

MENU CUCINA

Pitina: Salume di pecora Friulano €8

Tuma Dla Pietra: Formaggio vaccino Piemontese €10

Involtini di riso con agretti, cavolo viola €10 (Ve, 5, 6, 11, 6, 15)

Spiedini di pancetta, salsa verde €10 (6, 7)

Carciofo alla romana, sale di Marsala all'arancia, mandorle €10
(Ve, 8)

Cavoli & broccoli arrosto, yogurt di capra, aglio nero fermentato, olio al basilico, nocciole €12 (v, 8, 7)

Bigoli in salsa nera, bottarga €16 (15, 3, 14, 5, 9)

Orecchiette, cime di rapa, polvere di taralli €14 (Ve 15, 3)

Strangolapreti, spinaci, Bagòss €18 (v, 15, 7, 15)

Tortellini al curry di carne, fondo bruno, Castel rosso €18 (15, 7, 9, 3)

Troverete le nostre offerte del giorno sulla lavagna all'interno.

Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze alimentari al momento dell'ordine.

Asparagi, ricotta di pecora, tuorlo d'uovo, Asiago Stravecchio €14
(v, 3, 11, 7)

Cordon bleu, uovo in camicia, piselli al pepe €19 (15, 3)

Pesce della settimana da *Ittico Sostenibile*, pak choi, spinaci,
garum di latte €23 (4, 5, 7, 6, 11)

Pizzetta Marinara, salsa verde €9 (Ve, 15)

Sfincione €12 (4, 15)

Pizzetta patate, bufala, peperoni cruschi €13 (v, 15, 7)

Pizzino, crema di nocciole, mele €10 (1, 15, 7, 8,)

Pera al vino rosso €4 (Ve)

Panna cotta, caramello, erborinato €7 (v, 7)

Biscotti veneziani, zabaione €6 (v, 15, 3, 7)

Torta del giorno €7

Coperto 3€

V: vegetariano, Ve: vegano Allergeni: 1: cereali; 2: crostacei; 3: uova; 4: pesce; 5: arachidi; 6: soia; 7: latte; 8: frutta a guscio; 9: sedano; 10: senape; 11: sesamo; 12: so2; 13: lupini; 14: molluschi; 15: glutine.

CAFFETTERIA**DRINK LIST**

- bevande -

Acqua caraffa 1 lt, naturale o gassata €2

Indian Tonic Water Fever Tree 20 cl €4

Ginger Beer Fever Tree 20 cl €4

Specialty coffee Taste Treviso, monorigine India Arabica 100%

Espresso €2

Espresso doppio €3,50

Caffè macchiato €2,5

Caffè americano €4

Caffè latte €3,50

Cappuccino €4

A

B

Flat white €5

Caffè filtro €5/€8 in base alle miscele, Taste Treviso/D612

Caffè freddo €3

- tè -

Bancha tè verde €4

English breakfast - tè nero €4

Infuso zenzero, mate, limone €4

Rooibos €4

Yogi Chai €5

Camomilla €4

- Succhi di frutta - Marco Colzani 22 cl -

Arancia €6

Mela €7

Melograno €7

ACE €7

C

- Nettari di frutta - Marco Colzani 22 cl -

Frutto della Passione €8

Ananas €7

Pesca gialla €6

Ribes nero €6

Albicocca €6

Limonata €5

- Cocktail -

Spritz Select/Spritz Cynar €5

Spritz Vergano €6

Bellini €8

Vergano Americano, Vermouth Rosso €6

Vergano Vermouth Bianco €6

Vergano Chinato Luli €7

Americano Chinato €10

Negroni €10

Gin Tonic €10

Moscow Mule €10

Mezcal Mule €12

- whisky & grappa -

Whisky Macallan 12 anni Double Cask €12

Grappa di Bassano - Capovilla, Veneto €5

Garganica grappa di Passito 2017 -La Bianca Angiolino Maule/
Capovilla, Veneto €6

Grappa di Prosecco 47° 2022 - Casa Coste Piane/Capovilla, Ve-
neto €6

Grappa Mele Decio di Belfiore 2019 Presidio Slow Food - Capo-
villa, Veneto €9

- bevande fermentate/opzioni zero alcol -

Kombucha Cardamomo e zenzero 33 cl - Funky Fermenteria
€6

Kombucha Agrumi e pepe Sichuan 33 cl - Funky Fermenteria
€6

Feral white n.1 75 cl- Barbabietola bianca, luppolo, pepe Szechuan Bio €22

Feral red n. 4 75 cl - Barbabietola rossa, lavanda, bacche di ginepro Bio €22

Birra IPA 0% alcol 33 cl - Birrificio Salento €5

- birre/sidro -

Miss P Pils 33 cl - Birrificio Artigianale Veneziano €5

Femo Strike IPA 33 cl - Birrificio Artigianale Veneziano €6

Alouette Blanche 33 cl - Birrificio Artigianale Veneziano €6

Birra Amen American IPA senza glutine 33 cl - Birrificio War €6

Birra Flow Italian Pale Lager 50 cl - Birrificio Agricolo Sorio €9

Birra Vanzega Belgian Pale Ale senza glutine 50 cl - Birrificio Agricolo Sorio €9

