



RISTORANTE - PIZZERIA "La Montanina"
- anche da asporto -

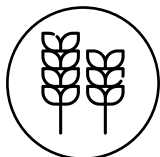
Via Miranese, 58 - Mirano - VE
Tel. 041 9346996

Ci trovi anche su:  

ALLERGENI

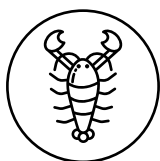
È importante comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze a qualche alimento o ingrediente.

Gli ingredienti utilizzati in questo locale sono naturali e genuini, scelti secondo la nostra esperienza per dare la massima qualità ai nostri prodotti. Tra gli ingredienti utilizzati vi possono anche essere prodotti che provocano allergie o intolleranze tra i quali:



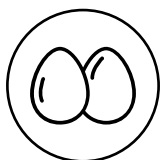
1 - GLUTINE

Cereali contenenti glutine, grano segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



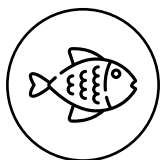
2 - CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei



3 - UOVA

Uova e prodotti a base di uova



4 - PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce



5 - ARACHIDI E DERIVATI

Arachidi e prodotti a base di arachidi



6 - SOIA

Soia e prodotti a base di soia (es. latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



7 - LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte



8 - FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



9 - SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano



10 - SENAPE

Senape e prodotti a base di senape



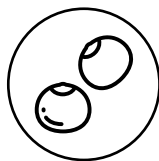
11 - SESAMO

Sesamo e prodotti a base di sesamo



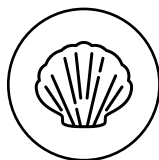
12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂



13 - LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini



14 - MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi

MENU DI CARNE

ANTIPASTI

Tartare di filetto (1-7)	€ 16.00
Gnocco fritto con petto d'oca affumicato e scaglie di grana (1-7)	€ 12.00
Culaccia con burrata (1-7)	€ 13.00
Crudo e bufala (1-7)	€ 13.00
Bruschetta con olive taggiasche e pomodorini (2pz) (1)	€ 7.00
Tagliere misto per 2 persone (1-7)	€ 26.00

PRIMI PIATTI

Gnocchi fatti in casa, taleggio, speck e mandorle tostate (1-3-7-8)	€ 12.00
Gnocchi fatti in casa alla sorrentina (1-3-7)	€ 10.00
Scialatielli aum aum (con pomodoro, melanzane e provola) (1-3-7)	€ 11.00
Tagliatelle fatte in casa con ragù d'anitra (1-3-7-9)	€ 15.00

SECONDI PIATTI

Filetto ai ferri con salsa al fondo bruno e patate al forno	€ 25.00
Tagliata di entrecote con pomodorini, rucola e grana	€ 20.00
Costata di scottona dei fiordi	<i>l'etto</i> € 6.50
Grigliata mista di carne (7)	€ 22.00
Costicine alla birra e miele (1)	€ 15.00
Tagliata di entrecote con tortino di patate al formaggio (1-7)	€ 20.00

MENU DI PESCE

ANTIPASTI

Antipasto crudità (2-4-7)	€ 28.00
Zuppa di cozze alla napoletana (1-8-14)	€ 13.00
Insalata di mare (2-4-14)	€ 16.00
Capesante gratinate* (3pz) (1-14)	€ 15.00
Antipasto adriatico* (piatto unico) (1-2-4-14)	€ 23.00
Crostini al baccalà mantecato con sarde in saor (1-4-7)	€ 13.00

PRIMI PIATTI

Raviolo di pesce con pomodorini gialli e stracciatella (1-2-4)	€ 13.00
Risotto del giorno (2-4-14)	<i>Minimo due persone - cad</i> € 18.00
Spaghetti alle vongole (1-14)	€ 18.00
Paccheri con coda di gambero, pomodoro corbarino giallo e stracciatella* (1-2-7)	€ 15.00
Scialatielli allo scoglio* (1-2-4-14)	€ 20.00
Paella del pescado* (2-4-14)	<i>Minimo due persone - cad</i> € 25.00
Linguine all'Amalfitana* (1-2-14)	<i>Minimo due persone - cad</i> € 35.00

