MEDITERRANEO

BRASSERIE

MENÙ

MEDITERRANEO

BRASSERIE

CRUDITÀ

	Scampi crudi *(6 pezzi)*	24
	Gamberi rossi crudi *(6 pezzi)*	20
	Tartare di tonno	16
	Ostriche “Special” della Bretagna *(3 pezzi)*	7,5
	Ostriche “Special” della Bretagna *(6 pezzi)*	14
	Ostriche “Special” della Bretagna *(12 pezzi)*	27
	Ostrica Rosa del Veneto *(al pezzo)*	8
	Degustazione di carpaccio al coltello	18
	Il grande plateau della Brasserie *(ostriche, scampi, gamberi, capasanta e tartare)*	38
	Carpaccio di tonno, asparagi e maionese alla curcuma	18

ANTIPASTI

	Antipasto Veneziana - *Degustazione di antipasti di pesce*	30
	Gamberi in crosta di kataifi con maionese al lime	16
	Sardine in saor	14
	Insalata di mare e verdurine	20
	Padellata di cozze e vongole con pane bruschettato	20
	Alici in marinatura leggera con schiacciatine	14
	Capesante alla griglia con la loro scarpetta *(3 pezzi)*	19
	Tacos di baccalà mantecato	15
	Olive ascolane di pesce	14
	Le nostre polpette al sugo e spuma di patata	14
	Bufala, olive, basilico e pomodoro su pane grigliato	14
	Carpaccio di manzo, quinoa soffiata e maionese al pepe rosa	16
	Tempura di asparagi con Sweet & Sour	13

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PRIMI

	Quinoa, polpo e piselli	18
	Spaghetti “Verrigni” alle vongole veraci	22
	Spaghetti “Verrigni” allo scoglio	23
	Tagliolini all’astice e pomodorini confit	25
	Tajarin alla seppia nera, burrata e pistacchi	18
	Ravioli alla carbonara e asparagi bianchi	18

SECONDI

	Fritto misto del giorno	19
	Fritto di seppie e calamari	20
	Grigliata mista del pescato	28
	Tonno in crosta di pane, asapargi e maionese all’acciuga	22
	Branzino cotto sulla pelle	18
	Polpo ai ferri con patate, olive e salsa alla paprika	26
	Fish burger con pane fatto in casa, avocado, salsa lime e le nostre patate fritte	16
	Costicine di maialino iberico con salsa barbeque	20
	Filetto di manzo alla griglia con salsa alla senape	26
	Uova e asparagi bianchi alla bassanese	18

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

CONTORNI

	Verdure alla griglia	6
	Verdure al vapore	6
	Patate fritte fatte in casa	6
	Patate al forno	5
	Insalata mista	5
	Asparagi al vapore	7
	Asparagi alla parmigiana	8

INSALATONE

	CAESAR Misticanza, pollo, bacon, grana, crostini	15
	MEDITERRANEA Misticanza, pomodorini, mozz. di bufala, olive nere	14
	BASSANESE Misticanza, asparagi, uova, robiola	15
	INSALATA NIZZARDA Insalata gentile, tonno in oliocottura, pomodorini, patate, uova, acciughe	15

I PIATTI DELLA CUCINA INSIEME ALLE PIZZE?
Certo, facciamo il possibile perchè questo avvenga. Sempre. Ma la ricerca della qualità, quella vera, a volte richiede un po' di pazienza. La pensate anche voi così?

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

Per le nostre pizze usiamo solo **farina biologica** macinata a pietra e **lievitazioni lunghe**.
Le cuciniamo in forno a **legna di faggio**.

PIZZE

SEMPRE

	VENEZIANA - "PIZZA DELLA CASA" Pomodoro San Marzano, fiordilatte, varietà di pesce fresco	18
	ALTOPIANO Pomodoro San Marzano, fiordilatte, Asiago, speck	13
	BELLUMATA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, gorgonzola, salamino, speck	13
	CALZONE Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, salamino	11
	CAPRICCIOSA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, salamino	10
	DIAVOLA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino	9
	ESTIVA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pomodorini freschi, basilico	9
	MARGHERITA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico	8
	MARGHERITA CU U' PIZZ Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte, basilico	11
	MARINARA Pomodoro San Marzano, aglio, origano	7
	NAPOLI Pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, origano	11

EXTRA

Pizza alta
+ 2 €

Pizza con farina grani antichi integrale
+ 1,5 €

Pizza battuta
+ 3 €

Pizza per celiaci
+ 3 €

Le aggiunte si conteggiano a parte.

