaglie e pomodorini secchi</b>	€ 6.50
<b>Sopressa</b>	€ 5.00
<b>Gamberetti al naturale</b>	€ 6.00
<b>Gamberetti in salsa rosa</b>	€ 6.00

# PRIMI PIATTI

---

<b>Fettuccine ai funghi porcini</b>	€ 7.00
<b>Fettuccine al pomodoro</b>	€ 6.50
<b>Fettuccine al ragù di carne</b>	€ 6.50
<b>Bigoli all'anatra</b>	€ 7.00
<b>Bigoli al burro fuso</b>	€ 6.50
<b>Ravioli con porcini</b>	€ 6.50
<b>Ravioli con asparagi</b> (solo in stagione)	€ 6.50
<b>Ravioli con radicchio</b> (solo in stagione)	€ 6.50
<b>Ravioli con zucca</b> (solo in stagione)	€ 6.50
<b>Gnocchi al pomodoro</b>	€ 6.00
<b>Gnocchi al ragù di carne</b>	€ 6.50

# PRIMI PIATTI

---

<b>Gnocchi al burro e salvia</b>	€ 6.50
<b>Gnocchi ai 4 formaggi con speck e provola affumicata</b>	€ 7.00
<b>Penne alla zucca</b>	€ 6.50
<b>Penne all'arrabbiata</b>	€ 6.50
<b>Lasagne al ragù di carne</b>	€ 6.50
<b>Agnolotti ripieni di carne al burro fuso</b>	€ 6.50
<b>Risotto ai porcini *</b>	€ 7.00
<b>Risotto agli asparagi</b> (solo in stagione) *	€ 7.00
<b>Risotto al radicchio</b> (solo in stagione) *	€ 7.00
<b>Pasta e fagioli</b>	€ 6.00
<b>Minestra in brodo</b>	€ 5.00

\* Risotto minimo  
per 2 persone

# SECONDI PIATTI

---

## CARNE ALLA BRACE

<b>Braciola di vitello</b>	€ 12.00
<b>Braciola di maiale</b>	€ 8.00
<b>Filetto di manzo</b>	€ 14.00
<b>Filetto di puledro</b>	€ 14.00
<b>Roastbeef di manzo</b>	€ 11.00
<b>Fegato di vitello</b>	€ 10.00
<b>Costata di manzo</b>	€ 4.00/hg
<b>Salsicce di maiale</b>	€ 8.00
<b>Quarto di pollo</b> (petto)	€ 7.50
<b>Quarto di pollo</b> (coscia)	€ 7.50
<b>Wurstel con patate fritte</b>	€ 7.00
<b>Petto di tacchino</b> (fetta)	€ 7.00

# SECONDI PIATTI

---

## E NON SOLO

<b>Filetto di manzo al pepe verde</b>	€ 15.00
<b>Filetto di puledro al vino rosso</b>	€ 15.00
<b>Tagliata di manzo al rosmarino su letto di rucola</b>	€ 12.00
<b>Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte</b>	€ 9.00
<b>Baccalà alla vicentina con polenta</b>	€ 12.00

# CONTORNI

---

<b>Patate fritte</b>	€ 2.50
<b>Patate bollite</b>	€ 2.50
<b>Patate al forno</b>	€ 3.50
<b>Peperonata</b>	€ 2.50
<b>Verdura cotta</b>	€ 2.50
<b>Verdura alla griglia</b>	€ 2.50
<b>Fagioli bolliti</b>	€ 2.50
<b>Funghi misti</b>	€ 4.00
<b>Insalata mista</b> (foglie verdi, radicchio, carote, cappuccio, pomodoro, mais)	€ 3.00

# PIZZE

---

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

**CUCINA E PIZZERIA LAVORANO SEPARATAMENTE E  
POTREBBERO AVERE TEMPI DI LAVORAZIONE DIVERSI.**

**CI SCUSIAMO ANTICIPATAMENTE.**

- **Farina INTEGRALE:** supplemento di €1.50
- **Farina di KAMUT:** supplemento di €1.50
- **Le aggiunte variano di prezzo da €1.50 a €3.00 cad.**

*\* Alcuni ingredienti possono essere surgelati*

# PIZZE

---

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

<b>ASPARAGI</b> pomodoro, mozzarella, asparagi (freschi solo in stagione)	€ 7.00
<b>BARCON</b> mozzarella, pomodoro a fette, rucola, grana a scaglie	€ 6.50
<b>BRIE E BRESAOLA</b> pomodoro, mozzarella, brie, bresaola	€ 7.20
<b>BRIE E RUCOLA</b> pomodoro, mozzarella, brie, rucola	€ 7.00
<b>CALZONE</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	€ 6.80
<b>CALZONE VEGETALE</b> pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane trifolate	€ 6.80
<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche	€ 7.00
<b>CHAMPIGNON</b> pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi	€ 6.80
<b>CONTADINA</b> pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine trifolate	€ 7.00

