



SFOGLIA IL MENU  
ONLINE

# FABBRICA IN PEDAVENA

*Mai senza Birra*  
1897

Cari clienti, siete gentilmente pregati di segnalare al personale di sala qualsiasi tipo di allergia o intolleranza alimentare, grazie.





*Birra Pedavena*

*Birra Pedavena*

*Birra Pedavena*

*Birra Pedavena*

*Birra Pedavena*





FRATELLI LUCIANI

MEDAGLIA D'ARGENTO  
del Ministero di Agricoltura  
Industria e Commercio

DIPLOMA DI  
GRAN PREMIO  
Esposizione Igiene Napoli, 1900

MEDAGLIA D'ORO  
Esposizione  
Mondiale Roma, 1911

FABBRICA DI BIRRA

PEDAVENA DI FELTRE



La famiglia Luciani ha iniziato a produrre birra a Pedavena nel 1897. Qui apre, pochi anni dopo, quella che tutt'oggi è la birreria più grande d'Italia.

Da un'idea dei fondatori è nato nel secondo dopoguerra il progetto di una rete di birrerie che riprendesse il nome della Fabbrica facendo conoscere i suoi prodotti in tutta Italia.

Oggi portiamo le nostre birre dalle pendici delle Dolomiti a tutta la rete di locali Fabbrica in Pedavena per far vivere a tutti i nostri clienti la magia dello storico birrificio.

Scopri sul nostro sito  
**WWW.FABBRICAINPEDAVENA.IT**  
dove trovare le altre birrerie!







# birra<sup>®</sup> **Dolomiti**

Birra Dolomiti è la nostra selezione di birre create in **ESCLUSIVA PER LA RISTORAZIONE**. Queste ricette sono realizzate con l'utilizzo di cereali 100% italiani ed una selezione dei migliori luppoli europei. Il rispetto dei giusti tempi di fermentazione e la lunga maturazione a 0°C rendono queste birre uniche.

Tra gli ingredienti è presente anche malto da orzo delle Dolomiti, materia prima risultato di un progetto di filiera integrata nato nel 2006 grazie alla collaborazione con una cooperativa agricola che coltiva orzo distico da birra per la Fabbrica in Pedavena in vari comuni della provincia di Belluno alle pendici delle Dolomiti.





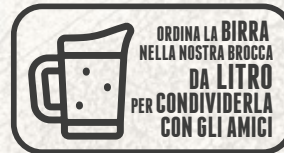
# 1897 NON FILTRATA

## Birra della Casa



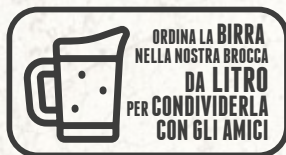
**Lager non filtrata, bassa fermentazione 5,8% vol.**

La nostra non filtrata ha un gusto ed un colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici.



0,20 l	€ 3 <sup>50</sup>
0,40 l	€ 5 <sup>50</sup>
1,00 l	€ 11 <sup>00</sup>





# LE BIRRE

## alla spina



### BIRRA DOLOMITI PILS

**Pils italiana 4,9% vol.**

In questa Pils italiana puoi sentire tutta la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Si presenta con una schiuma compatta e cremosa impregniata da note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di luppoli nobili quali lo Spalt Select.

0,20 | € 3<sup>00</sup>  
0,40 | € 5<sup>00</sup>  
1,00 | € 11<sup>00</sup>



### BIRRA DOLOMITI ROSSA

**Bock, bassa fermentazione 6,7% vol.**

Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco.

0,20 | € 3<sup>50</sup>  
0,40 | € 6<sup>00</sup>  
1,00 | € 12<sup>00</sup>



### BIRRA DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO

**Doppel bock chiara, bassa fermentazione 8,0% vol.**

La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con calma, apprezzandone il colore oro intenso dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Il corretto bilanciamento dei luppoli in amaro rende questa birra comunque facile alla bevuta.

0,20 | € 3<sup>50</sup>  
0,50 | € 6<sup>00</sup>  
1,00 | € 12<sup>00</sup>



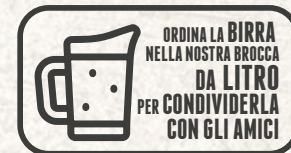
### PEDAVENA

**Pils italiana, bassa fermentazione 5,0% vol.**

La leggera nota erbacea del luppolo in fiore completa il profilo di questa birra rendendola estremamente rinfrescante, pur mantenendo un corpo importante dato dalla lunga fermentazione a bassa temperatura.

