



Avviso ai clienti con intolleranze o allergie alimentari.

Gentile cliente, di seguito troverà le indicazioni riguardo alle 14 sostanze considerate "ALLERGENI" e alla loro presenza all'interno dei nostri prodotti. Per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 - Uova e prodotti a base di uova.
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 - Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo.
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 - Senape e prodotti a base di senape.
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si prega di rivolgersi al personale per l'Agenda degli Allergeni, è in ogni caso importante comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

****Prodotto surgelato all'origine***

Tutti i nostri prodotti all'occorrenza possono essere trattati con il sistema naturale dell'abbattimento rapido della temperatura e mantenuti con la catena del freddo. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

*****Tutti i panini, pane hamburger ed impasti pizza sono realizzati dallo chef.***

Coperto € 2,50



Birra Pedavena

Birra Pedavena

Birra Pedavena

Birra Pedavena

Birra Pedavena

I
V

BEV
BOTT

BEV
BOTT

1911

FRATELLI LUCIANI

MEDAGLIA D'ARGENTO
del Ministero di Agricoltura
Industria e Commercio

DIPLOMA DI
GRAN PREMIO
Esposizione Igiene Napoli, 1900

MEDAGLIA D'ORO
Esposizione
Mondiale Roma, 1911

FABBRICA DI BIRRA

PEDAVENA DI FELTRE



La famiglia Luciani ha iniziato a produrre birra a Pedavena nel 1897. Qui apre, pochi anni dopo, quella che tutt'oggi è la birreria più grande d'Italia.

Da un'idea dei fondatori è nato nel secondo dopoguerra il progetto di una rete di birrerie che riprendesse il nome della Fabbrica facendo conoscere i suoi prodotti in tutta Italia.

Oggi portiamo le nostre birre dalle pendici delle Dolomiti a tutta la rete di locali Fabbrica in Pedavena per far vivere a tutti i nostri clienti la magia dello storico birrificio.

Scopri sul nostro sito
WWW.FABBRICAINPEDAVENA.IT
dove trovare le altre birrerie!





birra® **Dolomiti**

Birra Dolomiti è la nostra selezione di birre create in **ESCLUSIVA PER LA RISTORAZIONE**. Queste ricette sono realizzate con l'utilizzo di cereali 100% italiani ed una selezione dei migliori luppoli europei. Il rispetto dei giusti tempi di fermentazione e la lunga maturazione a 0°C rendono queste birre uniche.

Tra gli ingredienti è presente anche malto da orzo delle Dolomiti, materia prima risultato di un progetto di filiera integrata nato nel 2006 grazie alla collaborazione con una cooperativa agricola che coltiva orzo distico da birra per la Fabbrica in Pedavena in vari comuni della provincia di Belluno alle pendici delle Dolomiti.



1897 NON FILTRATA

Birra della Casa



Direttamente dal Tank
NON PASTORIZZATA

Lager non filtrata, bassa fermentazione 5,8% vol.

La nostra non filtrata e non pastorizzata, spillata direttamente dal tank, ha un gusto ed un colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici.

bicchiere	0,20 l	€ 3 ⁰⁰
bicchiere	0,40 l	€ 6 ⁰⁰
stivale	0,50 l	€ 7 ⁰⁰
boccale	1 l	€ 12 ⁰⁰

LE BIRRE

alla spina



PEDAVERNA

Pils Italiana, bassa fermentazione 5,0% vol.

La ricetta che ha creato il mito della nostra fabbrica tramandata da mastro birraio a mastro birraio. La leggera nota erbacea del luppolo in fiore completa il profilo di questa birra rendendola estremamente rinfrescante, pur mantenendo un corpo importante dato della lunga fermentazione a bassa temperatura.

0,20 | € 2⁵⁰

0,40 | € 5⁰⁰

0,50 | € 6⁰⁰

stivale
1 | € 10⁰⁰
boccale



PEDAVERNA AMBRATA

Dunkel, bassa fermentazione 5,9% vol.

Un'ambrata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena

0,20 | € 3⁰⁰

0,40 | € 6⁰⁰



BIRRA DOLOMITI PILS

Pils italiana, bassa fermentazione 4,9% vol.

In questa Pils italiana puoi sentire tutta la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Si presenta con una schiuma compatta e cremosa impreziosita da note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di luppoli nobili quali lo Spalt Select.

0,20 | € 2⁵⁰

0,40 | € 5⁰⁰

0,50 | € 6⁰⁰

stivale
1 | € 10⁰⁰
boccale



BIRRA DOLOMITI ROSSA

Bock, bassa fermentazione 6,7% vol.

Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco.

0,20 | € 3⁵⁰

0,40 | € 7⁰⁰



BIRRA DELLA FESTA DELL'ORZO

Lager speziata, bassa fermentazione 4,7% vol.

Una birra estiva a bassa fermentazione con soli 4,7 gradi alcolici, prodotta con puro orzo, maltato e non, luppoli pregiati dalle sfumature delicatamente agrumate, perfezionata per la Festa dell'Orzo 2024. L'aggiunta di note speziate la rendono sfiziosamente fresca come l'aria delle Dolomiti di alta quota.