# PIZZE

---

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

<b>FANTASIA</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla rossa, olive taggiasche	€ 7.00
<b>FUNGHI CHIODINI</b> pomodoro, mozzarella, funghi chiodini	€ 6.20
<b>GAMBERETTI</b> pomodoro, mozzarella, gamberetti	€ 7.20
<b>GRANA E PORCHETTA</b> pomodoro, mozzarella, porchetta, grana a scaglie	€ 6.80
<b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella	€ 4.70
<b>MARINARA</b> pomodoro, aglio, origano	€ 4.50
<b>MASCARPONE E CRUDO</b> pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo	€ 7.50
<b>MELANZANE GRIGLIATE</b> pomodoro, mozzarella, melanzane alla brace	€ 6.00
<b>PATATOSA</b> pomodoro, mozzarella, patate fritte	€ 6.80



# PIZZE

---

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

<b>PATAWURSTEL</b> pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel	€ 7.30
<b>PORCINI</b> pomodoro, mozzarella, porcini lavorati dal fresco	€ 7.50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 6.80
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 7.20
<b>PROVOLONA</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, provola affumicata	€ 7.00
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> pomodoro, mozzarella, asiago, fontina, gorgonzola dolce	€ 6.50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi trifolati, salamino	€ 7.00
<b>RADICCHIO</b> pomodoro, mozzarella, radicchio (di Treviso solo in stagione)	€ 6.80

# PIZZE

---

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

<b>RADICCHIO E PANCETTA</b> pomodoro, mozzarella, radicchio (di Treviso solo in stagione), pancetta arrotolata in cottura	€ 7.20
<b>RICOTTA E SPINACI</b> pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci	€ 6.50
<b>ROMANA</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive taggiasche	€ 6.80
<b>RUCOLA E STRACCHINO</b> pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola	€ 6.50
<b>RUSTICA</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro San Marzano, spinaci, ricotta	€ 6.80
<b>SALAMINO</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 6.00
<b>SPECK</b> pomodoro, mozzarella, speck	€ 7.00
<b>TONNO</b> pomodoro, mozzarella, tonno	€ 6.50
<b>TONNO E CIPOLLA</b> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	€ 7.00

# PIZZE

---

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

<b>VALTELLINA</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	€ 7.50
<b>VEGETARIANA</b> pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni ai ferri	€ 7.00
<b>VERDE E SPECK</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, speck	€ 7.00
<b>VERDURE FRESCHE</b> pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, radicchio, pomodoro a fette, peperone crudo	€ 7.00
<b>VIENNESE</b> pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 6.00
<b>ZUCCHINE AI FERRI</b> pomodoro, mozzarella, zucchine ai ferri	€ 6.00
<b>ZUCCHINE E ASIAGO</b> pomodoro, mozzarella, zucchine ai ferri, asiago	€ 6.50
<b>ZUCCHINE TRIFOLATE</b> pomodoro, mozzarella, zucchine trifolate	€ 6.00

# SPECIALI

---

## CUCINATE CON FORNO A LEGNA

<b>ASIAGHESE</b> pomodoro, mozzarella, asiago, prosciutto crudo, grana a scaglie, champignon freschi	€ 8.50
<b>BAVARESE</b> pomodoro, mozzarella, salsicce, wurstel, patate al forno	€ 8.00
<b>BOSCAIOLA</b> pomodoro, mozzarella, asiago, sopressa, porcini lavorati dal fresco	€ 8.50
<b>BUFALINA</b> pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala	€ 7.50
<b>CARBONARA</b> pomodoro, mozzarella, uovo (sbattuto), pancetta	€ 7.00
<b>CAVALLINA</b> pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, grana a scaglie, rucola	€ 7.80
<b>DOCK</b> pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta arrotolata, gorgonzola dolce	€ 8.20
<b>ESTASI</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, zucchine trifolate, gamberetti, rucola	€ 9.00
<b>ESTIVA</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala	€ 8.50

# SPECIALI

---

## CUCINATE CON FORNO A LEGNA

<b>FRUTTI DI MARE</b> pomodoro, mozzarella, frutti di mare	€ 8.50
<b>GOLOSA</b> pomodoro, mozzarella, champignon freschi, pancetta arrotolata, gorgonzola dolce	€ 8.50
<b>GORGONOCE</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, noci	€ 7.00
<b>GRAAL</b> pomodoro, mozzarella, champignon freschi, porchetta, gorgonzola dolce	€ 8.20
<b>LIGHT</b> pomodoro, mozzarella, Philadelphia, pomodoro ciliegino, rucola	€ 8.00
<b>MARI E MONTI</b> pomodoro, mozzarella, frutti di mare, porcini lavorati a fresco	€ 9.00
<b>MEDITERRANEA</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, rucola	€ 8.70
<b>MESSICANA</b> pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla rossa, salamino, salsiccia	€ 8.00
<b>MILLEGUSTI</b> pomodoro, mozzarella, di tutto un po'	€ 8.50

