Ristorante Pizzeria

# La Tradizione

# Menù

Era il 2003 quando Massimo ed Orietta si sono lasciati alle spalle il caos cittadino per aprire un nuovo locale a Mestrino, dove sono stati accolti con un affetto che dura da ben 20 anni!

La passione di Chef  Massimo, alla continua ricerca di innovazione all'insegna della semplicità e genuinità e l'amore di Orietta nell'accoglienza degli ospiti, ha dato vita ad una magica alchimia nella professione e nella vita.

Massimo ed Orietta Vi danno il benvenuto con l'auspicio di farVi vivere un' esperienza unica attraverso i loro piatti accompagnati ad un'ottima carta dei vini.

# Alla domenica a pranzo

## Vi proponiamo di riscoprire gli antichi sapori della nostra tradizione

Carrello di bollito misto

s.q.

( da comporre secondo il vostro gusto)

- Cotechino, lingua fresca e salmistrata, costa di vitello, muscolo di manzo, testina, coda di bue, piedino di maiale, gallina

ACCOMPAGNATO DALLE NOSTRE SALSE:

- KREN (12)
- SALSA VERDE
- MOSTARDA (12)
- CONFETTURA DI CIPOLLA DI TROPEA (12)

Vi suggeriamo i nostri contorni del giorno:
Pure di patate novelle, verdura mista cotta con pancetta e cipolla (7)

# ANTIPASTI DI CARNE

| | |
|---|---|
| Tagliere di affettati misti con formaggio blu maremma, piave stagionato e Imbriago, accompagnati da miele d'acacia (7) | € 13,00 |
| Lardo in conca di colonnata con crostini (1) | € 11,00 |
| Radicchio di Treviso con pancetta e aceto balsamico (1,12) | € 11,00 |
| Prosciutto di Parma e bufala (7) | € 13,00 |
| Battuta di fassona con petali di tartufo nero e pomodorini gialli semi dry(12) | € 16,00 |
| Carne salada del Trentino con pomodorini secchi e parmigiano reggiano (7,12) | € 13,00 |

# ANTIPASTI DI PESCE

| | |
|---|---|
| Il mare in saor (sarde, gamberi, sgombro, salmone) (4,1,5) | € 16,00 |
| Canocchie al vapore (4) | € 12,00 |
| Granseola (4) | € 18,00 |
| Gransoporo (4) | € 18,00 |
| Plateau di scampetti crudi (4,2) | € 19,00 |
| Plateau di carpaccio di salmone selvaggio, tonno pinna gialla, branzino di Orbetello (4) | € 21,00 |
| Crudo Imperiale: salmone selvaggio, tonno pinna gialla, branzino di Orbetello, scampi, gamberi rossi, gamberi viola, ostrica, capasanta, canocchie (4,2,14) | € 35,00 |
| Ostrica Fines de Claires, Zona Francia Marennes (14) | € 5,00 |
| Ostrica Sandalia, Sardegna Arbatax (14) | € 5,00 |
| Ricci di mare in stagione (14): | Nostrani € 4,00 |
| Antipasto misto di pesce: capasanta al cognac, piovra, seppie, latticini, sarde, gamberi in saor, alici marinate cicale di mare (4,1,2,5,14) | € 18,00 |
| Capasanta gratinata o cognac al pezzo (4,1,14) | € 4,00 |
| Cozze di Pellestrina e vongole alla marinara con pomodoro leggermente piccanti, con crostini (4,1,14) | € 14,00 |
| Gran mix di gratinato con canestrelli, capasanta, capelonghe, scampi, gamberoni (4,2,7,1,14) | € 19,00 |
| Tartare di salmone e avocado marinato al lime (4) | € 16,00 |
| Tartare di tonno e avocado marinato al lime (4) | € 16,00 |
| Sarde e gamberi in saor (4,1,5) | € 13,00 |
| Selezione top quality di filetti di alici del mar cantabrico con burro e crostini caldi (4,1) | € 13,00 |
| Insalata tiepida di mare (4) | € 14,00 |
| Moscardini in guazzetto con burrata (1,5) | € 11,00 |
| Misto affumicato: pesce spada, tonno, baccalà mantecato con crostini e burro di Asiago (4,1) | € 15,00 |