0,20 | € 3⁰⁰

0,40 | € 6⁰⁰

0,50 | € 7⁰⁰

stivale
1 | € 12⁰⁰
boccale

LE BIRRE alla spina



SUPERIOR PILS

Pils italiana, bassa fermentazione 5,2% vol.

La nostra reinterpretazione dello stile Pilsner fatta con puro malto italiano. I luppoli di coltivazione esclusivamente nazionale scelti per questa birra ed il loro sapiente dosaggio nelle diverse fasi della bollitura le donano un aroma deciso ed un amaro persistente.

0,20 | € 3⁰⁰
0,40 | € 5⁰⁰
0,50 | € 6⁰⁰
11^{stivale} | € 11⁰⁰
boccale



PUNK IPA

Ipa, 5,2% vol.

Dal colore chiaro e brillante e dall'aroma luppolato, fruttato e tropicale. Sapore mediamente amaro. Non estremamente complessa ma di estrema piacevolezza.

0,20 | € 3⁵⁰
0,40 | € 7⁰⁰



MAISEL'S WEISSE

Weissbier, alta fermentazione 5,2% vol.

In questa weisse le note fruttate si combinano con un pizzico di noce moscata, grazie al sapore dolce del malto, e di frutta esotica.

0,30 | € 4⁰⁰
0,50 | € 6⁰⁰



HOEGARDEN BLANCHE

Blanche, alta fermentazione 5,2% vol.

Grazie all'aggiunta di buccia d'arancia amara e coriandolo ha una notevole schiuma bianca compatta, poco persistente, e rileva una torbidità tipica della birre di frumento, è una birra molto piacevole, fresca e dissetante.

0,20 | € 4⁰⁰
0,50 | € 7⁰⁰
11^{stivale} | € 12⁰⁰
boccale

LE BIRRE

in bottiglia



DOLOMITI SPECIALE

Lager, bassa fermentazione 5,2% vol.

Chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza per il gusto rotondo con delicate note di frutta matura e caramello.

75cl. € 9⁵⁰



DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO

Doppel boch chiara, 5,2% vol.

La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con calma, apprezzandone il colore oro intenso dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Il corretto bilanciamento dei luppoli in amaro rende questa birra comunque facile alla bevuta.

33cl. € 5⁰⁰



SUPERIOR SENZA GLUTINE

Lager senza glutine 5,2% vol.

La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, sia nella definizione del gusto

33cl. € 5⁰⁰



SUPERIOR ANALCOLICA

Lager analcolica > 0,5% vol.

Dopo studi e perfezionamenti nasce la birra Superior Analcolica con lo scopo di ottenere un prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcool.

33cl. € 4⁰⁰

IL MASTRO BIRRAIO CONSIGLIA



1897 Non Filtrata - Vol. 5,8%
Birra a tutto pasto, ottima
con carni alla brace e
hamburger.



Superior Tradizionale - Vol. 5,2%
Ottima con primi piatti e
grigliate.



Dolomiti Pils - Vol. 4,9%
Da abbinare a carni bianche,
primi piatti e focacce.



Pedavena tradizionale - Vol. 5,0%
Da gustare con formaggi,
salumi magri, primi piatti e
pizze classiche.



Dolomiti Rossa - Vol. 6,7%
Perfetta con formaggi, carni
rosse importanti e dolci.



Pedavena ambrata - Vol. 5,9%
Perfetta con i salumi
e le nostre focacce.



Dolomiti Doppio Malto - Vol. 8%
Da abbinare a carni rosse,
dolci o da sola come
piacevole dopocena.



ANTIPASTI E TAGLIERI

Cestino di bretzel 1		€ 3⁰⁰
Tagliere di speck con cetrioli 1,9,10,12		€ 8⁰⁰
Tagliere di mortadella con straciatella 7,8		€ 10⁰⁰
Tagliere di prosciutto cotto alla brace con giardiniera 7,12		€ 10⁰⁰
Tartare di manzo 1,2,4,8,10,12,13		€ 15⁰⁰
servita con cipolla rossa caramellata, senape antica, glassa di Modena e acciughe del Cantabrico		
Prosciutto crudo veneto di Montagnana selez. Famiglia Brianza dop Veneto 1,7	(x 2 pers)	€ 21⁰⁰
servito con straciatella e schiacciata alla romana		
Tagliere di salumi "Pedavena" 1,8,9,12	70cm (x 2 pers)	€ 20⁰⁰
sopressa veneta, speck trentino, mortadella,	140cm (x 2 pers)	€ 38⁰⁰
cotto alla brace, crudo di Parma, pancetta arrotolata,		
servito con giardiniera e bretzel		
Tagliere di formaggi della Fabbrica 7,10,12		€ 16⁰⁰
Gorgonzola, taleggio, Monte Veronese, grana, straciatella servito con cipolla caramellata, miele e mostarda di fichi		
Insalata di polipo 2,13,14		€ 16⁰⁰
all'olio EVO, limone, olive taggiasche patate schiacciate e pomodorini confit		
Carne salà 7,12		€ 20⁰⁰
con crema di aceto balsamico e scaglie di Monte Veronese d'alpeggio		
Piatto di Prosciutto Crudo Veneto		€ 12⁰⁰
Rösti di patate 1, 10		€ 14⁰⁰
con uova 65° crema di cacio e pepe e tartufo		

