

weekend all' Antica




antica abbazia
RESTAURANT & PIZZERIA

Antipasti

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

Fra' de Stagion flan al radicchio di Treviso; pan-farcito con
broccolo fiolaro, tastasale e Bastardo del Grappa; soppressa di
Borso, radicchio di Treviso marinato e Rustico d'Asolo; radicchio
di Treviso bardato con pancetta affumicata, servito con polenta
e fonduta di Taleggio dop | 16

di terra

Fra' Tartare tartare di manzo Omega3 battuta al coltello,
condita con acciughe, capperi e scalogno, servita con
radicchio marinato e focaccia croccante | 16

Fra' Invernale focaccia casereccia servita con crema di
broccolo di Bassano, radicchio di Treviso brasato e fonduta di
Taleggio dop | 8

di mare

Fra' del Mar cotto bocconcini di branzino con peperoni in
agrodolce; capasanta cotta in forno con radicchio di Treviso e
Prosecco doc; gamberone gratinato al basilico | 13

antipastini

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

Fra' Ascolano* olive
all'ascolana | 4

insalatine

Insalata Rucolina rucola,
pomodori secchi e scaglie di
Grana Padano dop | 6

Insalata Mista | 4

insalatone

Insalata Fra' Sicilia insalata,
tonno rosso fresco in olio e.v.o.,
pomodori secchi, cipolla rossa di
Tropea marinata, basilico e olive
nere | 12

Insalata Fra' Caesar insalata,
straaccetti di pollo, uova sode,
croutons di pane, scaglie di
Grana Padano dop, e maionese
d'Abbazia | 10

Primi piatti

di terra

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

Fra' Fati a Man cappellacci fatti in casa ripieni di zucca e Taleggio, profumati al tartufo e croccante di amaretti | 14

Bigoli Fra' Anara bigoli d'abbazia, trafilati al bronzo, con ragù d'anitra profumato alla salvia | 13

di mare

Zuppa Fra' Marinaio zuppa di pesce alla nostra maniera, servita con crostini di pane alla griglia | 14

Maccheroncini Fra' Contento maccheroncini (pasta fresca all'uovo fatta in casa) con gamberoni, verdure croccanti, bisque di gamberi e pomodoro | 12

Spaghetti Fra' Scoglio spaghetti allo scoglio con pescato del giorno | 15

della tradizione italiana

Lasagne Fra' Bolognese | 9

Bigoli Fra' Amatriciana | 8.5

Spaghetti classici

al ragù - alla carbonara | 8.5

al pomodoro fresco - all'aglio, olio e peperoncino | 7.5

Secondi piatti

di terra

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 erbette di Provenza e salsa barbecue fatta in casa | 13

Fra' Pepe Verde filetto di manzo al pepe verde servito su crostone di pane casereccio | 22

Fra' Maialino guancetta di maialino all'Amarone della Valpolicella servito con polenta | 13

Fra' Americano hamburger di scottona con pomodoro, insalata iceberg, cipolla rossa di Tropea caramellata, formaggio Bastardo del Grappa, racchiuso in un morbido pane ai semi e accompagnato da patate fritte | 13
(versione *gluten free* | 15)

di terra e mare

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

di mare

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

vegetariano

Fra' Vegetariano flan al radicchio di Treviso; 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 con verdure dell'orto e Bastardo del Grappa | 17

Fra' Americano Vегgie burger di legumi con pomodoro, insalata iceberg, cipolla rossa di Tropea caramellata, racchiuso in un morbido pane ai semi, accompagnato da patate fritte e maionese vegana | 15

Carne alla Griglia

Tutti i nostri piatti di carne alla griglia vengono serviti con patate al forno e contorno del giorno

Filetto di Manzo | 19.5

Tagliata di Manzo all'Antica | 18.5
servita su letto di misticanza con salsa all'antica

Bistecca di Manzo | 13

Gran Grigliata dell'Abbazia | 17
taglio di manzo, salsiccia, pancetta di maiale, lonza di maiale, hamburger, petto di pollo

Costata di Manzo | 5/etto
(peso medio 800gr)
selezione veneta

Fiorentina | 5.5/etto
(peso medio 1kg)
selezione veneta

Pesce alla Griglia

Tutti i nostri piatti di pesce alla griglia sono accompagnati da polenta e contorno del giorno