# PRIMI PIATTI DI PESCE

| | |
|---|---|
| Spaghetti la Tradizione (cozze, vongole, gamberi, scampi capasanta, pomodoro) (4,2,1) | € 18,00 |
| Zuppa di pesce con crostoni di pane caldo (4,2,1) | € 19,00 |
| Paccheri con vongole, gamberi, pomodoro pachino, paprika (4,2,1) | € 13,00 |
| Paccheri alla mediterranea (misto pesce sgusciato) (4,2,1) | € 13,00 |
| Bigoli alla carbonara di tonno con bottarga (4,2,1) | € 13,00 |
| Tonnarello al sugo di astice ($^1/_2$ astice) (4,2,1) | € 19,00 |
| Tonnarello cacio e pepe con scampo marinato all'aperol e lime (4,2,1) | € 16,00 |
| Gnocchi caserecci con code di gambero e pomodorino pachino (4,2,1) | € 13,00 |
| Gnocchi di patate alla granseola e crema di scampi (4,2,1) | € 15,00 |
| Tagliolini neri con seppie nostrane e profumo di agrumi (4,2,1) | € 15,00 |
| Spaghettone di Gragnano con vongole nostrane (4,2,1) | € 18,00 |
| Risotto alle seppie nere* (4,2,1,7) | € 14,00 |
| Risotto misto mare dell'adriatico* (4,2,1,7) | € 15,00 |
| Risotto capesante e fiori di zucca* (4,2,1,7) | € 15,00 |
| Risotto scampi e ricci di mare* (4,2,1,7) | € 18,00 |

**risotto minimo due persone*

# PRIMI PIATTI DI CARNE

| | |
|---|---|
| Gnocchi di patate con formaggi, noci, patè di tartufo (1,8,7) | € 14,00 |
| Gnocchi di patate con pomodorini, stracciatella di Bufala, basilico (1,7) | € 13,00 |
| Paccheri al ragù di carne (1,7) | € 12,00 |
| Paccheri alla pecoraia (1,7) | € 12,00 |
| Bigoli alla carbonara (1,7,3) | € 13,00 |
| Bigoli al ragù d'anatra (1,7) | € 13,00 |
| Risotto con radicchio tardivo tastasale e cuore di crescenza * (1,7) | € 14,00 |
| Ravioli fatti a mano con cuore di melanzane e scamorza spadellati con culis di pomodoro, speck croccante, sentore di peperone (1,7) | € 13,00 |

# PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE VENETA

| | |
|---|---|
| Baccala mantecato con crostini (1,2,4,7) | € 12,00 |
| Sarde in saor | € 11,00 |
| Bigoli al baccalà (1,4,7) | € 13,00 |
| Pasta e fagioli con maltagliati (1) | € 11,00 |
| Risotto alla veneta con fegatini, duroni di pollo (7) | € 13,00 |
| Spezzatino di asino con polenta | € 15,00 |
| Baccalà alla vicentina (1,7) | € 18,00 |

# SECONDI DI PESCE

| | |
|---|---|
| Tagliata di tonno con sesamo, su letto di rucola e aceto balsamico (1,2,4,11) | € 18,00 |
| Tonno in crosta di panko con avocado e wasabi (1,4) | € 18,00 |
| Piovra grigliata con tartare di pomodoro fresco e humus di ceci (4) | € 18,00 |
| Scaloppata di salmone con pomodoro a fette, scamorza affumicata, rosmarino, semi di papavero (4,7) | € 16,00 |
| Gamberoni con radicchio alla griglia, aceto balsamico (2,1) | € 19,00 |
| Branzino al sale (4) | all'etto € 4,00 |
| Rombo al forno con patate, olive taggiasche, capperi, pomodorini all'etto (4) | € 5,00 |
| Gran grigliata con astice, scampi, gamberoni, seppie, capesante (4,2) minimo 2 porzioni | cad. € 32,00 |
| Seppie nere con polenta (1,4) | € 16,00 |
| Gran catalana di pece con : astice, granseola, gransoporo, gamberoni, scampi, cicale di mare, misto bollito, verdure fresche di stagione (1,4,2) minimo 2 porzioni (* *consigliata la prenotazione*) | cad. € 60,00 |
| Orata al forno con peperoni e olive nere al soave (4) | € 19,00 |
| Frittura di pesce mista (calamari, gamberi, seppioline, anguelle, sarde) (2,4,1) | € 14,00 |
| Coda di rospo in crosta di verdure grigliate gratinata (1,4) | € 17,00 |
| Grigliata mista di pesce | cad. € 19,00 |
| Pescato del giorno all'etto | € 4,00 |

