

# ANTIPASTI

---

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

\* Prodotto surgelato

# PRIMI PIATTI

---

1 3	<b>Fettuccine fatte in casa con:</b>	
	Porcini freschi	€ 9.00
	Pomodoro, ragù di carne	€ 8.00
1 2 3	<b>Bigoli fatti in casa con:</b>	
	Al sugo d'anitra	€ 9.00
	Al burro fuso	€ 8.00
1 2 3 4 5 6 9 13 14	<b>Ravioli con:</b>	€ 8.00
	Porcini, radicchio, zucca o asparagi (in base alla stagione)	
1 2	<b>Gnocchi fatti in casa con crema di zucca, porcini e scaglette di ricotta affumicata</b>	€ 9.00
1 2	<b>Gnocchi fatti in casa con:</b>	€ 8.50
	Ragù alla bolognese, pomodoro, burro e salvia*	
1 2 3	<b>Lasagne al ragù di carne</b>	€ 8.00
1 2 3 6 13	<b>Tortellini ripieni di carne al burro e salvia</b>	€ 7.50
1 2 3 6 13	<b>Tortellini in brodo</b>	€ 7.50
2 3 4 5 6 9 13 14	<b>Risotto con:</b>	€ 9.00
	Porcini, radicchio, zucca, asparagi* (in base alla stagione)	
1 3	<b>Pasta e fagioli</b>	€ 7.50
1 2	<b>Minestra in brodo</b>	€ 6.00

*Risotto minimo  
per due persone*

\* Prodotto surgelato

# SECONDI PIATTI

## CARNE ALLA BRACE

<b>Braciola di vitello</b>	€ 15.00
<b>Braciola di maiale</b>	€ 10.00
<b>Filetto di manzo</b>	€ 18.00
<b>Filetto di puledro</b>	€ 18.00
<b>Roastbeef di manzo</b>	€ 14.00
<b>Fegato di vitello</b>	€ 14.00
<b>Costata di manzo</b>	€ 4.00/hg
<b>Salsicce di maiale</b>	€ 10.00
<b>Quarto di pollo (petto)</b>	€ 10.00
<b>Quarto di pollo (coscia)</b>	€ 10.00
<b>Wurstel con patate fritte</b>	€ 10.00
<b>Petto di tacchino (fetta)</b>	€ 10.00

## E NON SOLO

<sup>1 2 10</sup> <b>Filetto di manzo al pepe verde</b>	€ 18.00
<sup>1 2 11</sup> <b>Filetto di puledro al vino rosso</b>	€ 18.00
<b>Tagliata di manzo al rosmarino su letto di rucola</b>	€ 16.00
<sup>1 3</sup> <b>Cotoletta alla milanese con patate</b>	€ 11.00
<sup>1 2 3 4 5 9 12 13</sup> <b>Baccalà alla vicentina con polenta</b>	€ 16.00

# CONTORNI & INSALATONE

	<b>Patate fritte</b>	€ 3.50
	<b>Patate bollite</b>	€ 3.50
	<b>Patate al forno</b>	€ 4.00
	<b>Peperonata</b>	€ 3.50
	<b>Verdura cotta</b> (bieta erbette)	€ 3.50
	<b>Verdura alla griglia</b> (zucchine, melanzane)	€ 3.50
	<b>Fagioli bolliti</b> (anche con cipolla)	€ 3.50
	<b>Funghi misti</b>	€ 4.50
	<b>Insalata mista</b> (foglie verdi, radicchio, carote, cappuccio, pomodoro)	€ 3.50
2 4	<b>DELICATA</b> foglie verdi, radicchio, pomodoro, carote, cappuccio, mozzarella, tonno	€ 10.00
1 4	<b>PRIMAVERA</b> foglie verdi, radicchio, pomodoro, cappuccio, carote, gamberetti, pizza bianca con rosmarino	€ 10.00
	<b>AUTUNNALE</b> foglie verdi, radicchio, pomodoro, cappuccio, carote, cipolle, peperone crudo, prosciutto cotto	€ 10.00
2	<b>SAPORITA</b> foglie verdi, radicchio, pomodoro, carote, salamino, mozzarella di bufala, carciofi	€ 10.00
	<b>TIROLESE</b> foglie verdi, radicchio, carote, pomodoro, fagioli, patate lesse, wurstel	€ 9.00
4	<b>NORDICA</b> foglie verdi, radicchio, rucola, pomodoro cigliegina, salmone	€ 11.00