(a porzione: mezzo astice, 2 scampi, 2 gamberoni, 1 capasanta, cozze e vongole)

SECONDI PIATTI

Grigliata del pescatore (2-4-14)	€ 25.00
Fritto misto con polenta e verdure* (1-2-4)	€ 22.00
(calamari, code di gambero, baccalà e sarde)	
Fritto di calamari e code di gambero con polenta e verdure* (1-2-4)	€ 20.00
Gamberoni e calamaretti ai ferri (2-4)	€ 18.00
Filetto di branzino cotto a bassa temperatura e spadellato con pomodorini e olive (4)	€ 15.00
Tagliata di tonno al sesamo (4-11)	€ 20.00

PIATTI BAMBINI

Gnocchi fatti in casa al pomodoro (1-3)	(Porzione adulto +3.50€) €	8.00
Gnocchi fatti in casa al ragù (1-3-9)	(Porzione adulto +3.50€) €	9.00
Penne al pomodoro (1)	(Porzione adulto +2.50€) €	6.50
Penne al ragù (1-9)	(Porzione adulto +2.50€) €	7.50
Cotoletta di pollo con patatine fritte* (1-3)	(Porzione adulto +5.00€) €	11.00
Hamburger di manzo con patate fritte*	(Porzione adulto +5.00€) €	11.00

CONTORNI

Insalata mista	€	4.50
Insalata verde	€	4.00
Verdure ai ferri	€	6.00
Patate fritte*	€	6.00
Patate al forno	€	6.00
Friarielli saltati in padella	€	6.00
Verdure cotte	€	6.00

INSALATONE

Vegetariana sfiziosa (8)	€	13.00
Misticanza, radicchio, mela verde, mandorle tostate, noci, finocchio marinato al vino e limone		
Mediterranea* (2-7-8)	€	16.00
Insalata verde, pomodorini, code di gambero, olive, burrata, pistacchio		
Parigina (4-7)	€	13.00
Insalata verde, mais, tonno, ciliegine di bufala, pomodorini		
Pirata (7)	€	16.00
Insalata verde, radicchio, petto d'oca, ciliegine di bufala, olive taggiasche, straccetti di pomodori secchi		
Alici di Cetara (4-7)	€	15.00
insalata verde, radicchio, straccetti di pomodori secchi, olive taggiasche, capperi, ciliegine di bufala, alici di Cetara		

SFIZIOSITA'

Olive ascolane* (10 pz) (1-3-6-7-9-10)	€ 6.00
Mozzarelline fritte* (10 pz) (1-3-6-7-9-10)	€ 6.00
Verdure pastellate* (1-3-6-9-10)	€ 7.00
Polpette melanzane* (6 pz) (1-3-6-7-9-10)	€ 8.00
Misto fritto Napoli* (1-3-6-7-9-10)	€ 15.00

I NOSTRI DOLCI

Dolci campani (1-3-5-6-7-8)	€ 6.00/7.00
Dolci della casa (1-3-5-6-7-8)	€ 6.00/7.00
Tartufo (1-3-6-7-8)	€ 4.50
Tartufo affogato al caffè (1-3-6-7-8)	€ 6.00
Tartufo al whisky o liquore (1-3-6-7-8)	€ 7.00



PIZZE con DOPPIA LIEVITAZIONE alla NAPOLETANA

PIZZE BIANCHE

Cappello del prete (1-7)	€ 13.00
Cestino di pane che contiene: misticanza, burrata, pinoli, pomodori secchi, prosciutto crudo.	
Casale (1-7)	€ 11.00
Fior di latte, stracciatella, mortadella, rucola	
Cremosa (1-4-7)	€ 12.00
Fior di latte, crema di zucchine, salmone affumicato	
Gioiosa (1-4-7-8)	€ 13.00
Fior di latte, spada affumicato, burrata, granella di pistacchi	
Mediterranea (1-4-7)	€ 11.00
Fior di latte, zucchine scapece, spada affumicato	
Mitica (1-7-8)	€ 11.50
Fior di latte, pancetta in cottura, stracciatella, granella di pistacchi	

