

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 € 14	bottiglia 0,75 cl	The/altri infusi	€ 3,5
		€ 18	Liquori e Amari	€ 4
Birre alla spina			Liquori e Grappe speciali	
Bionda	0,30 cl	€ 3,50	(secondo qualità)	da € 4 a € 6
	0,50 cl	€ 6		
Rossa	0,30 cl	€ 4	Coperto	€ 2,50
	0,50 cl	€ 6,50		

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)

2 Crostacei e loro prodotti derivati

3 Uova e prodotti derivati

4 Pesce e prodotti derivati

5 arachidi e prodotti derivati

6 Soia e prodotti derivati

7 Latte e prodotti derivati

8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole,
noci, pristacchi, anacardi)

9 Sedano e loro derivati

10 Senape e loro derivati

11 Sesamo e loro derivati

12 Anidride solforosa e solfiti
in concentrazione superiore
a 10 mg/l espressi come SO2

13 Lupini e loro 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 CLASSICA 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

- (1,2,4,14)

CLASSICO AL VAPORE insalatina di piovra, moscardino, baccalà mantecato, mazzancolle, capasanta, salmone marinato

€ 22
- (1,7,12)

BATTUTA DI MANZO all’olio e limone, dadolata di cetriolini e crostini di pan brioches

€ 13
- (4)

MARINATO DI TONNO E SALMONE agli agrumi

€ 14
- (2,4,12,14)

INSALATA DI MARE con julienne di verdure in agrodolce e olio al limone

€ 13
- (7)

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 10
- (1,9)

CAPONATINA DI VERDURE

€ 10

PRIMI PIATTI

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

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

€ 20
- (1,2,4,12,14)

ZUPPA DI PESCE con crostini di pane

€ 18
- RISOTTO DEL GIORNO** (minimo 2 persone) *variabile*

€ 16 - 18
- (1,2)

GNOCCHI DI PATATE AL GRANCHIO

€ 19
- (1,7,9,12)

RAVIOLI allo stracotto di manzo con il suo fondo glassato e cialda di parmigiano

€ 16
- (1,3,7,9,12)

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

€ 16
- (1,9)

GARGANELLI DI PASTA FRESCA all’ortolana

€ 15

SECONDI PIATTI

- (4)

FILETTO DI BRANZINO alla mediterranea

€ 22
- (2,4,14)

FRITTURA MISTA di calamari, gamberi, latterini e julienne di verdure

€ 21
- (4)

TATAKI DI TONNO alle erbe aromatiche

€ 20
- IL NOSTRO POLLO ARROSTO** : coscia e sovracoscia con patate al forno

€ 19
- TAGLIATA DI MANZO** con patate al forno e verdure cotte miste

€ 22
- (1,3,7)

HAMBURGER DI VERDURE E QUINOA con crema di piselli

€ 15

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

€ 14
- (1,2,12)

NUTRIENTE: insalata mista, gamberi, avocado, pomodorini, carote, farro

€ 14
- (4,12)

TUNA: insalata mista, cipolla rossa, tonno fresco scottato, pomodorini, carote, semi di zucca

€ 15
- (3,4,11)

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

€ 15
- (4,7)

GIULIA: insalata mista, carote, pomodoro, tonno all’olio, olive verdi e mozzarella di bufala Dop

€ 14

Le Nostre Pizze

STAGIONALI

- (1,5,7,8)

SAPORITA: pomodoro, fior di latte, pomodori confit, olio al basilico, cotto alla brace dopo cottura

€ 14
- (1,7)

FRESCA E PICCANTE: pomodoro, fior di latte, pomodorini, ricotta fresca, olive e salamino piccante

€ 14
- (1,7)

GIALLO ROSSA: fior di latte, pomodori rossi e gialli, casatella Dop e ossocollo

€ 15
- (1,7)

ESTIVA: fior di latte. DOPO COTTURA: pomodoro a fette, bufala, olio al basilico, origano.

€ 15

SPECIALI

- (1,7)

DOLCE EQUILIBRIO: pomodoro, fior di latte, pomodorini, brie e zucchine

€ 13
- (1,7)

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

€ 12
- (1,5,7,8)

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

€ 14
- (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
- (1,5,7)

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

€ 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
- (1,4,5,7,8)

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

€ 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, patate al forno, casatella, cotto alla brace dopo cottura

€ 13
- (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