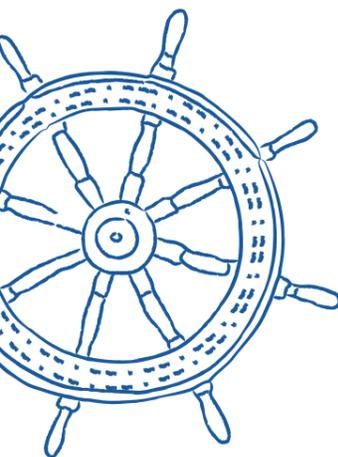


*cosa prende?
un tramonto per due vista mare!*





LA NOSTRA CUCINA

*Direttamente da Chioggia, uno dei mercati ittici più importanti del paese,
prodotti freschissimi e di alta qualità alla base dei nostri piatti.*

*Anche la pasta, rigorosamente a km zero e fondamentale per la preparazione dei nostri primi piatti
ci viene fornita da un noto pastificio locale "Garbin", di altissima qualità.*

LA NOSTRA PIZZERIA

*La nostra pizza nasce dall'utilizzo di ingredienti di prima qualità,
frutto di un'accurata selezione climatica, come la farina macinata a pietra
con l'innovativo metodo "Augmented Stone-Miling".*

*Utilizziamo solo le farine più pregiate, della linea "Petra" del "Molino Quaglia",
in particolare una farina di tipo "1", (Petra 3) e una farina Integrale (Petra 9).*

*Un impasto alternativo che vi offriamo è quello con farina Biologica "Khamut",
scelta accuratamente per garantirvi sempre un prodotto di prima qualità e derivante dal grano "Khorasan",
un grano ricco di nutrimenti, digeribile e dal sapore caratteristico, con una leggera sfumatura dolce.*

*Grazie a materie prime di alta qualità possiamo offrirvi una pizza altamente digeribile, profumata,
leggermente croccante e dai profumi armoniosi, risultato di tante ore di lievitazione
(maturazione 24h / 48h / 72h +) a temperature controllate giornalmente.*

*L'impasto stesso, con una idratazione medio/alta al 60%
assicura ancor di più la digeribilità del prodotto finale offertovi.*

*Portando avanti con passione il nostro lavoro,
ci occupiamo in prima persona anche della produzione del pane
sulle vostre tavole per ingannare l'attesa o come contorno per le nostre pietanze di cucina.
Anch'esso generato con farina di prima qualità, del medesimo molino e della medesima linea "Petra"
(in questo caso Petra 1 - tipo "1") e farina "0" nota come "Unica".*

*Per potervi garantire un prodotto alveolato, soffice e digeribile con l'aggiunta di lievito madre secco attivo,
il nostro pane lievita almeno 24h, sempre a temperature controllate e sempre con idratazione al 60%.*

IL MENU



ANTIPASTI

Burrata e culatello € 13,00

Roast beef su letto di misticanza e scaglie di grana € 12,00

Caprese con bufala € 12,00

*Capesante al pezzo € 4,00

Cozze e vongole € 13,00

Baccalà mantecato su crostino all'aglio € 12,00

*Polentina e schie € 15,00

*Antipasto crudo € 20,00

scampi - gambero rosso - tartare ricciola

(+ capasanta € 3,50/pz, + ostrica € 3,50/pz + ostrica Gillardeau € 3,00/pz)

*Tartare di Tonno € 20,00

*Tris di tartare € 20,00

(in base al pescato del giorno)

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole € 12,00

*Spaghetti allo scoglio € 16,00

*Gnocchetti alla marinara € 11,00

*Primo del giorno € 16,50

SECONDI PIATTI

*Frittura mista € 15,50

*Spada in salmoriglio alla griglia € 20,00

*Scottata di tonno € 20,00

*Grigliata di crostacei € 30,00

(1 capasanta, 1/2 aragosta, 3 scampi, 3 gamberoni)

MENU BAMBINI

*Pasta Ragu / Pomodoro € 8,50

*Cotoletta con patate fritte € 9,00

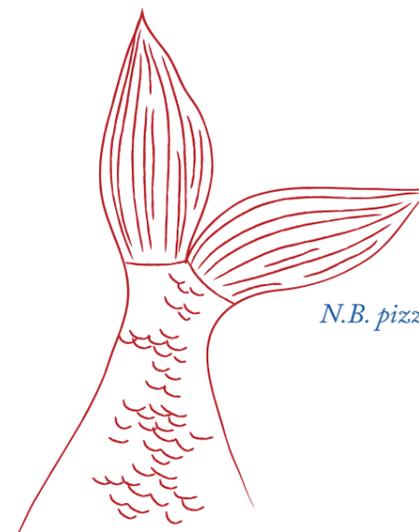
Pizza Baby prosciutto € 6,50

Pizza Baby würstel € 6,50

N.B. pizzeria e cucina non garantiscono l'uscita in contemporanea delle pietanze.

