

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

Tourtel (Alcool free 0,33lt) € 5 

Peroni (Senza glutine gluten-free) 4,7 0,33 lt) €6



Aperitivi & Cocktails

Spritz (Select, Aperol, Campari cinar, limoncello)	€5	Pimm's Bellini	€8	Caipirinha	€8
Hugo	€7	Martini Cocktail	€8	Mojito	€9
American	€7	Long Island Ice Tea	€9	Virgin Mojito	€8
Negroni	€7	Gin Tonic /Lemon	€8	Whisky Cola	€8
Margarita	€8	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

San Benedetto €3.5
Naturale o Cassata 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 €15
(San Daniele ham with buffalo cheese)

San Daniele e melone €12
(San Daniele ham with melon)

Bufala caprese €12
(tomatoe and buffalo cheese)

Olive ascolane €7
(Fried meat stuffed olives)*

**Fiori di zucca pastellati
con acciuga e mozzarella** €9
(Zucchini flowers in batter with anchovies e mozzarella)*

Patate fritte €5
(French fries)*

Antipasti di pesce

Seafood starters

Insalata di piovra €14
con sedano, carote e pomodorini
(Octopus salad with celery, carrots, cherry tomatoes)

Sarde in saor con polenta €14
(Onion sauce sardines venetian style)

Guazzetto di cozze €12
(Mussels soup)



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)

 €14

Caserecci all'anatra
(pasta with duck ragù)

 €18

Lasagne all'uovo alla Bolognese
(Home made lasagne)*

   €16

Paccheri al ragù di verdure
(pasta with vegetables)

€14

Caserecci "al Gusto"
(pasta with bacon, wild mushrooms and rosemary)*

€14

Rigatoni al pesto fresco
(Home made pasta with pesto)

  €15

Bigoli in salsa
(bigoli with onion and anchovies sauce)

 €16

Spaghetti alla Scogliera
(Spaghetti with seafood)*

  €22

Il Pesce

Fritto misto con polenta
(Mixed fried fish and polenta) *

   €24

Calamari fritti con polenta
(Fried squid and polenta) *

 €22



Ostaria al Vecio Pozzo

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

La Carne

Filetto di Manzo alla Griglia (Grilled beef fillet)	 €30
Filetto di Manzo al Pepe Verde (Green pepper beef fillet)	   €32
Filetto “della casa” (Beef filet with blue cheese and bacon)	€34
Tartare di Manzo (condita al tavolo) (Steak Tartare prepared at the table)	€34
Fiorentina di Manzo (1.200g. circa) (T-bone steak) servita con i suoi contorni	€8hg
Costata di Manzo (600 g. circa) (Rib Eye) servita con i suoi contorni	€7 hg
Chateaubriand (min. 2 persone) per persona	€35
Grigliata mista con polenta (Mixed grilled meat)	€24
Costicine e polenta (Spare ribs with polenta)	€14
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)*	  €24

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

Le Insalatone

Al Tonno	 €14
Insalata, pomodoro, tonno, mais, olive Salad, tomatoes, tunafish, corn, black olives	
Atene	  €14
Insalata, pomodori secchi, acciughe, mais, feta Salad, dried tomatoes, anchovies, corn, Greek cheese	
Mykonos	 €14
Insalata, feta, olive nere, cetrioli, pomodorini, cipolla Salad, greek cheese, black olives, cherry tomatoes, cucumbers, onion	
Estiva	 €14
Insalata, rucola, mais, gamberi, pomodorini Salad, rocket, corn, shrimp, cherry tomatoes	

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

EVO oil, mustard, vinegar, salt and pepper



Osteria al Vecio Pozzo

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

Le Pizze Classiche

Base pomodoro e mozzarella

Margherita €7

Diavola €10
(salamino piccante) (pepperoni)

Viennese €9
(wurstel) frankfurters)

Napoletana €9
(acciuغه, capperi) (anchovies, capers)

Romana €8.5
(acciuغه) (anchovies)

Prosciutto e Funghi €10
(prosciutto, champignons) (ham, mushrooms)

Capricciosa €10
(prosciutto, champignons, carciofini)
(ham, mushrooms, artichokes)

Quattro Stagioni €10
(prosciutto, champignons, carciofi, peperoni)
(ham, mushrooms, artichokes, peppers)

Quattro Formaggi €10
(formaggi misti) (mixed cheese)

Inferno €11
(salamino piccante, cipolla, peperoni, peperoncino, aglio)
(pepperoni, onions, bell peppers, hot peper, garlic)

Parmigiana €9.5
(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

Maialata €10

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

Tonno e cipolle €10

(tonno, cipolla) (tuna, onions)

Porchettina €12

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

Inglesina €12

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

San Daniele €10

(crudo di San Daniele) (San Daniele ham)

Campagnola €13

(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

Krukka €13

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

Boscaiola €14

(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 €12

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

Rustica €10

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

Vegetariana €10

(verdure miste) (mixed vegetables)

Norma €10

(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 €10

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



Le Pizze Rosse

Base pomodoro

Dello Stretto €11

(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 €13

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

I Fagottini

Crudo €13

(mozzarella, brie, scamorza, crudo)
(mozzarella, brie, smoked cheese, parma ham)

Speck €13

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



Le Pizze con Bufala



Bufalina €10

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

Italia €13

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

Mediterranea €13

(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



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



Gustosa €15

(mozzarella, pesto fresco, patate al forno,
pros. cotto, grana)
(mozzarella, pesto, roasted potatoes, ham,
parmesan cheese)

Profumata €15

(mozzarella, pesto fresco, pomodorini, rucola, grana)
(mozzarella, pesto, cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese)

Genovese €15

(mozzarella, pesto fresco, scamorza, salsiccia)
(mozzarella, pesto, smoked cheese, sausage)

Ligure €15

(mozzarella, pesto fresco, bufala e pomodorini crudi)
(mozzarella, pesto, raw buffalo mozzarella, cherry tomatoes)



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.