PIZZE ROSSE

4 P (1-7)	€ 12.00
Pomodoro, fior di latte, porcini, pancetta, pecorino, pinoli	
Casale 2 (1-7-8)	€ 11.00
Pomodoro, fior di latte, mortadella, pecorino, granella di pistacchi	
Rossa (1-7)	€ 12.00
Pomodoro, melanzane al funghetto, burrata, culatello	

CORNICIONI *(Diametro ridotto avendo cornicione ripieno)*

Monti Lattari (1-7)	€ 12.00
Cornicione ripieno di ricotta di bufala; farcita con pomodoro, fior di latte, melanzane al funghetto, spianata calabra, ricotta affumicata in cottura	
Nonna (1-7-9)	€ 13.00
Cornicione ripieno di ricotta di bufala; farcita con pomodoro, fiordilatte, polpettine fritte e spolverata di parmigiano reggiano	
Paesana (1-7)	€ 13.00
Cornicione ripieno di ricotta di bufala; farcita con pomodoro, provola fresca, salsiccia, patate al forno	
Sbriciolata (1-7-8)	€ 14.00
Cornicione ripieno di ricotta di bufala; bufala, pomodorino giallo corbarino, guanciale croccante, tarallo alle mandorle sbriciolato	

PIZZE con DOPPIA LIEVITAZIONE alla NAPOLETANA

FOCACCE

Buonissima (1-7)	€ 13.00
Pomodorino, crudo e ciliegine di bufala	
Caprese (1-7)	€ 12.00
Bufala a fette, pomodoro a fette, basilico	
Creativa (1-7)	€ 10.50
Stracciatella, pomodori secchi, rucola	
Preferita (1-7)	€ 12.00
Burrata, mortadella, pomodori secchi	

CALZONI FRITTI

Napoli (1-7)	€ 10.50
Fior di latte, provola affumicata fresca, salame dolce	
Piccante (1-7)	€ 10.50
Provola affumicata fresca, melanzane al funghetto, salamino	
Provola (1-7)	€ 11.00
Provola fresca affumicata, prosciutto cotto, ricotta di bufala, pepe	
Scarola (1-4-7)	€ 12.00
Fior di latte, scarola, alici di cetara, olive, ricotta di bufala	

PIZZA FRITTA *(Pizza APERTA soggetta a doppia cottura: prima fritta e poi ripassata in forno)*

Alla bufala (1-7)	€ 9.00
Pomodoro, bufala	
Funghi e sopressa (1-7)	€ 12.50
Pomodoro, fior di latte, funghi, asiago, sopressa	
Gorgonzola e crudo (1-7)	€ 11.00
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, prosciutto crudo	
Made in sud (1-7)	€ 13.00
Impasto di ricotta di bufala, fior di latte, provola, salame dolce	

I PANUOZZI *(Panini fatti con l'impasto della pizza)*

Alla diavola (1-7)	€ 12.00
Pomodoro, fior di latte, provola affumicata, funghi, spianata calabra	
Campagnolo (1-7)	€ 13.50
Fior di latte, provola affumicata, salsiccia, olive, peperoni, pancetta	
Classico (1-7)	€ 13.00
Bufala, pomodorini, prosciutto crudo, rucola	
Ghiotto* (1-7)	€ 13.50
Fior di latte, provola affumicata, porchetta, patate fritte	
Positano (1-7)	€ 13.50
Fior di latte, provola affumicata, salsiccia, friarielli napoletani	

Tutte le pizze del menu si possono avere con impasto alla napoletana.

PIZZE

✓ per le nostre pizze usiamo solo: fior di latte dop e ingredienti a marchio dop e igp.

