

PER INIZIARE

DA BERE

APERITIVO DELLA CASA

creato grazie a un succo di fiori di sambuco, assieme a della fresca spremuta di arancia rossa, uniti al bitter dell'Airone Rosso Poli, il tutto ultimato con un frizzante tocco di acqua tonica e con un twist di lemon zest |3.5

AMERICANO D'ABBAZIA

con Americano 1907 e seltz |4

SPRITZ D'ABBAZIA

con Prosecco e Casoni |3.5

ANALCOLICO D'ABBAZIA |3

HUGO

prosecco, sciropo di sambuco, seltz, menta, succo di limone |4

DA STUZZICARE

FRA' FRITTO formaggio Morlacco del Grappa in carrozza e nuvolette vegetariante |6.5

FRA' DE STAJON crostini di focaccia casereccia con carne salada **Norah's** e radicchio marinato, zucca in saor e ricotta affumicata, porchetta artigianale d'abbazia e miele alla birra |8.5

i 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

INTEGRALE |1

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

SENZA GLUTINE MORBIDO* A DOPPIA COTTURA |3

impasto realizzato unendo più farine senza glutine, 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 CON LA nostra Porchetta ARTIGIANALE D'ABBAZIA

GUSTOSA pomodoro, ricotta, peperoni e porchetta artigianale d'abbazia |10

PORCHETTOSA mozzarella, caprino, porchetta artigianale d'abbazia e senape al miele |11.5

CISALPINA mozzarella, brie, pomodoro spadellato e porchetta artigianale d'abbazia |10.5

ANTIPASTI

ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA degustazione di antipasti della casa consigliato per due persone |17

FRA' TARTARE tartare di manzo **Norah's** al naturale servita con crackers casereccio alle trebbie, battuta di acciughe, senape di Digione e maionese alla birra |16

FRA' DEL MAR* gamberoni in tempura con salsa agrodolce, moscardini in umido con polenta, cannolo con baccalà mantecato e branzino con peperonata in agrodolce |19

FRA' VEGETARIANO muffin salato con radicchio e Asiago, Rustico d'asolo con marinati della casa e composta di radicchio, insalatina di radicchio, noci e uvetta, strudel salato dell'orto, zucca in saor |18

PRIMI PIATTI

ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA pasta della casa di grano duro con crema di porcini e guanciale croccante |14

CAPPELLACCI FRA' FATI A MAN cappellacci fatti in casa ripieni di stracotto **Norah's** serviti con fonduta del Grappa e polvere di pomodoro |14

BIGOLI FRA' ANARA bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con ragù d'anitra profumato alla salvia |14

QUENELLE FRA' ZUCCON quenelle di zucca con ricotta affumicata spadellate con burro noisette, salvia e amaretti |14

RISOTTO FRA' TREVISAN risotto con radicchio di Treviso brasato all'Amarene della Valpolicella e noci feltrine |15 (minimo per 2 persone)

MACCHERONCINI FRA' CONTENTO* maccheroncini (pasta fresca all'uovo fatta in casa) con gamberoni, verdure croccanti, bisque di gamberi e pomodoro |13.5

Pizze Speciali

L'ANTICA ABBAZIA pomodoro, porcini, melanzane fritte, culatello, bufala trevigiana km0 e pistacchi |13.5

NORAH'S PIZZA fior di latte veneto, pulled beef **Norah's**, zucca in saor e ricotta affumicata |13.5

ZUCCONA pomodoro giallo, salsiccia, zucca, Gorgonzola dop e olive nere |11

TRONCHETTO pizza arrotolata con bufala trevigiana km0, pomodoro spadellato, basilico, prosciutto San Daniele riserva DOP, rucola e Grana Padano dop |14

PARMIGIANELLA salsa rustica, fior di latte veneto, basilico, Grana Padano dop, melanzane fritte e salsiccia |11

QUADROTTO CLASSICO bordi ripieni di ricotta e friarielli, al centro salsa rustica, bufala trevigiana km0 e basilico |13

MIELE mozzarella, scamorza, caprino, olive nere, pepe nero, pomodoro secco e miele |11

MEDITERRANEA pomodoro giallo, bufala trevigiana km0, olive nere, pomodoro secco, ricotta affumicata e basilico |11

FRIARIELLI fior di latte veneto, friarielli e salsiccia |11

TARTUFATA bufala trevigiana km0, crema di tartufo, porcini, bresaola, Grana Padano dop e rucola |14

CANTABRICA pomodoro giallo, bufala trevigiana km0, acciughe del cantabrico e olive taggiasche |14

PORCINI E CRUDO pomodoro, fior di latte veneto, funghi porcini e prosciutto San Daniele riserva DOP |15

CONTADINA mozzarella, zucca, chiodini, pancetta al pepe nero in cottura e ricotta affumicata |12