*Gli ingredienti delle insalatone possono essere variati a scelta*

# PIZZE

---

COTTE IN 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*

# PIZZE D'AUTORE

---

COTTE IN 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 | <b>ADRIATICA</b><br>fior di latte, philadelphia, code di gambero<br>profumate alle erbe, lardo di colonnata,<br>misticanza, gocce di crema balsamica | € 12.50 |
| 1 2      | <b>ALTOPIANO</b><br>fior di latte, porcini lavorati dal fresco, scagliata<br>di ricotta affumicata   | € 11.50 |

# PIZZE D'AUTORE

## COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	<b>AUTUNNALE</b> crema di zucca, fior di latte, porcini, ricotta affumicata, olio al rosmarino	€ 12.00
1 2	<b>BLACK ANGUS</b> passata rustica, burrata pugliese, pomodorini confit, black angus affumicato	€ 13.00
1 2 6	<b>BOLOGNESE</b> fior di latte, burrata pugliese, mortadella, granella di pistacchio	€ 11.00
1 2	<b>BURRATA</b> passata rustica, burrata pugliese, pomodorini confit, emulsione di basilico all'olio EVO	€ 10.00
1 2	<b>BURRATA E CRUDO</b> passata rustica, burrata pugliese, prosciutto crudo, emulsione di basilico all'olio EVO	€ 11.00
1 2	<b>FARCITA</b> passata rustica, fior di latte, roastbeef all'inglese, rucola, scaglie di grana	€ 12.00
1 2 4	<b>INCONTRO</b> fior di latte, robiolina al tartufo, code di gambero, erba cipollina, crema balsamica Ibisco e peperoncino	€ 12.00
1 2	<b>SFIZIOSA</b> fior di latte, mascarpone, spinaci saltati al burro, petto d'oca affumicato	€ 12.00
1 2 11	<b>TROPEA</b> fior di latte, cipolla rossa di Tropea caramellata, lardo di Colonnata, crema parmigiana (burrata e grana)	€ 12.00

# SPECIALI

---

## COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	<b>ASIAGHESE</b> pomodoro, mozzarella, asiago, prosciutto crudo, grana a scaglie, champignon freschi	€ 10.50
1 2	<b>BAVARESE</b> pomodoro, mozzarella, salsicce, wurstel, patate al forno	€ 10.00
1 2	<b>BOSCAIOLA</b> pomodoro, mozzarella, asiago, sopressa, porcini lavorati dal fresco	€ 12.00
1 2	<b>BUFALINA</b> pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala	€ 8.50
1 2 3	<b>CARBONARA</b> pomodoro, mozzarella, uovo (sbattuto), pancetta	€ 9.00
1 2	<b>CAVALLINA</b> pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, grana a scaglie, rucola	€ 9.50
1 2	<b>DOCK</b> pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta arrotolata, gorgonzola dolce	€ 10.00
1 2 4	<b>ESTASI</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, zucchine trifolate, gamberetti, rucola	€ 10.50
1 2	<b>ESTIVA</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala	€ 10.50
1 2 4 5	<b>FRUTTI DI MARE</b> pomodoro, mozzarella, frutti di mare	€ 12.00

# SPECIALI

---

## COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	<b>GOLOSA</b> pomodoro, mozzarella, champignon freschi, pancetta arrotolata, gorgonzola dolce	€ 10.00
1 2 6	<b>GORGONOCE</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, noci	€ 9.00
1 2	<b>GRAAL</b> pomodoro, mozzarella, champignon freschi, porchetta, gorgonzola dolce	€ 9.50
1 2	<b>LIGHT</b> pomodoro, mozzarella, Philadelphia, pomodoro ciliegino, rucola	€ 9.50
1 2 4 5	<b>MARI E MONTI</b> pomodoro, mozzarella, frutti di mare, porcini lavorati dal fresco	€ 12.00
1 2	<b>MEDITERRANEA</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, rucola	€ 10.50
1 2	<b>MESSICANA</b> pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla rossa, salamino, salsiccia	€ 10.50
1 2 4	<b>MILLEGUSTI</b> pomodoro, mozzarella, di tutto un po'	€ 10.50
1 2	<b>MILLEGUSTI VEGETARIANA</b> pomodoro, verdure miste a sorpresa	€ 10.00
1 2	<b>MONTANARA</b> pomodoro, mozzarella, porcini lavorati dal fresco, speck, provola affumicata	€ 11.00