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI





STUZZICHERIA

**Piccole frittiture per stuzzicare l'appetito
servite con ketchup o maionese**

Patate fritte	€ 3⁰⁰
Mozzarelline impanate	€ 4⁰⁰
Anelli di cipolla	€ 3⁰⁰
Supplì di pasta alla carbonara (5 pezzi)	€ 4⁰⁰
Supplì di pasta cacio e pepe (5 pezzi)	€ 4⁰⁰
Stick di polenta	€ 3⁰⁰
Polpette di carne	€ 4⁰⁰
Alette di pollo	€ 4⁰⁰
Rösti di patate allo speck e philadelphia (7 pezzi)	€ 4⁰⁰

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI



PRIMI PIATTI



**Fettuccine di pasta fresca con crema di zucchine,
gamberi e stracciatella** € 15⁰⁰

Pasticcio di lasagne al forno con ragù di carne 1,3,7 € 12⁰⁰

**Spaghetti di grano duro
alla carbonara con guanciale** 1,3,7 € 12⁰⁰

Mezzemaniche di grano duro cacio e pepe 1,7 € 12⁰⁰

Bigoli all'Amatriciana 1,3,6 € 12⁰⁰

Tegamino di melanzane alla granigiana 1,7 € 12⁰⁰

**Fettuccine di pasta fresca all'uovo
al ragù bianco di vitello** 1,3,7 € 12⁰⁰

Gnocchi di patate fatti in casa con ragù o pomodoro 1,3,7 € 12⁰⁰

**Paccheri con pomodoro fresco
e salsa con burrata fresca** € 14⁰⁰

Gnocchi di patate fatti in casa con pastissada de caval 1,3,7 € 12⁰⁰

**Fettuccine di pasta fresca all'uovo
al ragù di carne rosso** 1,3,7 € 12⁰⁰

**Bigoli trafilati al bronzo
al ragù d'anatra profumato d'arancio** 1,3,6,7 € 14⁰⁰

Spatzle agli spinaci con panna e speck 1,7 € 12⁰⁰

**Bigoli spadellati con acciughe del cantabrico e
"pan grattà" con pomodorini su letto di stracciatella**
1,2,3,4,6,7,13,14 € 15⁰⁰



**Raviolone con ripieno di mascarpone e basilico
spadellato con pomodorini confit** € 15⁰⁰

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI



I SECONDI

Grigliata di carne "Pedavena" 6 (consigliata per 2 persone) costine taglio St.Louis, salsiccia, braciola di maiale affumicata, coppa di maiale, tagliata di manzo, würstel servita con patate e verdure al forno	€ 39 ⁰⁰
Piatto Pedavena 1,12 braciola di maiale affumicata, coppa di maiale, salsiccia con crauti, rösti di patate e fagioli all'ucelletto	€ 18 ⁰⁰
Stra Tagliata di manzo aromatizzata al lardo di colonnata servita con patate rustiche	€ 22 ⁰⁰
Stinco di maiale aromatizzato alla birra "Dolomiti" 12 con patate rustiche e crauti	€ 17 ⁰⁰
Tagliata di manzo "limousine" alla griglia 7 con radicchio rosso e Monte Veronese mezzano	€ 18 ⁰⁰
Cotoletta di pollo dorata 1,3 servita con patate fritte	€ 14 ⁰⁰
Costine marinate alla birra "Pedavena Ambrata" 1,6 (800gr) servite con patate fritte	€ 18 ⁰⁰
Piatto di würstel con patate fritte e crauti 1,12	€ 11 ⁰⁰
Petto di pollo con riso "Basmati" e salsa di soia 1,6	€ 14 ⁰⁰
Mezzo pollo arrosto con patate "Pedavena" 6,7	€ 13 ⁰⁰
Fiorentina di scottona alla griglia (1200 gr) con patate rustiche e verdure al forno	all'etto € 6 ⁰⁰
Salsiccia alla griglia con polenta e fagioli all'ucelletto 1	€ 12 ⁰⁰
Tomahawk di maiale (600gr) 6 servita con patate al forno	€ 21 ⁰⁰

