

PER INIZIARE

DA BERE

APERITIVO DELLA CASA

creato grazie a un succo di fiori di sambuco, assieme a del succo di arancia rossa, uniti al bitter dell'Airone Rosso Poli, il tutto ultimato con un frizzante tocco di acqua tonica e con una fettina di limone |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 carne salada **Norah's** e radicchio marinato, zucca in saor e ricotta affumicata, porchetta artigianale d'Abbazia e fonduta al tartufo |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, pomodorino 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 con battuta di acciughe, senape di Digione e mousse al formaggio, servita con grissini caserecci |16

FRA' DEL MAR* gamberoni in tempura con salsa in agrodolce, moscardini in umido con polenta, baccalà mantecato con cannolo salato, capasanta al brandy e radicchio di Treviso |19

FRA' VEGETARIANO muffin salato al radicchio di Treviso e mousse di formaggi, insalatina di radicchio di Treviso, noci e uvetta, strudel salato dell'orto, formaggio Rustico d'Asolo con composta di radicchio e marinati, crocchetta di ricotta e cavolfiore su crema di zucca |18

FRA' TIPICO polenta morbida, soppresa veneta, formaggio Morlacco del Grappa e funghi misto bosco freschi |12

PRIMI PIATTI

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

CAPPELLACCI FRA' FATIA MAN cappellacci fatti in casa con ripieno di stracotto di manzo **Norah's**, salsa di pomodoro e fonduta di formaggi del Grappa |14

RISOTTO FRA' TREVISAN riso vialone nano basso Veronese con radicchio di Treviso brasato all'Amarone della Valpolicella e noci feltrine (min due persone) |15

BIGOLI FRA' ANARA bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con ragù d'anitra profumato alla salvia |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' ZUCCON quenelle (gnocchi al cucchiaio) di ricotta affumicata e zucca servite con funghi misto bosco freschi e amaretti sbriciolati |14

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, bufala trevigiana Km 0 e pistacchi |15

NORAH' S PIZZA mozzarella, pulled beef **Norah's**, cipolla caramellata e bufala trevigiana Km 0 |13.5

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

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

QUADROTTO SPECIALE bordi ripieni di zucca e gorgonzola DOP, al centro fior di latte veneto, funghi porcini e salsiccia |14

QUADROTTO D'INVERNO bordi ripieni di crema di pistacchio di Bronte dop, ricotta fresca e speck dell'alto Adige, al centro salsa rustica, Bufala trevigiana Km 0 e pomodorini spadellati |14

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 |15

CANTABRICA pomodoro giallo, bufala trevigiana Km 0, acciughe del cantabrico e olive taggiasche |14

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

LA SPECIALE bufala km 0, radicchio di Treviso, carpaccio di manzo **Norah's** e scaglie di Vezzena Stravecchio |15

CONTADINA D'INVERNO fior di latte veneto, zucca, radicchio di Treviso e pancetta al pepe nero |13

TREVISANA pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso |11

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

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

RADICIO E LARDO mozzarella, Morlacco del Grappa, radicchio di Treviso e lardo di colonnata |14

LA SFIZIOSA pomodoro, fior di latte veneto, radicchio di Treviso, funghi misto bosco e salsiccia |13

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 Maß =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 | 6)

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.

ALOYSIA alc. 4.5%
(0.22lt | 3; 0.44lt | 6)

Birra bionda fuori stile con luppolo americano e Erba Luigia in infusione

ABBEY alc. 7,6%
(0,22lt | 3; 0,44lt | 6)

Birra ambrata, in stile Dubbel d'Abbazia belga, con note di frutta matura e secca, corpo sostenuto finale molto secco, ricco di aromi e leggermente pepato.

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 d'anatra confit servito con patate viola e radicchio di Treviso brasato |17

FRA' MAIALINO guancetta di maialino alla birra servito con radicchio di Treviso brasato e polenta |16

Piatti dal Mondo

FRA' ORIENTE* gamberoni, pollo e verdure spadellati al curry accompagnati da riso venere |17

FRA' MESSICANO straccetti di pollo, verdure e fagioli neri spadellati con paprika dolce, curry, peperoncino, servito con nachos e guacamole |15

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 | 12

TAGLIERE DI FORMAGGI Asiago Stravecchio, Rustico d'Asolo e Bastardo del Grappa con confit casereccio | 10

TAGLIERE MISTO selezione di affettati e formaggi | 12

INSALATE

INSALATA DI POLLO insalata di stagione, straccetti di pollo croccanti, uova sode, scaglie di Grana Padano dop, crostini caserecci e maionese d'Abbazia | 13

INSALATA DI TONNO insalata di stagione, tonno in olio cottura, pistacchio di Bronte dop, pomodori secchi e cipolla caramellata | 14

INSALATA RUCOLINA rucola, pomodori secchi, 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

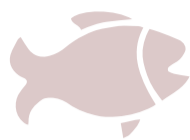
MACCHERONCINI BABY (pasta all'uovo fatta in casa) in bianco | 6
al pomodoro | 6.5
al ragù | 7

secondi

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

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

i Classici



PESCE

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

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* spaghetti allo scoglio | 17

FRITTURA MISTA* con calamari, gamberoni, coda di rospo e verdure fritte, accompagnata da polenta | 18

PIZZA FRUTTI DI MARE* pomodoro, mozzarella, calamari, gamberi | 13.5

BACCALÀ ALLA VICENTINA* con polenta morbida | 18

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, acciughe e origano | 9.5

SICILIANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive e origano | 10

NAPOLETANA pomodoro, mozzarella, acciughe e origano | 8.5

di terra

SAN DANIELE pomodoro, mozzarella e prosciutto San Daniele riserva DOP | 13

TIROLESE pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP e speck dell'Alto Adige | 11

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 | 11

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

PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla | 7

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



VINI IN MESCITA

bollicine

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG "CELEBER" EXTRA BRUT | 4
Cantina Dal Bello

bianchi

LENZ

Cantina Ritterhof | 4.5

"BRENDA" BIANCO BIOLOGICO

Cantina Le Vie Angarano | 4

MULLER THURGAU "PALAI" DOLOMITI IGT

Cantina Pojer e Sandri | 4.5

rossi

VALPOLLICELLA

CLASSICO DOC | 3.5

Cantina Sciani

NERO D'AVOLA "NEDDA" BIOLOGICO

Cantina Baglio Diar | 4

LAGREIN GRIESER

ALTO ADIGE DOC

Cantina sociale di Bolzano | 4.5

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 | 22

FILETTO AI FUNGHI

filetto di manzo al misto bosco | 25

FILETTO AL PEPE VERDE

su crostone di pane casereccio | 24

TAGLIATA DI MANZO

servita su letto di radicchio di Treviso | 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 | 12

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

KM 0 pomodoro, mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa e coppa di Borso | 11

SANTA FELICITA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e soppresa veneta | 11

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 | 14