0,30 | € 4<sup>00</sup>





## MAISEL'S WEISSE

**Weissbier, alta fermentazione 5,2% vol.**

In questa weisse le note fruttate si combinano con un pizzico di noce moscata, grazie al sapore dolce del malto, e di frutta esotica.

0,30 | € 3<sup>50</sup>

0,50 | € 6<sup>00</sup>

1,00 | € 12<sup>00</sup>



## GUINNESS

**Stout, alta fermentazione 4,2% vol.**

Birra di tipo stout prodotta dalla Arthur Guinness Son & Co., una fabbrica di birra irlandese fondata a Dublino nel 1759 da Arthur Guinness nella celebre St. James's Gate Brewery.

1/2 Pinta € 3<sup>50</sup>

1 Pinta € 6<sup>00</sup>



## MAHOU IPA

**IPA, alta fermentazione 4,5% vol.**

Session IPA dal grado alcolico e dal sapore amaro moderati. Molto beverina, presenta un aroma luppolato intenso e complesso che le viene conferito dai luppoli americani. L'aggiunta di varietà aromatiche al termine della bollitura, permette di estrarre gli oli aromatici, che restano nella birra e le conferiscono aromi di frutta, agrumi, resina e fiori. L'aggiunta di altri luppoli aromatici al termine della fermentazione, dona alla birra nuovi aromi e ne rende più intenso il carattere luppolato in modo davvero speciale.

0,40 | € 5<sup>50</sup>

1,00 | € 12<sup>00</sup>



## HOEGAARDEN

**Blanche, alta fermentazione 4,8% vol.**

Birra bianca belga. Aspetto opalino, schiuma fine e cremosa sono propri della tipologia, ma sono i profumi a colpire per qualità e ricchezza: fiori d'arancio, pera, pesca, melone bianco. GUSTO: fresco e fragrante con note floreali.

0,30 | € 3<sup>50</sup>

0,50 | € 6<sup>00</sup>



# LE BIRRE

## in bottiglia



### **DOLOMITI SPECIALE** Lager speciale, bassa fermentazione 5,9% vol.

Chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza per la gradazione alcolica maggiore e l'intensità degli aromi. Frutta matura e note di caramello.

75cl. € 14<sup>00</sup>



### **DOLOMITI ROSSA** Bock, bassa fermentazione 6,7% vol.

Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco. Consigliata in abbinamento a brasati e dolci; perfetta con formaggi d'alpeggio.

75cl. € 14<sup>00</sup>



### **DOLOMITI ROSSA** Lager, bassa fermentazione 6,7% vol.

La sua immagine ambrata ne determina le caratteristiche organolettiche, sentori tostati e caramellati, un gusto caldo e pieno. Ideale sia nelle grandi occasioni, ma anche per i momenti di relax.

33cl. € 5<sup>00</sup>



### **DOLOMITI OTTOGRADI** Lager, bassa fermentazione 8% vol.

I lunghi tempi di fermentazione e di maturazione a basse temperature consentono di ottenere un lento affinamento organolettico che conferisce un'elevata intensità olfattiva e un gusto complesso e fruttato con note di mela, vaniglia e mandorla. Nel retrogusto emerge un floreale sentore di luppolo.

33cl. € 5<sup>00</sup>



### **DOLOMITI NON FILTRATA** Lager non filtrata, bassa fermentazione 5,8% vol.

Nata dall'antica cultura artigianale della Fabbrica di Pedavena, si presenta con un colore oro caldo, dai riflessi ambrati e dalla schiuma cremosa e persistente.

33cl. € 5<sup>00</sup>



### **DOLOMITI PILS** Pilsner, bassa fermentazione 4,9% vol.

Classica birra italiana dalla ricetta antica riadattata in chiave moderna. Molto equilibrata, piena e dissetante.

33cl. € 5<sup>00</sup>





**PEDAVERNA AMBRATA**  
**Dunkel 5,9% vol.**

Un'ambata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena.

33cl. € 5<sup>00</sup>



**PEDAVERNA**  
**Pilsner, bassa fermentazione**  
**5% vol.**

La nota erbacea del luppolo in fiore completa il profilo di questa birra rendendola estremamente rinfrescante, pur mantenendo un corpo importante dato della lunga fermentazione a bassa temperatura.

33cl. € 5<sup>00</sup>



**SUPERIOR SENZA GLUTINE**   
**Lager senza glutine 5,2% vol.**

La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, sia nella definizione del gusto.