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI



Filetto di manzo (250gr) servito con patate al forno, erbette di campo cotte e olio extra vergine di oliva	€ 26⁰⁰
Gran spiedo della Fabbrica (500gr) 1,3,6,7,8,9,10,12 Spiedone di carne (500 g) con salsiccia, peperoni, pollo, coppa di maiale, servito con patate al forno, verdure cotte e salsa Pedavena	€ 19⁰⁰
Costata di manzo (500 gr) con verdure al forno	€ 23⁰⁰
Pluma di maialino brado con patate "Pedavena" 6	€ 18⁰⁰
Cassetta di frittura 1,3,6,7,8,9,10,12 Anelli e fettucine di totano , code di gambero, ciuffi di calamaro e verdure croccanti con salsa "Pedavena"	€ 18⁰⁰
"Pastissada de caval" con polenta 1,7	€ 15⁰⁰

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

CONTORNI

Patate fritte 1	€ 4⁰⁰
Patate al forno	€ 4⁰⁰
Verdure cotte al forno	€ 4⁰⁰
Insalata mista	€ 4⁰⁰
Patate "Pedavena" patate rustiche saltate con cipolla e bacon	€ 4⁰⁰



HAMBURGER

GLI HAMBURGER NON SONO MODIFICABILI

Tutti gli hamburger sono serviti con patate fritte

- Hamburger** 1,9,12 € 13⁰⁰
Pane buns, hamburger (200 gr), lattuga, pomodoro, salsa BBQ, cetriolo
- Cheeseburger** 1,7,9,12 € 14⁰⁰
Pane buns, hamburger (200 gr), lattuga, pomodoro, formaggio Cheddar, salsa BBQ, cetriolo
- Bacon burger** 1,7,9,12 € 15⁰⁰
Pane buns, hamburger (200 gr), lattuga, pomodoro, formaggio Cheddar, bacon croccante, salsa burger
- Pedavena burger** 1,3,7,9,12 € 16⁰⁰
Pane buns, hamburger (200 gr), lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue, formaggio Cheddar, bacon croccante, salsa burger
- Sottobosco** 1,7,9,10,12 € 15⁰⁰
Pane buns, hamburger (200 gr), funghi, salsa alla rapa rossa, formaggio Taleggio
- Fabbrica burger** 1,7,9,12 € 18⁰⁰
Pane buns al carbone vegetale, hamburger (200 gr), lattuga, pomodoro, formaggio Cheddar, bacon croccante, melanzana frita, burratina (120 gr), salsa BBQ
- NEW Spiedone burger** 1,3,7,9,12 € 20⁰⁰
Spiedone di mini hamburger, Fabbrica burger, Pulled pork, Pedavena burger, Tartare burger
- XXL burger** 1,3,7,9,10,12 € 18⁰⁰
Pane buns, doppio hamburger (400 gr), doppio Cheddar, doppio bacon croccante, lattuga, pomodoro semi dry, cipolla frita, salsa BBQ, maionese
- Burger Vegano** 1,12 € 13⁰⁰
Pane buns verde, fungo Portobello, cipolla caramellata, pomodoro semi dry, lattuga, maionese vegetale
- Fish burger** 1,2,4,7,9,10,12,13,14 € 15⁰⁰
Pane buns al carbone vegetale, salmone affumicato, stracciatella, lattuga, salsa alla rapa rossa, scorzetta di limone
- Pulled Pork** 1,7 € 14⁰⁰
Pane buns, spalla di maiale sfilacciata, cavolo viola marinato, salsa yogurt con erbe
- Tartare Burger** 1,3,7,12 € 19⁰⁰
Pane buns alla rapa rossa, tartare di manzo 200g, pulled pork, formaggio cremoso alla rapa rossa, avocado, tortillas di mais, maionese
- NEW Pedavena Degustazione** € 24⁰⁰
Selezione di mini hamburger e birre 10cl della Fabbrica di Pedavena.
Mini hamburger: Fabbrica Burger, Pulled pork, Pedavena burger, tartare burger (senza patate fritte)
Birre: Pedavena pils, 1897 non filtrata, Dolomiti rossa, Superior pils

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI



SANDWICH

I SANDWICH NON SONO MODIFICABILI

Club sandwich classico 1,3,7 € 12⁰⁰
Pane tostato, formaggio Cheddar, salsa di straccetti di pollo, bacon croccante, uovo, lattuga, pomodoro servito con salsa cocktail

Club sandwich vegetariano 1,3,7 € 12⁰⁰
Pane tostato, formaggio cheddar, crauti, melanzane, lattuga, uovo, salsa pedavena

Pedavena super sandwich 1,7,12 € 22⁰⁰
3 strati di pane crunch rustico: prosciutto crudo veneto, stracciatella, rucola, olio evo pancetta nostrana, lardo, miele di acacia, scaglie di tartufo nero della Lessinia, patata schiacciata condita, porchetta alla romana, funghi champignon, Taleggio, olio evo



Club sandwich cereali 1,3,7 € 13⁰⁰
Pane ai cereali tostato, prosciutto cotto, lattuga, pomodoro, uovo, funghi champignon, formaggio cremoso. Servito con salsa cocktail.

