

Le Specialità

ANTIPASTI

ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA degustazione di antipasti della casa consigliato per due persone |20

FRA' TARTARE tartare di manzo **Norah's** al naturale servita con crema ai peperoni arrostiti e focaccia casereccia |16

FRA' DEL MAR* gamberoni in tempura con salsa agrodolce, tonno marinato agli agrumi, ceviche di crostacei, carpaccio di pesce spada al limone e ginepro |19

FRA' VEGETARIANO muffin salato al formaggio con crema di peperoni arrostiti, quiche di sfoglia ai piselli e Rustico d'Asolo, caponata di verdure dell'orto con pinoli, Rustico d'Asolo con confetture e marinati della casa, babaganoush (crema di melanzane orientale) con polenta frita |18

FRA' PESCATORE* insalata di mare con calamari, polpo, gamberi, pomodorini confit e olive |16

FRA' VEGANO tatakì di anguria allo zenzero con sesamo nero, salsa tzatziki e sedano croccante |15

PRIMI PIATTI

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

BIGOLI FRA DEL SOL bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con crema di limone e formaggio di capra affinato con fieno di montagna e mandorle tostate |15

CAPPELLACCI FRA' FATI A MAN cappellacci fatti in casa con ripieno di stracotto di manzo **Norah's**, salsa di pomodoro e stracciatella di bufala |14

TAGLIATELLE FRA' PREZIOSO tagliatelle al nero di seppia, gambero rosso, stracciatella e pistacchio di Bronte dop |18

CALAMARATA FRA' CONVENTO pasta calamarata di grano duro con ragù di coniglio e dragoncello |14

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

MACCHERONCINI FRA' CONTENTO* maccheroncini (pasta fresca all'uovo fatta in casa) con gamberoni, verdure croccanti, bisque di gamberi e pomodoro |15

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 crocchette di ricotta |6.5

FRA' DE STAJON 3 differenti bruschette: con pomodoro concassè e pesto al basilico, carpaccio di manzo **Norah's** e burrata affumicata, porchetta e senape al miele |9.5

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 |15

TRONCHETTO pizza arrotolata con bufala trevigiana km0, pomodorino spadellato, basilico, prosciutto San Daniele riserva dop, rucola e Grana Padano dop a scaglie |15

BASTARDA ESTIVA pomodoro, formaggio bastardo del Grappa, pomodorino spadellato, carpaccio di manzo **Norah's**, rucola e olio al rosmarino |15

BRONTE mozzarella, burrata, mortadella e granella di pistacchio di Bronte dop |15

POLPO pomodoro giallo, pomodoro ciliegino fresco, polpo, burrata affumicata |16

FRESCA pomodoro, burrata, pomodoro ciliegino fresco e pesto di basilico |14

PARMIGIANELLA salsa rustica, fior di latte veneto, basilico, Grana Padano dop, melanzane fritte e salsiccia (Società Agricola Ceron) |13

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 riserva, al centro salsa rustica, bufala trevigiana km 0 e pomodorini spadellati |14

MIELE DEL GRAPPA mozzarella, formaggio di capra affinato nel fieno di montagna, olive nere, pomodori secchi, pepe e miele del Grappa al tarassaco |14

MEDITERRANEA pomodoro giallo, bufala trevigiana km0, olive nere Kalamata, pomodori secchi, ricotta affumicata e basilico |13

CANTABRICA pomodoro giallo, burrata, acciughe del cantabrico, zeste di limone e foglie di capperi |15

FRIARIELLI fior di latte veneto, friarielli e salsiccia (Società Agricola Ceron) |12

TAGGIASCA pomodoro, bufala trevigiana km0, pomodoro ciliegino fresco, basilico e olive taggiasche |13

LA VEGANA Pomodoro giallo, crema di piselli, melanzane fritte, pomodorini spadellati e pinoli tostate |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, crema d'uovo, pecorino romano dop a scaglie, guanciale al pepe croccante |11

I NOSTRI
IMPASTI



MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

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.



