

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	0,50 cl	€ 2	Caffè	€ 1,5
Bibite in lattina	0,33 cl	€ 3	Decaffeinato/orzo	€ 2
			Caffè corretto	€ 2
Vino della casa (bianco/rosso)			Cappuccino	€ 2,5
calice € 3	1/2 litro € 12	bottiglia 0,75 cl € 16	The/altri infusi	€ 3,5
			Sgroppino	€ 3,5
Birre alla spina			Liquori e Amari	€ 4
Bionda	0,30 cl	€ 3,50	Liquori e Grappe speciali	
	0,50 cl	€ 6	(secondo qualità)	da € 4 a € 6
Rossa	0,30 cl	€ 4		
	0,50 cl	€ 6,50	Coperto	€ 2,50

ALLERGENI - ALLERGEN

Si informano i Signori Clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni. Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti o chiedere informazioni al personale di sala.

1 Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo,avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati)	6 Soia e prodotti derivati	10 Senape e loro derivati
2 Crostacei e loro prodotti derivati	7 Latte e prodotti derivati	11 Sesamo e loro derivati
3 Uova e prodotti derivati	8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pristacchi, anacardi)	12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/l espressi come SO2
4 Pesce e prodotti derivati	9 Sedano e loro derivati	13 Lupini e loro derivati
5 arachidi e prodotti derivati		14 Molluschi e prodotti derivati

* Alcuni ingredienti non stagionali possono essere congelati.
** Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04).
N.B. - Nelle olive possono esserci frammenti di noccioli.

DA ROBERTO
A TREVISO DAL 1985

La Cucina

INGANNA L’ATTESA

- (1)

LA NOSTRA BRUSCHETTA
con pomodorini, aglio, olio d’oliva e basilico

€ 4
- (1,7)

SCHIACCIATA DI PIZZA con olio d’oliva e grana padano

€ 5
- (1,10)

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI E FOCACCIA CALDA

€ 15

ANTIPASTI

- (1,2,4,9,14)

CLASSICO AL VAPORE insalatina di piovra, moscardino, baccalà mantecato, sgombro, mazzancolle

€ 22
- (1,13,14)

IMPEPATA DI COZZE cozze nostrane con aglio, olio evo e prezzemolo

€ 14
- (1,4,5,7)

BACCALÀ ALLA VENEZIANA cotto a bassa temperatura con pomodoro, acciughe, capperi e polenta alla piastra

€ 12
- (1)

TARTARE DI MANZO con dadolata di finferli

€ 14
- (3,7)

FLAN DI FUNGHI flan di porcini e finferli con fonduta di taleggio e prezzemolo

€ 13

PRIMI PIATTI

- (1,2,4,12,14)

LO SCOGLIO (mani pulite) spaghetti di grano duro con cozze, vongole lupini, gamberi*, scampi* e pomodoro fresco

€ 19
- (7)

RISOTTO ALLA VENEZIANA riso Carnaroli con seppie e il suo nero e stracciatella di burrata

€ 16
- (1,3,5)

TAGLIOLINO AI PORCINI tagliolino fatto in casa ai porcini (*piatto vegetariano*)

€ 18
- (1,3,7,9,12)

TAGLIATELLA ALL’ANATRA (la ricetta della nonna Giuliana) di pasta fresca* con ragù d’anatra** cotta a fuoco lento

€ 15
- (1,3,5,7)

BOTTONI DI PASTA FRESCA FATTI IN CASA alla carbonara con guanciale croccante, e spuma di pecorino

€ 14

SECONDI PIATTI

- (4)

TRANCIO DI ORATA alla piastra con capperi, olive, pomodorini e caponatina di verdure

€ 21
- (4,7,14)

PIOVRA scottata con crema di patate ed erba cipollina

€ 21
- TAGLIATA DI MANZO** con patate al forno e verdure cotte miste

€ 21
- GALLETTO NOSTRANO** con patate al rosmarino

€ 18
- (1,5,7)

PARMIGIANA DI MELANZANE : melanzana frita, bufala, pomodoro grigliato, grana e salsa al basilico

€ 14

CONTORNI

- Contorno cotto misto piccolo € 6
- Insalata mista piccola € 6
- Contorno cotto misto grande € 12
- (1,5) Patate fritte* € 5

LE INSALATONE

- (1,3,4,5,7,12)

