



LA STORIA

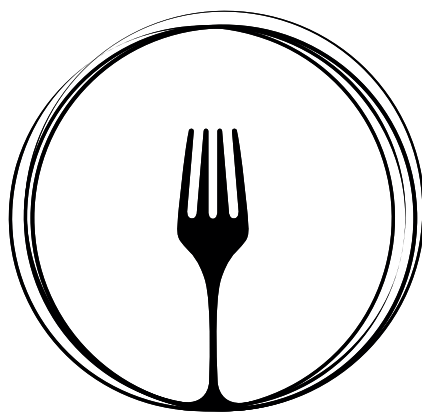
La Villa, in fregio all'Antico Alveo del Brenta risale al XVII secolo ed è inserita nel catalogo della Regione Veneto Istituto Ville Venete.

All'inizio era di proprietà di ricchi veneziani che la utilizzavano come residenza estiva. La corte inizialmente era composta dal palazzo dominicale e dagli annessi rustici: residenza del gastaldo, ricovero degli attrezzi e magazzini.

Dello splendido impianto rimase soltanto il rustico. Il palazzo e il "leggiadro oratorio" furono andati distrutti nel corso del XIX.

Il ristorante di epoca ottocentesca era la stalla e la casa del "bovaro" poiché il rustico era destinato ai proprietari.

Ad oggi la tradizione e la qualità dei piatti proposti dal ristorante possono essere assaporati in un luogo ottocentesco conservato e ristrutturato negli anni.



Ai Quattro Archi

RISTORANTE-PIZZERIA



ANTIPASTI DI CARNE

Crudo e Bufala Campana	14
Tagliere di Affettati e Formaggi Misti con Giardiniera.	16,50
Battuta di Manzo Condita	16

ANTIPASTI DI PESCE

Polenta e Schie	12
Baccalà Mantecato con Crostini	12
Il Nostro Antipasto Marchesini	24
Tecia di Mare	20

CRUDITÀ

La Nostra Crudità	29
Tartare di Tonno	20
Ostriche, Gambero Rosso, Scampi (al pezzo)	3,50





PRIMI DI CARNE

Carbonara Tradizionale	12
Gnocchi Gorgonzola, Porro e Pistacchio	12
Risotto di Stagione (min 2 persone)	28
Bigoli all'Anatra	12

PRIMI DI PESCE

Linguina degli Archi	18
Spaghetti alle Vongole	14
Pennette ai Frutti di Mare	16
Strigoli della Nonna Lina	17





SECONDI DI CARNE

Filetto Scelto con Patate al Forno e Verdurine	20
Entrecote con Patate	18
Costolette di Agnello con Crema di Topinambur e Radicchio	18
Tagliata con Rucola e Grana	18
Costata Scelta (l'etto)	4,50
Fiorentina (l'etto)	4,50

SECONDI DI PESCE

Filetto di Branzino su Patata Schiacciata Aromatizzata	20
Tagliata di Tonno in Crosta di Pistacchio con Spinaci	22
Gran Fritto Misto con Verdure e Polenta Morbida	22
Grigliata Mista di Pesce con Polenta	20





CONTORNI

Insalata Mista	4
Verdure alla Griglia	4
Patate al forno	4
Patate Fritte	4

*Prediligiamo l'utilizzo di prodotti freschi.
Qual'ora questi non siano reperibili o di pregio, possono essere utilizzati
congelati o surgelati di qualità.





LE CLASSICHE

Margherita	5,50
pomodoro, mozzarella	
Marinara	4,50
pomodoro, aglio	
Prosciutto e Funghi	7
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	
Capricciosa	7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
Carciofi	6
pomodoro, mozzarella, carciofi	
4 Formaggi	7
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, asiago, emmental	
Tonno e Cipolla	7
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
Vegetariana	7
pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine	
Crudo	9
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	





LE CLASSICHE

Speck	7,70
pomodoro, mozzarella, speck	
Bresaola	8
pomodoro, mozzarella, bresaola	
Diavola	7
pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Pugliese	6,50
pomodoro, mozzarella, cipolla	
Viennese	6,50
pomodoro, mozzarella, wurstel	
Romana	6,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	
Patatosa	7
pomodoro, mozzarella, patate fritte	
Cavallina	8
pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, sfilacci di cavallo	
Bufala	8
pomodoro, mozzarella, bufala, basilico	





LE SPECIALI

Tanaka	9
Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla, salsiccia, peperoncino	
Bosco degli Elfi	10
Mozzarella, salsa tartufata, campignon crudi , bacon , grana	
Estasy	8
Pomodoro, mozzarella, peperoni , salamino piccante, pancetta	
Saporita	8
Pomodoro, mozzarella, chiodini , melanzane , crudo , grana	
Gustosa	8
Pomodoro, mozz,porcini , salsiccia , speck , grana a scaglie	
Rustica	7,50
Pomodoro,mozz, würstel , gorgonzola , speck	
Manitù	8
Pomodoro,mozz,wurstel , bacon , sfilacci di cavallo	
Campagnola	7,50
Pomo,mozz,zucchine ,brie pomodorini	





LE SPECIALI

Siciliana	7,50
Pomo,mozz,pomodorini basilico , acciughe , melanzane	
Estate	9
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, prosciutto crudo	
Misto Bosco	9
Pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini, champignon	
Bufalina	8
Pomo, bufala , pomodorini ,basilico	
Montanara	8
Pomo,mozz,salsiccia , chiodini ,porchetta	
Sofia	8
Pomo,mozz,gamberetti , zucchine , pomodorini	
Cavallina	8
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, sfilacci di cavallo	
Davide	8
Pomo,mozz, scamorza aff, bacon ,speck	





SOFT DRINK - APERITIVI

Acqua 0,75L	2
Acqua 0,5L	1,50
Bibite in Lattina	3
Gingerino / Crodino	3
Aperol / Campari Spritz	3
Coca-Cola (alla spina)	3 - 5

VINI ALLA SPINA

Vino Bianco / Rosso / Frizzante in Caraffa 1L	8
Vino Bianco / Rosso / Frizzante in Caraffa 1/2L	4,50
Vino Bianco / Rosso / Frizzante in Caraffa 1/4L	2,50





LE NOSTRE BIRRE

Bionda (Hohenthanner Tennet Hell) Piccola	2,50
Bionda (Hohenthanner Tennet Hell) Media	4
Rossa Piccola (Hohenthanner Kellerbier Dunkel)	3
Rossa Media (Hohenthanner Kellerbier Dunkel)	5
Birra Artigianale in Bottiglia 33cl	4,50

AMARI - LIQUORI

Amari	3,50
Grappe Classiche	3,50
Grappe Invecchiate	6 - 8
Whisky Classici	5





DOLCI

Tiramisu	5
Meringa Soffice con Crema e Fragole.	7
Tortino al Cioccolato o Pistacchio con Gelato alla Nocciola.	7
Crema Catalana.	7
Panna Cotta	6

