



## I VOSTRI APERITIVI

GIN TONIC London Dry Gin "Leonardi"	9
PROSECCO Extra Dry "Gregoletto"	3
SPRITZ (Campari/Aperol)	3,5
AMERICANO	5
ANALCOLICO	3,5

## BIRRE ALLA SPINA

<b>ANDECHS</b> Bionda dalla Baviera Lager / Grad. Alc. 4,8%	40 CL 5 / 30 CL 3
---	-------------------

<b>ANDECHS</b> Weizen della Baviera Weissbier   Grad. Alc. 5,5%	50 CL 6 / 0,30 CL 3,5
---	-----------------------

<b>LEFFE</b> Rossa dal Belgio Rossa / Grad. Alc. 6,6%	50 CL 6 / 25 CL 3
---	-------------------

<b>BIRRIFICIO DEL DUCATO</b> Freeride Profumi di frutta tropicale e pompelmo, dal gusto amaro intenso ma bilanciato da lievi note biscottate. Weast Coast IPA / Grad. Alc. 5,2%	40 CL 7
--	---------

## BIRRE ARTIGIANALI

### BIRRA DEL BOSCO

<b>KARMALEON (lattina)</b> Stile: India Pale Lager. Birra caratterizzata all'olfatto da aromi agrumati, fruttati ed erbacei. Scorre bene in bocca dove ritornano i sentori fruttati. Mediamente amara Grad. Alc. 5,8%	44 CL 6
--	---------

### WEISMAYER

<b>1798 KELLERTRUNK</b> Stile: Keller Storica bevanda da cantina della Franconia. Meraviglioso colore ambrato tendente al rosso rubino e la schiuma densa ed abbondante. Birra decisamente gustosa, aromatica con note di malto tostato che in bocca lasciano un piacevole retrogusto di caffè. Grad. Alc. 5,2%	50 CL 6
--	---------

<b>BIRRA SENZA POESIA</b> La nostra birra artigianale "La birra è nemica del pensiero". Hell / Grad. Alc. 5%	50 CL 6,5
---	-----------

### BIRRIFICIO ITALIANO

<b>TIPOPILS</b> Nata nel 1996, prima Pils con Dry Hopping al mondo Grad. Alc. 5,2%	75 CL 15
--	----------

### BIRRIFICIO FOLLINA

<b>FOLLINETTA</b> Birra bionda classica "Belgian Saison" Ha una moderata gradazione alcolica e sentori fruttati Grad. Alc. 5%	75 CL 15
--	----------

<b>BOTANICA</b> Alla nostra Golden Ale abbiamo dato il nome Botanica per la miscela di luppoli selezionati usati in ricetta Grad. Alc. 6%	75 CL 15
---	----------

<b>SANAVALLE</b> Ispirata alle birre belghe cosiddette "D'Abbazia" Grad. Alc. 6%	75 CL 15
--	----------

### BIRRA DEI FIORI

<b>LA BLANCHE DE DUBUISSON</b> è una birra estremamente profumata e dal carattere rinfrescante Grad. Alc. 5%	75 CL 14
--	----------

### BIRRIFICIO 32 VIA DEI BIRRAI

<b>AUDACE</b> Birra bionda doppio malto con scorza d'arancia. Secca ed agrumata. Grad. Alc. 8,4%	75 CL 15
--	----------

<b>OPPALE</b> Birra chiara quotidiana, molto luppolata con sentori di frutta esotica Grad. Alc. 5,5%	75 CL 15
--	----------

## ANALCOLICI

ACQUA MINERALE	50 CL 2,5
COCA COLA ALLA SPINA	30 CL 2,5 / 50 CL 4
CHINOTTO BIO, LIMONATA BIO, GAZZOSA BIO	27,5 CL 3,5
BIBITE IN BOTTIGLIA (Coca Cola / Coca Zero / Fanta)	33 CL 3

## CAFFÈ VERGNANO (TO)

CAFFÈ	1,4
CORRETTO	1,8
DECAFFEINATO	1,5
ORZO	1,4



POSTER IDEATO DA VITTORIO DE CESARO - 2023 - @ILDECE

## VINI BIANCHI

<b>ZHOPAI - CHARDONNAY COLLI TREVIGIANI IGT - GREGOLETTO</b> Chardonnay 100% Vitigno a bocca bianca originario della regione francese della Borgogna, importato nella provincia di Treviso per migliorare la qualità dei vini locali. Giallo paglierino scarico. È un vino aromatico ed elegante con leggero sentore di crosta di pane. Al gusto è secco ed armonico. Grad. Alc. 12,5% Bottiglia da 75 CL Calice	18 3,5
--	-----------