# SECONDI DI CARNE

Tagliata di filetto di pollo con spinacino dadolata di pomodorini e yogurt greco (7) € 14,00

Carpaccio di filetto di manzo con misticanza e scaglie di parmigiano reggiano (7) € 18,00

Cotoletta alla milanese (1,3) € 13,00

TAGLIATA DI ROAST-BEEF BLACK ANGUS (1,5,7,10) € 18,00

Le nostre tagliate vengono proposte in diverse varianti:

- Al rosmarino
- Rucola e aceto balsamico di modena igp
- Radicchio rosso di treviso e noci

FILETTO DI MANZO (1,5,7,10) € 24,00

(Provenienza Francia, Limousine selection)

I nostri filetti possono essere preparati in diversi modi:

- Al pepe verde
- Con radicchio di treviso grigliato, gorgonzola dop e speck croccante
- Al patè di Tartufo
- Alla griglia

COSTATA € 19,00

Lombata gold and White, frollatura minima di 40 giorni in cella ventilata con una marezzatura importante, che rende la carne una volta cotta tenera e saporita

FIORENTINA all'etto € 4,50

# INSALATONE

**LA TRADIZIONE** (4,7,14)
Insalata mista, pomodorini, mozzarella, tonno, mais, gamberetti € 13,00

**MEDITERRANEA** (3,7)
Insalata mista, pomodori, mozzarella, mais, grana in scaglie, uova sode € 13,00

**GRECA** (7)
Insalata mista, olive nere, cipolla, pomodorini, peperoni, feta greca € 13,00

**NETTUNO** (2,4,14)
Insalata mista, gamberetti, polipo, seppia, pomodorini € 15,00

**AZTECA** (1,4,7)
Insalata mista, carciofini, tonno, mozzarella, mais, rucola € 13,00

**PIZZAIOLA** (4,7)
Insalata mista, pomodorini, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano € 13,00

**CESAR** (1,7)
Insalata verde, petto di pollo, cubetti di pane, scaglie di grana, salsa cesar € 14,00

**CONTORNI** € 5,00

Fritto misto di verdure (1 ,3,5)

Verdure alla griglia

Patatine fritte (5)

Insalata mista

Contorno del giorno

# NUOVE PIZZE SUGGERITE

**NORCINA** (1,7)
Mozzarella, crema di tartufo, salsiccia, porcini, petali di tartufo € 13,00

**DELICATA** (1,4,7)
Mozzarella, fiori zucca , acciughe, burrata € 13,00

**MEDITERRANEA** (1,4,7)
Mozzarella, philadelphia, cipolla di tropea caramellata, tonno,
pesce spada affumicato, pepe nero, buccia di lime € 14,00

**SFIZIOSA** (1,7,8)
Mozzarella, mortadella, pesto di pistacchio, burrata € 13,00

**CALABRESE** (1,7)
Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, spianata calabrese,
cipolla di tropea, acciughe € 12,00

**SPAGNOLA** (1,4,7)
Mozzarella, pomodorini confit, ricotta, rucola, carne salada € 13,00

**SOFISTICATA** (1,7)
Mozzarella, insalata di cavolo rosso, carne salada, grana a scaglie € 13,00

**FRIARIELLI** (1,7)
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, gorgonzola € 12,00

**AUDACE** (1,7)
Pizza bianca con mozzarella, pomodorini confit, cipolla stufata alla birra e curry,
pancetta affumicata,rucola € 13,00

