

o t t o c e n t o
ristorante pizzeria

bio



perchè siamo diventati bio

Spesso la ricerca di materie prime di valore ci portava verso aziende del mondo del biologico.

Abbiamo deciso allora di appartenere totalmente a questo mondo da gennaio 2018. Così abbiamo ottenuto il primo marchio di Ristorante Biologico rilasciato in Veneto in quanto la totalità dei prodotti che sono presenti all'interno del menu provengono da certificazioni biologiche.



dal mondo del bio

Una sbirciatina ai nostri fornitori vi permette di capire da dove provengono le materie prime che abbiamo scelto di lavorare per voi.

Farine_Molino Quaglia / Molino Marino
Prodotti a base di soia_Mediterranea
Prodotti per pasticceria_Patiservice
Mozzarella di bufala_Caseificio Tonon
Passata di pomodoro_Az. Agr. Paolo Petrilli
Olio extr vergine di oliva_Frantoio Bonamini
Salumi_Salumificio Pedrazzoli
Carni suine_Salumificio Pedrazzoli
Carni bovine e polli_Bio Alleva
Frutta e verdura_El Tamiso / Verdevivo
Cioccolato_Colzani Marco
Caffè_Marosticana
Bevande e vini_Birra Ingross
Vino_Fongaro Soc. Agr., Aquila del Torre, Az. Agr. Alla Costiera
Az. Vitivinicola Castello di Stefanago

oltre al bio

Carni suine e salumi_Az. Agr. Olivetto
Carni bovine_Macelleria Moresco, progetto Decumana

gli aperitivi_

Spritz liscio	€ 2,60
Aperitivo Airone Rosso Poli	€ 3,70
Ginger bio Cortese 0,20 l	€ 3,30
Aperitivo S. Germain	€ 3,70
Bitter Nardini	€ 3,70
Aperitivo alla frutta alcolico/analcolico	€ 3,70
Gimmy, a base di gin Poli e cedrata	€ 5,50
Americano	€ 5,50

Le bio bibite_

Acqua naturale alcalina e ionizzata a basso contenuto di residuo fisso con metodo Alkawell 2000
...ve la regaliamo noi

Acqua minerale frizzante 0,75 l	€ 2,30
Succhi bio 0,200 l pesca, ace, mela, pompelmo	€ 3,30
Bibite bio Cortese 0,275 l Cedrata, Arancia rossa, Cola, Gazzosa, Limonata, Cedrata, Tonica	€ 3,70

Le bio birre alla spina_

Hirter meister keller 0,20 l 4,8% alc	€ 2,60
Hirter meister keller 0,40 l 4,8% alc	€ 4,20
Lupulus Organicus 0,25 l 8,% alc	€ 4,70
Hirter 1270 0,30 l 4,9% alc	€ 3,70
Hirter 1270 0,50 l 4,9% alc	€ 6,00



le birre in bottiglia_

Birra blanche 0,33 l Mongozo Birra belga di frumento dal classico sapore fruttato e agrumato, ma con una scarsa acidulità. 5% vol	€ 5,40
Tipo pils 0,33 l / 0,75 l Birrificio italiano chiara dal profumo di luppolo agrumato e erbaceo. 5,2% vol	€ 6,50 € 15,00
Classic Export 0,50 l Klosterbraurei birra bio certificata. 5% vol	€ 5,50
Blanche 0,50l Birra Cittadella birra artigianale di frumento dai sentori agrumati. 5% vol	€ 7,30
Kölsch 0,50l Birra Cittadella birra artigianale con finale leggermente luppolato. 4,5% vol	€ 7,00
La fresca 0,50 l Ai buei e Pacelli fresca perchè prodotta poco alla volta. 5,0% vol	€ 7,60
Vitus Weiss 0,50l Weihenstephaner weiss doppio malto. 7,7% vol	€ 7,60
Piazza delle erbe 0,50 l Ofelia birra profumata e fresca. 4,9% vol	€ 8,60



Bevanda alcolica, ottenuta dalla fermentazione dell'orzo,
resa aromatica dal luppolo

le birre in bottiglia_

Mundaka 0,40 l Crack session IPA beverina e luppolata. 4,6% vol	€ 7,00
Suor Germana 0,50 l Acelum berliner weisse piacevolmente acida. 3% vol	€ 7,20
Duse 0,50 l Acelum Indian Pale Ale di colore ambrato. 6,5% vol	€ 7,20
Uill iu bai Ofelia 0,50 l american pale ale. 5,2% vol	€ 8,90
Saison Dupont Dupont 0,75 l saison belga fresca, agrumata e floreale. 6,5% vol	€ 13,90
Adrian Brower Oaked Brouwerij Roman 0,75 l birra scura ad alta fermentazione. 10% vol	€ 14,90
Bad Girl Ipa Giusto Spirito 0,75 l rotonda e leggermente caramellata. 5,9% vol	€ 15,30
Monellina Marzen Giusto Spirito 0,75 l lager beer. 5,4% vol	€ 15,30



