

ANTIPASTI

1	Verdure fritte *	€ 4.50
1 2 3 12	Olive ascolane *	€ 5.00
2	Bresaola di manzo, rucola e grana a scaglie	€ 7.00
2	Carpaccio di manzo, rucola e grana a scaglie	€ 7.00
2	Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	€ 8.00
1 2	Petto d'oca affumicato con crostini e riccioli di burro *	€ 8.00
	Affettato misto (pancetta, porchetta, speck, sopressa)	€ 6.00
2	Affettato misto con formaggio (asiago e grana, pancetta, porchetta, speck, sopressa)	€ 8.00
2 11	Sfilacci di cavallo con rucola, grana a scaglie e pomodorini secchi	€ 7.00
4	Gamberetti al naturale	€ 6.00
2 3 4 10 12	Gamberetti in salsa rosa	€ 6.00

* Prodotto surgelato

PRIMI PIATTI

1 3	Fettuccine ai funghi porcini * (al pomodoro, al ragù di carne)	€ 7.50
1 2 3	Bigoli all'anatra (al burro fuso)	€ 7.50
1 2 3 4 5 6 9 13 14	Ravioli con prodotti di stagione (porcini, zucca, radicchio, asparagi)	€ 7.00
2	Gnocchi fatti in casa con crema di zucca, porcini e scaglette di ricotta affumicata	€ 8.00
1 2 3	Gnocchi fatti in casa con: ragù alla bolognese, pomodoro, burro e salvia*	€ 8.00
1 2 3	Lasagne al ragù di carne	€ 7.00
1 2 3 6 13	Agnolotti ripieni di carne al burro e salvia	€ 7.00
1 2 3 6 13	Agnolotti in brodo	€ 7.00
2 3 4 5 6 9 13 14	Risotto con prodotti di stagione * (porcini, radicchio, zucca, asparagi) *	€ 7.50
1 3	Pasta e fagioli	€ 7.00
1 2	Minestra in brodo	€ 6.00

*Risotto minimo
per due persone*

** Prodotto surgelato*

Al Barcon
Ristorante - Pizzeria - Residence

SECONDI PIATTI

CARNE ALLA BRACE

Braciola di vitello	€ 14.00
Braciola di maiale	€ 9.00
Filetto di manzo	€ 17.00
Filetto di puledro	€ 17.00
Roastbeef di manzo	€ 13.00
Fegato di vitello	€ 12.00
Costata di manzo	€ 4.00/hg
Salsicce di maiale	€ 9.00
Quarto di pollo (petto)	€ 8.00
Quarto di pollo (coscia)	€ 8.00
Wurstel con patate fritte	€ 8.00
Petto di tacchino (fetta)	€ 8.00

E NON SOLO

^{1 2 10} Filetto di manzo al pepe verde	€ 17.00
^{1 2 11} Filetto di puledro al vino rosso	€ 17.00
Tagliata di manzo al rosmarino su letto di rucola	€ 15.00
^{1 3} Cotoletta alla milanese con patate	€ 10.00
^{1 2 3 4 5 9 12 13} Baccalà alla vicentina con polenta	€ 14.00

CONTORNI & INSALATONE

	Patate fritte	€ 3.00
	Patate bollite	€ 3.00
	Patate al forno	€ 4.00
	Peperonata	€ 3.00
	Verdura cotta (bieta erbette)	€ 3.00
	Verdura alla griglia (zucchine, melanzane)	€ 3.00
	Fagioli bolliti (anche con cipolla)	€ 3.00
	Funghi misti	€ 4.00
	Insalata mista (foglie verdi, radicchio, carote, cappuccio, pomodoro)	€ 3.50
2 4	DELICATA foglie verdi, radicchio, pomodoro, carote, cappuccio, mozzarella, tonno	€ 9.00
1 4	PRIMAVERA foglie verdi, radicchio, pomodoro, cappuccio, carote, gamberetti, pizza bianca con rosmarino	€ 8.50
	AUTUNNALE foglie verdi, radicchio, pomodoro, cappuccio, carote, cipolle, peperone crudo, prosciutto cotto	€ 9.00
2	SAPORITA foglie verdi, radicchio, pomodoro, carote, salamino, mozzarella di bufala, carciofi	€ 9.50
	TIROLESE foglie verdi, radicchio, carote, pomodoro, fagioli, patate lesse, wurstel	€ 9.00
4	NORDICA foglie verdi, radicchio, rucola, pomodoro cigliegina, salmone	€ 11.00