<b>INCROCIO MANZONI - IDA AGNOLETTI</b> DOC Montello e Colli Asolani 100% Manzoni Bianco (Pinot Bianco x Riesling Renano) Proviene dai vigneti di Selva e Giavera, nella zona sud del Montello, su terreno argilloso. Vinificazione in bianco e fermentazione con lieviti indigeni, il vino è importante e sapido, armonico e rotondo con note dolci, il profumo variabile, da sentori di frutta esotica a leggeri sentori di moscato. Grad. Alc. 14% Bottiglia da 75 CL Calice	17 3,5
---	-----------

<b>PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY GREGOLETTO - TV</b> È il prosecco classico, la versione che combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Extra Dry è la tipologia più tradizionale. Per la produzione dello spumante vengono selezionate le uve provenienti dalla collina medio alta, dove la maturazione è più lunga, gli aromi sono sviluppati e vi è una maggiore acidità. Grad. Alc. 12% Bottiglia da 75 CL Calice	16 3
---	---------

## VINI ROSSI

<b>MERLOT - IDA AGNOLETTI</b> DOC Montello e Colli Asolani Parte di questo vino è fatto con uve da vecchi vigneti, 25/50 anni, allevati a Sylvoz. Uve raccolte a mano e vinificate in acciaio. Vino giovane e di ottima struttura e carattere. Profumo dolce che ricorda il sottobosco e la ciliegia. Grad. Alc. 13% Bottiglia da 75 CL Calice	16 3
---	---------

<b>MERLOT CARMENÈRE - ROSSO DEL MILIO CASE PAOLIN</b> Vino Biologico certificato, Volpago del Montello Un Merlot dal carattere deciso e dal cuore di velluto. Le Uve sono raccolte a mano e vinificate in rosso per 12-15 giorni. Il sapore è armonico, persistente e pieno, con un finale asciutto. L'aroma presenta chiare note di frutti rossi quali ciliegie, lamponi e more. Grad. Alc. 13% Bottiglia da 75 CL Calice	20 4
---	---------

## LIQUORI E GRAPPE

<b>LA LIQUIRIZIA</b> Antico laboratorio San Giuseppe Un liquore che nasce da un'infusione di polvere di purissima Liquirizia di Calabria DOP Grad. Alc. 21%	3,5
--	-----

<b>IL LIMONCELLO</b> Antico laboratorio San Giuseppe Dai profumatissimi limoni non trattati provenienti da un piccolo coltivatore siciliano, un limoncello dal gusto deciso e leggermente dolce ma sempre equilibrato Grad. Alc. 25%	3,5
---	-----

<b>LIQUORE AL MIRTILLO</b> Antico laboratorio San Giuseppe Un liquore che nasce dall'infusione di mirtilli biologici della Valsugana; infusione che permette di estrarre tutto il profumo ed il sapore di questo straordinario frutto di bosco. Grad. Alc. 25%	3,5
---	-----

<b>RUM IGUANA PANAMA 5Y</b> Il Rum Iguana viene distillato a Panama e prodotto secondo un'antica ricetta tradizionale cubana Grad. Alc. 40%	6,50
---	------

<b>GRAPPA STORICA BIANCA</b> Grad. Alc. 50%	5
--	---

<b>GRAPPA STORICA NERA</b> Grad. Alc. 50%	5
--	---

<b>GRAPPA 903 BARRIQUE</b> Grad. Alc. 40%	4
--	---

<b>PRUGNA 'LA DINAMICA'</b> Da un'antica ricetta del maestro speciale Grad. Alc. 38%	4
--	---

## AMARI

<b>AMARO CIOCIARO</b> Liquore originale e tipico Grad. Alc. 30%	4
---	---

<b>AMARO UNICO</b> Un amaro Siciliano dal sapore naturale di avocado e agrumi Grad. Alc. 28%	4
--	---



## SCEGLI LO STILE DELLA TUA PIZZA

Oltre alla forma "classica" proponiamo la pizza col "cornicione" oppure la pizza "battuta" che viene stesa a mattarello.