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

HOT DOGS

GLI HOT DOG NON SONO MODIFICABILI

Tutti gli hot dog sono serviti con patate fritte

Hot classico 1,10,12 € 10⁰⁰
pane morbido, wurstel viennese, senape, ketchup

Hot cheese 1,7 € 12⁰⁰
pane morbido, wurstel viennese, formaggio Cheddar, granella di cipolla frita, senape, ketchup

Hot Fabbrica 1,7,10 € 14⁰⁰
pane morbido, wurstel viennese, granella di cipolla frita, cavolo marinato, senape, ketchup



INSALATE

Caesar salad 1,7

Insalata verde, tagliata di petto di pollo, crostini di pane, grana a scaglie, bacon croccante e salsa Caesar

€ 13⁰⁰

Vegetariana 7

Insalata verde, zucchine e melanzane al forno, mozzarella, pomodorini semi dry, olive taggiasche

€ 11⁰⁰

Mare mare 2,4,13,14

Insalata verde, salmone affumicato, stracciatella, salsa "Pedavena", pomodorini confit

€ 13⁰⁰

Classica 2,4,7,13

Insalata verde, rucola, tonno, pomodorini, mozzarella, olive taggiasche, pomodorini semi dry

€ 11⁰⁰

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

PIZZE

Disponibili anche con impasto al carbone vegetale o integrale + € 3

CLASSICHE

Bufalina 1,7,12 pomodoro, mozzarella di latte di bufala, basilico	€ 9 ⁰⁰
Buongustaia 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, prosciutto crudo	€ 11 ⁰⁰
Capricciosa 1,7,12 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche, origano	€ 11 ⁰⁰
Calzone 1,7,12 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, ricotta	€ 11 ⁰⁰
Fresca 1,7,12 pomodoro, straccetti di mozzarella, rucola, pomodorini, emulsione olio basilico	€ 9 ⁵⁰
Margherita 1,7,12 pomodoro, mozzarella fior di latte	€ 6 ⁵⁰
Marinara 1,7 pomodoro, aglio, origano	€ 6 ⁰⁰
Granigiana 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane al forno, Grana Padano	€ 9 ⁵⁰
Prosciutto crudo 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo veneto	€ 10 ⁰⁰
Prosciutto e funghi 1,7,12 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi	€ 9 ⁵⁰
Prosciutto, funghi e salamino piccante 1,7,12 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, salamino piccante	€ 12 ⁰⁰
Quattro formaggi 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, ricotta, brie, gorgonzola, , Grana Padano	€ 11 ⁰⁰
Quattro stagioni 1,7,12 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi	€ 9 ⁵⁰

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Radichio e stracchino 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, radichio fresco e stracchino	€ 9 ⁵⁰
Radichio e brie 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, radichio fresco e brie	€ 9 ⁵⁰
Romana 1,2,4,7,13,14 pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, origano	€ 8 ⁰⁰
Salamino piccante 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante	€ 9 ⁰⁰
Sfiziosa 1,7,8 pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane al forno, brie, pinoli tostati, lardo di Soave	€ 11 ⁰⁰
Stracchino rucola e crudo 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, stracchino rucola e prosciutto crudo	€ 12 ⁰⁰
Taleggio e Porcini 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, taleggio, porcini, macinata di pepe	€ 10 ⁵⁰
Tonno e cipolla 1,2,4,7,12,13 pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa	€ 9 ⁵⁰
Vegetariana 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane al forno, zucchine al forno, peperoni, patate al forno e spinacini conditi	€ 11 ⁰⁰
Veneta 1,7,12 pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, salsiccia dolce, cipolla rossa	€ 10 ⁰⁰
Würstel 1,7 pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel	€ 8 ⁰⁰
MODIFICHE IMPASTO:	
Impasto al carbone vegetale	€ 3 ⁰⁰
Doppia pasta	€ 3 ⁰⁰
Impasto pizza alla pala	€ 5 ⁰⁰
AGGIUNTE:	
Prosciutto crudo, burrata, stracciatella, scaglie di tartufo nero della Lessinia, mozzarella di latte di bufala	€ 3 ⁵⁰
Salamino piccante, olive taggiasche, pomodorini confit, Grana Padano, porcini	€ 2 ⁵⁰
Altre aggiunte	€ 1 ⁵⁰

Si ricorda alla nostra gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità alcuni nostri prodotti potrebbero essere congelati all'origine. I tempi della cucina e della pizzeria potrebbero differire.

