



menu



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti

derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo O-alfa naturale, tocoferolo acetato O-alfa naturale, tocoferolo succinato O-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanalo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans*

regia), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci

del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia*

ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

CUCINA

ANTIPASTI

Olive ascolane*	€ 6,00
pomodorini, aglio, origano	
Bruschetta	€ 4,00
pomodorini, aglio, origano	
Cotto alla brace	€ 9,00
con burratina	
Porchetta trevigiana	€ 8,50
olive taggiasche, crostini, salsa piccante	
Sopressa nostrana	€ 8,00
con fritto di verdure*	
Focaccina	€ 8,50
prosciutto crudo di Parma Riserva 18 mesi, pomodorini soleggiati, origano	
Focaccina arrotolata	€ 8,50
friarielli, acciughe di Cetara, parmigiano	

PRIMI

Spaghetti al pomodoro e basilico	€ 6,50
Tagliatelle fresche al ragù	€ 7,50
Spaghetti alla carbonara o amatriciana	€ 8,50
Spaghetti allo scoglio	€ 13,00
<small>scampi*, vongole, cozze, gamberi*</small>	
Spaghetti alla veneziana	€ 13,00
<small>seppie in nero</small>	
Spaghetti vongole e pomodorini	€ 12,00
Gnocchi fatti in casa alla sorrentina	€ 10,00
<small>con mozzarella di bufala e pomodoro</small>	
Gnocchi fatti in casa	€ 10,00
<small>con speck e ricotta affumicata</small>	
Bigoli freschi al ragù di anatra	€ 10,00
Penne Al Progresso	€ 9,50
<small>pomodoro, panna, pancetta, cipolla, peperoncino, vodka</small>	
Penne gorgonzola, Cabernet e ricotta affumicata	€ 16,00
<small>minimo 2 persone</small>	
Fagottini formaggio e pera su letto di rucola	€ 9,00
Maccheroncini freschi all'ortolana	€ 9,50
<small>melanzane, peperoni, zucchine, pomodori</small>	

SECONDI

Cotoletta alla milanese € 12,00
con patate fritte*

Scaloppina Al Progresso € 14,00
con caciotta affumicata, aceto balsamico, funghi porcini e chiodini

Scaloppina a piacere € 9,00
a scelta tra limone, vino bianco, marsala, alla paprika

Petto di pollo ai ferri € 9,00

Petto di pollo al curry € 8,50

Roast beef all'inglese € 11,00

Roast beef ai ferri € 12,00

Tagliata di manzo € 16,00
con rucola e grana

Costata di manzo € 14,00

Filetto al pepe rosa € 20,00

Seppie alla veneziana € 13,00
con polenta

Formaggio alla piastra € 12,00
con verdure ai ferri

CONTORNI

Patatine fritte*	€ 4,00
Crocchette di patate*	€ 4,00
Verdure ai ferri	€ 4,50
Verdure di stagione	€ 4,50
Insalata mista	€ 5,00

INSALATONE

Brasiliana	€ 8,50
brasiliana, tonno, carote, mais, mozzarelline di bufala	
Contadina	€ 8,50
insalata, mais, olive, patate lesse, emmenthal	
Greca	€ 8,50
insalata, pomodoro, olive, mais, mozzarelline di bufala	
Europea	€ 8,50
insalata, tonno, olive, uovo sodo, pomodoro	
Fesa	€ 8,50
insalata, carote, fesa di tacchino, ricotta affumicata	
Bresaola	€ 8,50
insalata, bresaola, pomodoro, olive, carciofini, mozzarella	
Pollo	€ 10,00
insalata, pomodorini, olive taggiasche, tagliata di pollo, grana a scaglie	
Feta	€ 10,00
insalata, rucola, feta, zucchine julienne, carote, sfilacci di cavallo	

PIZZERIA

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche con impasto di grano Khorasan Kamut®, integrale o di farina macinata a pietra (+1,50€)