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PIZZE

SEMPRE

NAPOLI CU U' PIZZ 13
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, alici di Cetara, origano

PARMA 14
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto crudo di Parma

PROSCIUTTO E FUNGHI 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi

QUATTRO FORMAGGI 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, Asiago, verde, Grana, fontina

QUATTRO STAGIONI 10
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino

REGINA MARGHERITA 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, origano, basilico

REGINA MARGHERITA CU U' PIZZ 14
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala, origano, basilico

SPECK 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, speck dell'Alto Adige

TIROLESE 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, chiodini, brié, speck

TONNO E CIPOLLA 11
Pomodoro, San Marzano mozzarella, tonno, cipolla di Tropea

VALTELLINA 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di Grana

VERDURE 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure di stagione

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PIZZE

TERRA, MARE, ISOLE

AMATRICIANA 12
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, cipolla di Tropea

BUFALOTTA 14
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini secchi, salamino

CARBONARA 12
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, uovo, grana grattugiato

FAVIGNANA 14
Pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea arrostita, tonno affumicato, pomodorini (condita a crudo)

GAMBERI CON PISTACCHI E PESTO AL BASILICO 16
Pizza bianca con gamberi, pistacchi, pesto al basilico

LIPARI 14
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, tonno, pomodorini secchi, capperi, origano, basilico (condita a crudo)

MEDITERRANEA 12
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, capperi, olive, origano, basilico

ROMANA 12
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, mistobosco, porchetta

TROPEA 12
Pomodoro, fiordilatte, cipolla di Tropea, acciughe, pomodorini, olive nere

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PIZZE

STAGIONALI

ASPARAGI BIANCHI 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, asparagi

ASPARAGI, STRACCHINO E BACON (Bianca) 15
Fiordilatte, stracchino, asparagi e bacon

ASPARAGI, CRUDO E BURRATA 16
Fiordilatte, asparagi, prosciutto crudo e burrata

BASSANESE 14
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, asparagi e uovo

BISMARK 15
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, asparagi, bacon, uovo, grana in cottura

GOURMET (pizze condite a crudo)

ALICI MARINATE 18
Pomodorini confit, burrata e alici marinate

CAPESANTE E ASPARAGI BIANCHI, VERDI E BURRATA 24
Capesante alla griglia e asparagi bianchi, verdi e burrata

GAMBERI ALLA GRIGLIA, SPUGNOLE E BURRATA 20
Gamberi alla griglia, misticanza, spugnole e burrata

SCAMPI CRUDI 25
Pomodorini confit, burrata e scampi crudi

TONNO FRESCO 20
Tonno fresco, capperi e cipolla di Tropea marinata

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

MENÙ BIMBI

	Piccolini alla bolognese	7
	Gnocchetti al pomodoro	7
	Cotoletta di tacchino e patate fritte	10
	Branzino grigliato con patate arrostite	12

PIZZA BABY

	SPONGEBOB Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte	7
	HELLO KITTY Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate fritte	7
	WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel	6
	PATATOSA Pomodoro, mozzarella, patate fritte	7

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

DESSERT

	Opera pistacchio e lampone	8
	Crostatina con crema e frutti rossi	8
	Cocktail al cioccolato e aspic di frutta di stagione	7
	Crema croccante, cioccolato bianco e fragole	7
	Tiramisù classico	7
	Il nostro tartufo al cioccolato bianco affogato al caffè	7
	Sorbetto al lime e passion fruit	5
	I nostri biscotti con il Torcolato di Breganze	8
	Rum “Flor de cana” 12 anni con sfoglia di cioccolato e fave di cacao	8

LEGENDA ALLERGENI

- *Pesce e prodotti a base di pesce*
- *Crostacei e derivati*
- *Molluschi e derivati*
- *Cereali con glutine e derivati*
- *Arachidi e derivati*
- *Frutta a guscio e derivati*
- *Soia, sesamo e derivati*
- *Senape e derivati*
- *Uova e derivati*
- *Latte, lattosio e derivati*
- *Pomodoro e derivati*
- *Aglio, cipolla e derivati*
- *Sedano e derivati*
- *Olive e derivati*
- *Glutammato monosodico*
- *Anidride solforosa e solfiti*
- *Lupini*

MEDITERRANEO

BRASSERIE

APERITIVI

Hugo	3,5
Spritz Aperol	3,5
Spritz Campari	3,5
Mezzo e mezzo	3,5
Americano	6
Analcolico alla frutta	3
Analcolico (Gingerino, Crodino...)	3

BIBITE

Succhi di frutta	3
Bibite in bottiglia (chinotto, tonica...)	3
Bibite alla spina 20 cl	3
Bibite alla spina 40 cl	5
Bibite in lattina	3
Birra analcolica in bottiglia	4
Birra senza glutine in bottiglia	4
Acqua naturale Recoaro - 0,75 L	2,5
Acqua frizzante Recoaro - 0,75 L	2,5

MEDITERRANEO

BRASSERIE

VINO

DELLA CASA

CHARDONNAY	
1 litro	12
½ litro	6
PROSECCO	
1 litro	15
½ litro	7,5
CABERNET	
1 litro	12
½ litro	6