Grigliata di Mare d'Abbazia* | 24
scampi, gamberoni, filetto di branzino, capasanta e calamaro

Grigliata di Scampi e Gamberoni* | 24

Grigliata di Calamari* | 16

Branzino alla Griglia* | 16

contorni

Polenta | 2.5

Verdure alla griglia | 4

Patate al forno | 3

Patate fritte | 3

Contorno del giorno | 4

coperto | 2 - alcuni ingredienti potrebbero essere congelati e/o surgelati*

/ nostri impasti

Classico della Casa

lavorato con metodologia indiretta 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

Cisalpin 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

Tarfata 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, philadelphia, noci e speck dell'Alto Adige

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

Santa Felicità 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 | 8.5

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 würstel | 7

coperto | 2 - alcuni ingredienti potrebbero essere congelati e/o surgelati*

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

// menu dei piccoli

primi

Maccheroncini Baby (pasta all'uovo fatta in casa)

in bianco | 5

al pomodoro | 5.5

al ragù | 6

Gnocchi fatti in casa Baby

in bianco | 5

al pomodoro | 6

al ragù | 6.5

secondi

Würstel alla Griglia con patate fritte | 5

Cotoletta di Pollo con patate fritte | 8

Birre

birre in bottiglia

BIRRIFICIO BÜRGERBRAU | 0.5 It

Alpenstoff alc. 5,3%

Birra bionda artigianale non pastorizzata delle Alpi Bavaresi | 4.5

BIRRIFICIO WEIHERER | 0.5 It

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 It

Mongozo Premium Pils alc. 5,0% | 5

Mongozo Buckwheat White alc. 4,8% | 6

BIRRIFICIO ACELUM (TV) | 0.50 It

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 It

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 It

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

Vini in mescita

bollicine

| | calice | bottiglia |
|---|--------|-----------|
| Celeber, Asolo Prosecco docg extra brut Cantina Dal Bello (Tv) uve Glera 11,5° | 3 | 18 |

bianchi

| | | |
|---|-----|----|
| Vespaiolo Doc Cantina Firmino Miotti (Vi) · uve Vespaiola 12° | 2.5 | 14 |
| El Gian doc, Gambellara classico Cantina Davide Vignato (Vr) uve Garganega 12° | 3 | 16 |

rossi

| | | |
|---|---|----|
| Cabernet doc Cantina Firmino Miotti (Vi) uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 13° | 3 | 18 |
| Vanduja igt Cantina De Bacco (Bl) uve Pavana Nera 13,5° | 3 | 17 |

vino alla spina

| | 0.25 lt | 0.50 lt | 1 lt |
|---|---------|---------|------|
| Vino rosso della casa alc. 12% vino rosso fermo | 2.2 | 4.4 | 8.8 |
| Glera frizzante alc. 11,5% vino bianco frizzante | 2.5 | 5 | 10 |

birra alla spina

| | | |
|---|---------|---------|
| BIRRFICIO BÜRGERBRAU Gustl alc. 4,9% | 0.20 lt | 0.40 lt |
| birra bionda naturale non filtrata | 2.2 | 4 |

bibite

| | |
|--|--|
| IN BOTTIGLIA 0.75 lt | |
| Acqua Minerale Naturale / Minerale Frizzante 2 | |
| IN LATTINA 0.33 lt | |
| Coca Cola, Coca Cola 0, Lemonsoda, Acqua Brillante, Chinotto, Fanta, Tè alla pesca, Tè al limone 2.5 | |
| Moretti 0 0.33 lt | |
| Birra analcolica 3 | |

Dessert

Tortino cioccolato

Tortino al cioccolato extra-fondente con un morbido cuore caldo, servito con gelato alla vaniglia | 5

Muffin al Pistacchio

Mini muffin al pistacchio verde di Bronte dop, servito con salsa alle pere e crema di mascarpone | 6

Tiramisù

Tiramisù della casa | 5.5

Millefoglie

Millefoglie alla crema d'Abbazia | 6

Meringata

Meringata espressa alla frutta fresca | 6.5

Sorbetto

Sorbetto al limone | 3.5

vini da dessert

Merlino Pojer e Sandri | 4.5

Torcolato doc Firmino Miotti | 5

Moscato d'Asti Rinaldi | 3