CAESAR SALAD: insalata mista, straccetti di pollo**, pancetta croccante, scaglie di grana, emulsione di worcester, crostini di pane

€ 13
- (4,12)

TUNA: insalata mista, spinaci, cipolla rossa, ravanelli, tonno fresco scottato, semi di zucca

€ 15
- (1,2,12)

NUTRIENTE: insalata mista, gamberi, avocado, pomodoro, carote, cetrioli e farro

€ 14
- (7)

SOLEA: insalata mista con pera, burrata, prosciutto crudo, pomodirini e basilico fresco

€ 15
- (3,4,11)

FIORITA: insalata mista con salmone affumicato, uova sode, avocado, zucchine marinate e semi di sesamo

€ 15

Le Nostre Pizze

STAGIONALI

- (1,5,7,8)

SAPORITA: pomodoro, fiordilatte, pomodori confit, olio al basilico e prosciutto cotto dopo cottura

€ 13
- (1,5,7,8)

ESTIVA: fior di latte, pomodoro fresco, cipolla rossa, provola affumicata e olio al basilico

€ 12,50
- (1,7)

NDUJA E GORGONZOLA: pomodoro, fiordilatte, nduja, gorgonzola Dop e melanzane al forno

€ 13,50
- (1,7)

PORCINA: fiordilatte, porcini freschi, pancetta croccante ed emulsione alla zucca

€ 16
- (1,7)

AFFUMICATA: pomodoro, fiordilatte, finferli trifolati, speck e provola affumicata

€ 15

SPECIALI

- (1,4,5,7,8)

SICILIANA: pomodoro, fior di latte, tonno fresco scottato, melanzane fritte e burrata

€ 14,50
- (1,5,7,8)

BURRATA E ’NDUJA: pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, burrata e ’nduja

€ 13
- (1,5,7)

CASERECCIA: pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, salsiccia**, grana padano

€ 12
- (1,4,5,7,8)

TONNARA: pomodoro, fior di latte, tonno** scottato alla piastra, cipolla rossa, olive, capperi

€ 14
- (1,7)

MUSICISTA: pomodoro, fior di latte, ciliegini, salamino piccante, cipolla rossa, aglio, origano

€ 14
- (1,7)

GUSTOSA: pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, peperoni, salsiccia**

€ 12
- (1,5,7)

NORMA: pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, provola affumicata, pomodori secchi

€ 13
- (1,7)

IMPERIALE: pomodoro, fior di latte, patate al forno, provola affumicata, porchetta

€ 13
- (1,7)

PARMIGIANA: pomodoro, fior di latte, melanzane al forno, grana padano

€ 12
- (1,7,8)

LUIGI: pomodoro, fior di latte, crudo di Parma, olive nere, pomodori secchi

€ 13
- (1,7)

DELIZIOSA: pomodoro, fior di latte, brie, zucchine, ciliegini

€ 12
- (1,4,5,7,8)

MEDITERRANEA: pomodoro, fior di latte, olive nere, capperi, acciughe, melanzane fritte

€ 13
- (1,7,8)

GRECA: pomodoro, fior di latte, salamino, ricotta fresca, olive, ciliegini

€ 13
- (1,7)

DUCALE: pomodoro, fior di latte, casatella trevigiana, funghi, salamino

€ 13
- (1,4,7)

SQUISITA: pomodoro, fior di latte, pomodori confit, acciughe, burrata

€ 13
- (1,7)

BUFALA: pomodoro, mozzarella di bufala Dop, basilico

€ 12
- (1,7)

ORTOLANA: pomodoro, fior di latte, verdure di stagione in varie cotture

€ 13
- (1,4,5,7,8)

NAPOLETANA: pomodoro, fior di latte, acciughe, olive, capperi

€ 12
- (1,7)

CALZONE FARCITO: pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salamino piccante, funghi, ricotta fresca

€ 12
- (1,7)

ELITE: fior di latte, ciliegino, crudo di Parma e burrata

€ 15
- (1,7)

EVEREST: fior di latte, prosciutto cotto, patate al forno, casatella

€ 12
- (1,7,8)

MIELE & ZOLA: fior di latte, gorgonzola Dop, speck, noci, miele

€ 13

Tutte le nostre pizze possono essere richieste anche con pasta integrale € 1,5

Aggiunte extra ingredienti da € 1,50 a € 4,50 a seconda degli ingredienti

I tempi della pizzeria possono non coincidere perfettamente con quelli della cucina