PIZZE

Non una semplice pizza, ma un vero piatto unico, con un impasto ad alta digeribilità, accompagnato da ingredienti di altissima qualità

"DOLOMITI" SPECIALI

- NEW** **Fuori di testa** (pizza speciale con cornicione) 1,7,8,12 € 21⁰⁰
In cottura: straccetti di mozzarella fiordilatte.
In uscita: mortadella, granella di pistacchi, burrata pugliese ripiena di crema di pistacchio, basilico
- NEW** **Dolomiti del sud** (pizza speciale con cornicione) 1,7,12 € 16⁰⁰
In cottura: polpa fine di pomodoro, straccetti di mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi
In uscita: mozzarella di latte di bufala, olio EVO al basilico
- Cortina** 1,7 € 15⁵⁰
In cottura: polpa fine di pomodoro, straccetti di mozzarella.
In uscita: burrata affumicata, speck, rucola, scaglie di tartufo nero della Lessinia, olio EVO.
- NEW** **Punta Penia** € 14⁰⁰
Pomodoro, mozzarella fior di latte, Philadelphia, rucola, bresaola
- Civetta** 1,7,12 € 14⁵⁰
In cottura: polpa fine di pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, brie'.
In uscita: stracciatella pugliese, olio EVO al basilico.
- Arabba** 1,7,12 € 14⁵⁰
In cottura: polpa fine di pomodoro, straccetti di mozzarella, Grana Padano, cipolla caramellata alla birra.
In uscita: pomodori semi dry, speck della Val Rendena e emulsione di olio evo al basilico.
- Alta badia** 1,7,12 € 13⁵⁰
In cottura: straccetti di mozzarella, salsiccia dolce, funghi porcini, cipolla caramellata alla birra.
In uscita: Monte Veronese giovane.
- NEW** **Lavaredo** € 14⁰⁰
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, crema di noci, bresaola e noci
- Marmolada** 1,7,12 € 15⁵⁰
In cottura: straccetti di mozzarella.
In uscita: prosciutto crudo, pomodorini confit, stracciatella di burrata, emulsione di olio EVO al basilico.
- NEW** **Pinzolo** € 14⁰⁰
Pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo veneto, burrata, pomodorini confit, misticanza, salsa agli agrumi
- Latemar** (impasto al carbone) 1,7,12 € 14⁵⁰
In cottura: cotto alla brace, polpa fine di pomodoro, straccetti di mozzarella, melanzane al forno, Grana Padano
In uscita: scaglie di Grana Padano, emulsione di olio evo al basilico

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

Castrozza 1,2,4,7,8,13 € 15⁵⁰
 In cottura: straccetti di mozzarella
 In uscita: salmone affumicato, stracciatella di burrata pugliese, granelle
 e crema di pistacchi, olio EVO

Sassolungo 1,7 € 14⁵⁰
 In cottura: polpa fine di pomodoro, straccetti di mozzarella, pomodorini pachino.
 In uscita: prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano, olio EVO.



Val di Fassa € 14⁰⁰
 Pomodoro, mozzarella fior di latte, salmone, misticanza, stracciatella

Plan de Coronas 1,3,7,12 (pizza speciale con cornicione) € 18⁰⁰
 In cottura: polpa fine di pomodoro, straccetti di mozzarella, formaggio Taleggio,
 porchetta al forno, funghi champignon

Passo Rolle 1,7,12 € 12⁵⁰
 In cottura: straccetti di mozzarella, olive taggiasche, capperi.
 In uscita: pomodorini confit, basilico fresco, olio EVO al basilico.



Val Gardena € 14⁰⁰
 Mozzarella fior di latte, lardo, patate al forno, salsa cacio e pepe, macinata di pepe

Plose 1,2,4,7,8,13 € 14⁵⁰
 In cottura: polpa fine di pomodoro.
 In uscita: pomodorini confit, acciughe del Cantabrico, burrata sesamo.

Sorapiss 1,7 € 14⁵⁰
 In cottura: straccetti di mozzarella, patate schiacciate.
 In uscita: porchetta, Monte Veronese giovane, olio EVO e macinata di pepe.

Cinque Torri 1,7,12 € 12⁵⁰
 In cottura: polpa fine di pomodoro, aglio.
 In uscita: stracciatella di burrata pugliese, olive taggiasche,
 origano, emulsione di olio EVO al basilico.

MODIFICHE IMPASTO:

Impasto al carbone vegetale € 3⁰⁰

Doppia pasta € 3⁰⁰

Impasto pizza alla pala € 5⁰⁰

CON IMPASTO AL CARBONE VEGETALE

Autunno 1,7 € 15⁵⁰
 In cottura: straccetti di mozzarella, bacon croccante, funghi porcini.
 In uscita: burrata, scaglie di tartufo nero della Lessinia, olio EVO, crema di zucca delica.

Inverno 1,7 € 13⁵⁰
 In cottura: straccetti di mozzarella, salsiccia dolce, spinacini conditi.
 In uscita: monte veronese giovane, olio EVO.

Estate 1,2,4,7,12 € 16⁵⁰
 In cottura: straccetti di mozzarella, olive taggiasche
 In uscita: salmone affumicato, burrata pugliese, grattugiata di scorza di limone.
 (emulsione di) olio EVO al basilico, macinata di pepe.

Primavera 1,7,12 € 14⁵⁰
 In cottura: straccetti di mozzarella
 In uscita: prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano, glassa di Modena.