✓ le pizze baby non hanno riduzione di prezzo e riduzione di ingredienti

✓ le variazioni e le aggiunte verranno conteggiate

PIZZE CLASSICHE

Marinara (1)	€ 5.50
Pomodoro, aglio, origano	
Margherita (1-7)	€ 6.50
Pomodoro, fior di latte	
Bufala (1-7)	€ 9.00
Pomodoro, bufala	
Bufalina (1-7)	€ 10.50
Pomodoro, fior di latte, pomodorini, ciliegine di bufala	
Bassanese (1-3-7)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, uovo, asparagi (con asparagi freschi € 11.00)	
Brie e speck (1-7)	€ 10.00
Pomodoro, fior di latte, brie, speck	
Burrata (1-7)	€ 12.00
Pomodoro, fior di latte, burrata, crudo di Parma	
Calabra (1-7)	€ 10.00
Pomodoro, fior di latte, spianata calabra, nduja piccante	
Calzone alle verdure (1-7)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate	
Calzone (1-7)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi	
Capo (1-7)	€ 10.50
Pomodoro, fior di latte, ricotta, spinaci, prosciutto crudo	
Capricciosa (1-7)	€ 10.00
Pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, funghi	
Carbonara (1-3-7)	€ 11.00
Pomodoro, fior di latte, uovo sbattuto, guanciale in cottura, pecorino, pepe	
Cetara (1-4-7)	€ 10.50
Pomodoro, fior di latte, alici di cetara dopo cottura, pomodori secchi	
Chiodini (1-7)	€ 8.50
Pomodoro, fior di latte, chiodini	
Chitarra (1-7)	€ 8.50
Pomodoro, fior di latte, melanzane, pomodoro a fette	
Contadinella (1-3-4-7)	€ 10.00
Pomodoro, fior di latte, tonno, uovo, asparagi (con asparagi freschi € 13.00)	
Cotto alla brace (1-7)	€ 9.50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alla brace	
Culaccia (1-7)	€ 9.50
Pomodoro, fior di latte, culaccia	

Tutte le pizze del menu si possono avere con impasto alla napoletana.

Delicata (1-7-8)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, Philadelphia, zucchine, noci	
Diavola (1-7)	€ 8.50
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante napoli	
Divina (1-7)	€ 10.50
Pomodoro, fior di latte, brie, prosciutto cotto alla brace, rucola	
Francesina (1-7)	€ 10.50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, brie, patate al forno	
Friarielli (1-7)	€ 12.50
Pomodoro, fior di latte, provola, friarielli napoletani, pancetta nostrana	
Funghi (1-7)	€ 8.50
Pomodoro, fior di latte, funghi	
Maialata (1-7)	€ 13.00
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, pancetta in cottura, porchetta	
Mari e monti* (1-2-7)	€ 11.50
Pomodoro, fior di latte, gamberetti, misto funghi	
Monte bianco (1-7)	€ 10.00
Pomodoro, fior di latte, panna, speck	
Napoletana (1-4-7)	€ 9.50
Pomodoro, fior di latte, alici di cetara dopo cottura, capperi	
Olandese (1-7)	€ 8.00
Pomodoro, fior di latte, patate al forno	
Parma (1-7)	€ 9.50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo	
Parmigiana (1-7)	€ 8.50
Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte o a funghetto o ai ferri, parmigiano	
Patatosa* (1-7)	€ 8.00
Pomodoro, fior di latte, patatine fritte	
Peperoni (1-7)	€ 8.00
Pomodoro, fior di latte, peperoni grigliati	
Piemontese (1-7)	€ 8.50
Pomodoro, fior di latte, rucola, grana a scaglie	
Porchetta (1-7)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, porchetta	
Porcini* (1-7)	€ 9.50
Pomodoro, fior di latte, porcini	
Primavera (1-7)	€ 8.50
Pomodoro, fior di latte, pomodoro a fette, grana a scaglie	
Profumi di bosco (1-7)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, misto funghi	
Prosciutto (1-7)	€ 8.50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	
Prosciutto e funghi (1-7)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi	
Pugliese (1-7)	€ 7.50
Pomodoro, fior di latte, cipolla di tropea	
Puledrina (1-7)	€ 9.50
Pomodoro, fior di latte, Philadelphia, sfilacci, rucola	

Tutte le pizze del menu si possono avere con impasto alla napoletana.