33cl. € 5<sup>00</sup>

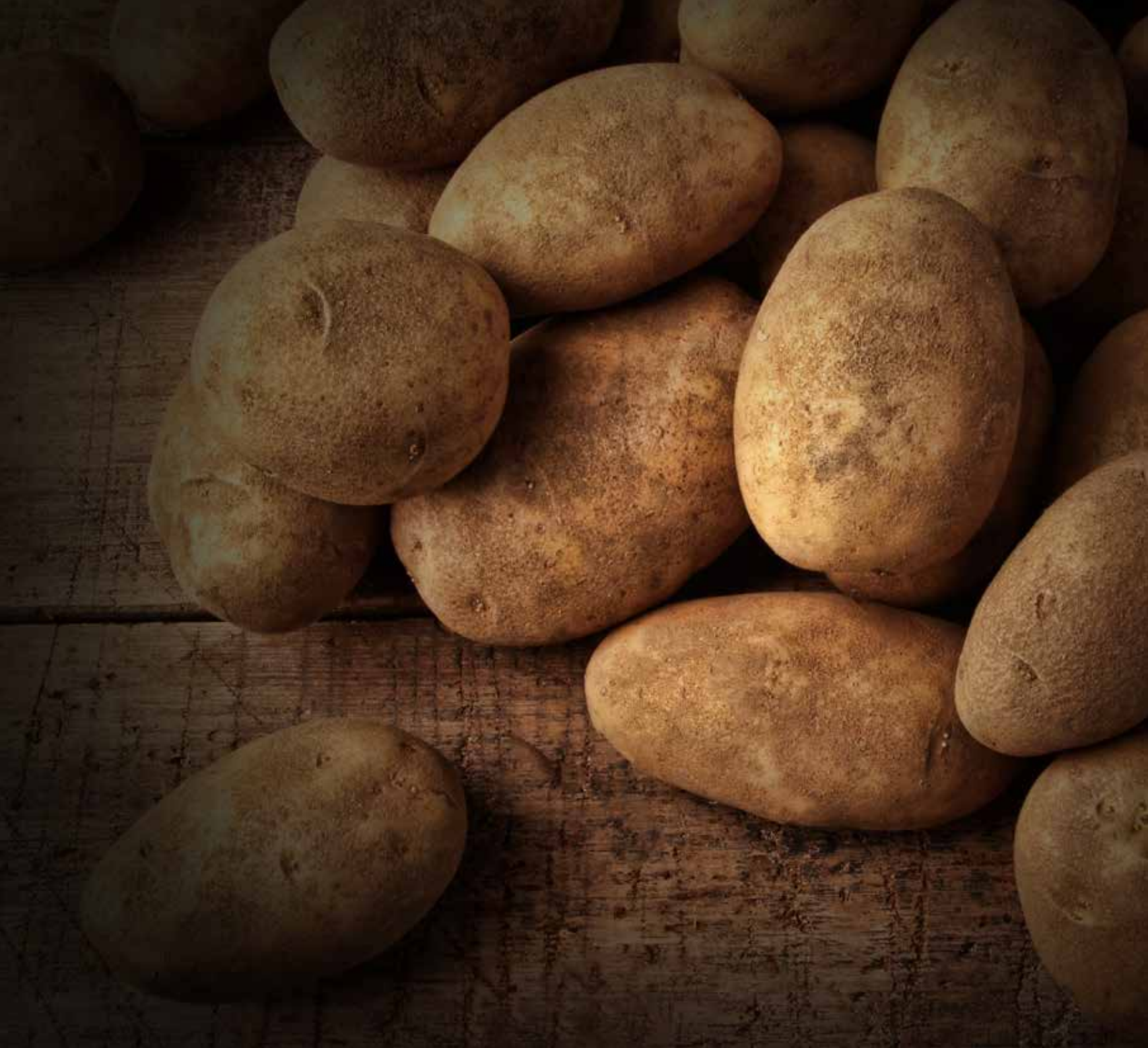


**SUPERIOR ANALCOLICA**  
**Lager analcolica > 0,5% vol.**

Dopo studi e perfezionamenti nasce la birra Superior Analcolica con lo scopo di ottenere un prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcool




33cl. € 5<sup>00</sup>







# L'ATTESA

- Mozzarelline panate**   
\*contiene glutine, latte e derivati, uovo e potrebbe contenere tracce di: soia, sedano, pesce, molluschi e crostacei € 7<sup>50</sup>
- Patatine fritte**   
\*contiene glutine € 4<sup>50</sup>
- Anelli di cipolla**   
\*contiene glutine € 5<sup>00</sup>
- Olive all'ascolana**  
\*contiene glutine, latte e derivati, uovo e potrebbe contenere tracce di: soia, sedano, pesce, molluschi e crostacei € 5<sup>50</sup>
- Red hot jalapenos**   
\*contiene glutine e uovo € 7<sup>50</sup>
- Camembert**   
\*contiene latte e derivati € 7<sup>50</sup>
- Nachos con salsa cheddar e messicana**   
\*contiene glutine e latte e derivati € 4<sup>50</sup>
- Straccetti di pollo**  
\*contiene glutine e uovo € 8<sup>00</sup>







# ANTIPASTI

## Selezione di salumi della Fabbrica

serviti con focaccia, coppa, culaccia, salame nostrano,  
pancetta pepata, mortadella IGP, speck

\*contiene glutine e potrebbe contenere tracce di lattosio

€ 14<sup>00</sup>  
x2 € 25<sup>00</sup>  
x4 € 45<sup>00</sup>

## Piatto assortito di formaggi

grana, gorgonzola, taleggio, formaggella,  
serviti con marmellate e noci

\*contiene lattosio e frutta a guscio

€ 12<sup>00</sup>

## Tartare di manzo su chips di polenta

accompagnate da trito di olive taggiasche, capperi e acciughe,  
senape in grani e salsa spicy

\*contiene soia, senape e peperoncino

€ 16<sup>00</sup>

## Serrano con gnocco fritto

\*contiene glutine

€ 18<sup>00</sup>








# LA CUCINA

## PRIMI PIATTI

**Risottino ai porcini** 


\*contiene latte e derivati, sedano

€ 13<sup>00</sup>

**Il casoncello alla bergamasca di nostra produzione**

\*contiene glutine, latte e derivati, uovo

€ 13<sup>00</sup>

**Tagliatella al pesto di basilico, pomodorini e gocce di bufala** 

\*contiene glutine, uovo, latte e derivati e frutta a guscio

€ 13<sup>00</sup>

## SECONDI PIATTI

**Stinco di maiale al forno**

servito con polenta della Fabbrica

\*contiene latte e derivati, sedano

€ 15<sup>00</sup>



# — ALLA BRACE —

Selezioniamo da sempre con cura la provenienza delle nostre carni, facendo attenzione all'intera filiera. Nel nostro locale sposiamo l'arte della frollatura, per rendere unico il sapore di ciò che vi proponiamo.

Consigliamo una cottura "al sangue" per poter apprezzare al meglio la qualità della nostra carne

<b>Costata</b>	€ 6 <sup>00</sup> /etto
<b>Tomahawk di manzo</b>	€ 6 <sup>00</sup> /etto
<b>Fiorentina</b>	€ 7 <sup>50</sup> /etto
<b>Filetto di manzo</b>	€ 26 <sup>00</sup>
<b>Chateaubriand di filetto</b> servito con salsa bernese, salsa boscaiola e salsa BBQ <small>*contiene funghi secchi, uova, senape e potrebbe contenere tracce di sedano, pesce e solfiti</small>	€ 28 <sup>00</sup>
<b>Tagliata di manzo</b>	€ 19 <sup>00</sup>
<b>Tagliata di controfiletto di manzo</b> (Selezione Cazzamali)	€ 28 <sup>00</sup>
<b>Picanha di manzo</b>	€ 27 <sup>00</sup>



# — ALLA BRACE —

<b>Galletto ruspante aromatizzato</b> (a scelta piccante)	€ 14 <sup>00</sup>
<b>Tagliata di pollo</b>	€ 14 <sup>00</sup>
<b>Tagliata di maialino iberico</b>	€ 25 <sup>00</sup>
<b>Ribs di maiale</b>	€ 17 <sup>00</sup>

## CONTORNI PIATTI ALLA BRACE

<b>Porcini</b> 	€ 4 <sup>00</sup>
<b>Patate al forno</b> 	€ 3 <sup>00</sup>
<b>Rucola e grana</b>  <small>*contiene latte e derivati</small>	€ 3 <sup>00</sup>
<b>Trevisana e pecorino</b>  <small>*contiene latte e derivati</small>	€ 3 <sup>00</sup>