PIZZE

AL METRO IN PALA

Pizza in pala con impasto di lievito madre e farina ad alta digeribilità,
servite su taglieri di legno da 25/50/75/100 cm

- Pedavena** 1,7,12 € 15⁵⁰ / 25cm
Burrata, prosciutto crudo, olio EVO al basilico
- Feltre** 1,7,12 € 16⁵⁰ / 25cm
Polpa fine di pomodoro, mozzarella di latte di bufala, rucola, crudo,
pomodori secchi e confit, olio EVO al basilico
- Levico** 1,7,12 € 15⁵⁰ / 25cm
Burrata, cipolla rossa caramellata alla birra, pomodorini confit,
prosciutto cotto alla brace, olio EVO al basilico
- Treviglio** 1,7,8 € 15⁵⁰ / 25cm
Burrata, mortadella, pomodorini confit, granella di pistacchi,
rema di pistacchi, cipolla caramellata, olio EVO
- Pedrengo** 1,7 € 16⁵⁰ / 25cm
Stracciatella, porchetta alla romana, patata schiacciata condita, spinacini conditi,
macinata di pepe, olio EVO
- Cesate** 1,7,12 € 16⁵⁰ / 25cm
Polpa fine di pomodoro, straccetti di mozzarella, salsiccia dolce, peperoni al forno,
salamino piccante, fiori di carciofo, cipolla rossa caramellata alla birra, olio EVO
- Fabbrica** 1,7,12 € 15⁵⁰ / 25cm
Polpa fine di pomodoro, burrata, pomodorini pachino, pomodorini caramellati, olive
taggiasche, olio EVO al basilico
- Brivio** 1,7 € 14⁵⁰ / 25cm
Mozzarella di latte di bufala, patata schiacciata condita, gorgonzola dolce,
monte veronese giovane, sopressa, olio EVO
- Lissone** 1,7,8 € 15⁵⁰ / 25cm
Lardo, burrata affumicata, crema di noci, miele, granella di noci, macinata di pepe
- Vignate** 1,7,12 € 15⁵⁰ / 25cm
Gorgonzola dolce, funghi porcini, porchetta alla romana, Monte Veronese,
mozzarella di latte di bufala

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

I DOLCI

Dessert di nostra produzione e di pasticceria

Tiramisù classico 1,3,7 € 6⁰⁰

Tiramisù alla nutella 1,7 € 6⁰⁰

Tiramisù al pistacchio 1,7 € 6⁰⁰

 **Tiramisù al caramello salato** 1,7 € 6⁰⁰

 **Tiramisù** 7
senza glutine € 6⁰⁰

Profiteroles 1,7 € 6⁰⁰

Torta alle mele 1,3,7 € 6⁰⁰
servita tiepida con crema agli agrumi

Torta della nonna 1,3,7 € 6⁰⁰

 **Torta delle rose** € 7⁰⁰
con crema agli agrumi


 **Millefoglie "strachin"** € 7⁰⁰
Pasticceria Perbellini

Meringata 3,7 € 6⁰⁰

Brownie 7 € 4⁰⁰
senza glutine

Cheese cake 1,7 € 6⁰⁰
con frutti di bosco

 **Semifreddo gluten free** 1,7 € 6⁰⁰
al mango e passion fruit

 **Cremino** € 6⁰⁰
strati di mousse alla nocciola e gianduia su base di pastafrolla al cioccolato

Babà al rum 1,3,7 € 6⁰⁰
servito con crema agli agrumi e panna

Fragole fresche € 6⁰⁰
con zucchero e limone (in stagione)

Macedonia di frutta fresca € 5⁰⁰
(in stagione)
con panna € 1⁰⁰
aggiunta gelato € 2⁰⁰

SORBETTI

 **Al pistacchio di Sicilia** 3,7 € 6⁰⁰
con panna

Limone 7,3 € 5⁰⁰

Caffè 7,3 € 5⁰⁰

Vodka lemon 7,3 € 6⁰⁰

Cioccolato e rhum 7,3 € 5⁰⁰

Lime e zenzero 7,3 € 5⁰⁰

Coffee time 7,3 € 5⁰⁰
sorbetto al caffè con Baileys

GELATO

Cioccolato, crema, 7
stracciatella, limone, ananas

2 palline € 4⁰⁰

3 palline € 5⁰⁰

Coppa Caramello € 7⁰⁰
gelato alla crema, mandorle tritate, granella di torrone, panna montata e caramello salato

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

BEVANDE

Acqua minerale 0,75 l € 3⁰⁰
Naturale / Frizzante

Bibite in lattina 0,33 lt € 3⁵⁰
Coca cola, coca cola zero, fanta, aranciata amara, sprite, chinotto,
the limone, the alla pesca

Bibite alla spina 0,3 l € 3⁵⁰
Coca cola, fanta, Schweppes lemon, Schweppes tonica 0,5 l € 5⁵⁰