QUADROTTO SPECIALE bordi ripieni di zucca e gorgonzola, al centro fior di latte veneto, funghi porcini e salsiccia |15

TAGGIASCA pomodoro, bufala trevigiana km0, pomodorini spadellati e olive taggiasche |13

LA SPECIALE bufala km0, radicchio di Treviso, carpaccio di manzo **Norah's** e scaglie di grana |15

BASTARDA D'INVERNO pomodoro, formaggio Bastardo del Grappa, radicchio di Treviso |14.5

TREVISANA pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso |10

TIPICA pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso e salsiccia |11.5

SFIZIOSA pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso e pancetta |11.5

RADICIO E LARDO mozzarella, Morlacco del Grappa, radicchio di Treviso e lardo |11.5

CONTADINA D'INVERNO mozzarella, zucca, radicchio di Treviso e pancetta al pepe nero in cottura |12

N-BEER (LA NOSTRA AGRI-BIRRA)

prodotta con malto km0, birra cruda, non pastorizzata, non filtrata, a bassa fermentazione

BOLD alc. 4.8%

Helles beer (0.22lt | 2.5; 0.44lt | 5)

Birra bionda in stile tedesco, fresca e molto scorrevole

WITTY alc. 5.3% (ad alta fermentazione)

Weiss beer (0.3lt | 4; 0.5lt | 6)

Birra bionda in stile Weizen

RECKLESS alc. 7%

Bock beer (0.22lt | 3; 0.44lt | 5)

Birra maltata, scura e forte in stile Dunkel Bock.

ARROGANT alc. 5.5%

APL Beer (0.22lt | 3; 0.44lt | 6)

Birra ambrata in stile America Pale Lager con livelli di luppolatura importante.

BIRRA SENZA GLUTINE NORAH'S 0.44lt | 5.5



N-BEEF ALLEVAMENTO PRINCIPALMENTE DI RAZZA ANGUS, GRASS FED, ALIMENTAZIONE NATURALE AL 100%

FIorentina |5.5/etto peso medio 1kg

COSTATA |5/etto peso medio 800gr

NORAH'S BURGER pulled beef e insalata coleslaw racchiusi in un mordibo pane ai semi fatto in casa, accompagnato da patate fritte con buccia |13

LA CARNE D'ABBAZIA

GRAN PIATTO DELL'ABATE tagli di carne selezionata (pollo, maiale, tacchino, manzo), marinati a secco, cotti a bassa temperatura per 24 ore e rifiniti in forno servito con contorno del giorno (minimo per 2 persone) |30

FRA' COSCIOTTO Cosciotto d'oca confit servito con crema di broccolo e radicchio di Treviso brasato |17

FRA' MAIALINO guancetta di maiale servita con radicchio brasato e polenta |15

Piatti dal Mondo

FRA' ORIENTE gamberoni, pollo e verdure spadellati al curry accompagnati da riso venere |16

FRA' NORVEGESE Trancio di salmone panato all'aneto servito crema di broccolo e radicchio di Treviso brasato |17

FRA' UNGHERESE gulash di manzo **Norah's** all'ungherese con riso Pilaf |14.5

FRA' MESSICANO straccetti di pollo, verdure e fagioli neri spadellati con paprika dolce, curry, peperoncino, servito con nachos e guacamole |14

FRA' AMERICANO hamburger di manzo **Norah's** con pomodoro, insalata iceberg, cipolla rossa di Tropea caramellata, formaggio Bastardo del Grappa, racchiuso in un morbido pane ai semi fatto in casa e accompagnato da patate fritte con buccia |13.5 (versione gluten free) |15

Per iniziare

OLIVE ALL'ASCOLANA | 4.5

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFFETTATI porchetta artigianale d'abbazia, sopressa e carpaccio **Norah's** con giardiniera e marinati della casa | 10

TAGLIERE DI FORMAGGI Brenta stagionato in Grotta, Morlacco e Bastardo del Grappa | 10

TAGLIERE MISTO selezione di affettati e formaggi | 12

INSALATE

INSALATA DI POLLO insalata, pomodoro secco, straccetti di pollo, uova sode, scaglie di Grana Padano dop e maionese d'Abbazia | 12

INSALATA DI SALMONE Insalata, salmone marinato agli agrumi, avocado, pomodoro secco e cipolla rossa di Tropea caramellata | 13.5

INSALATA RUCOLINA rucola, pomodoro secco e scaglie di Grana Padano dop | 6

INSALATA MISTA | 4

CONTORNI

POLENTA | 2.5

VERDURE ALLA GRIGLIA | 4

PATATE AL FORNO | 4

PATATE FRITTE | 4

PATATE FRITTE CON BUCCIA | 4

CONTORNO DEL GIORNO | 4

il Menu dei Bimbi

primi

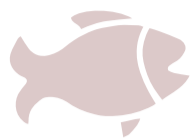
MACCHERONCINI BABY (pasta all'uovo fatta in casa) in bianco | 6
al pomodoro | 6.5
al ragù | 7

secondi

COTOLETTA DI POLLO con patate fritte | 9

HAMBURGER DI MANZO NORAH'S con patate fritte | 9

i Classici



PESCE

BACCALÀ ALLA VICENTINA con polenta | 18

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* spaghetti allo scoglio con pescato del giorno | 16.5

