

Le Specialità

antica abbazia
RESTAURANT & PIZZERIA



la Nostra
AZIENDA
AGRICOLA

WWW.NORAHSWAY.COM · FONTE TV

ANTIPASTI

- ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA** degustazione di antipasti della casa consigliato per due persone |18
- FRA' TARTARE** tartare di manzo Norah's al naturale servita con pizza montanara, crema di tartufo e zucca in agrodolce |16
- FRA' DEL MAR*** gamberoni in tempura con salsa agrodolce, carpaccio di salmone norvegese marinato all'aneto e panna acida, polenta con moscardini in umido, baccala' mantecato con focaccia casereccia |19
- FRA' VEGETARIANO** Muffin salato ai funghi porcini con crema di patate al rosmarino, quiche di sfoglia alla zucca e crema di tartufo, formaggio Rustico d'Asolo con marinati della casa, orzotto con misto funghi e crema di zucca, crocchetta di zucca e ricotta affumicata con fonduta al caprino |18
- FRA' PESCATORE*** insalata di mare con calamari, polpo, gamberi, pomodorini secchi e olive |16
- FRA' TIPICO** Polenta, misto funghi, formaggio Rustico d'Asolo e sopressa |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, salsa di pomodoro e fonduta di formaggi del Grappa |14
- TAGLIATELLE FRA' MONTANARO** tagliatelle fatte in casa con misto funghi, salsiccia e fonduta di formaggio di capra affinato con fieno di montagna |14
- CALAMARATA FRA' CACIUCCO** pasta calamarata di grano duro con caciucco di polpo, calamaro e seppia, crumble di pane al finocchietto selvatico |16
- QUENELLE FRA' ZUCCON** quenelle di zucca e ricotta affumicata servite con burro noisette al rosmarino e crema al tartufo |14
- MACCHERONCINI FRA' CONTENTO*** maccheroncini (pasta fresca all'uovo fatta in casa) con gamberoni, verdure croccanti, bisque di gamberi e pomodoro |13.5
- BIGOLI FRA' ANARA** bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con ragù d'anitra profumato alla salvia |14

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** crostini di focaccia casereccia con misto funghi e fonduta del Grappa, carpaccio di manzo Norah's e cipolla caramellata, formaggio Rustico d'Asolo e crema di zucca |9

N-BEEF ALLEVAMENTO ALIMENTAZIONE NATURALE AL 100%

FIorentina |5.5/etto peso medio 1kg con contorno del giorno

COSTATA |5/etto peso medio 800gr con contorno del giorno

NORAH'S BURGER pulled beef, burrata 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) |32

FRA' GALLETTO 1/2 galletto marinato alla birra Norah's servito con patate e contorno del giorno |15

FRA' MAIALINO filetto di maialino in crosta di pistacchio di Bronte DOP servito con zucca in agrodolce e patate al forno |16

Pizze Speciali

- L'ANTICA ABBAZIA** pomodoro, funghi porcini, melanzane fritte, culatello, burrata e pistacchi Bronte dop |15
- NORAH'S PIZZA** mozzarella, pulled beef Norah's, cipolla caramellata e burrata affumicata |14
- TRONCHETTO** pizza arrotolata con bufala trevigiana km0, pomodorino spadellato, basilico, prosciutto San Daniele riserva dop, rucola e Grana Padano dop a scaglie |15
- ZUCCONA** pomodoro giallo, salsiccia, zucca, Gorgonzola dop e olive nere |11
- HALLOWEEN** mozzarella. Funghi porcini, zucca e ricotta affumicata |13
- PARMIGIANELLA** salsa rustica, fior di latte veneto, basilico, Grana Padano dop, melanzane fritte e salsiccia |11
- POLPO** pomodoro giallo, pomodoro spadellato, polpo, burrata affumicata |15
- QUADROTTO CLASSICO** bordi ripieni di ricotta fresca e friarielli, al centro salsa rustica, bufala trevigiana km0 e basilico |13
- QUADROTTO DI BRONTE** bordi ripieni di ricotta fresca al pistacchio di Bronte dop, speck dell'Alto Adige, al centro salsa rustica, bufala trevigiana km 0 e pomodorini spadellati |14
- QUADROTTO D'AUTUNNO** bordi ripieni di zucca e gorgonzola DOP, al centro fior di latte veneto, funghi porcini e salsiccia |14
- MIELE DEL GRAPPA** mozzarella, formaggio di capra affinato nel fieno di montagna, olive nere, pomodori secchi, pepe e miele del Grappa al tarassaco |13
- MEDITERRANEA** pomodoro giallo, bufala trevigiana km0, olive nere, pomodori secchi, ricotta affumicata e basilico |12
- FRIARIELLI** fior di latte veneto, friarielli e salsiccia |11
- LA VEGANA** Crema di zucca, funghi porcini, tofu e noci |13
- TARTUFATA** bufala trevigiana km0, crema di tartufo, funghi porcini, bresaola, Grana Padano dop a scaglie e rucola |15
- PORCINI E CRUDO** pomodoro, fior di latte veneto, funghi porcini e prosciutto San Daniele riserva dop |15
- LA CARBONARA** mozzarella, uovo mimosa, pecorino romano a scaglie, guanciale croccante, pepe |11
- BASTARDA AUTUNNALE** pomodoro, formaggio bastardo del Grappa, finferli marinati, carpaccio di manzo Norah's, rucola e olio al rosmarino |14

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO Latterie vicentine

CLASSICO DELLA CASA

lavorato con metodologia indiretta 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.