PIZZE CLASSICHE

Marinara pomodoro, aglio	€ 4,00	Crudo pom., mozz., prosciutto di Parma	€ 7,00
Margherita pomodoro, mozzarella	€ 5,50	Greca pom., mozz., olive nere	€ 6,50
Bufala pomodoro, mozz., mozz. di bufala	€ 7,00	Tonno e cipolla pom., mozz., tonno, cipolla	€ 7,50
Romana pom., mozz., acciughe	€ 6,50	Prosciutto e funghi pom., mozz., prosciutto, funghi	€ 7,00
Prosciutto pom., mozz., prosciutto cotto	€ 6,50	Capricciosa pom., mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofini	€ 7,50
Funghi pom., mozz., funghi	€ 6,50	Quattro formaggi pom., mozz., gorgonzola, grana padano, fontina	€ 7,50
Viennese pom., mozz., wurstel	€ 6,50	Quattro stagioni pom., mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofini	€ 7,50
Diavola pom., mozz., salame piccante	€ 6,50	Calabrese pom., mozz., salame piccante, olive nere, acciughe, peperoncino	€ 8,50
Pugliese pom., mozz., cipolla	€ 6,50	Napoletana pom., mozz., acciughe, capperi	€ 7,50
Carciofini pom., mozz., carciofini	€ 6,50	Carbonara pom., mozz., uova, pancetta stufata, grana padano	€ 7,50
Patatosa pom., mozz., patatine fritte*	€ 6,50	Calzone pom., mozz., prosciutto cotto, funghi	€ 7,50
Verdure pom., mozz., zucchine, peperoni, melanzane, radicchio	€ 8,00	Calzone alle verdure pom., mozz., verdure grigliate	€ 8,50

PIZZE ESTROSE

Agricola pom., mozz., prosciutto, salame piccante, cipolla, funghi	€ 7,50	Maialata pom., mozz., porchetta trevigiana, salsiccia	€ 7,50
Mestre uno pom., mozz., salsiccia, provola, chiodini	€ 8,00	Ligure pom., mozz., olive taggiasche, bufala, grana a scaglie a fine cottura, basilico tritato	€ 9,00
Pizza cuore pom., tonno, fonduta di parmigiano in cottura, olive taggiasche, cipolla rossa di Tropea	€ 9,50	Totò pom., mozz. di bufala campana, scamorza, brie, pomodorini	€ 8,50
Cetara pom., mozz. di bufala, acciughe di Cetara, 'nduja calabrese, pomodorini, origano	€ 9,50	Campagnola pom., mozz., prosciutto cotto, radicchio, chiodini salame piccante, grana padano	€ 9,00
Segreto Progresso pom., mozz., funghi, uova, salame piccante, prosciutto, olive nere	€ 9,00	Atalanta pom., mozz., chiodini, salame piccante, speck dell'Alto Adige	€ 8,00
Mario pom., mozz., prosciutto, funghi, uova, olive nere, peperoni, wurstel, salame piccante	€ 9,00	Parma pom., mozz., prosciutto di Parma, grana a scaglie, rucola	€ 9,50
Spagnola pom., mozz., salame piccante, peperoni, cipolla, peperoncino	€ 7,50	Armentarola pom., mozz., gorgonzola, speck dell'Alto Adige, porcini	€ 9,00
Disco volante (pasta doppia) pom., mozz., prosciutto, salame piccante, funghi, uova, olive nere	€ 10,00	Puzzola pom., mozz., gorgonzola, speck dell'Alto Adige, noci	€ 8,50
Tirolese pom., mozz., speck dell'Alto Adige, wurstel, cipolla	€ 8,00	Schumacher pom., mozz., salsiccia, wurstel, patatine fritte	€ 8,00
Dino pom., mozz., gorgonzola, speck in cottura, zucchine alla julienne a crudo	€ 9,00	Internazionale pom., mozz., salsiccia, peperoni, melanzane, cipolla	€ 8,00
Scacciapensieri pom., mozz., prosciutto, funghi, cipolla, aglio, peperoncino	€ 7,50	Montanara pom., mozz., porcini, chiodini, champignons	€ 8,00
Pescaora pom., vongole, cozze, scampi*, surimi*, gamberetti, aglio, prezzemolo	€ 10,00		