Succhi di frutta al bicchiere 0,3 l € 3⁵⁰
pera, arancia, ananas, passion fruit

VINO DELLA CASA

Bianco frizzante 0,25 l € 3⁰⁰

Bianco frizzante 0,50 l € 6⁰⁰

Bianco frizzante 1 l € 12⁰⁰

Rosso da tavola IGT 0,25 l € 3⁰⁰

Rosso da tavola IGT 0,50 l € 6⁰⁰

Rosso da tavola IGT 1 l € 12⁰⁰

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

VINO

 Soave Classico Doc "Castel Cerino" - Coffele	€ 19 ⁰⁰
Lugana Classico Doc "Le morette" - Valerio Zenato	€ 20 ⁰⁰
Valpolicella Classico Doc - Morette	€ 18 ⁰⁰
Ripasso della Valpolicella Doc "Ritocco" Cantina Valpantena	€ 22 ⁰⁰
Recioto della Valpolicella Docg "Maddalena" - Scriani	€ 24 ⁰⁰

BOLLICINE E VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti Docg - Gianni Doglia	€ 20 ⁰⁰
 Prosecco Doc Brut - La Jara	€ 23 ⁰⁰
 Prosecco Doc Rosè - La Jara	€ 23 ⁰⁰
Crèmant de Bourgogne Brut Millesimato Louis Bouillot	€ 40 ⁰⁰
Crèmant de Bourgogne Brut Louis Bouillot - Rosè	€ 40 ⁰⁰
Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Brut Docg	€ 50 ⁰⁰
Champagne Bollinger Special Cuvée Brut	€ 100 ⁰⁰

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

CAFFE' E LIQUORI

**Caffè, decaffeinato,
d'orzo** € 1⁵⁰

Caffè corretto € 2⁰⁰

**Cappuccino,
the, camomilla** € 3⁰⁰

Caffè shakerato € 3⁰⁰

**Caffè shakerato
con crema al whisky** € 4⁰⁰

Caffè al ginseng € 3⁰⁰

Macchiato € 2⁰⁰

RUM

Diplomatico Riserva € 6⁰⁰

Zacapa Centenario 23 añõs € 9⁰⁰

Patridom XO Dom. Republic € 10⁰⁰

WHISKY

Jack Daniel's € 5⁰⁰

Glenfiddich 12 anni € 5⁰⁰

Glenmorangie 10 anni € 7⁰⁰

Laphroaig 10 anni € 7⁰⁰

Bulleit Bourbon 10 anni € 7⁰⁰

Talisker 10 anni € 7⁰⁰

**Hart Brothers 11 anni
single malt Scotch Whisky** € 10⁰⁰

**Hart Brothers 14 anni
single malt Scotch Whisky** € 12⁰⁰

Liquori € 4⁰⁰

Montenegro, Jagermeister, Fernet
Branca, Cynar, Branca Menta,
Unicum, Disaronno, Sambuca,
Vecchia Romagna, Stravecchio,
Amaro del Capo, Anima nera,
limoncino, Braulio, Averna,
Ramazzotti, Prugna, crema whisky.

Amaro Jefferson € 5⁰⁰

Jack Daniel's Fire (cannella) € 5⁰⁰

Jack Daniel's Honey (miele) € 5⁰⁰

Jack Daniel's Apple (mela) € 5⁰⁰

GRAPPE INVECCHIATE

Diciotto Lune € 5⁰⁰
(barricata) grappa "da meditazione"

Grappa d'Amarone € 5⁰⁰
Barricata

Grappa 903 € 5⁰⁰
Barricata

GRAPPE BIANCHE

Secche € 5⁰⁰
Teroldego

Morbide € 5⁰⁰
Chardonnay, Moscato

ACQUAVITE D'UVA

Prime uve bianche € 5⁰⁰

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

— PORTAMI A CASA —

Fresca di spillatura...

2 litri 1897

€ 15⁰⁰

[costo della ricarica da 2 lt]

**BOTTIGLIA
D'ASPORTO 2LT**

con chiusura
ermetica riutilizzabile
[costo della bottiglia riempita
al primo acquisto € 25,00]



Il prodotto acquistato con la formula da asporto non può essere consumato all'interno del locale.



BIRRA CASTELLO S.P.A.



UN'IDEA TUTTA ITALIANA DAL PROGETTO ALLA PRODUZIONE

DI COSA SI TRATTA:

Un sistema di confezionamento basato sull'utilizzo di un doppio contenitore inserito uno nell'altro. Immettendo semplice aria compressa nell'intercapedine tra i due recipienti è possibile spingere fuori dal fusto la birra senza che la stessa entri in contatto con il gas utilizzato per la spillatura.

PRINCIPALI BENEFICI:



Mantenimento delle qualità organolettiche e aumento della shelflife della birra grazie al mancato contatto tra il prodotto ed il gas utilizzato per la spillatura.



Riduzione dell'uso di CO₂ grazie alla possibilità di spillare la birra con un semplice compressore



I fusti sono costituiti al 100% da PET in tutti i loro componenti e sono per questo riciclabili all'infinito.



**IN QUESTO LOCALE LA BIRRA
SI SPINA SENZA DISPERDERE
CO₂ NELL'AMBIENTE**