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' ISPANICO polpo rosticcato servito con crema di patate al rosmarino e zucca in agrodolce |20

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)

FRA' UNGHERESE gulash di manzo Norah's all'ungherese con riso Pilaf |15



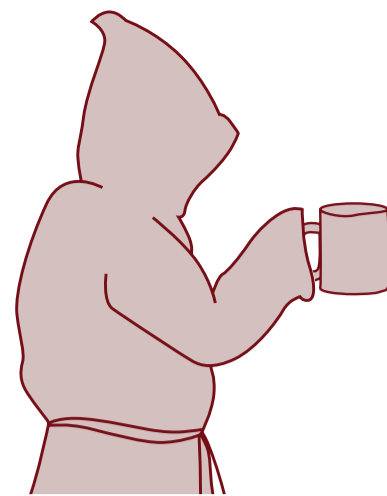
LE PIZZE CON LA nostra Porchetta ARTIGIANALE D'ABBAZIA

ALTOPIANO pomodoro, mozzarella, formaggio Asiago, misto funghi, porchetta artigianale d'Abbazia e olio al rosmarino |13

PORCHETTOSA mozzarella, formaggio di capra affinato nel fieno di montagna, porchetta artigianale d'abbazia e senape al miele |12

CISALPINA mozzarella, brie, pomodorino spadellato e porchetta artigianale d'abbazia |12

I NOSTRI IMPASTI



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 |12

TAGLIERE DI FORMAGGI Asiago Stravecchio, Morlacco e Bastardo del Grappa con confetture caserecce |10

TAGLIERE MISTO selezione di affettati e formaggi |12

INSALATE

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

INSALATA DI SALMONE insalata di stagione, pomodori secchi, salmone marinato all'aneto, panna acida e melograno |14

INSALATA NORAH'S insalata di stagione, carpaccio di manzo **Norah's**, marinati della casa, zucca in agrodolce, formaggio Rustico d'Asolo e pinoli |14

INSALATA MISTA |4

INSALATA RUCOLINA rucola, pomodori secchi, scaglie di Grana Padano dop |6

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

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* spaghetti allo scoglio |17

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



FILETTO DI MANZO |22

FILETTO AI FUNGHI

filetto di manzo ai funghi misti su crostone di pane casereccio |25

FILETTO AL PEPE VERDE

su crostone di pane casereccio |24

TAGLIATA DI MANZO

servita su letto di rucola |19.5

BISTECCA DI MANZO |14

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

il Menu dei Bimbi

primi

MACCHERONCINI BABY

(pasta all'uovo fatta in casa)

in bianco |6

al pomodoro |6.5

al ragù |7

GNOCCHI DI PANE

AL RAGÙ |7

secondi

NUGGETS DI POLLO*

FATTI IN CASA

con patate fritte |9

HAMBURGER DI MANZO*

NORAH'S con patate fritte |9



CONTORNI

POLENTA |2.5

VERDURE ALLA GRIGLIA |4.5

PATATE AL FORNO |4.5

PATATE FRITTE* |4.5

PATATE FRITTE CON BUCCIA* |4.5

CONTORNO DEL GIORNO |4.5

Pizze Classiche



le immancabili

MARGHERITA pomodoro e mozzarella |6.5

BUFALA pomodoro, bufala trevigiana km 0 e basilico |9.5

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 |9

VEGETARIANA pomodoro, mozzarella e verdure miste |9

QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella e quattro formaggi |9

MODA pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia |9.5

di mare

TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla |10

ROMANA pomodoro, mozzarella, carciofi, acciughe e origano |9.5

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

NAPOLETANA pomodoro, mozzarella, acciughe e origano |9

FRUTTI DI MARE* pomodoro, mozzarella, calamari, gamberi e polipo |13.5

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 |10

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi |10

PORCHETTA pomodoro, mozzarella e porchetta artigianale d'abbazia |11

VENETA pomodoro, mozzarella e salsiccia |9

DIAVOLA pomodoro, mozzarella e spianata calabra |8.5

VIENNESE pomodoro, mozzarella e würstel |8

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

PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla |7



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 sopressa veneta |12

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

4X4 pomodoro mozzarella, gorgonzola e speck, asiago e spianata, Morlacco e sopressa veneta, brie e porchetta artigianale d'Abbazia |14

TIPICA pomodoro, mozzarella, formaggio asiago, patate al forno e salsiccia |12