Birra Gargan-Iga Gose IGA con mosto di Garganega 50 cl - Birrificio Sorio €10

Sidro di mele 75 cl - Marco Colzani €17

CARTA DEI VINI

- Al calice -

Zero alcol

Feral red n. 4 - Barbabietola rossa, lavanda, bacche di ginepro bio, Trentino €5

Bollicine

Basso fondale - Vignesalse 2024, Veneto €6

Rosato frizzante - Pedecastello 2021, Veneto €7

Malvasia dell'Emilia - Camillo Donati 2024, Emilia Romagna €7

Bianchi

Sassaia, Garganega IGT 2023 - La Biancara Angiolino Maule, Veneto €5

Vino Bianco Riserva 2020 - Pedecastello Alex della Vecchia, Veneto €7

Macerati

Zagreo Fiano - I Cacciagalli 2020, Campania €7

Vincenzo - Fattoria di Vaira 2022, Molise €5

Rosato

Rosato, Terre Siciliane IGT 2023 - Bonavita, Sicilia €6

Podere Mastrilli IGT Toscana 2024, Adriano Zago, Toscana €7

Rossi

Piccola Peste, Rosso Veronese IGT 2021 - Terre di Pietra, Veneto
6€

Samodia Rosso 2024, Emilia Romagna €5

vini in bottiglia

- bollicine -

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG - Borgoluce, Veneto €30

Basso fondale - Vigne Salse 2024, Veneto €28

Garg'n'go IGT 2024 - La Biancara Angiolino Maule, Veneto €30

L'Agricolo Ancestrale 2023 - Maurizio Donadi, Casa Costa Signor, Veneto €28

Vigneto Maria Rosa, Colli Trevigiani IGT 2024 - Ca' dei zago, Veneto €36

Rosato frizzante, Pinot Nero 2021 - Pedecastello, Alex della Vecchia, Veneto €34

Franciacorta Brut DOCG N.M.- Solouva, Lombardia €42

Samodia Frizzante Emilia IGT 2024 - Samodia, Emilia Romagna €29

Malvasia dell'Emilia IGT 2024 - Camillo Donati, Emilia Romagna €32

Malvasia Rosa dell'Emilia IGT 2024 - Camillo Donati, Emilia Romagna €32

- bianchi -

Sassaia, Garganega IGT 2023 - La Biancara Angiolino Maule,
Veneto €29

Soave Castelcerino 2024 - Filippi, Veneto €32

Vino Bianco Riserva 2020 - Pedecastello Alex della Vecchia, Ve-
neto €37

Soave Monteseroni 2023 - Filippi, Veneto €50

Sacrisassi Bianco, Colli Orientali del Friuli DOC 2022- Le Due
Terre, Friuli Venezia Giulia €61

Ribolla Gialla IGT Venezie 2019, Franco Terpin, Friuli Venezia
Giulia €66

Verdicchio Le Oche, Marche Bianco IGT 2023 - Fattoria San
Lorenzo, Marche €32

Aorivola Falanghina, Roccamonfina IGT 2022 - I Cacciagalli,
Campania €32

Sole e vento, IGP Bianco Terre Siciliane 2023 - Marco de Bartoli,
Sicilia €33

SP68, Bianco Terre Siciliane IGT 2024 - Arianna Occhipinti, Sicilia €37

- macerati -

Pico Tre Cru, Gargenega IGT 2022 - La Biancara Angiolino Maule, Veneto €42

Slatnik, Venezia Giulia IGT 2022 - Radikon, Friuli Venezia Giulia €47

Quinto Quarto 2024 - Franco Terpin, Friuli Venezia Giulia €47

Zagreo Fiano, Roccamonfina IGT 2020 - I Cacciagalli, Campania €42

Vincenzo 2022 - Fattoria di Vaira, Molise €30

- rosati -

Drago Rosa, Veneto IGT 2023 - Musella, Veneto €30

Rosato, Toscana IGT 2022 - Buondonno, Toscana €30

Podere Mastrilli IGT Toscana 2024, Adriano Zago, Toscana €40

Rosato, Terre Siciliane IGT 2023 - Bonavita, Sicilia €36

Cerasuolo d'Abruzzo Anfora 2022 - Cirelli, Abruzzo €44

- rossi -

Rosso Masieri, Veneto IGT 2023 - La Biancara Angiolino Maule, Veneto €28

Paspartù, Rosso Verona IGT 2023 - 100 cl - Musella, Veneto €28

Saseti, Valpolicella Classico DOCG 2024 - Monte dall'Ora, Veneto €33

Piccola Peste, Rosso Veronese IGT 2021 - Terre di Pietra, Veneto €33

Ibis Pinot Nero 2024 - Vignesalse, Veneto €37

Amarone Valpolicella DOCG 2018 - Musella, Veneto €68

Recioto della Valpolicella Classico Sant'Ulderico 2016, Monte dall'Ora, Veneto €70

Freisa del Monferrato 2024 - Tenuta Migliavacca, Piemonte €30

Langhe Nebbiolo DOC 2023 - Gian Luca Colombo, Piemonte €49

Barbaresco Roncaglette DOCG 2022 - Olek Bondonio, Piemonte €96

Samodia Rosso Emilia IGT 2024 - Samodia, Emilia Romagna €29

Chianti Classico Riserva DOCG 2021 - Buondonno, Toscana
€52

Bandinello IGT Toscana 2023 - Villa di Geggiano, Toscana €36

Chianti Classico DOCG 2022 - Villa di Geggiano, Toscana €46

Sogni e Follia, Rosso di Montalcino DOC 2020 - Le Ripi, Toscana
€47

Montepulciano d'Abruzzo DOC Anfora 2021 - Cirelli, Abruzzo
€47

SP68, Terre Siciliane Rosso IGT 2023 - Arianna Occhipinti, Sicilia
€37