

Alla Spina



Forst V.i.p. Pils
(bionda 5,2°)

0.2 lt.	€3.5
0.4 lt.	€6
Caraffa 2 lt.	€20



Forst Sixtus
(rossa doppio malto 6,5°)

0.2 lt.	€4
0.4 lt.	€6.5
Caraffa 2 lt.	€25



Felsenkeller
(bionda naturalmente torbida 5,2°)

0.2 lt.	€4
0.4 lt.	€6.5
Caraffa 2 lt.	€25



Birra della Casa
($\frac{1}{2}$ Pils $\frac{1}{2}$ Sixtus)

0.2 lt.	€4
0.4 lt.	€6.5
Caraffa 2 lt.	€25

Forst 0,0 (Alcool free 0,33lt) € 6 

Peroni (Senza glutine gluten-free) 4,7 0,33 lt) €7



Aperitivi & Cocktails

Spritz (Select, Aperol, Campari cinar, limoncello)	€5	Pimm's Bellini	€8	Caipirinha	€9
Hugo	€7	Martini Cocktail	€8	Mojito	€9
American	€8	Long Island Ice Tea	€9	Virgin Mojito	€9
Negroni	€8	Gin Tonic /Lemon	€8	Whisky Cola	€9
Margarita	€9	Cuba Libre	€8	Espresso Martini	€9
Martini bianco/rosso	€5	Moscow mule	€8	Irish Coffee	€9
				Black Russian	€7

Soft drinks

Bibite in bottiglia €4

(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer)

Tè Freddo €4

Pesca, Limone

Succo Di Frutta €4

Pesca, Ananas

Acqua Plose €3.5

Naturale o Gassata in bottiglia 0,75lt.

Coca Cola 0.3 cl. € 3

alla spina 0.5 cl. € 5

Vino della casa

Pinot bianco

Merlot

Glera Prosecco

Caraffa 1/4 lt. €6

Caraffa 1/2 lt. €10

Caraffa 1 lt. €14

Gli Antipasti

- Porchetta e giardiniera fatta in casa**  €12
(Roast pork and home made pickled vegetables)
- San Daniele e Bufala**  €18
(San Daniele ham with buffalo cheese)
- Crostino di polenta con porcini e scamorza** €14
(polenta with wild mushrooms and smoked cheese)
- Bufala caprese**  €14
(tomato and buffalo cheese)
- Olive ascolane**      €9
(Fried meat stuffed olives)*
- Fiori di zucca pastellati
con acciuga e mozzarella**    €9
(Zucchini flowers in batter with anchovies e mozzarella)*
- Patate fritte**  €6
(French fries)*

Antipasti di pesce

Seafood starters

- Insalata di piovra
con sedano, carote e pomodorini**  €14
(Octopus salad with celery, carrots, cherry tomatoes)
- Sarde in saor con polenta**   €14
(Onion sauce sardines venetian style)
- Guazzetto di cozze con crostini di pane**    €15
(Mussels soup with toast bread)

La Pasta

La nostra pasta fresca fatta in casa
(Our Home made pasta)

Su richiesta pasta senza glutine - On request gluten-free pasta

Rigatoni all' amatriciana (pasta with bacon and tomato sauce)	 €16
Tagliatelle all'uovo al ragù d'anatra (pasta with duck ragù)	  €20
Lasagne all'uovo alla Bolognese (Home made lasagne)*	   €18
Paccheri al ragù di verdure (pasta with vegetables)	€16
Caserecci "al Gusto" (pasta with bacon, wild mushrooms and rosemary)*	€16
Paccheri con zucca e speck (pasta with pumpkin and smoked ham)	€16
Pasta e fagioli (pasta and bean soup)	 €16
Spaghetti alle vongole (spaghetti with clams)	 €22
Spaghetti alla scogliera (Spaghetti with seafood)*	  €24

Il Pesce

Fritto misto con polenta e verdure (Mixed fried fish with polenta and vegetables) *	    €24
Calamari fritti con polenta e verdure (Fried squid with polenta and vegetables) *	  €22



La Carne

Filetto di Manzo alla Griglia (Grilled beef fillet)	 €32
Filetto di Manzo al Pepe Verde (Green pepper beef fillet)	   €34
Filetto “della casa” (Beef filet with blue cheese and bacon)	 €36
Tartare di Manzo (condita al tavolo) (Steak Tartare prepared at the table)	€35
Costata di Manzo Spagna (550/600g. circa) (Rib Eye)	€27
Chateaubriand (min. 2 persone) per persona	€37
Grigliata mista con polenta (Mixed grilled meat)	€25
Costicine e polenta (Spare ribs with polenta)	€18
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e aceto balsamico (Beef steak with rocket, cherry tomatoes, Balsamic Vinegar)	€24
Cotoletta del Pozzo con le patate fritte (Home made porc cutlet served with french fries)*	  €25

*In mancanza di prodotti freschi
verranno utilizzati prodotti surgelati di qualità.