**SAPORITA** (1,7)
Mozzarella, pomodorini confit, gorgonzola, rucola, carne salada € 13,00

**LEO** (1,7)
Mozzarella, cavolo capuccio viola, salsiccia, brie € 12,00

# PIZZE TRADIZIONALI

**MARINARA** (1,7)
Pomodoro, aglio, origano € 6,00

**MARGHERITA** (1,7)
Pomodoro, mozzarella € 7,00

**PUGLIESE** (1,7)
Pomodoro, mozzarella, cipolla € 8,00

**ROMANA**
Pomodoro, mozzarella, acciughe (1,4,7) € 8,00

**NAPOLETANA**
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi (1,4,7) € 9,00

**PROSCIUTTO**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1,7) € 9,00

**SICILIANA**
Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe (1,4,7) € 9,00

**FUNGHI**
Pomodoro, mozzarella, funghi (1,7) € 9,00

**PROSCIUTTO E FUNGHI**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi (1,7) € 10,00

**CAPRICCIOSA**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi (1,7) € 11,00

**4 STAGIONI**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino piccante (1,7) € 12,00

**TONNO E CIPOLLA**
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla (1,4,7) € 9,00

**4 FORMAGGI**
Pomodoro, mozzarella, formaggi misti (1,7) € 10,00

# PIZZE TRADIZIONALI

| | |
|---|---|
| **INGLESINA**<br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (1,7) | € 11,00 |
| **FRANCESINA**<br>Pomodoro, mozzarella, speck (1,7) | € 11,00 |
| **ORTOLANA**<br>Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione (1,7) | € 10,00 |
| **MELANZANE**<br>Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate (1,7) | € 9,00 |
| **CALZONE**<br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi (1,7) | € 10,00 |
| **BASSANESE**<br>Pomodoro, mozzarella, asparagi, uova (1,3,7) | € 11,00 |
| **DIAVOLA**<br>Pomodoro, mozzarella, salamino piccante (1,7) | € 9,00 |
| **CAPRESE**<br>Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, basilico (1,7) | € 9,00 |
| **RADICCHIO E GRANA**<br>Pomodoro, mozzarella, radicchio, grana (1,7) | € 11,00 |
| **VIENNESE**<br>Pomodoro, mozzarella, wurstel (1,7) | € 9,00 |
| **TIROLESE**<br>Pomodoro, mozzarella, speck, wurstel (1,7) | € 10,00 |
| **BOSCAIOLA**<br>Pomodoro, mozzarella, funghi misti (1,7) | € 11,00 |
| **PARMIGIANA**<br>Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura (1,7) | € 10,00 |

# PIZZE SPECIALI

**DUCHESSA**
Pomodoro, mozzarella, porcini, brie, asparagi (1,7) € 11,00

**CARBONARA**
Pomodoro, mozzarella, uova, pancetta, grana (1,3,7) € 11,00

**PROVENZALE**
Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, scamorza (1,7) € 10,00

**ESPLOSIVA**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, asparagi, salamino, olive (1,7) € 12,00

**DINAMICA**
Pomodoro, mozzarella, porchetta, peperoni, stracchino (1,7) € 12,00

**TREVIGIANA**
Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia (1,7) € 12,00

**CAMPAGNOLA**
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, chiodini (1,7) € 12,00

**ADRIATICA**
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare freschi (1,2,4,7,14) € 14,00

**EMILIANA**
Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, ricotta, olive, mortadella (1,7) € 11,00

**LA TRADIZIONE**
Pomodoro, mozzarella, speck in cottura, uova, funghi misti, piselli, gorgonzola (1,3,7) € 11,00

**PIZZA BUFALA**
Pomodoro, mozzarella, bufala (1,7) € 11,00

**VENETA**
Pomodoro, mozzarella, sopressa, olive nere, cipolla (1,7) € 11,00

**PORCINI E GRANA**
Pomodoro, mozzarella porcini, parmigiano a scaglia (1,7) € 12,00

# PIZZE SPECIALI

**PORCELLINA**
Pomodoro, mozzarella, porchetta, porcini (1,7) € 12,00

**FIORE**
Pomodoro, mozzarella, misto funghi, salamino, speck, grana (1,7) € 12,00

**VALTELLINA**
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana (1,7) € 12,00

**ESTATE**
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, parmigiano a scaglie (1,7) € 11,00

**TRICOLORE**
Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola, pancetta arrotolata (1,7) € 12,00

**PATATOSA**
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte (1,7) € 9,00

**CASALINGA**
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, carciofi, olive (1,7) € 12,00

**GHIOTTA**
Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, wurstel, salamino (1,7) € 12,00

**CALZONE DEL PIZZAIOLO**
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pomodorini, porchetta (1,7) € 12,00

**GUSTOSA**
Pomodoro, mozzarella, asiago, chiodini, speck (1,7) € 12,00

**LEGGERA**
Pomodoro, mozzarella, ricotta, carciofini, carote gratuggiate, bresaola (1,7) € 12,00

**FUMÈ**
Pomodoro, mozzarella, pancetta, affumicata, pomodoro a fette, scamorza, rosmarino, olio profumato all'aglio a fine cottura (1,7) € 12,00

