



Pizze di stagione

DAL FORNO A LEGNA, I CONSIGLI PER LA PIZZA DI LUCA E CRISTINA

Asparagi bianchi di Bassano pomodoro, mozzarella, asparagi, origano	€ 9.00
Salamino, asparagi e grana in cottura pomodoro, mozzarella, salamino piccante, asparagi, grana, origano	€ 11.00
Campagna pomodoro, mozzarella, asparagi, zucchine, morlacco, origano	€ 11.50
Sole pomodoro, aglio, pomodori secchi, capperi, olive taggiasche, origano	€ 10.00
Vivace pomodoro, mozzarella, asparagi, gamberetti, pomodori secchi, origano	€ 10.50
Sfizio mozzarella, cipolla, lardo, pomodorini, origano	€ 10.00
Gustosa pomodoro, mozzarella, san danielle, carciofi, provola, origano	€ 10.50



Pizza senza glutine (+ € 2.00)

Impasto preparato con farine di fecola, riso, mais, olio d'oliva e fibre vegetali; stesa, cotta e cucinata separatamente dalla pizza tradizionale.



Pizze di stagione

DAL FORNO A LEGNA, I CONSIGLI PER LA PIZZA DI LUCA E CRISTINA

Asparagi bianchi di Bassano pomodoro, mozzarella, asparagi, origano	€ 9.00
Salamino, asparagi e grana in cottura pomodoro, mozzarella, salamino piccante, asparagi, grana, origano	€ 11.00
Campagna pomodoro, mozzarella, asparagi, zucchine, morlacco, origano	€ 11.50
Vivace pomodoro, mozzarella, asparagi, gamberetti, pomodori secchi, origano	€ 10.50



Pizza senza glutine (+ € 2.00)

Impasto preparato con farine di fecola, riso, mais, olio d'oliva e fibre vegetali; stesa, cotta e cucinata separatamente dalla pizza tradizionale.



Pizze di stagione

DAL FORNO A LEGNA, I CONSIGLI PER LA PIZZA DI LUCA E CRISTINA

Porcini e morlacco pomodoro, mozzarella, porcini freschi, morlacco del Grappa, origano	€ 11.00
Finferli e taleggio pomodoro, mozzarella, finferli freschi, taleggio, origano	€ 11.00
San Giorgio pomodoro, mozzarella, finferli, brie, mortadella	€ 11.50
San Bortolo pomodoro, mozzarella, porcini, salamino, gorgonzola, origano	€ 10.50
San Gaetano pomodoro, mozzarella, porcini, porchetta, origano	€ 11.00
Santa Lucia mozzarella, mortadella, pesto, burrata, origano	€ 9.50
Santa Giustina pomodoro, pomodoro a fette, bufala dopo cottura, pesto, peperoncino, origano	€ 8.50



Pizza senza glutine (+ € 2.00)

Impasto preparato con farine di fecola, riso, mais, olio d'oliva e fibre vegetali; stesa, cotta e cucinata separatamente dalla pizza tradizionale.



Pizze di stagione

DAL FORNO A LEGNA, I CONSIGLI PER LA PIZZA DI LUCA E CRISTINA

Radicchio di TV e lardo pomodoro, mozzarella, radicchio TV, lardo, origano	€10.00
Autunno pomodoro, mozzarella, chiodini, zucca, speck, origano	€ 10.00
Fumegà pomodoro, mozzarella, ricotta affum., pancetta affum., chiodini, origano	€ 10.00
Onta pomodoro, mozzarella, chiodini, gorgonzola, salamino, cipolla, origano	€ 11.00
Veggie pomodoro, mozzarella, radicchio TV, taleggio, zucca, noci origano	€ 10.00
Treviso pomodoro, mozzarella, radicchio TV, salsiccia, porcini, origano	€ 11.00
Grappa pomodoro, mozzarella, radicchio TV, pancetta, formaggio morlacco, origano	€ 11.00



Pizza senza glutine (+ € 2.00)

Impasto preparato con farine di fecola, riso, mais, olio d'oliva e fibre vegetali; stesa, cotta e cucinata separatamente dalla pizza tradizionale.

AUTUNNO, BIRRA CONSIGLIATA:

Birra BIONDA morbida, limpida e dorata come il sole, prodotta con le migliori materie prime della Franconia ed esclusivamente con energie rinnovabili. Piacevolmente frizzante, sprigiona profumi intensi dalle erbe alla crosta di pane.

Tasso alcolico: 4,7 % Grado Plato: 11, 80 % Formato: 50 cl

Particolarità: Solarbier, World Beer Award Bronze 2023, World Beer

Award Silver 2022

Prezzo: € 6.00



Pizze di stagione

DAL FORNO A LEGNA, I CONSIGLI PER LA PIZZA DI LUCA E CRISTINA

Radicchio di TV e lardo pomodoro, mozzarella, radicchio TV, lardo, origano	€10.00
Inverno mozzarella, carciofi alla romana, salsiccia, cipolla rossa, origano	€ 9.00
Fumegà pomodoro, mozzarella, ricotta affum., pancetta affum., radicchio, origano	€ 10.00
Veggie pomodoro, mozzarella, radicchio TV, taleggio, zucca, noci origano	€ 10.00
Treviso pomodoro, mozzarella, radicchio TV, salsiccia, porcini, origano	€ 11.00
Grappa pomodoro, mozzarella, radicchio TV, pancetta, morlacco, origano	€ 11.00



Pizza senza glutine (+ € 2.00)

Impasto preparato con farine di fecola, riso, mais, olio d'oliva e fibre vegetali; stesa, cotta e cucinata separatamente dalla pizza tradizionale.

il suggerimento, LAND BIER:

Birra BIONDA morbida, limpida e dorata, prodotta con le migliori materie prime della Franconia. Piacevolmente frizzante, sprigiona profumi intensi dalle erbe alla crosta di pane.