Quattro formaggi (1-7)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, formaggi misti	
Quattro stagioni (1-7)	€ 10.50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive	
Ricotta e spinaci (1-7)	€ 8.50
Pomodoro, fior di latte, ricotta, spinaci	
Romagnola (1-7)	€ 10.00
Pomodoro, fior di latte, funghi, porchetta	
Romana (1-4-7)	€ 9.50
Pomodoro, fior di latte, alici di cetara dopo cottura	
Rucola e gamberetti* (1-2-7)	€ 10.50
Pomodoro, fior di latte, gamberetti, rucola	
Rustica* (1-7)	€ 12.00
Pomodoro, fior di latte, porcini, stracchino, sopressa	
Salsiccia (1-7)	€ 8.50
Pomodoro, fior di latte, salsiccia	
Serena* (1-7)	€ 12.00
Pomodoro, fior di latte, porcini, bresaola, grana	
Sfiziosa (1-7)	€ 12.00
Pomodoro, fior di latte, chiodini, provola affumicata, culaccia	
Siciliana (1-4-7)	€ 11.50
Pomodoro, fior di latte, salamino, alici di cetara dopo cottura, capperi, olive	
Spada (1-4-7)	€ 10.50
Pomodoro, fior di latte, pesce spada	
Speciale (1-7)	€ 11.50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, peperoni, olive, asparagi (con asparagi freschi € 13.50)	
Tirolese (1-7)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, speck	
Tonno e cipolla (1-4-7)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla di tropea	
Trevigiana (1-7)	€ 11.00
Pomodoro, fior di latte, lardo di colonnata, radicchio (tardivo in stagione)	
Valtellina (1-7)	€ 11.00
Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, grana	
Veneta (1-7)	€ 10.00
Pomodoro, fior di latte, funghi, sopressa	
Verdure (1-7)	€ 9.00
Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate	
West (1-7)	€ 12.00
Pomodoro, fior di latte, fagioli, salsiccia, cipolla di tropea, pancetta nostrana	
Würstel (1-7)	€ 8.00
Pomodoro, fior di latte, würstel	
Zingara (1-7)	€ 9.50
Pomodoro, fior di latte, peperoni, salamino, olive	

Tutte le pizze del menu si possono avere con impasto alla napoletana.

PIZZE BIANCHE

Altopiano (1-7)	€ 10.50
Fior di latte, misto funghi, asiago, sopressa	
Autunno (1-7-8)	€ 10.00
Fior di latte, gorgonzola, noci, speck	
Briosa (1-7)	€ 10.00
Fior di latte, brie, zucchine, sfilacci	
Curiosa (1-7)	€ 10.00
Fior di latte, stracchino, pomodorini, sfilacci	
Damigella (1-7)	€ 10.00
Fior di latte, peperoni, porchetta	
Desiderio (1-7)	€ 11.00
Fior di latte, salsiccia, peperoni, speck	
Genovese (1-7)	€ 9.50
Fior di latte, pesto alla genovese, olive taggiasche, pinoli	
Genuina (1-7)	€ 12.00
Fior di latte, pomodoro a fette, bresaola, rucola, grana a scaglie	
Greca (1-7)	€ 11.00
Fior di latte, pomodoro a cubetti condito, feta greca, olive taggiasche, basilico frullato	
Norvegese (1-4-7)	€ 14.00
Fior di latte, pomodorini, salmone, burrata, rucola	
Reale (1-7)	€ 11.00
Fior di latte, Philadelphia, pomodorini, bresaola	
Sapori del sud (1-7)	€ 13.00
Mozzarella di bufala, friarielli, salsiccia	
Saporita (1-7)	€ 10.50
Fior di latte, ricotta affumicata in cottura, pomodori secchi, pancetta nostrana	
Scarola (1-4-7)	€ 10.50
Fior di latte, alici di cetara dopo cottura, scarola, olive taggiasche	

PIZZA A MEZZO METRO

1/2 Metro margherita	€ 18.00
1/2 Metro farcito gusti "Pizze classiche"	max 3 gusti € 26.00
1/2 Metro farcito a scelta libera	max 3 gusti € 30.00



Tutte le pizze del menu si possono avere con impasto alla napoletana.

