

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 vegetariane |6.5

### FRA' DE STAJON

Focaccia casereccia con pesto di basilico e concassè di pomodoro, carpaccio di manzo Norah's, stracciatella Km0 e pesca marinata, crema di peperoni e ricotta |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 stracciatella Km0, crema di peperoni in agrodolce e chips di patate allo zenzero |16

**FRA' DEL MAR\*** gamberoni in tempura con salsa agrodolce, tartare di salmone norvegese e avocado su croccante di riso e salsa yogurt, tonno rosso marinato alle fragole con pistacchi di Bronte DOP, crudités di scampi con maionese al wasabi |19

**FRA' VEGETARIANO** Muffin salato ai funghi porcini con mousse di ricotta, Caprese di bufala Km0, cous cous allo zafferano con verdure spazzolate, strudel vegetariano con crema ai peperoni, formaggio Rustico d'Asolo con marinati e confettura della casa |18

**FRA' POKE** tartare di salmone e avocado, riso, edamame, mandorle tostate e salsa di yogurt |16

**FRA' ESTIVO** melone Km0, fichi e culatello di Borso |13

## 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 con ripieno di stracotto di manzo Norah's, pomodorini confit e stracciatella Km 0 |14

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

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

**QUENELLE FRA' MALGARO** quenelle di ricotta di latte crudo di malga con pesto di basilico, emulsione di pomodoro e polvere di olive |14

**TAGLIATELLE FRA' PREZIOSO** pasta fresca all'uovo con scampi, pomodorini e pistacchio di Bronte |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, funghi porcini, melanzane fritte, culatello, burrata e pistacchi |13.5

**NORAH'S PIZZA** mozzarella, pulled beef Norah's, cipolla caramellata e burrata |13.5

**PIZZA DELL'ESTATE** specialità del momento |15

**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, funghi porcini, bresaola, Grana Padano dop e rucola |14

**CANTABRICA** pomodoro giallo, burrata, acciughe del cantabrico, scorza di limone e fior di capperi |14

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

**TAGGIASCA** pomodoro, mozzarelline, olive taggiasche, pomodorini freschi e basilico |13

**LA SPECIALE** mozzarella, pomodorini concassè, olive taggiasche, carne salada e burrata |14

**BASTARDA D'ESTATE** pomodoro, formaggio Bastardo del Grappa, pomodoro spadellato e rucola in cottura |14

**BRONTE** mozzarella, burrata, mortadella e granella di pistacchio di Bronte dop |14

**FRESCA** pomodoro, pomodorini freschi, bufala dopo cottura e pesto di basilico |14

**CULATELLO E FICHI** pomodoro giallo, stracciatella, culatello e fichi |16

coperto |2.5 - alcuni prodotti potrebbero essere congelati e/o surgelati\*     SEGUI I NOSTRI SUGGERIMENTI PER L'ABBINAMENTO BIRRA

## 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.

**GOSE** alc. 3.2%

(0.30lt | 4; 0.50lt | 6)

Birra estiva bionda, in stile ibrido tra Gose

e Leichtbier, con aggiunta di scorza di limone dell'Etna e sale di Lanzarote

**PUNCHY** alc. 5%

(0.22lt | 2.5; 0.44lt | 5)

Birra bionda in stile Italian Pils, con aggiunta

di luppolo a fine fermentazione (dry hopping)

**BIRRA SENZA GLUTINE NORAH'S** 0.44lt | 5.5 

## N-BEEF ALLEVAMENTO

### ALIMENTAZIONE NATURALE AL 100%

**FIorentina** |5.5/etto peso medio 1kg 

**COSTATA** |5/etto peso medio 800gr

**NORAH'S BURGER** pulled beef, scamorza affumicata e insalata coleslaw racchiusi in un morbido 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' 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, soppresa 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 TONNO** insalata, tonno rosso marinato, pomodorini confit, avocado, cipolla rossa caramellata e Pistacchi di Bronte Dop | 14

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

**INSALATA GRECA** Insalata, concassè di pomodoro, cetrioli, formaggio feta, olive nere e salsa tzatziki | 13

**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

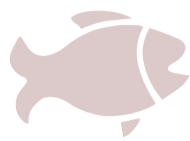
**MACCHERONCINI BABY** (pasta all'uovo fatta in casa) in bianco | 6  
al pomodoro | 6.5  
al ragù | 7

### secondi

**NUGGETS DI POLLO FATTI IN CASA** con patate fritte | 9

**HAMBURGER DI MANZO NORAH'S** con patate fritte | 9

# i Classici



## PESCE

**ZUPPA FRA' ADRIATICO** la nostra zuppa di pesce | 15

**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, calamari, gamberi | 13.5

**INSALATA DI MARE\*** polpo, calamari, gamberi, pomodorini confit, olive nere e carote | 15.5

**FILETTO DI OMBRINA** filetto di ombrina scottato, gazpacho di pomodoro giallo, zucchine marinate e olio al prezzemolo | 19

## 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

**INTEGRALE 5 VARIETÀ PROSECCO COL FONDO DOCG** | 3.5  
Cantina Marchiori

**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG** | 3.5  
Cantina Frozza

### bianchi

**LENZ**

Cantina Ritterhof | 4.5

**GRILLO LE SELENE**

Cantina Baglio Diar | 3.5

**RIESLING TROKEN DELLA MOSELLA**

Cantina Selbach Oster | 4

### rosè

**JASSARA ROSÈ FRIZZANTE**

Cantina Le Vie Angarano | 3.5

### rossi

**CABERNET BREGANZE DOC** | 3.5

Cantina Vigneto Due Santi

**RECANTINA MONTELLO E MONTI ASOLANI DOC**

Cantina Pat Del Colmel | 3.5

**VALPOLLICELLA CLASSICO DOC**

Cantina Scirani | 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**

servita 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 soppresa veneta | 9.5

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

**4X4** pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck, scamorza e spianata, Morlacco e soppresa veneta, brie e porchetta artigianale d'Abbazia | 13