# HAMBURGER

Carne di manzo 200 gr servito a media cottura con patatine fritte

## Belluno

Pane, burger, insalata, pomodoro, cheddar

\*contiene glutine, uova, senape e lattosio

€ 11<sup>00</sup>

Doppio

€ 15<sup>00</sup>

## Dolo.mitico

Pane, burger, insalata, pomodoro, cheddar, bacon

\*contiene glutine, uova, senape e lattosio

€ 11<sup>50</sup>

€ 15<sup>50</sup>

## Factory

Pane, burger, bacon, cipolla caramellata, BBQ, cheddar

\*contiene glutine, uova, senape e lattosio

€ 12<sup>00</sup>

€ 16<sup>00</sup>

## Monte Avena

Pane, burger, mozzarella di bufala, bacon, insalata, pomodoro, salsa boscaiola

\*contiene glutine, uova, senape, lattosio e funghi secchi

€ 13<sup>00</sup>

€ 17<sup>00</sup>

## Chicken Burger

Pane, cotoletta, insalata, pomodoro, maionese

\*contiene glutine, uova, senape, lattosio e funghi secchi

€ 12<sup>00</sup>

Salse in bustina (ketchup, maionese, salsa bbq e senape) €0.50 cad.



# HAMBURGER

## GLI SPECIALI

Non è possibile fare aggiunte ai nostri capolavori

### L'insuperabile

Pane, burger, uovo, bacon, salsa cheddar, cipolla caramellata

\*contiene glutine, uova, senape e lattosio

€ 13<sup>00</sup>

### L'iberico

Pane, pluma maialino iberico, salsa spicy, spinacino

\*contiene soia, senape e peperoncino

€ 14<sup>00</sup>

### L'arrogante

Pane, ribs al BBQ disossata, valeriana, peperoni grigliati

\*contiene glutine, uova, senape, soia, peperoncino e lattosio

€ 13<sup>50</sup>

### Caesar Burger

Pane, tagliata di pollo, insalata, bacon, grana, salsa caesar

\*contiene lattosio, sedano e uova

€ 13<sup>00</sup>

### L'insaziabile

Pane, pulled pork sfilacciato, cavolo viola marinato

\*contiene glutine, uova, senape e lattosio

€ 13<sup>00</sup>

### Veggy Burger

Pane, Beyond Meat, verdure alla griglia, guacamole

\*contiene glutine, senape

€ 13<sup>00</sup>

Salse in bustina (ketchup, maionese, salsa bbq e senape) €0.50 cad.







# INSALATONE

## Insalatona mista

Misticanza (lattughino, rucola, songino), radicchio, pomodori e carote

€ 7<sup>00</sup>

## Caesar Salad

Insalata Iceberg, sfilacci di pollo, pancetta croccante, grana a scaglie, crostini di pane e salsa Caesar

\*contiene glutine, latte e derivati, uova

€ 12<sup>00</sup>

## CONTORNI

### Verdure grigliate di stagione

€ 6<sup>00</sup>

### Patate al forno

€ 5<sup>00</sup>

### Scarola saltata uvetta e pinoli

€ 5<sup>00</sup>

### Porri alla brace

€ 5<sup>00</sup>

### Asparagi alla brace

€ 5<sup>00</sup>







# LE POLENTE

Polenta liscia 	selezione	€ 4 <sup>00</sup>
Polenta con lardo		€ 6 <sup>00</sup>
Polenta taragna della Fabbrica 	Azienda Agricola	€ 8 <sup>00</sup>
Polenta e zola 	Salera	€ 7 <sup>00</sup>
Polenta e funghi porcini 		€ 8 <sup>00</sup>

# MENU BIMBI

## PRIMI

Pasta o gnocchetti al pomodoro 	€ 5 <sup>00</sup>
<small>*contiene glutine, uovo</small>	
Risotto al parmigiano o risotto allo zafferano 	€ 5 <sup>00</sup>
<small>*contiene latte e derivati, sedano</small>	

## SECONDI

(serviti con polenta o patatine fritte)

Cotoletta alla milanese	€ 6 <sup>00</sup>
<small>*contiene glutine, uovo</small>	
Miniburger Pedavena	€ 6 <sup>00</sup>
burger, pomodoro, insalata, ketchup	
<small>*contiene glutine, lattosio</small>	
Piatto di prosciutto cotto	€ 3 <sup>00</sup>
<small>*contiene latte e derivati</small>	







# PIZZE

Impasto nostrano + € 2<sup>00</sup>

Impasto rustico + € 2<sup>00</sup>

Impasto senza glutine\*\* + € 3<sup>00</sup>

Mozzarella senza lattosio + € 2<sup>00</sup>


Burrata e bufala + € 3<sup>00</sup>

Scamorza + € 2<sup>00</sup>

Tutte le altre aggiunte o modifiche variano da + € 1<sup>00</sup> a + € 2<sup>00</sup>

\*\*impasto cotto in ambiente NON privo di contaminazioni.