Osteria al Vecio Pozzo

Coperto - Cubierto - Cover Charge - 対象 - Couvert - Крытые - 涵蓋 - Gedeck € 3

I Contorni

Verdura cotta (Sauteed greens)*	€7
Verdure alla griglia (Grilled vegetables)	€7
Patate fritte (French fries)*	 €6
Patate al forno (Roasted potatoes)	€7
Insalata mista (Mixed salad)	€5

Le Insalatone

Al Tonno Insalata, pomodoro, tonno, mais, olive Salad, tomatoes, tunafish, corn, black olives	 €14
Atene Insalata, pomodori secchi, acciughe, mais, feta Salad, dried tomatoes, anchovies, corn, Greek cheese	  €14
Mykonos Insalata, feta, olive nere, cetrioli, pomodorini, cipolla Salad, greek cheese, black olives, cherry tomatoes, cucumbers, onion	 €14
Autunnale Insalata, rucola, zucca, cipolla Tropea crema d'aceto balsamico Salad, rocket, pumpkin, onion balsamic vinegar	€14

Le nostre insalate sono condite con una vinaigrette fatta con

Olio EVO, senape, aceto, sale e pepe 

Our salads are dressed with a vinaigrette made with



Osteria al Vecio Pozzo

Coperto - Cubierto - Cover Charge - 対象 - Couvert - Крытые - 涵蓋 - Gedeck € 3

Le Pizze Classiche

Base pomodoro e mozzarella

Su richiesta pizza senza glutine +€5- On request gluten-free pizza +€5

Margherita €7

Diavola €11

(salamino piccante) (pepperoni)

Viennese €9

(wurstel) frankfurters)

Napoletana €10

(acciughe, capperi) (anchovies, capers)

Romana €10

(acciughe) (anchovies)

Prosciutto e Funghi €11

(prosciutto, champignons) (ham, mushrooms)

Capricciosa €11

(prosciutto, champignons, carciofini)
(ham, mushrooms, artichokes)

Quattro Stagioni €11

(prosciutto, champignons, carciofi, peperoni)
(ham, mushrooms, artichokes, peppers)

Quattro Formaggi €11

(formaggi misti) (mixed cheese)

Inferno €12

(salamino piccante, cipolla, peperoni, peperoncino, aglio)
(pepperoni, onions, bell peppers, hot peper, garlic)

Parmigiana €12

(melanzane, scaglie di grana) (eggplant, parmesan cheese)

Pomodoro e Formaggio €10

(brie, pomodorini, basilico) (brie, cherry tomatoes, basil)



Le Pizze Classiche

Base pomodoro e mozzarella

Su richiesta pizza senza glutine +€5 - On request gluten-free pizza +€5

Maialata €11

(wurstel, salamino, salsiccia, aglio)
(frankfurters, pepperoni, sausage, garlic)

Tonno e cipolle €11

(tonno, cipolla) (tuna, onions)

Porchettina €13

(porchetta, rucola, scaglie di grana)
(roasted pork, rocket, parmesan cheese)

Inglesina €13

(crudo di San Daniele, rucola, scaglie di grana)
(San Daniele ham, rocket, parmesan cheese)

San Daniele €11

(crudo di San Daniele) (San Daniele ham)

Campagnola €15

(prosciutto, salsiccia, salame piccante, funghi, uovo)
(ham, sausage, pepperoni, mushrooms, egg)

Calabrese €12

(salamino, acciughe, olive nere, peperoncino)
(pepperoni, anchovies, black olives, chili)

Contadina €12

(salamino piccante, gorgonzola, cipolla)
(pepperoni, blue cheese, onions)

Gorgonzola Porcini €12

(gorgonzola, porcini)
(blue cheese, wild mushrooms)*

Gorgonzola Speck €12

(gorgonzola, speck) (blue cheese, smoked ham)



Le Pizze Classiche

Base pomodoro e mozzarella

Su richiesta pizza senza glutine +€5- On request gluten-free pizza +€5

Krukka €14

(salsiccia, porcini, cipolla, uovo)
(wild mushrooms, sausage, onions egg) *

Boscaiola €15

(porcini, salame piccante, speck, grana)
(wild mushrooms, pepperoni, smoked ham, parmesan cheese) *

Bellunese €13

(champignons, porcini, scamorza, speck)
(champignons, wild mushrooms, smoked cheese, smoked ham) *

Zingara €13

(salamino piccante, peperoni, champignons, olive)
(pepperoni, bell peppers, mushrooms, olives)

Rustica €11

(salamino piccante, gorgonzola, uovo)
(pepperoni, blue cheese, egg)

Vegetariana €11

(verdure miste) (mixed vegetables)