la Nostra
AZIENDA
AGRICOLA

WWW.NORAHSWAY.COM · FONTE TV

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 fatto in casa, accompagnato da patate fritte con buccia e salsa beerbecue |13

LA CARNE E IL PESCE 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, contorno del giorno e salsa tzatziki |15

FRA' MAIALINO filetto di maialino in crosta di pistacchio di Bronte DOP servito con patate al forno e contorno del giorno |18

FRA' BOCCON bocconi di manzo stufato al vino rosso accompagnato da polenta e contorno del giorno |15

Piatti dal Mondo

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

FRA' TATAKI trancio di tonno panato al sesamo, verdure saltate alla soia, accompagnato da maionese d'Abbazia |25

FRA' MESSICANO straccetti di pollo, verdure e fagioli neri spadellati con paprika dolce, curry, peperoncino, servito con nachos e guacamole |16

FRA' ISPANICO polpo rosticcato servito con patate allo zafferano e crema ai peperoni arrostiti |20

FRA' CHICAGO hamburger di manzo **Norah's** con guanciale croccante, uovo in camicia, pomodoro fresco, insalata iceberg, formaggio Asiago fresco dop, racchiuso in un morbido pane fatto in casa accompagnato da patate fritte con buccia e salsa beerbecue |14 (versione gluten free |15)

LE PIZZE CON LA nostra Porchetta ARTIGIANALE D'ABBAZIA

LA MAIALINA pomodoro, bufala trevigiana km0, porchetta artigianale, crema di peperoni arrostiti e cipolla caramellata |15

PORCHETTOSA mozzarella, formaggio di capra affinato nel fieno di montagna, porchetta artigianale d'abbazia e senape al miele |14

CISALPINA mozzarella, brie, pomodorino spadellato e porchetta artigianale d'abbazia |13

Per iniziare

OLIVE ALL'ASCOLANA |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 stagionato dop, Morlacco e Bastardo del Grappa con confetture caserecce e frutta secca |12

TAGLIERE MISTO selezione di affettati e formaggi |12

INSALATE

INSALATA GRECA concassè di pomodoro, cetrioli, olive, cipolla rossa, feta e salsa tzatziki |12

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 TONNO insalata di stagione, tonno marinato, pomodori confit e cipolla caramellata e pistacchio di Bronte DOP |15

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

INSALATA MISTA |4

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



i Classici

PRIMI PIATTI

BIGOLI ALL'AMATRICIANA bigoli integrali fatti in casa trafilati al bronzo con ragù all'amatriciana |9.5

LASAGNE ALLA BOLOGNESE pasta fresca all'uovo con ragù di manzo **Norah's** |9.5

SPAGHETTI CLASSICI al ragù - alla carbonara |9
cacio e pepe |9

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

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* spaghetti allo scoglio |18

ZUPPA FRA' ADRIATICO* la nostra zuppa di pesce |17



CARNE E PESCE D'ABBAZIA

SERVITA CON CONTORNO



FILETTO DI MANZO |22

FILETTO AI FUNGHI

filetto di manzo ai funghi porcini 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, verdure fritte, accompagnata da polenta e salsa agrodolce |19.5



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

SALSE |1

Guacamole

Beerbecue

Agrodolce

Maionese d'abbazia

LE PIZZE STORICHE

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

BOSS pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata calabrese e cipolle |11

BOMBA pomodoro, mozzarella, cipolla, capperi, gorgonzola, olio con aglio, acciughe, peperoncino e spianata calabrese |13

MONTE GRAPPA pomodoro, mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa e salsiccia (Società Agricola Ceron) |11

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

SANTA FELICITA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e sopressa veneta |13

TRICOLORE pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana |13

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

TIPICA pomodoro, mozzarella, Asiago stagionato dop, patate al forno e salsiccia (Società Agricola Ceron) |12

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

DIAVOLA pomodoro, mozzarella e spianata calabrese |8.5

VIENNESE pomodoro, mozzarella e würstel |8

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

PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla |7.5