## CLASSICHE

**Marinara**   
pomodoro, aglio, olio

€ 6<sup>50</sup>

**Margherita**   
pomodoro, fiordilatte, basilico fresco

€ 7<sup>00</sup>

**Napoli**  
pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano

€ 8<sup>50</sup>

**Romana**  
pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere, origano

€ 10<sup>00</sup>

**Prosciutto**  
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto

€ 9<sup>00</sup>

**Prosciutto e funghi**  
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon

€ 9<sup>50</sup>

**Capricciosa**  
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, champignon, olive nere

€ 10<sup>00</sup>

**Crudo**  
pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo


€ 10<sup>00</sup>

**Quattro stagioni**  
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, champignon, olive nere, salamino piccante

€ 11<sup>00</sup>

**Quattro formaggi**   
pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, brie, taleggio

€ 9<sup>50</sup>

**Pugliese**   
pomodoro, fiordilatte, cipolle, origano

€ 8<sup>00</sup>



# PIZZE

## Speck

pomodoro, fiordilatte, speck

€ 8<sup>50</sup>

## Speck e brie

pomodoro, fiordilatte, speck, brie

€ 9<sup>00</sup>

## Speck e scamorza

pomodoro, fiordilatte, speck, scamorza

€ 9<sup>50</sup>

## Tonno

pomodoro, fiordilatte, tonno

€ 8<sup>50</sup>

## Tonno e cipolle

pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle

€ 9<sup>00</sup>

## Porcini

pomodoro, fiordilatte, funghi porcini

€ 10<sup>00</sup>

## Diavola

pomodoro, fiordilatte, salamino piccante

€ 9<sup>00</sup>

## Gamberetti e zucchine

pomodoro, fiordilatte, \*gamberetti, zucchine grigliate

€ 10<sup>00</sup>

## Rucola e grana

pomodoro, fiordilatte, rucola, scaglie di grana

€ 9<sup>00</sup>

## Americana

pomodoro, fiordilatte, \*patatine fritte, wurstel

€ 9<sup>00</sup>

## Ortolana

pomodoro, fiordilatte, verdure di stagione

€ 10<sup>50</sup>

## Wurstel

pomodoro, fiordilatte, wurstel

€ 8<sup>50</sup>

## Bufalina

pomodoro, mozzarella di bufala

€ 9<sup>00</sup>

## Arrotolata

fontina, tonno, \*gamberetti, insalata, maionese

€ 12<sup>00</sup>



# PIZZE

## LE SPECIALI

<b>Barbarella</b> pomodoro, burrata fresca, salsiccia, uovo, grana a scaglie	€ 12 <sup>00</sup>
<b>Milly D'Abbraccio</b> pomodoro, fiordilatte, preziosino, bresaola, pomodorini, noci	€ 12 <sup>00</sup>
<b>Cicciolina</b> pomodoro, fiordilatte, preziosino, melanzane grigliate, carpaccio di manzo	€ 12 <sup>00</sup>
<b>Maurizia Paradiso</b> pomodoro, burrata fresca, carpaccio di manzo, funghi porcini, pepe nero	€ 13 <sup>00</sup>
<b>Selen</b> pomodoro, fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia, funghi porcini	€ 11 <sup>00</sup>
<b>Eva Henger</b> pomodoro, fiordilatte, preziosino, bresaola, rucola	€ 11 <sup>00</sup>
<b>Elena Grimaldi</b> pomodoro, mozzarella di bufala, speck, funghi porcini	€ 11 <sup>50</sup>
<b>Rocco Siffredi</b> tutta la fantasia del pizzaiolo	€ 15 <sup>00</sup>

## I PECCATI DEL PIZZAIOLO

<b>Lussuria</b> mortadella, granella di pistacchio e crema di burrata	€ 12 <sup>00</sup>
<b>Gola</b> salsiccia, friarielli e provola affumicata di bufala	€ 12 <sup>00</sup>