# SPECIALI

---

## COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	<b>PRATAIOLA</b> pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi chiodini, champignon freschi	€ 10.00
1 2	<b>PRINCIPE</b> pomodoro, mozzarella, salamino, funghi chiodini, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino	€ 11.00
1 2 4	<b>SALMONATA</b> pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, Philadelphia, pomodoro ciliegino	€ 11.50
1 2 4 11	<b>SARDA</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, accciughe, origano	€ 9.00
1 2	<b>SPECIALE</b> pomodoro, mozzarella, champignon freschi, asiago, porchetta	€ 10.00
1 2 4 11	<b>STEFANELLO</b> pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, accciughe	€ 9.50
1 2	<b>TARTUFATA</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, crema di tartufo	€ 10.00
1 2 4 11	<b>THIENESE</b> pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, accciughe, pomodoro a fette, scaglie di grana	€ 10.00
1 2	<b>TIROLESE</b> pomodoro, mozzarella, speck in cottura, asiago, champignon freschi	€ 10.00
1 2	<b>VENETA</b> pomodoro, mozzarella, asiago, sopressa	€ 9.00

# CLASSICHE

---

## COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	<b>BARCON</b> mozzarella, pomodoro a fette, rucola, grana a scaglie	€ 8.00
1 2	<b>BRIE E BRESAOLA</b> pomodoro, mozzarella, brie, bresaola	€ 9.00
1 2	<b>BRIE E RUCOLA</b> pomodoro, mozzarella, brie, rucola	€ 8.50
1 2	<b>CALZONE</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	€ 9.00
1 2	<b>CALZONE VEGETALE</b> pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane trifolate	€ 9.00
1 2 11	<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche	€ 9.00
1 2	<b>CONTADINA</b> pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine trifolate	€ 9.00
1 2	<b>FANTASIA</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla rossa, olive nere	€ 9.00
1 2	<b>GRANA E PORCHETTA</b> pomodoro, mozzarella, porchetta, grana a scaglie	€ 9.00
1 2	<b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella	€ 6.50
1	<b>MARINARA</b> pomodoro, aglio, origano	€ 5.50

# CLASSICHE

## COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	<b>MASCARPONE E CRUDO</b> pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo	€ 10.00
1 2	<b>MISTO BOSCO</b> pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, porcini lavorati dal fresco	€ 11.00
1 2	<b>PATATOSA</b> pomodoro, mozzarella, patate fritte	€ 8.50
1 2	<b>PATAWURSTEL</b> pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel	€ 9.50
1 2	<b>PORCINI</b> pomodoro, mozzarella, porcini lavorati dal fresco	€ 10.50
1 2 11	<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 9.00
1 2	<b>PROVOLONA</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, provola affumicata	€ 8.50
1 2	<b>QUATTRO FORMAGGI</b> pomodoro, mozzarella, asiago, fontina, gorgonzola dolce	€ 8.50
1 2 11	<b>QUATTRO STAGIONI</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi trifolati, salamino	€ 9.50
1 2	<b>RADICCHIO E PANCETTA</b> pomodoro, mozzarella, radicchio (di Treviso solo in stagione), pancetta arrotolata in cottura	(tardivo) € 10.00 (precoce) € 8.50
1 2	<b>RICOTTA E SPINACI</b> pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci	€ 9.00

# CLASSICHE

---

## COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2 4 11	<b>ROMANA</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive taggiasche	€ 9.00
1 2	<b>RUCOLA E STRACCHINO</b> pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola	€ 8.00
1 2	<b>RUSTICA</b> pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, spinaci, ricotta	€ 8.50
1 2 4	<b>TONNO E CIPOLLA</b> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	€ 9.00
1 2	<b>VALTELLINA</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	€ 10.00
1 2	<b>VEGETARIANA</b> pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni ai ferri	€ 9.00
1 2	<b>VERDE E SPECK</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, speck	€ 9.00
1 2	<b>VERDURE FRESCHE</b> pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, radicchio, pomodoro a fette, peperone crudo	€ 8.50
1 2	<b>VIENNESE</b> pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7.50
1 2	<b>ZUCCHINE E ASIAGO</b> pomodoro, mozzarella, zucchine ai ferri, asiago	€ 9.00

# DESSERT

## FATTI IN CASA

1 2 3 6	<b>Tiramisù</b>	€ 5.00
2 3 6 13	<b>Panna cotta al cioccolato nero / caramello / frutti di bosco caldi</b>	€ 4.00
2 3 6 13	<b>Crema catalana</b>	€ 4.00