Tasso alcolico: 4,7 % Grado Plato: 11, 80 % Formato: 50 cl Particolarità: Solarbier, World Beer Award Bronze 2023, World Beer Award Silver 2022

Prezzo: € 6.00



Pizze di stagione

DAL FORNO A LEGNA, I CONSIGLI PER LA PIZZA DI LUCA E CRISTINA

P.M. pomodoro, mozzarella, porcini, morlacco, origano	€ 11.00
S. BORTOLO pomodoro, mozzarella, finferli, salsiccia, taleggio, origano	€ 10.50
AL CASEL pomodoro, mozzarella, finferli, porcini, porchetta, origano	€ 13.00
CLASSICA mozzarella, mortadella, pesto, burrata, origano	€ 12.00
TRIS pomodoro, mozzarella, pomodorini, san Daniele, ricotta affumicata, origano	€ 12.00
LUCA pomodoro, mozzarella, salamino, burrata, origano	€ 9.00
AL SUD pomodoro, bufala, salamino, cipolla Tropea, pomodorini secchi, origano	€ 10.00
IN CARROZZA mozzarella, mozzarella di bufala, acciughe, origano	€ 9.00
ROSSO ROSSO pomodoro, aglio, olio, rosmarino, pomodorini, origano	€ 6.50



Pizza senza glutine (+ € 1.50)

Impasto preparato con farine di fecola, riso, mais, olio d'oliva e fibre vegetali; stesa, cotta e cucinata separatamente dalla pizza tradizionale.

il suggerimento, LAND BIER:

Birra BIONDA morbida, limpida e dorata, prodotta con le migliori materie prime della Franconia. Piacevolmente frizzante, sprigiona profumi intensi dalle erbe alla crosta di pane.

Tasso alcolico: 4,7 % Grado Plato: 11, 80 % Formato: 50 cl

Prezzo: € 6.00



Pranzo di Natale

Aperitivo di benvenuto

Antipasti

Salame fresco "de casa" scottato al balsamico, polenta
brustolà e radicchio al forno

Strudel in sfoglia, porcini zucca e patate su fonduta di asiago

Primi piatti

Pappardelle caserecce ai carciofi e ragù di carni bianche

Risotto al radicchio trevigiano, noci e crescenza

Secondi piatti

Cappone cotto su forno a legna, ripieno con castagne e
costa catalogna con patate al forno

Bocconcini di vitello ai funghi e polenta morbida

Dolce di Natale

Caffè, amaro e biscottini

50€ (acqua e vino della casa)



Pranzo di Pasqua

Aperitivo di benvenuto

Antipasti

culatello di Sauris e insalatina fresca di carciofi

flan di asparagi bianchi e crema alla carbonara

Primi piatti

risotto di campo (erbe spontanee ortica, sciopetti,
bruscandoli, barba del frate..)

crespella di asparagi bianchi, piselli e morlacco di Monfumo

Secondi piatti

bracioline di agnello al profumo di timo e patate al forno

Dolce

croccantino al caramello e frutti rossi

Caffè, amaro e **fugassa de casa**

45€ (acqua e vino della casa)

auguri da Luca, Cristina e tutto il team



antipasti

antipasto della casa polenta, morlacco, funghi, sopressa)	€ 7.00
salamella di maiale ai porcini e polenta	€ 8.00
affettati misti e giardiniera di verdure fatta in casa	€ 8.00
crostini di pane caldo e lardo	€ 6.00
culatello con asparagi marinati	€ 7.00

primi piatti

bigoli al ragù d'anatra	€ 10.00
pasticcio con zucchine, basilico e asiago	€ 8.00
gnocchi fatti in casa, al burro e sfilacci di puledro	€ 9.00
tortelli ripieni ai carciofi e crema di fontina	€ 9.00
tagliatelle con asparagi bianchi freschi	€ 10.00

**disponibile anche ragù di manzo, salsa pomodoro o amatriciana*

secondi piatti

arrosto di coniglio "in tecia"	€ 13.00
faraona al forno	€ 13.00
spezzatino di cinghiale	€ 14.00
tagliata di manzo al rosmarino	€ 18.00
costata di manzo	€ 5.00/hg
bistecca di puledro	€ 15.00
grigliata mista (pollo, salsiccia, costina, braciola)	€ 13.00
baccalà alla vicentina	€ 14.00

contorni

patatine fritte / peperonata / erbe cotte / funghi / insalata mista / fagioli con cipolla o in salsa di acciughe	€ 4.00
---	--------

bibite

acqua 1L - ½ L	€ 2.5 - 1.5
vino alla spina bianco - rosso - bianco frizzante 1L - ½ L - ¼ L	€ 12 - 5 - 2.5
in bottiglia cantina Pat del Colmel, Castelvucco	
prosecco brut o extra dry	€ 15
rosso pat	€ 18
merlot	€ 18
cabernet sauvignon	€ 18
recantina	€ 20
coca-cola alla spina 0,20 - 0,40	€ 2 - 4
lattina (coca, coca zero, fanta, te pesca o limone, lemonsoda, sprite)	€ 2.5
birra alla spina	
pedavena bionda 0,20 - 0,40	€ 2.5 - 4.5
moretti rossa 0,20 - 0,40	€ 3 - 5
birra in bottiglia	
radler 0,33	€ 2.5
keller 0,50	€ 6
weissbier 0,50	€ 6
ipa 0,50	€ 6
blanche 0,33	€ 5.5
moretti 0% alcool 0,33	€ 2.5

coperto € 2.5

