



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 asparagi di Bassano marinati, tuorlo d'uovo marinato e crecker integrale |16

 **FRA' DEL MAR*** gamberoni in tempura, con salsa agrodolce, tartare di tonno e avocado con salsa al mango, salmone marinato agli agrumi su insalatina di asparagi bianchi, pomodorini e cipolla rossa caramellata, crostone integrale con baccalà mantecato |19


 **FRA' VEGETARIANO** Tabulé di miglio allo zafferano con verdure saltate, muffin agli asparagi con Bastardo del Grappa e pinoli, Rustico d'Asolo con marinati della casa e mostarda d'Abbazia, hummus di ceci con nachos, insalatina di asparagi bianchi di Bassano, pomodorini, cipolla rossa caramellata |18

PRIMI PIATTI

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

  **CAPPELLACCI FRA' FATIA MAN** cappellacci fratti in casa con ripieno di stracotto di manzo **Norah's**, emulsione di pomodoro, fonduta di Bastardo del Grappa e Nocchie IGP |14

 **BIGOLI FRA' CONVENTO** bigoli fatti in casa, trafilati al bronzo, con ragù di coniglio e dragoncello |14

 **CALAMARATA** pasta di grano duro con caciucco di polpo, calamaro e seppia con crumble di pane al finocchietto selvatico |16


 **RISOTTO FRA' BASSAN** risotto agli asparagi bianchi e zabaione salato |15 (minimo per 2 persone)


 **QUENELLE FRA' MALGARO** quenelle di ricotta di latte crudo di Malga, con asparagi bianchi e ricotta affumicata |14


  **TAGLIATELLE FRA' PREZIOSO** pasta trafilata al bronzo servita con scampi, asparagi bianchi e pomodorini |17

 **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** mozzarella, pulled beef **Norah's**, cipolla caramellata e burrata affumicata |13.5

 **TRONCHETTO** pizza arrotolata con bufala trevigiana km0, pomodorino 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

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

 **LA SPECIALE DI PRIMAVERA** Morlacco del Grappa, carpaccio di manzo **Norah's** e asparagi |15

 **ASPARAGI** pomodoro, mozzarella e asparagi freschi |10.5

 **BASSANESE** pomodoro, mozzarella, asparagi freschi, uovo e pancetta al pepe nero in cottura |12.5

 **BASTARDA DI PRIMAVERA** pomodoro, Bastardo del Grappa e asparagi freschi |14.5

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

DA STUZZICARE

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

 **FRA' DE STAJON** crostini di focaccia casereccia con asparagi bianchi di Bassano e uova, carpaccio di manzo **Norah's** e burrata affumicata, porchetta d'abbazia e senape al miele |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




N-BEER (LA NOSTRA AGRI-BIRRA)

prodotta con malto km 0, birra cruda, non pastorizzata, non filtrata, a bassa fermentazione

 **BOLD** alc. 4.8% Helles beer (0.22lt | 2.5; 0.44lt | 5; il MaB =1lt |10)

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 di Pollo croccante condito con erbe di Provenza, servito con patate al forno e contorno del giorno |15


 **FRA' MAIALINO** filetto di maialino in crosta di pistacchio servito con patate al forno e contorno del giorno |16

Piatti dal Mondo

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

 **FRA' TATAKI** trancio di tonno panato al sesamo, verdure saltate alla soia, accompagnato da maionese al wasabi |22

 **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 Asiago, Morlacco e Bastardo del Grappa | 10

TAGLIERE MISTO selezione di affettati e formaggi | 12

INSALATE

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

INSALATA DI SALMONE Insalata, salmone marinato agli agrumi, avocado, pomodorino confit 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

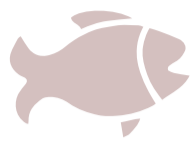
MACCHERONCINI BABY (pasta all'uovo fatta in casa) in bianco | 6
al pomodoro | 6.5
al ragù | 7

secondi

NUGGETS DI POLLO FATTI IN CASA 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* calamari, gamberi, polipo, cozze, pomodorini confit e olive | 13.5

INSALATA DI MARE* calamari, gamberi, cozze, pomodorini confit e olive | 15.5

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

BRENDA BIANCO BIOLOGICO
Cantina Le Vie Angarano | 3

LUGANA IN ANFORA
Cantina Borgo La Caccia | 4.5

SOAVE DOC
Cantina Le Battistelle | 3.5

rossi

BARONICO CABERNET SOUVIGNON DOC | 3.5
Cantina Montello e colli asolani

"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
no radicchio ma su letto di rucola | 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, scamorza e spianata, Morlacco e sopressa veneta, brie e porchetta artigianale d'Abbazia | 13