### "LE FARINE SONO MACINATE A PIETRA"

PIZZA CON CORNICIONE	1,5
PIZZA BATTUTA	3
SERVIZIO	2

### CONSIGLIAMO DI NON VARIARE GLI ABBINAMENTI PROPOSTI

## LA LISTA DELLE PIZZE

### PROPOSTE DI MEZZA STAGIONE

<b>PEPATA DI ASPARAGI</b>	00	12,5
Pomodoro, Bufala DOP, asparagi croccanti, pancetta pepata fuori cottura		
<b>MARINARA DELUXE</b>	000	10
NB: Impasto speciale Pomodoro napoletano, sale di Cipro, spicchi d'aglio, 4 acciughe del Cantabrico origano selvatico e Olio EVO		
<b>MEA CULPA</b>	00	12
Pomodoro, Brie de "Meaux", poco Fior di latte, porcini sott'olio trifolati e salsiccia		
<b>SINCERA</b>	000	12
Pomodoro giallo, tonno Pinna Gialla, ricotta fresca, olive taggiasche e pesto di basilico (senza aglio)		
<b>ULTIMO MOMENTO</b>	00	12
Pomodoro giallo, poco Fior di latte, gorgonzola dolce DOP, pancetta affumicata e asparagi croccanti		
<b>CLAMOROSA</b>	00	13
Pomodoro, pomodori datterini, Burrata Pugliese strappata a mano, Black Angus e rucola		

### CON LA BUFALA DOP

<b>DEL RE</b>	00	8,5
Bufala DOP, pomodoro e basilico		
<b>REGINA GIALLA</b>	00	9
Bufala DOP, Pomodoro giallo siciliano, olio prima spremitura fuori cottura e basilico		
<b>PERLA NERA</b>	000	11
Bufala DOP, pomodoro, tonno Pinna Gialla, "Cucunci" di Pantelleria e origano		
<b>PEPPINO</b>	000	10
Bufala DOP, pomodoro e acciughe 'Selezione Italia' fuori cottura		
<b>PEPPINO VA ALL'ESTERO</b>	000	12
Bufala DOP, pomodoro, "Cucunci" di Pantelleria e acciughe del Cantabrico servite in latta da 50 gr.		
<b>TONNARA</b>	000	12
Bufala DOP, pomodoro, basilico, pomodori alla catalana, tonno sott'olio Pinna Gialla e capperi liguri		
<b>SELVAGGIA</b>	00	11
Bufala DOP, pomodoro, pomodorini confit, olive greche e origano selvatico		
<b>ITALIA</b>	00	8,5
Bufala DOP strappata a mano fuori cottura, pomodoro, olio EVO e basilico		

### LE CLASSICHE

<b>DIAVOLA</b>	00	8
Fior di latte, pomodoro e salame piccante veneto		
<b>CAPRICCIOSA</b>	00	9
Fior di latte, pomodoro, carciofi, prosciutto e funghi trifolati		
<b>VEGETARIANA</b>	00	9
Fior di latte, pomodoro, melanzane, zucchine e peperoni		
<b>CHAMPIGNON CRUDI</b>	00	8
Fior di latte, pomodoro, champignon crudi, prezzemolo e olio all'aglio		
<b>SPECK E NOCI</b>	000	11
Fior di latte, pomodoro, gorgonzola dolce, speck dell'Alto Adige e granella di noci tostate		
<b>BUON COTTO</b>	00	10
Bufala DOP, pomodoro, prosciutto cotto alla brace, olio EVO e basilico		
<b>GRAN CRUDO</b>	00	11
Bufala DOP, pomodoro e prosciutto San Daniele alta qualità servito a parte		
<b>VITO VA A CEFALÙ</b>	000	11
Da un viaggio ricerca in Sicilia, una pizza dal sapore mediterraneo. Pomodoro napoletano, sale di Cipro, origano, olive piccantine di Nocellara, acciughe con capperi di Salina servite in latta e basilico		
<b>PORCHETTA ROMANA</b>	00	10
Fior di latte, pomodoro e porchetta romana IGP		

### CON LA BURRATA

<b>CIOCIARA</b>	00	12
Burrata pugliese, pomodoro, grana, porchetta romana IGP e olio al tartufo bianco		
<b>ROSSO POMODORO</b>	00	11
NB: viene servita col cornicione Burrata pugliese, pomodoro, pomodorini confit e basilico		
<b>SQUISITA</b>	00	12,5
Burrata pugliese, pomodoro, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche e parmigiano		
<b>ARROGANTE</b>	00	11
Burrata pugliese strappata a mano, pomodoro, salame piccante, olive greche e origano selvatico		
<b>ESTASI</b>	00	13
NB: viene servita col cornicione Burrata pugliese, pomodoro, olive taggiasche, rucola e prosciutto crudo San Daniele		

