

o t t o  e n t o 

“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

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
Succhio 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



le birre in bottiglia_

Ename Patern Belgian Pale Ale 0,33 l birra soggetta al dry hopping che sprigiona un intenso aroma agrumato di luppolo. 5,5% vol	€ 5,40
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
Green Betty 0,33 l Bierschonheit Salzbures dunkel	€ 6,00
Tipo pils Birrificio italiano 0,33 l chiara dal profumo di luppolo agrumato e erbaceo. 5,2% vol	€ 6,50
Classic Export Klosterbraurei 0,50 l birra bio certificata. 5% vol	€ 5,50
La fresca Ai buei e Pacelli 0,50 l 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 Ofelia 0,50 l birra profumata e fresca. 4,9% vol	€ 8,60



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

le birre in bottiglia_

Bergamotta Ofelia 0,50 l summer session ale. 4% vol	€ 8,60
Uill iu bai Ofelia 0,50 l american pale ale. 5,2% vol	€ 8,90
Sauson Dupont Dupont 0,75 l 6,5% vol	€ 13,90
Adrian Brower Dark Gold Brouwerij Roman 0,75 l birra scura ad alta fermentazione. 8,5% 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
Oppale 32 Via dei Birrai 0,75 l birra chiara, complessa. 5,5% vol	€ 16,90
Audace 32 Via dei Birrai 0,75 l birra forte, fermentazione speziata. 8,4% vol	€ 16,90



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
pizza
eria

biO pizze_ le classiche



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

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

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

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

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

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

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

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

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

biO pizze_

100% vegetali

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

Ortolana       € 9,90
vellutata di broccoli, ortaggi autunnali, sesamo tostato,
ceci, capperi

Zuccona       € 10,40
crema di zucca, chiodini, zucca, rosmarino,
semi di zucca, limone

Verde d'autunno       € 11,90
vellutata di broccoli, carciofi freschi, broccoli,
tempeh, capperi

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
- Chiodini e maialino** 🍷 🌾 🍷 🍷 € 13,20
monte veronese di malga, chiodini freschi, maialino della casa,
salsa di mele e senape, prezzemolo, pepe
- Gorgonzola, broccoli e noci** 🍷 🌾 🍷 🍷 € 12,60
vellutata di broccoli, broccoli, gorgonzola, noci, olio evo, pepe
- Golosa** 🍷 🌾 🍷 € 13,20
mozzarella fior di latte, broccoli, provola affumicata,
salsiccia BIODINAMICA, peperoncino
- Carciofi e crudo** 🍷 🌾 🍷 🍷 🍷 € 15,80
mozzarella di bufala, carciofi freschi, prosciutto crudo,
pecorino stagionato, olio evo, pepe
- Prosciutto e funghi** 🍷 🌾 🍷 🍷 € 14,20
mozzarella fior di latte, funghi misti di montagna,
prosciutto cotto
- Carciofona** 🍷 🌾 🍷 🍷 🍷 € 15,40
mozzarella fior di latte, carciofi freschi, pancetta,
grana in cottura, prezzemolo
- Broccoli e acciughe** 🍷 🌾 🍷 € 13,20
mozzarella fior di latte, broccoli, pomodorini confit,
acciughe

- Piccante** 🍷 🍷 🌿 🍷 € 10,80
passata di pomodoro, capperi di Pantelleria,
olive leccino, 'nduja, pomodorini confit, robiola di capra
- 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
- Zucca, chiodini e pancetta** 🍷 🌿 🍷 € 13,80
vellutata di zucca, chiodini, zucca, monteveronese,
pancetta, polvere di rosmarino
- Gioelica** 🍷 🌿 🍷 € 13,80
passata di pomodoro, mozzarella fior di latte,
monte veronese di malga, 'nduja, salsiccia BIODINAMICA, speck
- Tonno in rosso** 🍷 🍷 🌿 € 14,80
passata di pomodoro, ventresca di tonno in confit,
cipolla, capperi, origano, pomodorini confit, pesto di aglio
lavato e prezzemolo

coperto e servizio € 1,70



<pizza>
s.f.

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 pizze_ ... da novembre

Radicchio   	€ 10,00
mozzarella fior di latte, radicchio	
Trevigiana   	€ 13,00
mozzarella fior di latte, radicchio, pancetta, grana in cottura	
Radicchio e balsamico   	€ 13,00
formaggio monteveronese, radicchio, pecorino stagionato, aceto balsamico, nocciole	
Intensa   	€ 13,60
mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola, salsiccia BIODINAMICA	

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



«pizza»
s.f.



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_

Tagliere     € 12,00
con sopressa e giardiniera
BIODINAMICA servita con polenta taragna

Tagliere di salumi misti e     € 13,00
giardiniera BIODINAMICA

 Battuta di manzo PROGETTO DECUMANA    € 12,00
al coltello 150 gr
con olio, limone, senape e pane tostato

Sautè di cozze e vongole    € 12,00

Scampi crudi      al pezzo € 3,00
con salsa di miele, tamari e limone

bio primi piatti_

Agnolotti Ottocento     € 10,50
con vitello, culatello, spinaci al burro e salvia

Lasagna ai carciofi       € 11,00
con formaggio di mandorle

Tagliatelle     € 11,50
con funghi di stagione

Spaghetti alla marinara      € 14,00
con cozze, vongole, crostacei e pescato del mercato



«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_





Timballo di quinoa      
con ortaggi di stagione € 13,00

Brulè di carciofi      
con scalogno caramellato, tempeh e noci € 12,00

“Poeastro in tecia”   
pollo cucinato con pomodoro, sedano, carota, cipolla,
aglio, aromi, vino rosso servito con polenta taragna € 14,00

Maiale arrostito    
in tenerezza con patate al forno e funghi di montagna € 17,00

Baccalà alla vicentina   
con polenta taragna € 17,00

Cassopipa    
con cozze, vongole, mazzancolle, scampi,
canocchie, merluzzo, tonno € 20,50

D Tagliata di manzo PROGETTO DECUMANA   
230/250 gr € 19,00
servita con patate al forno

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 fatti da noi    € 8,00
con pomodoro

Tagliatelle fatti da noi    € 10,00
con ragù

Petto di pollo con    € 11,90
patate arrostiti

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



<bambino>
s.m.(f. -a)

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