Bevanda alcolica, ottenuta dalla fermentazione dell'orzo,
resa aromatica dal luppolo

lievito madre vivo_

Il lievito madre non è un ingrediente, è un atteggiamento alla lievitazione. E' come si interagisce in tutte le fasi della fermentazione con i micro-organismi e con il loro stile di vita. Solo avendo rispetto per la loro vita e le loro abitudini si può avere in cambio un prodotto lievitato, fragrante, profumato e digeribile.

secondo stagione_

Da sempre scegliamo di utilizzare in prevalenza le materie prime delle nostre terre e solamente quando la stagione è pronta ad offrirci i suoi frutti.

bio impasto_

Abbiamo scelto di unire più cereali provenienti da agricolture biologiche certificate come: frumento antico, grano saraceno germinato, farro integrale, frumento germinato e impastarli con acqua alcalina e olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica. Abbiamo scelto complessi meccanismi di fermentazione, maturazione e lievitazione che durano tre giorni. Alla fine, cuocendo con più calma e con fuoco più debole, vi facciamo mangiare un prodotto: digeribile, fragrante e buono.



Le intolleranze e gli allergeni_

Da 10 anni utilizziamo queste icone che vi aiutano ad individuare nel menu i piatti che **non** contengono latticini, uova e glutine.



NON CONTIENE LATTICINI



NON CONTIENE UOVA



100% VEGETALE



NON CONTIENE GLUTINE*

* Non possiamo garantire la totale assenza di glutine in quanto non operiamo in laboratori separati.

Qui di seguito in aggiunta come da D.Lgs. 231/2017 troverete elencati i 14 allergeni che possono essere presenti nei piatti. Troverete le icone riportate a fianco del titolo quando l'allergene è presente nel piatto e non espressamente menzionato nella descrizione.



GLUTINE



MOLLUSCHI



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



PESCE



UOVA



SOIA



SEDANO



LATTE



SENAPE



SESAMO



SOLFITI
ANIDRIDE SOLFOROSA



LUPINI



ARACHIDI




bio
pi
zza
er
ia

biO pizze_ le classiche




Marinara     € 5,50
passata di pomodoro, aglio, olio, origano

Margherita    € 6,50
passata di pomodoro, mozzarella fior di latte

Bufala    € 8,90
passata di pomodoro, mozzarella di bufala

Cotto    € 9,30
passata di pomodoro, mozzarella fior di latte,
cotto artigianale, origano

Formaggi    € 8,90
passata di pomodoro, formaggi vaccini
secondo reperibilità

Verdure    € 9,50
passata di pomodoro, mozzarella fior di latte,
ortaggi di stagione

Acciughe cantabriche    € 10,20
passata di pomodoro, mozzarella fior di latte,
acciughe cantabriche

Siciliana    € 12,20
passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe
cantabriche, olive leccino, capperi di Pantelleria

Capricciosa     € 13,00
passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi
freschi di montagna, carciofi freschi, olive leccino,
cotto artigianale

biO pizze_

100% vegetali

Come amatrice      € 8,90
passata di pomodoro, tofu affumicato, cipolla,
pomodorini confit, origano, olio al peperoncino

“Bisi”      € 10,50
vellutata di piselli, “bisi in tecia”, pomodorini confit,
tofu affumicato, pepe

Primavera      € 11,00
vellutata di piselli, ortaggi primaverili, sesamo
tostato, ceci, capperi, buccia di limone

Sfumature di verde      € 11,90
vellutata di piselli, erbe di campo miste,
crema di tofu alle olive, piselli, fagiolini,
pinoli, olio evo, pepe

Sparasina       € 13,50
vellutata di asparagi bianchi, asparagi di Bassano,
tempeh marinato, mandorle tostate,
olio evo, pepe

coperto e servizio € 1,70



<vegetàle>
agg. e s.m.

1 Di organismo vivente che ha i caratteri propri della pianta: esseri, organismi v.;
come s.m.: la canapa è un v.; al pl.: i vegetali, le piante

- Provolona** 🍷 🌾 🍷 € 11,20
mozzarella fior di latte, cotto artigianale,
provola affumicata, pomodorini confit, origano
- Maialina di campo** 🍷 🌾 🍷 🍷 € 13,20
mozzarella fior di latte, monte veronese di malga,
erbette di campo, maialino della casa,
salsa mele e senape, pepe, olio evo
- Bassanese** 🍷 🌾 🍷 🍷 € 14,00
vellutata di asparagi bianchi, mozzarella fior di latte,
asparagi bianchi di Bassano, tartara d'uovo
7 minuti, olio evo, pepe
- Verde intensa in primavera** 🍷 🌾 🍷 € 13,90
vellutata di piselli, erbette di campo miste,
fagiolini, piselli, gorgonzola, noci, olio evo pepe
- Carpaccio** 🍷 🌾 🍷 🍷 € 14,50
mozzarella fior di latte, monte veronese di malga,
spinacino crudo, carpaccio di manzo,
pinoli, olio al limone
- “Bisi e pancetta”** 🍷 🌾 € 14,50
mozzarella fior di latte, “bisi in tecia”,
monte veronese, pancetta affumicata
- Affumicata** 🍷 🌾 🍷 € 14,50
vellutata di piselli, mozzarella fior di latte, provola
affumicata, piselli, speck, prezzemolo
- Asparagi e crudo** 🍷 🌾 € 15,00
vellutata di asparagi, bufala, asparagi bianchi di Bassano,
prosciutto crudo, pecorino stagionato, olio evo, pepe