** i prodotti possono essere congelati all'origine*

COPERTO € 3,50



BIRRE & VINI



BIRRERIA

Birra Peroni puro malto 0,50 lt € 5,50

Weizen 0,50 lt € 6,00

Kwak Belga ambrata 33 cl € 5,00

IPA All Day 35,5 cl € 5,00

Chimay rossa 33 cl € 5,00

Mora Baladin speziata al grano, agrumi e zenzero € 6,00

Forst Original bionda alla spina 0,30 lt € 3,50

Forst Original bionda alla spina 0,50 lt € 5,50

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Soave Pieropan € 18,00

Lugana "Le Morette" € 19,00

Chardonnay € 18,00

Pinot grigio Santa Sofia € 18,00

Gewurtztraminer S.Michele Appiano € 24,00

Ribolla Gialla € 18,00

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Valpolicella classico Allegrani € 18,00

Merlot € 19,00

Cabernet franc € 18,00

Pinot nero Maculan € 18,00

BOLLICINE IN BOTTIGLIA

Prosecco DOCG Bisol brut € 22,00

Spagnol valdobbiadene DOCG brut € 22,00

Franciacorta brut Monterossa € 35,00

Fior d'arancio Zanovello € 20,00

Franciacorta Bellavista € 50,00

Franciacorta Ca del Bosco € 50,00

Ferrari Perle Bianco € 45,00

Champagne Moet & Chandon € 80,00

Champagne Perrier Jouet "Grand Brut" € 80,00

BIBITE

Bibite in bottiglia € 3,00

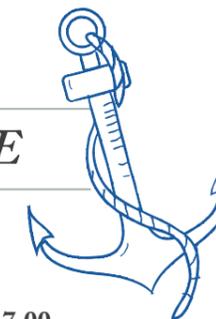
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Chinotto)

Bibite in lattina € 3,00

(Acqua Brillante, Lemonsoda, The pesca, The limone, Sprite)

Acqua naturale/gassata 0,75 cl € 2,70

LE PIZZE



MARGHERITA € 7,00

Passata di pomodoro, fior di latte

PROSCIUTTO € 7,50

Passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

NAPOLETANA € 8,00

Passata di pomodoro, fior di latte, filetto di alice del Cantabrico, capperi al sale

VIENNESE € 8,00

Passata di pomodoro, fior di latte, wurstel a rondelle

DIAVOLA € 8,00

Passata di pomodoro, fior di latte, salame piccante stagionato

PROSCIUTTO E FUNGHI € 8,50

Passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati

SALAMINO E CIPOLLA € 8,50

Passata di pomodoro, fior di latte, salame piccante stagionato, cipolla rossa di Tropea IGP

TRICOLORE € 9,00

Passata di pomodoro, fior di latte, rucola, datterino rosso fresco, bufala DOP spezzettata in uscita, olio EVO

CAPRICCIOSA € 9,00

Passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi a spicchi trifolati

QUATTRO FORMAGGI € 8,50

Passata di pomodoro, fior di latte, crema saporita ai 4 formaggi, gorgonzola dolce cremoso

VEGETARIANA € 8,00

Passata di pomodoro, fior di latte, melanzane fresche grigliate, zucchine e peperoni freschi al forno, cipolla rossa di Tropea IGP

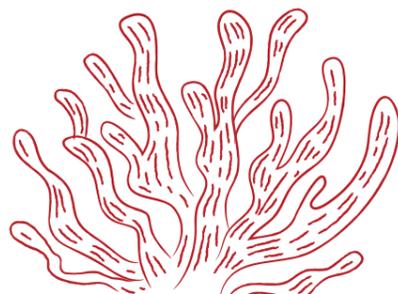
TONNO E CIPOLLA € 10,00

Passata di pomodoro, fior di latte, filetto di tonno Pinna Gialla, cipolla rossa di Tropea IGP

TONNO, SALAMINO E CIPOLLA € 10,50

Passata di pomodoro, fior di latte, filetto di tonno Pinna Gialla, cipolla rossa di Tropea IGP, salamino piccante stagionato

COPERTO € 3,50



LE PIZZE



CALZONE € 8,50

Passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, passata di pomodoro su richiesta

BUFALINA € 9,00

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala fresca spezzettata grossolanamente in cottura