Gli ingredienti delle insalatone possono essere variati a scelta

Al Barcon
Ristorante - Pizzeria - Residence

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

** Alcuni ingredienti possono essere surgelati*

1 2	BARCON mozzarella, pomodoro a fette, rucola, grana a scaglie	€ 7.50
1 2	BRIE E BRESAOLA pomodoro, mozzarella, brie, bresaola	€ 8.50
1 2	BRIE E RUCOLA pomodoro, mozzarella, brie, rucola	€ 8.00
1 2	CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	€ 8.50
1 2	CALZONE VEGETALE pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane trifolate	€ 8.50
1 2 11	CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche	€ 8.50
1 2	CONTADINA pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine trifolate	€ 8.50

PIZZE

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

1 2	FANTASIA pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla rossa, olive nere	€ 8.50
1 2	GRANA E PORCHETTA pomodoro, mozzarella, porchetta, grana a scaglie	€ 8.00
1 2	MARGHERITA pomodoro, mozzarella	€ 6.00
1	MARINARA pomodoro, aglio, origano	€ 5.50
1 2	MASCARPONE E CRUDO pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo	€ 9.50
1 2	MISTO BOSCO pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, porcini lavorati dal fresco	€ 10.00
1 2	PATATOSA pomodoro, mozzarella, patate fritte	€ 8.00
1 2	PATAWURSTEL pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel	€ 9.00
1 2	PORCINI pomodoro, mozzarella, porcini lavorati dal fresco	€ 10.00
1 2 11	PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 8.00
1 2	PROVOLONA pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, provola affumicata	€ 8.00
1 2	QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella, asiago, fontina, gorgonzola dolce	€ 8.00

PIZZE

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

1 2 11	QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi trifolati, salamino	€ 8.50
1 2	RADICCHIO E PANCETTA pomodoro, mozzarella, radicchio (di Treviso solo in stagione), pancetta arrotolata in cottura	€ 8.50
1 2	RICOTTA E SPINACI pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci	€ 8.00
1 2 4 11	ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive taggiasche	€ 8.50
1 2	RUCOLA E STRACCHINO pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola	€ 7.50
1 2	RUSTICA pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, spinaci, ricotta	€ 7.50
1 2 4	TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	€ 8.50
1 2	VALTELLINA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	€ 9.00
1 2	VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni ai ferri	€ 8.50
1 2	VERDE E SPECK pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, speck	€ 8.50
1 2	VERDURE FRESCHE pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, radicchio, pomodoro a fette, peperone crudo	€ 8.00

PIZZE

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

^{1 2}	VIENNESE pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7.00
^{1 2}	ZUCCHINE E ASIAGO pomodoro, mozzarella, zucchine ai ferri, asiago	€ 8.50

SPECIALI

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

^{1 2}	ASIAGHESE pomodoro, mozzarella, asiago, prosciutto crudo, grana a scaglie, champignon freschi	€ 10.00
^{1 2}	BAVARESE pomodoro, mozzarella, salsicce, wurstel, patate al forno	€ 9.50
^{1 2}	BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, asiago, sopressa, porcini lavorati dal fresco	€ 11.00
^{1 2}	BUFALINA pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala	€ 8.00
^{1 2 3}	CARBONARA pomodoro, mozzarella, uovo (sbattuto), pancetta	€ 8.50
^{1 2}	CAVALLINA pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, grana a scaglie, rucola	€ 9.00
^{1 2}	DOCK pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta arrotolata, gorgonzola dolce	€ 9.50