## DOLCI

1 2 3 6 7 13	<b>Profiteroles al cioccolato nero</b>	€ 4.00
1 2 3 6 7 13	<b>Meringata (panna e meringa)</b>	€ 4.00
1 2 3 6 7 13	<b>Torta della nonna</b>	€ 4.50
1 2 3 6 13	<b>Tortino caldo al cioccolato con gelato al fior di latte</b>	€ 5.00

## FRUTTA

1	<b>Ananas al naturale</b>	€ 5.00
2	<b>Ananas al Grand Marnier</b>	€ 6.50
	<b>Fragole al naturale (solo in stagione)</b>	€ 4.00
	<b>Fragole con panna (solo in stagione)</b>	€ 4.50

## GELATI

2 3 6 7 13	<b>Gelato sciolto</b>	€ 1.80
1 2 3 6	<b>Tartufo bianco</b>	€ 4.50
1 2 3 6	<b>Tartufo al Cioccolato</b>	€ 4.50
1 2 3 6 13	<b>Sorbetto al limone</b>	€ 4.50

# BIBITE

---

<b>Bibita alla spina piccola</b>	0.30 l	€ 3.00
<b>Bibita alla spina media</b>	0.50 l	€ 5.00
<b>Aperitivo analcolico</b>		€ 3.00
<b>Aperitivo alcolico</b>		€ 3.50
<b>Bibite in bottiglia e lattina</b>		€ 3.00
<b>Acqua naturale o gasata (bottiglia)</b>	0.50 l	€ 1.80

# BIRRA

---

## IN BOTTIGLIA

<b>CORONA</b> Birra Bionda - Gradi 4.6% Vol	0.33 l	€ 5.00
<b>LEFFE BLONDE</b> Birra Bionda Doppio Malto Gradi 6.8% Vol	0.33 l	€ 5.00
<b>CERES</b> Birra Bionda Doppio Malto Gradi 7.7% Vol	0.33 l	€ 5.00
<b>HACKER PSHORR</b> Birra Bionda Weiisse Gradi 5.5% Vol	0.50 l	€ 6.00
<b>BECK'S ANALCOLIACA</b> Birra Bionda - Gradi 0.3% Vol	0.33 l	€ 4.50

# BIRRA

---

## IN BOTTIGLIA

<b>TERDOLEN BLOND</b> Birra bionda 6,5% Vol	0.33 l	€ 5.50
<b>TERDOLEN TRIPEL</b> Birra scura 7,0% Vol	0.33 l	€ 5.00
<b>TERDOLEN DONKER</b> Birra ambrata 8,0% Vol	0.33 l	€ 5.00

# BIRRA

---

## ALLA SPINA

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

# VINI

## ALLA SPINA

### ROSSO

#### CABERNET LISON

Portogruaro (VE) - Gradi 12% Vol

Bicch.	€ 3.00
0.25 l	€ 5.00
0.50 l	€ 9.00
1.00 l	€ 17.00

#### RABOSO

Ponte di Piave (TV) - Gradi 9.5% Vol

Bicch.	€ 3.00
0.25 l	€ 5.00
0.50 l	€ 9.00
1.00 l	€ 17.00

### BIANCO

#### BIANCO FRIZZANTE

Ponte di Piave (TV) - Gradi 10.5% Vol

Bicch.	€ 3.00
0.25 l	€ 5.00
0.50 l	€ 9.00
1.00 l	€ 17.00

#### CHARDONNAY TREBASELEGHE

Padova (PD)

Bicch.	€ 3.00
0.25 l	€ 5.00
0.50 l	€ 9.00
1.00 l	€ 17.00



# CAFFETTERIA

---

<b>Caffè espresso</b>	€ 1.50
<b>Caffè decaffeinato</b>	€ 1.60
<b>Caffè d'orzo</b>	€ 1.60
<b>Caffè al Ginseng</b>	€ 1.80
<b>Macchiatone</b>	€ 1.80
<b>The al limone caldo</b>	€ 3.50
<b>Infusi</b>	€ 3.50
<b>Camomilla</b>	€ 3.50

## LIQUORI

<b>Amari</b>	€ 3.50
<b>Whisky</b>	€ 10.00
<b>Grappe</b>	da € 4.00 a € 7.00

# 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 SO<sub>2</sub>**



**12 Sedano e prodotti a base di sedano**



**13 Soia e derivati**



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

