

asporto

e

domicilio



antica abbazia  
RESTAURANT & PIZZERIA

# La cucina

## antipasti

Fra' Fritto formaggio Morlacco del Grappa in carrozza e radicchio di Treviso pastellato | 6

Fra' Ascolano\* olive all'ascolana | 4

Antipasto Antica Abbazia degustazione di antipasti della casa consigliato per due persone | 15

## primo

Abbazini Antica Abbazia pasta di grano duro della casa con ragù bianco del convento e radicchio di Treviso | 12

## secondi

Gran Piatto dell'Abate tagli di carne selezionata, marinati a secco, cotti a bassa temperatura per 24 ore e rifiniti in forno: pancetta di maiale, rollata di coniglio, lombata di agnello e petto di pollo ruspante (*minimo per 2 persone*) | 30

Fra' Cosciotto cosciotto di pollo croccante (come da antica ricetta dei frati d'abbazia), condito con erbe di Provenza e salsa barbecue fatta in casa | 13

Fra' Oriente gamberoni, pollo e verdure spadellati al curry, accompagnati da riso nero | 14.5

Frittura Mista di Mare con calamari, gamberoni, coda di rospo e verdure fritte, accompagnata da polenta | 15

Fra' Vegetariano flan al radicchio di Treviso con cuore morbido di Morlacco del Grappa; radicchio di Treviso in tempura e Morlacco del Grappa in carrozza; crema di fagioli Borlotti servita con broccolo di Bassano gratinato; insalatina di radicchio di Treviso, noci e uvetta; Rustico d'Asolo e radicchio di Treviso Marinato; frittatina autunnale con verdure dell'orto e Bastardo del Grappa | 17

# / nostri impasti

## Classico della Casa

lavorato con metodologia indiretto biga a lunga maturazione con farine di tipo 0, semole di cereali e germe di grano

Battuta | 3.5

Doppia Pasta | 1.5

Biologico | 1.5

realizzato con farine semi-integrali biologiche e macinate a pietra, selezionate nei mulini del vicentino

Senza Glutine Morbido\* a doppia cottura | 3

impasto realizzato unendo più farine senza glutine (tra cui mais, miglio, lino e riso), cotto a vapore e ultimato a secco, così da essere morbido all'interno e croccante fuori.

*\*Prodotto artigianale di nostra produzione abbattuto in loco e surgelato. Gli ingredienti sono garantiti gluten free, ma lavoriamo in ambiente non privo di accidentali contaminazioni.*

# Le pizze stagionali

## di terra

Sfiziosa pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso e pancetta | 10.5

Tipica pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso e salsiccia | 10.5

Radicio e Lardo mozzarella, Morlacco del Grappa, radicchio di Treviso e lardo | 11

## vegetariane

Trevisana pomodoro, mozzarella e radicchio di Treviso | 9

Bastarda d'Inverno pomodoro, mozzarella, Bastardo del Grappa e radicchio di Treviso | 13.5

# Le pizze speciali

## di terra

L'Antica Abbazia pomodoro, porcini, melanzane fritte, culatello, bufala trevigiana km0 e pistacchi | 13

Zuccona pomodoro giallo, salsiccia, zucca, Gorgonzola dop e olive nere | 10

Tronchetto pizza arrotolata con bufala trevigiana km0, pomodorino spadellato, basilico, prosciutto crudo di Parma dop, rucola e Grana Padano dop | 13

Cisalpina mozzarella, brie, pomodorino spadellato e porchetta della casa | 9

Friarielli fior di latte veneto, friarielli e salsiccia | 10

Parmigianella salsa rustica, fior di latte veneto, basilico, Grana Padano dop, melanzane fritte e salsiccia | 10

Porchettosa mozzarella, caprino, porchetta della casa e senape al miele | 11

Tarufata bufala trevigiana km0, crema di tartufo, porcini, bresaola, Grana Padano dop e rucola | 13

Contadina mozzarella, zucca, chiodini, pancetta al pepe nero in cottura e ricotta affumicata | 14

## di mare

Molluschi e Carapaci pomodoro, mozzarella, cozze, vongole e gamberi | 13

## vegetariane

Quadrotto Classico bordi ripieni di ricotta e friarielli, al centro salsa rustica, bufala trevigiana km0 e basilico | 12