- Piccante**     € 10,80
passata di pomodoro, capperi di Pantelleria,
olive leccino, 'nduja, pomodorini confit, robiola di capra
- Caprucola**    € 12,00
passata di pomodoro, olio all'aglio, robiola di capra,
pomodorino confit, rucola, olio evo
- Mediterranea**    € 12,30
passata di pomodoro, bufala, olive leccino,
capperi, origano in cottura, buccia di limone
- Crudo e bufala**    € 13,20
passata di pomodoro, bufala, crudo di Parma, olio evo
- Golosa**    € 13,20
mozzarella fior di latte, monte veronese di malga,
salsiccia, cavolo viola in agro, pecorino stagionato, pepe
- Gioelica**    € 13,80
passata di pomodoro, mozzarella fior di latte,
monte veronese di malga, 'nduja, salsiccia, speck
- Tonno in rosso**     € 14,00
passata di pomodoro, ventresca di tonno in confit,
cipolla, capperi, origano, pomodorini confit, prezzemolo
- Cotto e piselli**   € 14,50
passata di pomodoro, monte veronese di malga,
mozzarella fior di latte, piselli, prosciutto cotto,
olio evo, pepe

bio aggiunte_

Salumi	dai 3,00 ai 4,00 euro
Formaggi	dai 2,00 ai 3,00 euro
Vegetali	da 1,50 ai 3,00 euro
Acciughe cantabriche	4,00 euro

coperto e servizio € 1,70



Focaccia impastata con farina e acqua, cosparsa di mozzarella e pomodori pelati con l'aggiunta di poco olio e acciughe, e aromatizzata con origano, cotta rapidamente in forno molto caldo

bio
cu
ci
na

bio antipasti_

- Battuta di manzo      € 12,00
con chips di tuberi e radici
- Spiedo di capasanta      € 13,50
su asparago verde e aceto balsamico
- Frittolino veneziano        € 16,00
- Crème brulée di asparagi      € 7,50
- Tagliere salumi    € 7,50
- Scampi crudi      
con salsa di miele, tamari e limone al pezzo € 3,00

bio primi piatti_

- Agnolotti Ottocento     € 10,00
fatti in casa, al prosciutto crudo con spugnole
- Bigoli fatti in casa     € 11,00
in consiero, con ragù bianco di carni da cortile
- Lasagna 100% vegetale       € 10,00
con asparagi di Bassano
- Fusillo ai bruschandoli    € 11,00
con pancetta crok
- Tagliatelle con capasanta     € 14,00
zafferano e zucchine



«agnolotto»
s.m.

Sorta di pasta ripiena di forma quadrata, tipica della cucina piemontese, farcita in genere con carni tritate o verdura, uova, formaggio, spezie e servita in brodo oppure asciutta condita con sugo

biO secondi piatti_

Hamburger di sorana  € 15,00
PROGETTO DECUMANA

220g, pane di nostra produzione, maionese, ketchup, monteronese di malga, misticanza, pancetta crok e chips di patata

Tagliata di manzo  € 17,00
PROGETTO DECUMANA

230/250g, servita con patate al forno

Maiale arrostito  € 17,00
con patate e erbe di campo

Hamburger di salmone  € 17,00

150g, pane di nostra produzione alle erbe, ketchup di barbabietola, robiola di capra, emulsione di aringa affumicata, misticanza cruda, chips di patata

Scaloppa di salmone in tataki  € 19,00
con erbe primaverili, spugna di barbabietola

Timballo di quinoa  € 19,00
con orto in primavera

Coccio  € 20,50
con cozze, vongole, mazzancolle, scampi, gallinella e merluzzo

coperto e servizio € 1,70 | Pane 1/4 cioppa calda € 1,70






«biologico»
agg e s.m.

di tecnica agricola o di allevamento del bestiame, che esclude o limita l'uso di sostanze chimiche nei fertilizzanti e nei mangimi; naturale:

biO menu bimbi_

Tagliatelle fatte da noi    € 8,00
con pomodoro

Tagliatelle fatte da noi    € 10,00
con ragù

Petto di pollo    € 11,90
con patate arrostiti

Burger baby    € 10,90
pane al sesamo di nostra produzione
con hamburger di manzo PROGETTO DECUMANA 120 gr,
maionese fatta in casa, ketchup fatto in casa,
insalata accompagnato da patate arrostiti



<bambìno>
s.m.(f. -a)

L'individuo umano nell'età compresa tra la nascita e l'inizio della fanciullezza

“Invitare qualcuno a pranzo
vuol dire incaricarsi
della felicità di questa
persona durante le ore
che egli passa sotto
il vostro tetto”

Anthelme Brillat-Savarin