FRITTURA MISTA* con calamari, gamberoni, coda di rospo e verdure fritte, accompagnata da polenta | 17

PIZZA FRUTTI DI MARE* pomodoro, mozzarella e frutti di mare | 13.5

PRIMI PIATTI

BIGOLI ALL'AMATRICIANA | 9.5

LASAGNE ALLA BOLOGNESE | 9.5

SPAGHETTI CLASSICI

al ragù - alla carbonara | 9

al pomodoro fresco - all'aglio, olio e peperoncino | 8

Pizze Classiche

le immancabili

MARGHERITA pomodoro e mozzarella | 6

BUFALA pomodoro, bufala trevigiana km 0 e basilico | 9.5

di mare

TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla | 9

ROMANA pomodoro, mozzarella, carciofi e acciughe | 9

SICILIANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive | 9

di terra

SAN DANIELE pomodoro, mozzarella e prosciutto San Daniele riserva DOP | 12

TIROLESE pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck dell'Alto Adige | 10

PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi | 9

CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi | 9.5

QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi | 9.5

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi | 9.5

PORCHETTA pomodoro, mozzarella e porchetta artigianale d'abbazia | 9.5

VENETA pomodoro, mozzarella e salsiccia | 8.5

DIAVOLA pomodoro, mozzarella e spianata calabra | 8

VIENNESE pomodoro, mozzarella e würstel | 8

DELIZIA Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, noci e speck | 12.5

vegetariane

MARINARA pomodoro, pomodorino spadellato, aglio e origano | 5.5

ESTIVA pomodoro, mozzarella, pomodorino spadellato e basilico | 8.5

CRUCCA* pomodoro, mozzarella e patate fritte | 8.5

VEGETARIANA pomodoro, mozzarella e verdure miste | 9

QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella e quattro formaggi | 9

MODA pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia | 9

VINO IN MESCITA

bollicine

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG "CELEBER" EXTRA BRUT | 3.5
Cantina dal Bello

bianchi

PECORINO "IRATA" OFFIDA DOCG BIOLOGICO | 3.5
Cantina Clara Marcelli

RIBOLLA GIALLA "CRU SANTA ROSA" Cantina Russolo | 4.5

SOAVE DOC
Cantina Le Battistelle | 3.5

rossi

MERLOT DOC | 3.5
Vigneto Due Santi

"PISTUS" ETNA ROSSO DOC | 4
Cantina I custodi delle Vigne dell'Etna

LAGREIN GRIESER ALTO ADIGE DOC | 3.5
Cantina Produttori Bolzano

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC
Cantina soc. di Formigine | 3.5

VINO ALLA SPINA

VINO ROSSO DELLA CASA alc. 12%
vino rosso fermo
0.25lt | 2.5; 0.50lt | 5; 1lt | 10

GLERA FRIZZANTE alc. 11,5%
vino bianco frizzante
0.25lt | 3; 0.50lt | 6; 1lt | 12

VINO BIANCO FERMO alc. 10,5%
0.25lt | 2.5; 0.50lt | 5; 1lt | 10

RABOSELLO alc. 9,5%
vino rosso rubino chiaro leggermente mosso e amabile
0.25lt | 3; 0.50lt | 6; 1lt | 12

CARNE ALLA GRIGLIA D'ABBAZIA

SERVITA CON CONTORNO

FILETTO DI MANZO | 20

FILETTO AI FUNGHI PORCINI
filetto di manzo con funghi porcini | 23.5

FILETTO AL PEPE VERDE
su crostone di pane casereccio | 22.5

TAGLIATA DI MANZO ALL'ANTICA
servita su letto di radicchio | 19

BISTECCA DI MANZO | 14

LE PIZZE STORICHE

REGINA MARGHERITA pomodoro, fior di latte veneto, pomodorino spadellato, Grana Padano dop e basilico | 9

BOSS pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata calabra e cipolle | 10

BOMBA pomodoro, mozzarella, cipolla, capperi, gorgonzola, olio con aglio, acciughe, peperoncino e spianata calabra | 10

MONTE GRAPPA pomodoro, mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa e salsiccia | 10

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

SANTA FELICITA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e sopressa veneta | 9.5

TRICOLORE pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana | 11

4X4 pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck, brie e spianata, Morlacco e sopressa veneta, scamorza e porchetta artigianale d'abbazia | 13