SPECIALI

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

1 2 4	ESTASI pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, zucchine trifolate, gamberetti, rucola	€ 10.00
1 2	ESTIVA pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala	€ 10.00
1 2 4 5	FRUTTI DI MARE pomodoro, mozzarella, frutti di mare	€ 11.00
1 2	GOLOSA pomodoro, mozzarella, champignon freschi, pancetta arrotolata, gorgonzola dolce	€ 9.50
1 2 6	GORGONOCE pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, noci	€ 8.50
1 2	GRAAL pomodoro, mozzarella, champignon freschi, porchetta, gorgonzola dolce	€ 9.00
1 2	LIGHT pomodoro, mozzarella, Philadelphia, pomodoro ciliegino, rucola	€ 9.00
1 2 4 5	MARI E MONTI pomodoro, mozzarella, frutti di mare, porcini lavorati dal fresco	€ 11.00
1 2	MEDITERRANEA pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, rucola	€ 10.00
1 2	MESSICANA pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla rossa, salamino, salsiccia	€ 10.00
1 2 4	MILLEGUSTI pomodoro, mozzarella, di tutto un po'	€ 10.00

SPECIALI

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

1 2	MILLEGUSTI VEGETARIANA pomodoro, verdure miste a sorpresa	€ 10.00
1 2	MONTANARA pomodoro, mozzarella, porcini lavorati dal fresco, speck, provola affumicata	€ 10.00
1 2	PRATAIOLA pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi chiodini, champignon freschi	€ 9.00
1 2	PRINCIPE pomodoro, mozzarella, salamino, funghi chiodini, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino	€ 10.00
1 2 4	SALMONATA pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, Philadelphia, pomodoro ciliegino	€ 11.00
1 2 4 11	SARDA pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, acciughe, origano	€ 8.50
1 2	SPECIALE pomodoro, mozzarella, champignon freschi, asiago, porchetta	€ 9.00
1 2 4 11	STEFANELLO pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, acciughe	€ 8.50
1 2	TARTUFATA pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, crema di tartufo	€ 9.50
1 2 4 11	THIENESE pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, acciughe, pomodoro a fette, scaglie di grana	€ 9.00

SPECIALI

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

^{1 2}	TIROLESE pomodoro, mozzarella, speck in cottura, asiago, champignon freschi	€ 9.50
^{1 2}	VENETA pomodoro, mozzarella, asiago, sopressa	€ 8.50

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

^{1 2 4 11}	ADRIATICA fior di latte, philadelphia, code di gambero profumate alle erbette, lardo di colonnata, misticanza, gocce di crema balsamica	€ 12.00
^{1 2}	ALTOPIANO fior di latte, porcini lavorati dal fresco, scagliata di ricotta affumicata	€ 11.00
^{1 2}	AUTUNNALE crema di zucca, fior di latte, porcini, ricotta affumicata, olio al rosmarino	€ 12.00

PIZZE D'AUTORE

CUCINATE CON FORNO A LEGNA

1 2	BLACK ANGUS passata rustica, burrata pugliese, pomodorini confit, black angus affumicato	€12.50
1 2 6	BOLOGNESE fior di latte, burrata pugliese, mortadella, granella di pistacchio	€ 10.50
1 2	BURRATA passata rustica, burrata pugliese, pomodorini confit, emulsione di basilico all'olio EVO	€ 9.50
1 2	BURRATA E CRUDO passata rustica, burrata pugliese, prosciutto crudo, emulsione di basilico all'olio EVO	€ 10.50
1 2	FARCITA passata rustica, fior di latte, roastbeef all'inglese, rucola, scaglie di grana	€ 11.00
1 2 4	INCONTRO fior di latte, robiolina al tartufo, code di gambero, erba cipollina, crema balsamica Ibisco e peperoncino	€12.00
1 2	SFIZIOSA fior di latte, mascarpone, spinaci saltati al burro, petto d'oca affumicato	€ 11.00
1 2 11	TROPEA fior di latte, cipolla rossa di Tropea caramellata, lardo di Colonnata, crema parmigiana (burrata e grana)	€ 11.00

DESSERT

FATTI IN CASA

1 2 3 6 **Tiramisù** € 4.00

2 3 6 13 **Panna cotta al cioccolato nero / caramello /
frutti di bosco caldi** € 3.50