PIZZE ESTROSE

Juventus

pom., mozz., porchetta trevigiana, melanzane, asparagi, olive nere

€ 8,50

Sole

pom., mozz., melanzane, pomodori secchi, ricotta affumicata

€ 8,50

Lingua di fuoco

pom., mozz., salame piccante, gorgonzola, cipolla, aglio, peperoncino

€ 8,50

Luna

pom., mozz., salsiccia, patate lesse, ricotta affumicata

€ 8,50

San Valentino

pom., mozz., petto d'oca affumicato*

€ 8,00

Inferno

pom., mozz., 'nduja calabrese, cipolla di Tropea, olive taggiasche

€ 9,50

Simone

pom., mozz., burrata, pomodori secchi, crudo di Parma

€ 9,50

Vittoria

pom., mozz., burrata, cotto alla brace, funghi porcini

€ 9,50

Orione

pom., mozz., friarielli, salsiccia, pomodori soleggiati

€ 9,00

PIZZE FRESCHE

Tricolore

pom., mozz., brie, pomodoro fresco, rucola

€ 7,50

Danesina

pomodoro fresco a dadini, ricotta a fine cottura

€ 7,50

Italia

pom., mozz., bresaola valtellinese, caciotta affumicata, rucola

€ 8,00

Bufalona

pom., mozz. di bufala campana, pomodorini, rucola

€ 8,50

Primavera

pom., mozz., cipolla, olive nere, pomodoro fresco

€ 7,50

PIZZE INCARTATE

Star Trek

mozzarella, pomodoro fresco, brie, speck dell'Alto Adige

€ 8,50

Heidi

mozzarella, scamorza, chiodini, speck dell'Alto Adige

€ 8,50

Baguette

mozzarella, brie, speck dell'Alto Adige, rucola, pomodorini

€ 9,00

PIZZE BIANCHE

D.o.c. mozz., crema di scamorza, zucchine, salsiccia, pepe	€ 8,00	Everest mozz., prosciutto di Parma, salsa rosa	€ 7,50
Salva mozz., crema di parmigiano, cipolla, salvia, pancetta fine cottura	€ 8,50	Minni melanzane, radicchio, aglio, prosciutto di Parma	€ 8,00
Stracchina mozz., stracchino, bresaola, rucola	€ 8,50	Cristallo mozz., stracchino, petto d'oca affumicato, porcini	€ 8,50
Taleggio mozz., taleggio, patate schiacciate, speck tirolese, basilico	€ 8,50	Torino mozz., sopressa artigianale, chiodini	€ 8,00
Samuel mozz., crema di pecorino, lardo, radicchio	€ 9,50	Imperial mozz., crema di pecorino, porcini, salame piccante, pomodorini soleggiati	€ 9,00
Formula 4 mozz., zucchine grigliate, melanzane grigliate, bresaola, robiola di capra	€ 9,00		

* prodotto surgelato

Aggiunte extra:
Mozzarella di Bufala + €1,50
Burrata + € 2,50
Affettati + € 1,50
Altre aggiunte da € 1,00 a € 3,00

