

SNACKS

HAMBURGER DI MANZO BEEF BURGER servito con pane, insalatina, formaggio, pomodoro fresco, cipolla, salsa barbecue e patate fritte served with bread, lettuce, cheese, sliced tomato, onion, BBQ sauce and french fries	12,00
CLUB SANDWICH CLASSICO CLASSIC CLUB SANDWICH Pancetta, uova, pomodoro, lattuga e formaggio Dobbiaco, servito con patate fritte Bacon, eggs, sliced tomato, lettuce and Dobbiaco cheese served with french fries	10,00
CLUB SANDWICH VEGETARIANO VEGETARIAN CLUB SANDWICH Verdure alla griglia, formaggio Dobbiaco e scamorza, servito con patate fritte Grilled vegetables, Dobbiaco cheese and scamorza smoked cheese served with french fries	10,00
CLUB SANDWICH "MURO" Bistecchine di filetto di manzo, uovo, pomodoro, insalata e formaggio Dobbiaco servito con patate fritte Sliced beef fillet, egg, sliced tomato, lettuce and Dobbiaco cheese served with french fries	14,00

ANTIPASTI

Schiacciata all'olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche White flatbread pizza seasoned with extra virgin olive oil and aromatic herbs	4.50
Panzerottini con pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico (3 pz) Fried Panzerotti stuffed with tomato sauce, Buffalo mozzarella, and basil	4.50
Polpettine di carne fritte (6 pz) Pan-fried beef meatballs	6.00
Polpettine di manzo in umido Stewed beef meatballs served in tomato sauce	7.00
Patatine fritte French fries	4.00

PIATTI UNICI MAIN COURSES

Gamberoni al curry con riso e verdure King prawns in a mild curry sauce served with rice and vegetables	14.00
Cous cous con verdure Cous cous with vegetables	10.00
Cous cous con carne e verdure Cous cous with meat and vegetables	12.00
Cous cous con gamberoni e verdure Cous cous with king prawns and vegetables	14.00

- aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €1.00 a/to €3.00
- in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

SECONDI

La nostra Tartare di filetto di manzo con verdure alla griglia Our special beef tartare with grilled vegetables	19.00
Filetto di manzo al gorgonzola con patate saltate Grilled beef fillet with gorgonzola and pan-fried potatoes	17.00
Filetto di manzo al pepe verde con verdure alla griglia Beef fillet steak in green pepper sauce with grilled vegetables	17.00
Chateaubriand di filetto di manzo con patate saltate (min. 2 pers.) Beef fillet Chateaubriand with pan-fried potatoes (min. 2 pers.)	p.p. 20.00
Tomahawk di manzo (1 kg circa) alla griglia con patate saltate Grilled Tomahawk steak with pan-fried potatoes	40.00
Bocconcini di pollo al curry giallo con riso e verdure Chicken bites in a mild curry sauce served with basmati rice and vegetables	14.00
Coscette di pollo Tandoori croccanti con patatine fritte Crunchy chicken Tandoori thighs served with french fries	12.00
Lepre al forno con carciofi, patate e olive Roasted wild rabbit with artichokes, potatoes, and olives	15.00
Carrè di maiale con patate Pork loin served with potatoes	15.00
Cotoletta di manzo "Orecchia di elefante" con patate fritte Pan-fried "elephant ear" meat chop served with french fries	20.00
Fritto misto di pesce e verdure di stagione Mixed fried fish and seafood and seasonal vegetables	16.00

- aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €1.00 a/to €3.00
- in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

PIZZE CLASSICHE CLASSIC PIZZAS

MARGHERITA

pomodoro e mozzarella
tomato sauce and mozzarella

6.00

MARINARA

pomodoro, aglio, origano
tomato sauce, garlic, oregano

6.00

ROMANA

Pomodoro, mozzarella e acciughe
tomato sauce, mozzarella and anchovies

8.00

VIENNESE

pomodoro, mozzarella e wurstel
tomato sauce, mozzarella and wurstel

8.00

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella e salamino piccante
tomato sauce, mozzarella, spicy salami

9.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

9.00

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
tomato sauce, mozzarella, tuna and onion

9.00

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi
tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes and mushrooms

9.00

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichokes

10.00

SICILIANA

pomodoro e mozzarella, acciughe, capperi e olive
tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and olives

9.00

VERDURE

pomodoro, mozzarella e verdure di stagione
tomato sauce, mozzarella and seasonal vegetables

9.00

4 FORMAGGI

pomodoro, mozzarella, formaggi misti
tomato sauce, mozzarella and a selection of our cheeses

9.00

RICOTTA e SPINACI

Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci
tomato sauce, mozzarella, ricotta cheese, spinach