# PIZZE BIANCHE

**GAMBERETTI**
Mozzarella, gamberetti, prezzemolo, salsa rosa (1,2,7) € 13,00

**MONTEBIANCO**
Mozzarella, crema di tartufo, salsiccia, porcini (1,7) € 13,00

**DOLCE LATTE**
Mozzarella, noci, gorgonzola, rucola (1,7,13) € 12,00

**NORDICA**
Mozzarella, salmone affumicato,gamberetti, pomodorini, salsa rosa (1,2,4,7) € 14,00

**TARTUFONA**
Mozzarella, crema di tartufo, funghi misti, speck, ricotta (1,7) € 14,00

**MARE E MONTI**
Mozzarella, gamberetti, zucchine, funghi (1,2,7) € 14,00

# BAGUETTE

**PRIMAVERA**
Mozzarella, brie, speck a fine cottura, rucola, grana (1,7) € 12,00

**AUTUNNO**
Mozzarella, brie, ricotta, a fine cottura prosciutto crudo (1,7) € 13,00

**DOMENICO**
Mozzarella, stracchino, pomodorini, cipolla stufata al curry e birra, a fine cottura rucola e carne salada (1,4,7) € 12,00

**ESTATE**
Mozzarella, philadelphia, cipolla di tropea caramellata, all'uscita speck e pomodoro (1,4,7) € 12,00

**ACQUA**

Naturale 0,75 L. € 4,00 / Gassata 0,75 L. € 4,00

**VINO ALLA SPINA CANTINA PONTE**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Rosso Veneto IGT | 1 L. | € 13,00 / 1/2 L. | € 7,00 / 1/4 L. | € 4,00 |
| Raboso Veneto IGT | 1 L. | € 15,00 / 1/2 L. | € 8,00 / 1/4 L. | € 5,00 |
| Frivolino Bianco Frizzante | 1 L. | € 15,00 / 1/2 L. | € 8,00 / 1/4 L. | € 5,00 |
| Vino Bianco | 1 L. | € 13,00 / 1/2 L. | € 7,00 / 1/4 L. | € 4,00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Birra Bionda Pils Krombacher (GERMANIA) vol. 4,8 | 0,4 L. | € 5,00 / 0,2 L. | € 3,00 |
| Birra Rossa Sigis Premium (BELGIAN) vol. 6,5 | 0,5 L. | € 6,00 / 0,25 L. | € 3,50 |
| Birra Blanche Corsendonk vol. 4,8 | 1/2 L. | € 6,00 / 33 CL. | € 4,00 |

# BIBITE

| | |
|---|---|
| **COCA lattina** | € 3,00 |
| **COCA Light lattina** | € 3,00 |
| **COCA bottiglia** | € 3,00 |
| **FANTA lattina** | € 3,00 |
| **LEMONSODA lattina** | € 3,00 |
| **THE PESCA lattina** | € 3,00 |
| **BIRRA ANALCOLICA bottiglia** | € 4,00 |
| **ACQUA TINICA bottiglia / Sprite Piccola** | € 4,00 |

| | |
|---|---|
| **CAFFÈ ORZO** | € 2,00 |
| **CAFFÈ DECA** | € 2,00 |
| **CAFFÈ** | € 1,50 |

COPERTO 3,00

# TABELLA ALLERGENI

**GLUTINE - 1**
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati)

**CROSTACEI E DERIVATI - 2**
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

**UOVA - 3**
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

**PESCE E DERIVATI - 4**
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

**ARACHIDI E DERIVATI - 5**
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

**SOIA E DERIVATI - 6**
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

**LATTE E DERIVATI - 7**
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

**FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8**
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

**SEDANO E DERIVATI - 9**
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

**SENAPE E DERIVATI - 10**
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

**SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11**
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12**
(nidride solforosa e solfiti concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come $SO_2$ - ustati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

**LUPINO E DERIVATI - 13**
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

**MOLLUSCHI E DERIVATI - 14**
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)