Norma €11

(melanzane, pomodorini, olive, basilico)
(eggplant, cherry tomatoes, olives, basil)

Chopin €14

(porcini, brie, pom. secchi, rucola, scaglie di grana)
(wild mushrooms, brie, dried tomatoes, rocket, parmesan cheese) *

Greca €12

(olive, feta, cipolla, pomodorini)
(olives, feta cheese, onion, cherry tomatoes)

Calzone €11

(prosciutto, champignons, carciofi)
(ham, mushrooms, artichokes)



Le Pizze Rosse Base Pomodoro

Su richiesta pizza senza glutine +€5- On request gluten-free pizza +€5

Dello Stretto €12

(tonno, acciughe, capperi, olive, pomodorini, aglio)
(tuna, anchovies, capers, olives, cherry tomatoes, garlic)

Marinara € 5

(pomodoro, aglio, origano)

Le Pizze Bianche Base mozzarella

PataPizza €12

(patate al forno, salsiccia, scamorza)
(roasted potatoes, sausage, smoked cheese,)

Paradiso €15

(crudo S. Daniele, rucola, grana, pomodorini)
(San Daniele ham, rocket, parmesan cheese, cherry tomatoes)

Carbonara €13

(mozzarella, grana, pancetta, uovo)
(mozzarella, parmesan cheese, bacon, egg)

I Fagottini

Crudo €13

(mozzarella, brie, scamorza, crudo)
(mozzarella, brie, smoked cheese, San Daniele ham)

Speck €13

(mozzarella, gorgonzola, porcini, speck)
(mozzarella, blue cheese, porcini mushrooms, smoked ham)



Le Pizze con Bufala 🍕🍕

Su richiesta pizza senza glutine +€5 - On request gluten-free pizza +€5

Bufalina €11

(pomodoro, bufala, basilico)
(tomato sauce, buffalo mozzarella, basil)

Italia €14

(pomodoro, bufala cruda, rucola, pomodorini)
(tomato sauce, raw buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes)

Mediterranea €14

(pomodoro, bufala, pomodori secchi, basilico)
(tomato sauce, buffalo mozzarella, dried tomatoes, basil)

Bufala "Cortina" €15

(pomodoro, bufala, porcini, champignons, speck, grana)
(tomato sauce, buffalo mozzarella, mixed mushrooms, smoked ham, parmesan cheese)*

Bufala vegetariana €14

(pomodoro, bufala, rucola, verdure)
(tomato sauce, buffalo mozzarella, rocket, vegetables)

Bufalotta €15

(pomodoro, bufala cruda, pomodorini crudi, san Daniele, origano)
(tomato sauce, raw buffalo mozzarella, cherry tomatoes, San Daniele ham, oregano)

Aggiunte

Verdure ed altro €1.5 - Formaggi vari €1.5

Affettati e salumi €3 - Porcini €3 - Mozzarella di Bufala €3.5

*In mancanza di prodotti freschi
verranno utilizzati prodotti surgelati di qualità.



Ostaria al Vecio Pozzo

Coperto - Cubierto - Cover Charge - 対象 - Couvert - Крытые - 涵蓋 - Gedeck € 3



Le Pizze tartufate



Su richiesta pizza senza glutine +€5- On request gluten-free pizza +€5

Alba €15

(mozzarella, crema tartufata, porcini, scaglie di grana)
(mozzarella, truffle cream, wild mushrooms, parmesan cheese)

Piemontese €15

(mozzarella, crema tartufata, pomodori secchi,
rucola, scaglie di grana)
(mozzarella, truffle cream, dried tomatoes,
rocket, parmesan cheese)



Tartufella €15

(mozzarella, crema tartufata, uovo, speck)
(mozzarella, truffle cream, egg, smoked ham)



Le Pizze stagionali



Affumicata €15

(mozzarella, zucca, scamorza, speck,)
(mozzarella, pumpkin, smoked cheese, smoked ham)

Dolce €14

(mozzarella, zucca, salsiccia)
(mozzarella, pumpkin, sausage)



INFORMAZIONI AI CLIENTI INTERESSATI DA ALLERGIE ALIMENTARI

Gentile cliente, gli alimenti utilizzati presso il nostro ristorante sono naturali e genuini, scelti per dare la massima qualità al nostro prodotto. Tra gli ingredienti utilizzati sono presenti prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, per cui è importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente, richieda informazioni al personale addetto al ristorante oltre che a controllare la presenza di allergeni tra gli ingredienti indicati nei vari piatti o pizze che sono evidenziati in questo menu.

ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI

-  Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei.
-  Uova e prodotti a base di uova.
-  Pesce e prodotti a base di pesce.
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi.
-  Soia e prodotti a base di soia.
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
-  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.
-  Sedano e prodotti a base di sedano.
-  Senape e prodotti a base di senape.
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
-  Lupini e prodotti a base di lupini.
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.