# SPECIALI

---

## CUCINATE CON FORNO A LEGNA

<b>MILLEGUSTI VEGETARIANA</b> pomodoro, verdure miste a sorpresa	€ 8.30
<b>MONTANARA</b> pomodoro, mozzarella, porcini lavorati a fresco, speck, provola affumicata	€ 8.50
<b>PRATAIOLA</b> pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi chiodini, champignon freschi	€ 8.00
<b>PRINCIPE</b> pomodoro, mozzarella, salamino, funghi chiodi- ni, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino	€ 9.00
<b>SALMONATA</b> pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, Philadelphia, pomodoro ciliegino	€ 9.20
<b>SARDA</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, acciuغه, origano	€ 7.20
<b>SPECIALE</b> pomodoro, mozzarella, champignon freschi, asiago, porchetta	€ 8.20
<b>STEFANELLO</b> pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, acciuغه	€ 8.00

# SPECIALI

---

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

<b>TARTUFATA</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, crema di tartufo	€ 9.00
<b>THIENESE</b> pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, acciughe, pomodoro a fette, scaglie di grana	€ 7.00
<b>TIROLESE</b> pomodoro, mozzarella, speck in cottura, asiago, champignon freschi	€ 9.00
<b>VENETA</b> pomodoro, mozzarella, asiago, sopressa	€ 6.80

# PIZZE D'AUTORE

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

*Esperienza sensoriale indimenticabile*

*Esaltazione di gusti e profumi ottenuta grazie ad abbinamenti studiati  
con cura e impegno*

*Un'alchimia fatta di esperienza, professionalità, attenzione nella  
selezione di prodotti di alta qualità, puntando su ingredienti freschi e di  
stagione*

*Ascolta il tuo cuore ed entra in questo mondo magico che stimola i tuoi  
sensi alla ricerca della soddisfazione gustativa, visiva ed olfattiva*

<b>ADRIATICA</b>	€ 11.00
fior di latte, philadelphia, code di gambero profumate alle erbette, lardo di colonnata, misticanza, gocce di crema balsamica	
<b>ALTOPIANO</b>	€ 9.00
fior di latte, porcini lavorati a fresco, scagliata di ricotta affumicata	
<b>AUTUNNALE</b>	€ 11.00
crema di zucca, fior di latte, porcini, ricotta affu- micata, olio al rosmarino	
<b>BLACK ANGUS</b>	€ 12.00
passata rustica, burrata pugliese, pomodorini confit, black angus affumicato	
<b>BURRATA</b>	€ 8.50
passata rustica, burrata pugliese, pomodorini confit, emulsione di basilico all'olio EVO	



# PIZZE D'AUTORE

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

*Esperienza sensoriale indimenticabile*

*Esaltazione di gusti e profumi ottenuta grazie ad abbinamenti studiati  
con cura e impegno*

*Un'alchimia fatta di esperienza, professionalità, attenzione nella  
selezione di prodotti di alta qualità, puntando su ingredienti freschi e di  
stagione*

*Ascolta il tuo cuore ed entra in questo mondo magico che stimola i tuoi  
sensi alla ricerca della soddisfazione gustativa, visiva ed olfattiva*

<b>BURRATA E CRUDO</b>	€ 10.00
passata rustica, burrata pugliese, prosciutto crudo, emulsione di basilico all'olio EVO	
<b>FARCITA</b>	€ 9.50
passata rustica, fior di latte, roastbeef all'inglese, rucola, scaglie di grana	
<b>INCONTRO</b>	€11.00
fior di latte, robiolina al tartufo, code di gambero, erba cipollina, crema balsamica Ibisco e peperoncino	
<b>SFIZIOSA</b>	€ 10.00
fior di latte, mascarpone, spinaci saltati al burro, petto d'oca affumicato	
<b>TROPEA</b>	€ 10.00
fior di latte, cipolla rossa di Tropea caramellata, lardo di Pata Negra, crema parmigiana (burrata e grana)	

# DESSERT

---

## DOLCI

<b>Profiteroles al cioccolato nero</b>	€ 3.00
<b>Mousse chantilly al torroncino</b>	€ 3.50
<b>Meringata (panna e meringa)</b>	€ 3.00
<b>Torta della nonna</b>	€ 3.50
<b>Tortino caldo al cioccolato con gelato al fior di latte</b>	€ 3.80
<b>Gelato al limone</b>	€ 1.20*
<b>Gelato alla nocciola</b>	€ 1,20*
<b>Fior di latte</b>	€ 1,80
<b>Sorbetto</b>	€ 2,50

\* Prezzo a pallina

# DESSERT

---

## FATTI IN CASA

<b>Tiramisù</b>	€ 3.50
<b>Cheesecake cotta ai frutti di bosco</b>	€ 3.50
<b>Panna cotta al cioccolato nero/ caramello/ frutti di bosco</b>	€ 3.00
<b>Crema catalana</b>	€ 3.00

## FRUTTA

<b>Ananas al naturale</b>	€ 3.50
<b>Ananas al Grand Marnier</b>	€ 5.00
<b>Fragole al naturale (solo in stagione)</b>	€ 3.00
<b>Fragole con panna (solo in stagione)</b>	€ 3.60
<b>Frutta di stagione</b>	€ 3.50