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE “SWEET WORLD” - Cepol	22
PROSECCO COL FONDO “SWEET WORLD” - Cepol	18
VESPAIÒ - Il Moralizzatore	22
PERLENA VESPAIOLO MILLESIMATO - Col Dovigo	20
PINOT NERO QUATTRO BRUT - Marco Buvoli	65
LAMBRUSCO - Podere Saliceto	22
DURELLO RISERVA DOSAGGIO ZERO - Casa Cecchin	45
FRANCIACORTA BRUT - Enrico Gatti	35
FRANCIACORTA SATEN - Enrico Gatti	45
FRANCIACORTA CONTESTATORE PAS DOSÉ - Il Pendio	60
TRENTO DOC - Marco Tonini	38
ALTO ADIGE PAS DOSÉ - Haderburg - **BIO**	49
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS - Barbichon - **BIO**	72
CHAMPAGNE BRUT TRADITION - Egly Ouriet - **BIO**	164
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS - Larmandier Bernier - **BIO**	119
CHAMPAGNE RESERVE MAGNUM - Doyard - **BIO**	158

MEDITERRANEO

BRASSERIE

VINO

BIANCHI

LUGANA - Ca' Lojera	25
VESPAIOLO - La Costa - **BIO**	23
SAUVIGNON COLLI BERICI - Chiesa Vecchia	23
SOAVE CALVARINO - Pieropan - **BIO**	35
RIBOLLA GIALLA - Vigna Lenuzza	25
RIBOLLA ANFORA - Gravner	99
COLLIO BIANCO - Edi Keber	36
COLLIO BIANCO MAGNUM - Edi Keber	72
VITOVSKA VERDE - Zidarich	32
GRECO DI TUFO RISERVA - Benito Ferrara	35
GEWURZTRAMINER - Terlano	29
SAUVIGNON WINKL - Terlano	34
RIESLING ALTO ADIGE - Falkstein	35
RIESLING TROCKEN MOSELLA - Clusserath	32
TREBBIANO D'ABRUZZO 20 - Emidio Pepe	56
ETNA BIANCO - Giovanni Rosso	44
CHABLIS - Bessin - **BIO**	47
BOURGOGNE BLANC - Boillot	58
POUILLY FUMÉ - Domaine du bouchot	55

MEDITERRANEO

BRASSERIE

VINO

ROSSI

ROSATO ROSES ROSES - Otella	22
CABERNET BREGANZE - Col Dovigo	22
TAI ROSSO - Pialli - **BIO**	24
MERLOT VERDUGO - Masiero - **BIO**	50
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA - Antonini - **BIO**	28
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA 2018 - Monte dei Ragni - **BIO**	88
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - Monte Dall'Ora - **BIO**	143
PINOT NERO - Carlotto	40
CHIANTI CLASSICO - Fiasco 1 lt. - Buondonno - **BIO**	39
ROSSO DI MONTALCINO - Il Marroneto	85
BOLGHERI ROSSO - Le Macchiole - **BIO**	38
BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 - Poggio di Sotto	228
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 20 - Emidio Pepe	68
BOURGOGNE ROUGE - Chicotot	52

MEDITERRANEO

BRASSERIE

BIRRE

IN BOTTIGLIA

Solo birre italiane rifermentate in bottiglia, non filtrate e non pastorizzate.

BIRRIFICIO BRUTON
S. CASSIANO DI MORIANO - LUCCA

BIANCA DI BRUTON 8
Chiara 5,5% - 33 cl
Prodotta con farro della Garfagnana con sentori
di coriandolo e agrumi

BIANCA DI BRUTON 18
Chiara 5,5% - 75 cl
Prodotta con farro della Garfagnana con sentori
di coriandolo e agrumi

BRUTON DI BRUTON 8
Bionda 5,5% - 33 cl
Aromi erbacei e floreali

BRUTON DI BRUTON 18
Bionda 5,5% - 75 cl
Aromi erbacei e floreali

ABIURA 19
Bionda 6,5% - 150 cl
Aromi di pane e agrumi

STONER 19
Bionda doppio malto 7,5% - 75 cl
Prodotta con malti leggermente biscottati profuma
di albicocca e frutta caramellata

DIECI 20
Scura doppio malto 10% - 75 cl
Prodotta con malti caramellati al naso presenta profumi
di crosta di pane e formaggio

MEDITERRANEO

BRASSERIE

BIRRE

ALLA SPINA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 1877

BIONDA 4 LUPPOLI
Chiara 5,5%

0,20 cl	3
0,40 cl	5

ROSSA DOPPIO MALTO
Rossa 6,5%

0,30 cl	3,5
0,40 cl	6

BIRRIFICIO TUCHER BRAU

WEIZEN
Weissbier 5,3%

0,30 cl	3,5
0,50 cl	6

DRINK DIFFERENT.

Le nostre birre sono spillate senza CO_2
mantenendo inalterata la freschezza dal birrificio al bicchiere,
inoltre 60 litri di birra spillati contribuiscono alla riduzione
dell'effetto serra quanto un albero in 1 anno di vita.

SERVIZIO E COPERTO **2**

R_03_2024

GRAZIE

SWEET
WORLD