Miele mozzarella, scamorza, caprino, olive nere, pepe nero, pomodoro secco e miele | 9.5

Mediterranea pomodoro giallo, bufala trevigiana km0, olive nere, pomodoro secco, ricotta affumicata e basilico | 10

# Le pizze storiche

## di terra

Boss pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata calabra e cipolle | 9

Bomba pomodoro, mozzarella, cipolla, capperi, gorgonzola, olio con aglio, acciughe, peperoncino e spianata calabra | 9.5

Monte Grappa pomodoro, mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa e salsiccia | 9

Km 0 pomodoro, mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa e coppa di Borso | 10

Delizia pomodoro, mozzarella, philadephia, noci e speck dell'Alto Adige

Tricolore pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e Grana Padano dop | 10

Santa Felicita pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e soppressa veneta | 9.5

Gustosa pomodoro, ricotta, peperoni e porchetta della casa | 9

## vegetariana

Monfenera pomodoro, mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa e funghi porcini | 12.5

# Le pizze classiche

## le immancabili

Margherita pomodoro e mozzarella | 5

Regina Margherita pomodoro, fior di latte veneto, pomodorino spadellato, Grana Padano dop e basilico

Bufala pomodoro, bufala trevigiana km 0 e basilico | 9

## di mare

Napoletana pomodoro, mozzarella e acciughe | 7

Tonno e Cipolla pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla | 8

Romana pomodoro, mozzarella, carciofi e acciughe | 8

Siciliana pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive | 8

## di terra

Crudo pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma dop | 9.5

Tirolese pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck dell'Alto Adige | 9

Trentina pomodoro, mozzarella, panna e speck dell'Alto Adige | 9

Prosciutto e Funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi | 8.5

Calzone pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi | 8.5

Quattro Stagioni pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi | 8.5

Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi | 8.5

Porchetta pomodoro, mozzarella e porchetta della casa | 8

Veneta pomodoro, mozzarella e salsiccia | 7.5

Diavola pomodoro, mozzarella e spianata calabra | 7

Prosciutto pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto | 7

Viennese pomodoro, mozzarella e wüstel | 7

## vegetariane

Marinara pomodoro, pomodorino spadellato, aglio e origano | 4.5

Estiva pomodoro, mozzarella, pomodorino spadellato e basilico | 7.5

Pugliese pomodoro, mozzarella e cipolla | 6.5

Crucca\* pomodoro, mozzarella e patate fritte | 7.5

Vegetariana pomodoro, mozzarella e verdure miste | 8

Quattro formaggi pomodoro, mozzarella e quattro formaggi | 8

Moda pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia | 8

# Birre

## birre in bottiglia

BIRRIFICIO BÜRGERBRAU | 0.5 lt

Alpenstoff alc. 5,3%

Birra bionda artigianale non pastorizzata delle Alpi Bavaresi | 4.5

BIRRIFICIO WEIHERER | 0.5 lt

Weiss alc. 4,9%

Birra bionda weizen artigianale non pastorizzata | 4.5

Keller alc. 4,9%

Birra bionda artigianale non pastorizzata | 4.5

Oswalt alc. 5,2%

Fränkisches Altbier

## birre artigianali in bottiglia

BIRRIFICIO HUYGHE (BELGIO) **GLUTEN FREE** | 0.33 lt

Mongozo Premium Pils alc. 5,0% | 5

Mongozo Buckwheat White alc. 4,8% | 6

BIRRIFICIO ACELUM (TV) | 0.50 lt

Duse alc. 4,5% Indian pale ale | 8

Freya alc. 4,5% Belgian Ale | 7.5

Anarkica alc. 3,8% Summer Ale | 8

BIRRIFICIO 32 (TV) | 0.75 lt

Oppale alc. 5,5% Belgian style hopped beer | 16

Audace alc. 8,4% Belgian strong ale | 16

Curmi alc. 5,8% Wheat ale | 16

BIRRIFICIO MAGIC ROCK (UK) **GLUTEN FREE** | 0.33 lt

Fantasma alc. 7,4% New England Ipa | 6