### CON FIOR DI LATTE

<b>LARDO E PORCINI</b>	00	12
Fior di latte, pomodoro, taleggio DOP, porcini sott'olio trifolati, lardo di Pata Negra e pepe della Giamaica		
<b>AMATRICIANA</b>	00	10
Fior di latte, pomodoro, cipolla, peperoncino, guanciale friulano, grana e pecorino romano fuori cottura		
<b>FALSA FALSA</b>	00	9,5
Fior di latte, pomodoro, pomodorini in cottura, Bufala DOP fuori cottura e basilico		
<b>MAMMA ROMA</b>	00	12
Fior di latte, pomodoro, carciofi e porchetta romana IGP		
<b>FURBA</b>	00	12
Fior di latte, pomodoro, pomodori alla catalana e porchetta romana IGP		
<b>TURISTICA</b>	00	9
Fior di latte, pomodoro, wurstel selezionati e salame piccante veneto		
<b>CAFONA</b>	00	12
Fior di latte, pomodoro, peperoni al forno, "Nduja" e porchetta romana IGP		
<b>CICCIA E PATATE</b>	00	10
Fior di latte, pomodoro, patate al forno e salsiccia friulana		
<b>BAVARIA</b>	00	12
Fior di latte, pomodoro, champignon crudi, salame piccante, pancetta affumicata, prezzemolo e olio all'aglio		
<b>NORMA</b>	00	10
Fior di latte, pomodoro, melanzane al forno, ricotta salata siciliana, origano e basilico		
<b>REGGIO CALABRIA</b>	00	12
NB: impasto speciale Fior di latte, pomodoro, "Nduja di Spilinga", salame piccante e olive piccantine di Nocellara		
<b>MEDITERRANEA</b>	000	11
Fior di latte, pomodoro, pomodorini, tonno Pinna Gialla fuori cottura, olive taggiasche, capperi, cipolla, grana e basilico		
<b>BRACE</b>	00	11
Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto alla brace alta qualità fuori cottura, crema di aceto balsamico e rucola		
<b>'A PUMMAROLA</b>	00	9
NB: viene servita col cornicione Fior di latte, pomodoro napoletano, olio EVO e basilico		
<b>VECIA MARGHERITA (dal 1964)</b>	00	8
E la margherita come si faceva molti anni fa. Il suo gusto è come la nostalgia Fior di latte, pomodoro, olio EVO, origano, basilico e grana		
<b>MAREMMA</b>	00	10
Fior di latte, pomodoro, champignon crudi, salame piccante, prezzemolo e olio al profumo d'aglio		
<b>FRIARIELLI E SALSICCIA</b>	00	12
Fior di latte, pomodoro, friarielli napoletani, salsiccia e pecorino romano stagionato in grotta		

### PIZZE BIANCHE

<b>TERRA MADRE</b>	00	10
Verdure di stagione cotte al forno, Fior di latte, grana e spolverata di erbette di Provenza fuori cottura		
<b>PROIBITA</b>	00	13
Fior di latte, taleggio da latte a crudo, porcini trifolati e porchetta romana IGP		
<b>TENTAZIONE</b>	000	11
Fior di latte, prosciutto cotto alla brace fuori cottura, pesto e granella di pistacchio siciliano		
<b>PISTACCHIOSA</b>	000	11
Fior di latte, mortadella bolognese, pesto e granella di pistacchio siciliano		
<b>ACCIUGATA</b>	000	14
Fior di latte, pomodori alla catalana, lardo di Pata Negra, pepe della Giamaica, "Cucunci" di Pantelleria e acciughe del mar Cantabrico servite in latta da 50 gr		
<b>FONDUTA DI CARCIOFI</b>	00	11
Fior di latte, taleggio DOP, carciofi pugliesi, grana, origano selvatico e olio al tartufo bianco		
<b>CARBONARA</b>	000	11
Fior di latte, guanciale, pecorino romano, grana, uova mimosa, sale e pepe		