8.00

PATATOSA	
Pomodoro, mozzarella, patate fritte	9.00
tomato sauce, mozzarella, french fries	
CALZONE CLASSICO	
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	9.00
tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms	
CALZONE AI FORMAGGI	
Pomodoro, mozzarella, formaggi misti	9.00
tomato sauce, mozzarella and a selection of cheeses	
CALZONE ALLE VERDURE	
Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione	9.00
tomato sauce, mozzarella and seasonal vegetables	
PIZZE BUFALINE PIZZAS WITH BUFFALO MOZZARELLA	
FORCOLA	
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	9.00
buffalo mozzarella, tomato sauce and basil	
BASETO	
mozzarella di bufala, pomodoro, prosciutto crudo	11.00
buffalo mozzarella, tomato sauce and prosciutto	
BRICOLA	
mozzarella di bufala, pomodoro, rucola, pomodoro fresco e scaglie di grana	11.00
buffalo mozzarella, tomato sauce, rocket salad, fresh tomato and parmesan cheese	
PAINA	
mozzarella di bufala, pomodoro, prosciutto cotto e pomodori secchi	11.00
buffalo mozzarella, tomato sauce, ham and sun-dried tomatoes	
BARCHIN	
mozzarella di bufala, pomodoro, porcini e speck	11.00
buffalo mozzarella, tomato sauce, 'porcini' mushrooms and speck	
MASTEA	
stracciatella di bufala, pomodoro, prosciutto cotto, pomodorini e olive nere	11.00
buffalo 'stracciatella' cheese, tomato, ham, cherry tomatoes and black olives	

- aggiunta di ingredienti / additional ingredients da/from €1.00 a/to €3.00
- in assenza di prodotti freschi, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- high quality frozen products will be served in case of lack of fresh ones.

PIZZE BIANCHE PIZZAS WITHOUT TOMATO SAUCE

STUA

mozzarella, stracchino e prosciutto crudo mozzarella, stracchino cheese, and prosciutto 11.00

CARBONA

mozzarella, pancetta, uova e parmigiano mozzarella, bacon, eggs and parmesan cheese 10.00

FRATON

ciotola con mozzarella, acciughe, pomodorini, olive, origano e aglio 10.00
pizza bowl with mozzarella, anchovies, cherry tomatoes, olives, oregano and garlic

FIATIN

mozzarella, pomodoro fresco, basilico, aglio e pinoli 9.00
mozzarella, fresh tomatoes, basil, garlic and pine nuts

NOTARO

mozzarella, gorgonzola, pere, noci mozzarella, gorgonzola cheese, pears, walnuts 10.00

STRASADA

mozzarella, mortadella, pomodori secchi, pistacchio e stracciatella 12.00
mozzarella, mortadella, sun-dried tomatoes, pistachio and "stracciatella" cheese

PENOA

mozzarella, salmone affumicato, rucola, pomodorini 10.00
mozzarella, smoked salmon, rocket salad, cherry tomatoes

PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZAS

CANEVASSA

mozzarella, pomodoro, asparagi, uovo sodo grattugiato e parmigiano 10.00
mozzarella, tomato sauce, asparagus, egg and parmesan cheese

MAGAZEN

mozzarella, pomodoro, speck, porcini, rucola e brie 10.00
mozzarella, tomato sauce, speck, porcini mushrooms, rocket salad and brie cheese

FURINA

arrotolata con mozzarella, pomodoro, gorgonzola, porcini, bresaola e rucola 12.00
rolled pizza with mozzarella, tomato sauce, gorgonzola cheese, porcini mushrooms, bresaola and rocket salad

SALIZADA

mozzarella, pomodoro, salsiccia e friarielli 10.00
mozzarella, tomato sauce, Italian sausage and wild broccoli

STRACAGANASE

mozzarella, pomodoro, stracchino, speck e noci 10.00
mozzarella, tomato sauce, "stracchino" cheese, speck and walnuts

VOEGA

mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla di tropea, pomodorini e rucola 10.00
mozzarella, tomato sauce, tuna fish, onion, cherry tomatoes and rocket salad

SCARPON	
pomodoro, mozzarella, porcini, porchetta e bovis	10.00
tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, spit-roasted pork and bovis	
SGRAFATERA	
pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate lesse e cipolla	10.00
tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, boiled potatoes and onion	
RAICIO	
pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso (in stagione), pancetta e grana	11.00
tomato sauce, mozzarella, radicchio from Treviso (in season), bacon and parmesan cheese	
MATON	
pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso (in stagione), salsiccia e gorgonzola	11.00
tomato sauce, mozzarella, radicchio from Treviso (in season), Italian sausage and gorgonzola cheese	
FINETA	
pomodoro, mozzarella, pancetta, asparagi e scamorza	10.00
tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, asparagus and smoked cheese	
RASEGHEO	
pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni e cipolla	10.00
tomato sauce, mozzarella, pancetta, bell pepper and onion	
TOMBIN	
Mozzarella, pomodoro, feta greca, olive, pomodori secchi e rucola	10.00
tomato sauce, mozzarella, feta cheese, olives, sun-dried tomatoes and rocket salad	
BARBACAN	
Mozzarella, pomodoro, feta greca, sfilacci di cavallo e rucola	10.00
tomato sauce, mozzarella, feta cheese, frayed horse meat	
CAPITEO	
Mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola e grana	10.00
tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket salad and parmesan cheese	
DOLCI SWEETS	
Tiramisù fatto incasa	4,00
Home made tiramisu	

BAR

Birra 0,33 L 3.00

Birra 0,5 L 5.00

Bibite in lattina Soft drinks 2.00
Fanta, Sprite, Lemon Soda

Thè alla pesca o limone 2.00
Lemon or peach iced tea

VINI

Lugana “Capotesta” CASCINA MADDALENA, Veneto 16.00

Soave “Monte Fiorentine” CA' RUGATE, Veneto 16.00

Valpolicella “Capitel del Nicalò” TEDESCHI, Veneto 14.00

Mompertone PRUNOTTO, Piemonte 16.00

Chianti Classico “Peppoli” ANTINORI, Toscana 18.00

Carmenere DEL REBENE, Veneto 20.00