Coperto 1,80 €

BAR

ACQUA

Acqua naturale € 2,50
75cl

Acqua frizzante € 2,50
75cl

LIQUORI

Amari & Grappe € 3-3,50

Prime uve & Storica Nera € 5,00

Vodka Absolut € 3,00

Whisky € 4-6,00

Sgroppino € 3,00
minimo 2 persone

BIBITE ALLA SPINA

Pepsi € 2,80
25cl

€ 4,50
40cl

CAFFÈ

Caffè € 1,50

Caffè corretto € 2,00

Caffè decaffeinato € 1,50

Orzo espresso € 1,50

Ginseng € 1,50

BIBITE IN LATTINA

Coca Cola / Zero € 2,50

Fanta € 2,50

Sprite € 2,50

Lemon Soda € 2,50

The alla pesca / The al limone € 2,50

Estratti frutta e verdura
Insal'Arte € 3,50

VINI ALLA SPINA

Prosecco

calice	€ 2,00
1/4 l	€ 3,50
1/2 l	€ 7,00
1 l	€ 13,00

Vino Bianco/Cabernet

calice	€ 2,00
1/4 l	€ 3,00
1/2 l	€ 6,00
1 l	€ 10,00

BIRRE ALLA SPINA

Bionda "Forst"

25 cl	€ 3,00
50 cl	€ 5,50
1 l	€ 9,50

Rossa "Forst"

25 cl	€ 3,50
50 cl	€ 6,00
1 l	€ 10,50

Radler

25 cl	€ 3,50
50 cl	€ 5,50

VINI IN BOTTIGLIA

Rossi

calice bottiglia

Cabernet "Molon"	-	€ 14,00
Merlot "Molon"	-	€ 14,00
Raboso "S. Osvaldo"	-	€ 14,00
Pinot nero "Muri Gries"	-	€ 20,00

Bianchi

Chardonnay "Zorzettig"	€ 3,00	€ 15,00
Pinot bianco "Zorzettig"	€ 3,00	€ 15,00
Pinot Grigio "Molon"	€ 3,00	€ 15,00
Lugana Doc "Roveglia"	€ 4,00	€ 16,00

Bollicine

Prosecco Extra Dry "Sancol"	€ 3,50	€ 16,00
Prosecco Millesimato "Bortolomiol"	€ 4,50	€ 20,00
Prosecco Brut "Canevel"	-	€ 20,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Ceres

33cl € 4,00

Menabrea

33cl € 4,00

Corona Extra

33cl € 4,00

Tennent's Super

33cl € 4,00

Franziskaner Weissbier

50cl € 5,00

Moretti

66cl € 4,50

Analcolica Tourtel

33cl € 3,80

BIRRE

Martin's Pale Ale 33cl € 5,00

Stile: Pale Ale Gradazione: 5,8° Origine: Belgio

Questa birra ad alta fermentazione si presenta con un colore ambrato ed una schiuma bianca, abbondante e persistente. In bocca mostra una struttura media, un gusto amaro dovuto al luppolo ed aromi di frutta rossa matura e di spezie, uniti a note vegetali di ginger, con un finale fresco, asciutto e amarognolo.

Abbinamenti: salumi affumicati, salsicce alla brace, tagliata, carni rosse in umido o bollite.

Gordon Finest Red 33cl € 5,00

Stile: Strong Lager Gradazione: 8,4° Origine: Belgio

Di colore rosso rubino, la Gordon Finest Red stupisce per il suo armo marcato e inimitabile. Il suo colore ambrato scuro si relaziona al suo temperamento caldo. Una birra né scura né chiara dal colore in sintonia con una personalità calorosa. Un gusto diretto e preciso, con toni speziati ma comunque secco. Un finale dolciamoro, con una nota pepata intrisa di alcool.

Abbinamenti: carni rosse, agnello e montone, fegato, formaggi stagionati.

Pawel Kwak 33cl € 5,00

Stile: Ale belga Gradazione: 8,4° Origine: Belgio

La Kwak è una birra doppio malto, ad alta fermentazione, si presenta di un bel colore ambrato vivace e con una delicata schiuma, fine, persistente e davvero piacevole. All'olfatto risulta essere decisamente speziata e dolce, distinto anche il sentore di malto che la rende ancora più invitante. Al palato offre un caldo aroma di caramello con un retrogusto molto amaro.

Abbinamenti: paste ripiene, carni rosse, crostate di frutta o crema, dolci in genere.