## TUTTO IL RESTO...

### LE FOCACCE ROTONDE

<b>La nostra focaccia rotonda è fatta con un impasto speciale a lunga lievitazione e viene servita con gli ingredienti fuori cottura</b>		
<b>GRAZIE ROMA</b>	00	10
Peperoni al forno, porchetta romana IGP, pecorino romano stagionato in grotta e Olio EVO		
<b>CASA NOSTRA</b>	00	11
Pomodori in cottura, Bufala DOP e prosciutto crudo San Daniele fuori cottura		
<b>NONNA ANNA</b>	000	11
Mortadella bolognese, Burrata, pesto e granella di pistacchio siciliano		
<b>DI BRONTE</b>	000	10
Prosciutto cotto alta qualità, Burrata strappata a mano, pesto e granella di pistacchio siciliano		
<b>ROSMARINA</b>		7,5
Focaccia con rosmarino, sale di Cipro e olio EVO		

### I PIATTI

<b>LA LASAGNETTA DELLA TERRAZZA</b>	00000	10
E una lasagna alla bolognese di pasta fresca leggera e appetitosa, con ottima besciamella e ragù di carne		
<b>POLLO AL CURRY</b>	00	14
Cotto a bassa temperatura e servito con riso venere e zucchine al forno		

### LE INSALATE

<b>CAESAR SALAD</b>	000	14
Lattuga, crostini di pane, tagliata di pollo alla piastra, pancetta croccante, grana, mimosa d'uovo e vinaigrette al Worcester		
<b>SUL CANSIGLIO A PRIMAVERA</b>	00	12
Condita con sale, olio EVO e aceto balsamico IGP Insalata di stagione, carpaccio di Black Angus, olive greche, friscuso pugliese e ricotta fresca del Cansiglio		
<b>CAPRESE GENOVESE</b>	00	12
Bufala veneta, pomodoro datterino, pesto ligure (senza aglio), olive taggiasche, olio EVO e basilico fresco		
<b>CAPRESE SBAGLIATA</b>	00	12
Burrata pugliese, pomodorini, olive taggiasche, olio EVO, basilico e prosciutto crudo San Daniele servito a parte		
<b>PANTELLERIA</b>	000	12
Condita con sale e olio EVO Un piatto fresco con Bufala veneta, origano, tonno, "Cucunci" di Pantelleria, acciughe siciliane e pomodori datterini		

### GLI ALTERNATIVI

Alcune delle nostre specialità in un unico piatto.

<b>PIATTO TERRAZZA</b>	0	13
Porchetta romana IGP, Burrata pugliese, pomodori confit e origano selvatico		
<b>COTTO E MANGIATO</b>	0	12
Prosciutto cotto alla brace "coscia Nazionale" servito con ricotta fresca e carciofi		
<b>PIATTO ROMANO</b>		10
Porchetta romana IGP		
<b>LA "DOLCE" VITA</b>		
<b>TIRAMISÙ</b>	000	6
Ricetta ormai ventennale di un tiramisù fatto da noi con ingredienti artigianali		
<b>"CICCHETTO"</b>	000	3,5
Il Sorbetto al limone e liquirizia		
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b>	000	6
Ricetta originale americana con coulis di fragole		
<b>DELIZIA AL LIMONE</b>	000	5
Cupolette di pan di Spagna con bagna al limone e crema diplomatica al limone		
<b>CREMA CATALANA</b>	000	5
Dolcissima e irresistibile un po' come Barcellona		
<b>CUORE CALDO</b>	0000	6
Soufflé al cioccolato e pistacchio servito con un ciuffo di panna montata		
<b>IL TARTUFO</b>	000	5
Il classico tartufo bianco e nero		

### CAPITOLO ALLERGENI

Se siete a conoscenza di soffrire di qualche allergia o intolleranza alimentare, cortesemente comunicatelo al nostro personale che vi metterà in condizione di evitare i prodotti che contengono le sostanze alle quali siete allergici o intolleranti. Accanto ad ogni proposta presente in questo menu, troverete un simbolo o più simboli che stanno ad indicare gli allergeni presenti in quel piatto. Vi informiamo inoltre che utilizzando noi prodotti contenenti allergeni, non possiamo escludere una possibile contaminazione. Grazie

### LISTA ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. **Crostacei.** Uova e prodotti derivati. **Pesce.** Lupini. **Arachidi.** Soia. **Latte e prodotti derivati** (compreso lattosio). **Frutta a guscio** cioè: mandorle, noci comuni, pistacchi (Pistacia vera). **Sedano.** **Senape** e prodotti derivati. **Semi di sesamo** e prodotti derivati. Molluschi. Anidride solforosa e solfiti.

0 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	0 FRUTTA A GUSCIO
0 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	0 SEDANO E DERIVATI
0 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	0 SOLFITI
0 MOLLUSCHI	0 PESCE