PIZZE SPECIALI

Bella Napoli (1-4-7)	€ 13.50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, capperi, salamino, peperoni, alici di Cetara, origano	
Cornetto di bufala (1-7)	€ 14.50
Ripieno di formaggio, mozzarella di bufala; ricoperto con prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana	
Frutti di mare* (1-2-4-14)	€ 15.00
Pomodoro, polipo, seppia, code di gambero, cozze, vongole, scampo, gamberone	
Gustosa (1-7)	€ 11.50
Pomodoro, fior di latte, Philadelphia, prosciutto crudo, rucola	
Miranese (1-7)	€ 14.00
Fior di latte, pomodoro corbarino giallo, feta greca, petto d'oca	
Moda (1-7)	€ 12.50
Pomodoro, fior di latte, würstel, funghi, cipolla, peperoni, porchetta	
Montanina (1-7)	€ 12.50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto, provola, salsiccia, pancetta, scaglie di ricotta affumicata	
Paradiso (1-4-7)	€ 12.50
Fior di latte, provola affumicata fresca, pomodorino corbarino giallo, alici di Cetara dopo cottura e pecorino	
Pazza (1-7)	€ 12.00
Pomodoro, fior di latte, funghi, salamino, peperoni, porchetta	
Prelibata (1-7)	€ 11.50
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, cipolla di tropea, gorgonzola, salamino	
Vulcano* (1-2-4-7)	€ 14.00
Pomodoro, fior di latte, code di gamberi, salmone in cottura, pomodorini cotti, rucola	

PIZZE ARROTOLATE

Golosa (1-7)	€ 12.00
Fior di latte, Philadelphia, zucchine grigliate, prosciutto cotto alla brace	
Scapece (1-7)	€ 13.50
Fior di latte, zucchine alla scapece, burrata, speck	
Sorrentina (1-7)	€ 10.50
Fior di latte, salamino piccante, pecorino, melanzane al funghetto	
Spiritosa (1-7)	€ 13.00
Fior di latte, stracciatella, straccetti di pomodori secchi, culatello	
Per ogni aggiunta affettati	+ € 2.50/3.00
Battuta	+ € 3.50
Mozzarella senza lattosio	+ € 1.50
Aggiunta affettati per battuta	+ € 3.00
Impasto di kamut	+ € 2.00
Impasto integrale	+ € 2.00
Impasto gluten free	+ € 2.00

Tutte le pizze del menu si possono avere con impasto alla napoletana.

BEVANDE

BIBITE

Acqua minerale naturale o frizzante lt 0.75	€	3.00
Bibite in lattina o vetro - lt 0,33	€	3.00
Pepsi alla spina - piccola lt 0.30	€	3.00
Pepsi alla spina - media lt 0.50	€	5.00
Aranciata alla spina - piccola lt 0.30	€	3.00
Aranciata alla spina - media lt 0.50	€	5.00

CAFFETTERIA

Caffè	€	1.50
Caffè doppio	€	3.00
Caffè decaffeinato	€	1.60
Caffè corretto	€	2.00
Caffè d'orzo	€	2.00
Caffè speciale	€	3.00
Ginseng	€	2.00
The e tisane	€	3.50

LIQUORI

Storica	€	5.00
Prime uve	€	4.50
Amari vari	€	4.00
Grappa Poli Cleopatra Amarone	€	6.00
Grappa Poli Cleopatra Moscato	€	6.00
Grappa Poli Bassano	€	4.00
Grappa Poli Bassano 24 Carati	€	4.50
Grappa Poli Due barili	€	6.00
Grappa Poli Sassicaia	€	10.00
Grappa Bonollo Amarone OF	€	7.00
Grappa Bonollo Lignum miele tiglio	€	5.00
Whisky Akashi Sherry Cask	€	8.00
Whisky Akashi Blended	€	8.00
Whisky Finlaggan Original Peaty	€	6.00
Rum diplomatico	€	6.00
Rum Zacapa 23	€	9.00

VINI IN BOTTIGLIA ⁽¹²⁾

			Calice	Bottiglia
BOLLICINE				
Extra Dry	Drusian	<i>Prosecco Docg</i>	€ 4.00	€ 23.00
Millesimato	Drusian	<i>Prosecco Docg</i>	€ 4.00	€ 23.00
Brut	Drusian	<i>Prosecco Docg</i>	€ 4.00	€ 23.00
Brut	Abate Nero	<i>Doc Trento</i>	€ -	€ 33.00
Brut	Le Marchesine	<i>Franciacorta Docg</i>	€ -	€ 31.00

