



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: zucca in saor e crema tartufo, carpaccio di manzo **Norah's** e misto funghi, Rustico d'Asolo con pera marinata alla senape e semi di girasole |9.5

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 uovo confit, scalogno alla bagna cauda (marinato alle acciughe), crema al tartufo e focaccia casereccia di segale |16

 **FRA' DEL MAR*** gamberoni in tempura con salsa agrodolce, carpaccio di salmone norvegese marinato all'aneto, panna acida e melograno, polenta con seppie e piselli in umido, baccalà mantecato con focaccia di segale |19

 **FRA' VEGETARIANO** cecina con finocchietto selvatico, strudel dell'orto con fonduta di formaggi, Rustico d'Asolo con marinati e confettura della casa, verdure invernali pastellate e maionese d'Abbazia, hummus di rapa rossa e fagiolini cannellini con crostini alla paprica |18

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

 **FRA' VEGANO** cecina con finocchietto selvatico, verdure invernali pastellate, hummus di rapa rossa e fagiolini cannellini con crostini alla paprica, zucca in saor polenta e misto funghi |15

 **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

 **BIGOLI FRA FRA' ANARA** bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con ragù d'anitra profumato alla salvia |14

 **QUENELLE FRÀ ZUCCON** quenelle di zucca e ricotta affumicata servite con burro noisette al rosmarino e crema al tartufo |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

 **GNOCCHI FRÀ MONTANARO** gnocchi fatti in casa alla rapa rossa conditi con misto funghi, salsiccia e fonduta di formaggio di capra affinato con fieno di montagna |15

 **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

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 D'AUTUNNO** pomodoro, formaggio Bastardo del Grappa, carpaccio di manzo **Norah's**, rucola e funghi marinati |15

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

 **ZUCCONA** pomodoro giallo, salsiccia (Società Agricola Ceron), zucca, Gorgonzola dop e olive Kalamata |14

 **HALLOWEEN** fior di latte veneto, zucca, pancetta e ricotta affumicata |13

 **SFIZIOSA** fior di latte veneto, zucca, fonduta di Taleggio e speck croccante |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 |15

 **QUADROTTO D'AUTUNNO** bordi ripieni di zucca e Gorgonzola dop, al centro fior di latte veneto, funghi misti e salsiccia (Società Agricola Ceron) |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

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

 **LA VEGANA** pomodoro giallo, zucca, funghi misti 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, crema d'uovo, pecorino romano dop a scaglie, guanciale al pepe croccante |11



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

coperto |2.5 - alcuni prodotti potrebbero essere congelati e/o surgelati*

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, cipolla in agrodolce, insalata iceberg e panna acida all'aneto 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 panna acida all'aneto |15

 **FRA' MAIALINO** guancetta di maiale alla birra servita con polenta e funghi misti trifolati |16

 **FRA' BOCCON** bocconi di manzo stufati 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' SALMONE** filetto di salmone con panure di mandorle, mandarino e alloro su crema di zucca e contorno del giorno |18

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

 **FRA' ISPANICO** polpo rosticiato servito con zucca in saor e purea di rapa rossa con aceto balsamico |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

 **MAIALINA** pomodoro, bufala trevigiana km0, porchetta artigianale, funghi misti e fonduta di Taleggio |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 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, salmone marinato all'aneto, pomodori secchi, panna acida e melograno |15

INSALATA NORAH'S insalata di stagione, carpaccio di manzo **Norah's**, pera marinata alla senape, formaggio Rustico d'Asolo e semi di girasole |14

INSALATA MISTA |4

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



CARNE E PESCE D'ABBAZIA

SERVITA CON CONTORNO



FILETTO DI MANZO |22

FILETTO AI FUNGHI

filetto di manzo al misto funghi 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

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

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 calabra |8.5

VIENNESE pomodoro, mozzarella e würstel |8

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

PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla |7.5



coperto |2.5 - alcuni prodotti potrebbero essere congelati e/o surgelati*



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 calabra e cipolle |11

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