# PIZZE

## I CALZONI

### **Bocca di leone**

pomodoro, fiordilatte, grana a scaglie, insalata, pomodoro fresco a fette, mozzarelle di bufala, crudo

€ 12<sup>50</sup>

### **Baguette**

fiordilatte, brie, pomodorini, bresaola, speck, crudo, rucola, grana a scaglie

€ 13<sup>00</sup>

### **Calzone liscio**

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto

€ 10<sup>00</sup>

### **Calzone farcito**

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon

€ 10<sup>50</sup>

### **Calzone gustoso**

pomodoro, fiordilatte, zola, salamino piccante

€ 11<sup>50</sup>

### **Calzone filante**

pomodoro, fiordilatte, formaggi misti

€ 11<sup>00</sup>

### **Calzone vegetariano**

pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni (grigliate)

€ 10<sup>50</sup>

### **Calzone napoli**

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, salamino piccante, ricotta

€ 12<sup>00</sup>

### **Calzone pizzicotto**

salsiccia, patate al forno, scamorza affumicata

€ 12<sup>00</sup>



# FOCACCE E PIZZE BIANCHE

- Focaccia liscia**   
olio d'oliva, origano/rosmarino € 6<sup>00</sup>
- Focaccia mediterranea**   
olio d'oliva, pomodorini, olive nere € 7<sup>50</sup>
- Focaccia piccante** € 7<sup>50</sup>  
olio d'oliva, salamino piccante, peperoncino, pomodori secchi
- Marco** € 12<sup>00</sup>  
olio d'oliva, crudo, olive taggiasche, burrata fresca
- Zola e noci**   
olio d'oliva, fiordilatte, zola, noci, a richiesta miele € 10<sup>50</sup>
- Zola e pere**   
olio d'oliva, fiordilatte, zola, pere, a richiesta miele € 11<sup>00</sup>
- Sghinga** € 12<sup>00</sup>  
olio d'oliva, olio al basilico, mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo, basilico



# BEVANDE

<b>Acqua minerale</b> depurata alla spina naturale e gassata	cl 50 € 1 <sup>50</sup>	cl 75 € 2 <sup>50</sup>
<b>Acqua in bottiglia</b> naturale e gassata		cl 75 € 3 <sup>00</sup>
<b>Bibite alla spina</b> Pepsi Cola, Gassosa	piccola € 3 <sup>50</sup>	media € 4 <sup>50</sup>
<b>Bibite</b> in bottiglia Schweppes tonica, Lemonsoda		cl 25 € 4 <sup>50</sup>
<b>Coca Cola Zero</b> in lattina		cl 33 € 4 <sup>50</sup>
<b>Aranciata</b> dolce/amara in lattina		cl 33 € 4 <sup>50</sup>
<b>Tè Limone/Pesca</b> in lattina		cl 33 € 4 <sup>50</sup>
<b>Red Bull</b> in lattina		cl 20 € 6 <sup>00</sup>

# CAFFETTERIA

<b>Caffè espresso</b>	€ 1 <sup>50</sup>
<b>Caffè corretto</b>	€ 2 <sup>00</sup>
<b>Caffè decaffeinato</b>	€ 1 <sup>50</sup>

# AMARI

<b>Amari</b>	€ 4 <sup>50</sup>
<b>Grappa bianca</b>	€ 5 <sup>00</sup>
<b>Grappa barricata</b>	€ 5 <sup>00</sup>
<b>Distillati (Rum, Whisky, Armagnac)</b>	a partire da € 8 <sup>00</sup>



# — PORTAMI A CASA —

## Fresca di spillatura...

2 litri 1897

€ 13<sup>00</sup>

[costo della ricarica da 2 lt]  
[traduzione costo della ricarica da 2 lt]

**BOTTIGLIA  
D'ASPORTO 2LT**

con chiusura  
ermetica riutilizzabile  
[costo della bottiglia riempita  
al primo acquisto € 22,00]



1 litro 1897

€ 7<sup>00</sup>

[costo della ricarica da 1 lt]  
[traduzione costo della ricarica da 1 lt]

**BOTTIGLIA  
D'ASPORTO 1LT**

con chiusura  
ermetica riutilizzabile  
[costo della bottiglia riempita  
al primo acquisto € 16,00]



Il prodotto acquistato con la formula da asporto non può essere consumato all'interno del locale.