Dominus Triple 33cl € 5,00

Stile: Strong Ale Gradazione: 8° Origine: Belgio

La Domus Triple, dolceamara e dal gusto fruttato, incanta gli appassionati. Pregna della secolare arte birraia dei monaci, dai quali deriva la formula segreta di questa birra bionda, questa triplo malto a dominanza amara sviluppa sapori dolci esotici che rievocano l'uvetta bianca. Di raffinata concezione, il retrogusto conferma un amaro secco, ma al tempo stesso fruttato.

Abbinamenti: formaggi stagionati, salumi, molluschi e crostacei, carni rosse.

Lefte Blonde 33cl € 4,50

Stile: Ale Abbazia Gradazione: 6,6° Origine: Belgio

Birra doppio malto piacevolissima da gustare in compagnia degli amici; possiede un'ampia palette di aromi in equilibrio ed ha sapore elegante, morbido e fruttato, con un retrogusto speziato.

Abbinamenti: cibi affumicati, salumi, formaggi e tapas

BIRRE ARTIGIANALI

L'artigianale del Grillo Par Nei 50cl € 7,00

Stile: Pils **Gradazione:** 5° **Origine:** Italia

Birra non filtrata di colore chiaro e dai riflessi dorati. Il processo di fermentazione in bottiglia le conferisce un gusto pieno, armonioso ed equilibrato. Ha una schiuma fine e aderente.

Abbinamenti: primi piatti leggeri, verdure, carni bianche, molluschi e frittute, pizza, formaggi.

L'artigianale del Grillo Par Nadà 50cl € 8,00

Stile: Strong Ale **Gradazione:** 8° **Origine:** Italia

Birra doppio malto di colore ambrato, ad alta fermentazione, in possesso di una forte personalità e con sfumature speziate. Birra dedicata al periodo natalizio e nonostante l'alta gradazione, la si beve facilmente.

Abbinamenti: insaccati, carni rosse, pesce fritto, formaggi stagionati.

Special di Casa Vecia 37,5cl € 6,00

Stile: Belgian Strong ale **Gradazione:** 6,8° **Origine:** Italia

Birra chiara in stile belga che si ispira alle birra di Abbazia. Profumi speziati, aromi intensi. Sentore di frutta esotica matura, pepe e chiodi di garofano. Piena al palato. Mediamente alcolica, moderato l'amaro.

Abbinamenti: carni bianche arrostitite o cotte in umido e carni della tradizione.

Formenton 37,5cl € 6,00

Stile: Weissen/Blanche **Gradazione:** 5,8° **Origine:** Italia

Birra di grano, aromattizzata con buccia d'arancia e coriandolo. Profumi freschi ma pastosi, piena al palato, sensazione agrumata di frutta fresca esotica, poco alcolica, dissetante.

Abbinamenti: piatti freddi, insaccati poco sapidi, crudo di carne e di pesce, formaggi freschi.

Sisili di Casa Vecia 37,5cl € 6,00

Stile: Saison **Gradazione:** 6° **Origine:** Italia

Birra secca e dissetante, leggermente amara. Speziata al naso. Il lievito di Saison gioca da protagonista e ne caratterizza l'origine contadina anche grazie ai cereali antichi non maltati.

Abbinamenti: antipasti, primi e carni arrostitite.

Biancoperla 37,5cl € 6,00

Stile: Farm Ale **Gradazione:** 4,5° **Origine:** Italia

Birra di colore giallo tenue prodotta con mais Biancoperla, presidio Slow Food dell'azienda agricola Borgoluce.

Le note del mais si percepiscono chiaramente al naso, in bocca risulta fresca e secca che insieme al grado alcolico basso, la rendono gradevole e di buona bevuta.

Abbinamenti: tagliere di salumi e formaggi freschi, anche con preparazioni vegetariane, primi piatti della tradizione veneta, carni bianche arrosto.