SAN DANIELE € 9,50

Passata di pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo Veneto IGT

TIROLESE € 9,00

Passata di pomodoro, fior di latte, gorgonzola dolce cremoso, speck del Trentino

PARMIGIANA € 8,50

Passata di pomodoro, fior di latte, melanzane fresche grigliate, grana a scaglie in cottura

BOSCAIOLA € 8,50

Passata di pomodoro, fior di latte, fantasia di funghi trifolati, grana a scaglie in cottura

CAMPANA € 9,50

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala spezzettata in cottura, fior di latte, basilico fresco a foglie, olio EVO

DELIZIOSA € 10,00

Passata di pomodoro, fior di latte, speck del Trentino, rucola, mozzarella di bufala spezzettata in uscita

MARINARA € 5,00

Passata di pomodoro, origano, olio all'aglio dello chef

ESTIVA € 10,00

Passata di pomodoro, fior di latte, filetto di alice del Cantabrico, datterino rosso fresco in cottura, burratina affumicata da 100 gr. Basilico fresco a foglie

BRIOSIA € 9,00

Pesto alla genovese, mozzarella di bufala spezzettata grossolanamente in cottura, ciliegino giallo fresco

COPERTO € 3,50

LE PIZZE



FUMÈ € 10,00

Fior di latte, briè a dadini, rucola, filetto di salmone Norvegese affumicato spezzettato a mano in uscita

GUSTOSA € 9,00

Passata di pomodoro, fior di latte, fantasia di funghi trifolati, briè a dadini, bacon a fette

DELICATA € 10,00

Passata di pomodoro, fior di latte, *gamberoni dello chef, *code di gambero spadellate, zucchine trifolate al forno, formaggio fresco a pasta spalmabile

AMERICANA € 8,50

Passata di pomodoro, fior di latte, bacon a fette in cottura, wurstel a rondelle, patatine fritte

CONTADINA € 9,00

Passata di pomodoro, fior di latte, funghi champignon trifolati, carciofi a spicchi trifolati, peperoni a fette al forno, salame piccante stagionato, olive taggiasche

VENEZIANA € 10,00

Passata di pomodoro, fior di latte, filetto di alice del Cantabrico, cipolla rossa di Tropea IGP, capperi al sale, datterino rosso in cottura, olive taggiasche, origano

SFIZIOSA € 11,00

Passata di pomodoro, fior di latte, misticanza colorata, culatello dolce, burratina fresca da 125 gr., ciliegino giallo fresco

AFFUMICATA € 11,00

Fior di latte, filetto di salmone Norvegese spezzettato a mano, burratina affumicata da 100 gr., ciliegino giallo fresco

***PIZZA DEL MESE**

a seconda della stagionalità *da € 9,50 a € 14,00*

Pane pizza / Schiacciata € 3,00

Variazioni per ingrediente da € 0,70 a € 2,50

Impasto al Kamut € 2,00

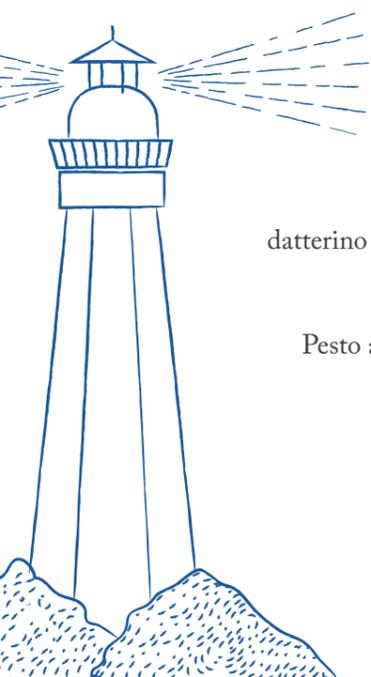
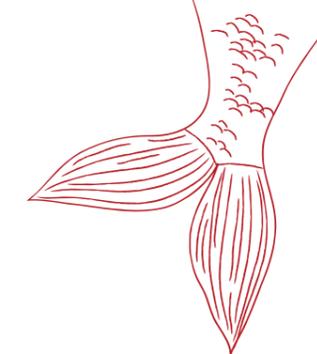
Tutte le pizze del menu possono essere realizzate con impasto al Kamut su richiesta.

Disponibile in caso di celiachia, base pizza senza glutine.

N.B. pizzeria e cucina non garantiscono l'uscita in contemporanea delle pietanze.

** i prodotti possono essere congelati all'origine*

COPERTO € 3,50



*Gentile ospite
se hai allergie o intolleranze alimentari chiedi pure
al nostro personale di sala,
la lista informativa dei nostri prodotti.*

INDIGA