# — BEER SHOP —

*Per non restare mai senza...*



**BASKET 6x33CL**  
**DA € 13<sup>90</sup>**



**Pedavena**



Chiedi il listino completo al nostro staff • Fragen sie unser personal nach der vollständigen karte

Il prodotto acquistato con la formula da asporto non può essere consumato all'interno del locale.



# COCKTAILS

La nostra selezione di VERMUT e BITTER di altissima qualità, frutto di passione e ricerca, per il tuo APERITIVO

<b>Spritz</b>	€ 7 <sup>00</sup>
<b>Negroni</b>	€ 9 <sup>00</sup>
<b>Sbagliato</b>	€ 8 <sup>00</sup>
<b>Americano</b>	€ 8 <sup>00</sup>

La nostra selezione PREMIUM di GIN, VODKA e RUM ed un'accurata selezione di TONICHE per il tuo DRINK

<b>Gin tonic</b>	Premium € 10 <sup>00</sup>	€ 9 <sup>00</sup>
<b>Mojito</b>		€ 9 <sup>00</sup>
<b>Cuba libre</b>	-	€ 9 <sup>00</sup>
<b>Vodka tonic</b>	€ 10 <sup>00</sup>	€ 9 <sup>00</sup>
<b>Moscow mule</b>		€ 9 <sup>00</sup>





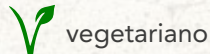
## FABBRICA IN PEDAVERA TREVIGLIO

Nell'ultima pagina del menù viene riportato l'elenco completo delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE1169/2011).

Si prega di rivolgersi al personale per l'agenda degli allergeni, è in ogni caso importante comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

\* Prodotto surgelato all'origine

Tutti i nostri prodotti all'occorrenza possono essere trattati con il sistema naturale dell'abbattimento rapido della temperatura e mantenuti con la catena del freddo. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.



vegetariano

**Coperto € 2,00**

Tutte le immagini inserite sono a scopo illustrativo.

### **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 D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo 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) latticolo.
- 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 SO 2 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.





*se non puoi farne a meno*

## BIANCHI, BOLLICINE E ROSE'

**Valdobbiadene Prosecco Brut Docg**

**Franciacorta Brut**

**Lugana Premium**

**Gewurztraminer**

**Falanghina Gines**

**Prosecco rosè Doc**

Conca d'oro

Bosio

Scolari

Kellerei St Pauls

Colli di Castelfranci

Conca d'oro

CALICE

€ 5<sup>50</sup>

BOTT.

€ 27<sup>00</sup>

€ 35<sup>00</sup>

€ 5<sup>50</sup>

€ 28<sup>00</sup>

€ 5<sup>50</sup>

€ 28<sup>00</sup>

€ 24<sup>00</sup>

€ 27<sup>00</sup>



# I ROSSI

<b>Nebbiolo Langhe Sandrina</b>	Prinsi Az. Agricola		€ 30 <sup>00</sup>
<b>Barbaresco Gaia Principe</b>	Prinsi Az. Agricola		€ 48 <sup>00</sup>
<b>Valpolicella Classico</b>	Dal Cero	€ 5 <sup>50</sup>	€ 24 <sup>00</sup>
<b>Valpolicella Classico Sup. Ripasso</b>	Villabella		€ 30 <sup>00</sup>
<b>Amarone Della Valpollicella</b>	Villabella		€ 55 <sup>00</sup>
<b>Chianti Classico</b>	Castello di Meleto	€ 5 <sup>50</sup>	€ 28 <sup>00</sup>
<b>Chianti Classico Riserva</b>	Bibbiano		€ 48 <sup>00</sup>
<b>Morellino di Scansano</b>	Poggio al Sole		€ 26 <sup>00</sup>
<b>Brunello di Montalcino Docg</b>	Castello Romitorio		€ 78 <sup>00</sup>
<b>Bolgheri Rosso Doc Principe</b>	Podere Roseto		€ 32 <sup>00</sup>
<b>Montepulciano d'Abruzzo Riserva Panarda</b>	Cantina Frentana		€ 30 <sup>00</sup>
<b>Primitivo Salento Mezzapezza</b>	Trullo di Pezza	€ 5 <sup>50</sup>	€ 27 <sup>00</sup>
<b>Primitivo Gioia del Colle 14</b>	Polvanera		€ 32 <sup>00</sup>
<b>Negroamaro Salento Diecianni</b>	Feudi di Guagnano		€ 26 <sup>00</sup>
<b>Nero d'Avola Passocalcara Rosso Riserva Doc</b>	Musita		€ 29 <sup>00</sup>