2 3 6 13 **Crema catalana** € 3.50

DOLCI

1 2 3 6 7 13 **Profiteroles al cioccolato nero** € 3.50

1 2 3 6 7 13 **Meringata (panna e meringa)** € 3.50

1 2 3 6 7 13 **Torta della nonna** € 4.00

2 3 6 13 **Tortino caldo al cioccolato con gelato al fior
di latte** € 4.00

FRUTTA

1 **Ananas al naturale** € 4.00

2 **Ananas al Grand Marnier** € 5.00

Fragole al naturale (solo in stagione) € 3.50

Fragole con panna (solo in stagione) € 3.60

GELATI

2 3 6 7 13 **Gelato sciolto** € 1.50

1 2 3 6 **Tartufo bianco** € 4.00

1 2 3 6 **Tartufo al Cioccolato** € 4.00

1 2 3 6 13 **Sorbetto al limone** € 2.50

BIBITE

Bibita alla spina piccola	0.30 l	€ 2.70
Bibita alla spina media	0.50 l	€ 4.50
Aperitivo analcolico		€ 2.50
Aperitivo alcolico		€ 3.00
Bibite in bottiglia e lattina		€ 2.70
Acqua naturale o gasata (bottiglia)	0.50 l	€ 1.50

BIRRA

IN BOTTIGLIA

CORONA Birra Bionda - Gradi 4.6% Vol	0.33 l	€ 4.50
LEFFE BLONDE Birra Bionda Doppio Malto Gradi 6.8% Vol	0.33 l	€ 4.50
CERES Birra Bionda Doppio Malto Gradi 7.7% Vol	0.33 l	€ 4.50
HACKER PSHORR Birra Bionda Weiisse Gradi 5.5% Vol	0.50 l	€ 5.50
BECK'S ANALCOLIACA Birra Bionda - Gradi 0.3% Vol	0.33 l	€ 4.00

BIRRA

IN BOTTIGLIA

TER DOLEN TRIPEL Birra ambrata 8,1% Vol	0.33 l	€ 5.00
TER DOLEN DONKER Birra scura 7,1% Vol	0.33 l	€ 4.50
TER DOLEN BLONDE Birra dorata 6,1% Vol	0.33 l	€ 4.50

BIRRA

ALLA SPINA

JUPILER Birra bionda 5,2%	0.20 l	€ 3.00
	0.40 l	€ 5.50
HEFE WEISSBIER - PAULANER Weissbier 5,5%	0.30 l	€ 4.50
	0.50 l	€ 6.00
LEFFE Birra rossa doppio malto 6,6%	0.25 l	€ 4.50
	0.40 l	€ 6.00
HOEGAARDEN Birra bianca 4,8%	0.30 l	€ 4.50
	0.50 l	€ 6.00

VINI

ALLA SPINA

ROSSO

CABERNET LISON	Bicch.	€ 2.50
Portogruaro (VE) - Gradi 12% Vol	0.25 l	€ 4.00
	0.50 l	€ 7.00
	1.00 l	€ 14.00

RABOSO	Bicch.	€ 2.50
Ponte di Piave (TV) - Gradi 9.5% Vol	0.25 l	€ 4.00
	0.50 l	€ 7.00
	1.00 l	€ 14.00

BIANCO

BIANCO FRIZZANTE	Bicch.	€ 2.50
Ponte di Piave (TV) - Gradi 10.5% Vol	0.25 l	€ 4.00
	0.50 l	€ 8.00
	1.00 l	€ 15.00

CHARDONNAY TREBASELEGHE	Bicch.	€ 2.50
Padova (PD)	0.25 l	€ 4.00
	0.50 l	€ 8.00
	1.00 l	€ 15.00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1.30
Caffè decaffeinato	€ 1.50
Caffè d'orzo	€ 1.40
Caffè al Ginseng	€ 1.40
Macchiatone	€ 1.60
The al limone caldo	€ 3.00
Infusi	€ 3.00
Camomilla	€ 3.00

LIQUORI

Amari	€ 3.00
Whisky	€ 7.00
Grappe	da € 3.00 a € 5.00

LISTA DEGLI ALLERGENI

Si avvisano i gentili ospiti che nel libro degli ingredienti e degli allergeni del ristorante pizzeria "Al Barcon" sono presenti informazioni più approfondite.

1 Cereali contenenti glutine



2 Latte e prodotti a base di latte



3 Uova e prodotti a base di uova



4 Pesce e derivati



5 Molluschi e prodotti a base di molluschi



6 Frutta a guscio



7 Arachidi e prodotti a base di arachidi



8 Lupini e prodotti a base di lupini



9 Prodotti a base di crostacei



10 Senape e prodotti a base di senape



11 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂



12 Sedano e prodotti a base di sedano



13 Soia e derivati



14 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