VINI ROSSI

Cabernet Franc	Castelvecchio	<i>Doc Carso</i>	€ 4.50	€ 24.00
Pinot Nero	Rottensteiner	<i>Doc Alto Adige</i>	€ 4.50	€ 24.00
Chianti	Unlimited	<i>Chianti Classico</i>	€ -	€ 24.00
Valpolicella	Ripasso Bertani	<i>Doc</i>	€ 4.50	€ 24.00
Merlot	Mazzolada	<i>Doc</i>	€ -	€ 18.00

VINI BIANCHI

Pinot Bianco	Rottensteiner	<i>Doc Alto Adige</i>	€ 4.00	€ 21.00
Ribolla Giallo	Martagona	<i>Doc Colli orientali del Friuli</i>	€ -	€ 22.00
Lugana	Cà dei Frati	<i>Doc</i>	€ 4.50	€ 24.00
Traminer	Rottensteiner	<i>Doc Alto Adige</i>	€ -	€ 23.00
Pinot Grigio	Specogna	<i>Igt Venezia Giulia</i>	€ 4.50	€ 23.00

VINI DA DESSERT

Moscato Fior d'Arancio biologico		<i>Docg</i>	€ -	€ 18.00
Refrentolo Passito		<i>Docg</i>	€ -	€ 18.00
Passito di Pantelleria		<i>Docg</i>	€ -	€ 18.00

VINI ALLA SPINA ⁽¹²⁾

			lt 0.25	€ 3.50
Cabernet Sauvignon	Cantina Montelliana e dei Colli Asolani	<i>IGT Veneto</i>	lt 0.50	€ 5.50
			lt 1	€ 11.00
			lt 0.25	€ 3.50
Verduzzo Tranquillo	Cantina Montelliana e dei Colli Asolani	<i>IGT Veneto</i>	lt 0.50	€ 5.50
			lt 1	€ 11.00
			lt 0.25	€ 4.00
Glera TreVenezie	Cantina Serena Wines 1881	<i>IGT Frizzante</i>	lt 0.50	€ 6.50
			lt 1	€ 13.00

BIRRE ALLA SPINA



Premium Lager (1)	La Bionda per eccellenza, delicatamente dolce, morbida ed equilibrata.	lt 0.30	€ 4.00
4.8% Vol.		lt 0.50	€ 6.00



Bock	Un'autentica Lager, dolce ed equilibrata per definizione, con un riguardo in più grazie alla ricetta specificatamente formulata per celiaci.	lt 0.30	€ 5.00
<i>Non filtrata</i>		lt 0.50	€ 7.00
6.5% Vol.			



India Pale Ale (1)	Un'intensa IPA dall'amaro spiccato ma bilanciato, un gusto deciso accompagnato da un profumo esplosivo di agrumi e fiori.	lt 0.30	€ 5.00
<i>Non filtrata</i>		lt 0.50	€ 7.00
5.8% Vol.			



Wit (1)	Se la birra fosse una stagione, Wit sarebbe l'estate. Fresca e dolce allo stesso tempo, dal sapore distintamente fruttato e i profumi di banana, pera e chiodi di garofano.	lt 0.30	€ 5.00
<i>Non filtrata</i>		lt 0.50	€ 7.00
5.1% Vol.			

BIRRE IN BOTTIGLIA



Guglielmo (1)	Tradizionale Lager dal gusto di malto e luppolo molto ben equilibrati. Fermenta senza fretta, a basse temperature. Chiara, profumata e leggera.	lt 0.50	€ 7.00
<i>Lager</i>			
4.9% Vol.			



Amleto (1)	Segue perfettamente lo stile tedesco, birra a bassa fermentazione, ambrata carica, densa con un marcato carattere maltato.	lt 0.50	€ 7.00
<i>Bock</i>			
6.5% Vol.			



Cordelia (1)	Dal gusto ricco ma equilibrato che sa ben intrecciare l'intensità del luppolo con i migliori sentori di fiori ed agrumi.	lt 0.50	€ 7.00
<i>Ipa</i>			
5.8% Vol.			



Senza Glutine	Un'autentica Lager, dolce ed equilibrata per definizione, con un riguardo in più grazie alla ricetta specificatamente formulata per celiaci.	lt 0.33	€ 4.50
<i>Non filtrata</i>			
4.8% Vol.			