

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 al tartufo, carpaccio di manzo Norah's e radicchio di Treviso marinato, misto funghi e fonduta del Grappa |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, radicchio di Treviso marinato, 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 con 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 fondata di formaggi, Rustico d'Asolo con marinati e confettura della casa, insalata di radicchio, noci e uvetta, hummus di rapa rossa e fagioli 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, insalata di radicchio, noci e uvetta, hummus di rapa rossa e fagioli 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' ANARA bigoli fatti in casa trafilati al bronzo con ragù d'anitra profumato alla salvia |14

QUENELLE FRA' ZUCCON quenelle di zucca e ricotta affumicata servite con misto funghi |14

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

GNOCCHI FRÀ MONTANARO gnocchi fatti in casa alla rapa rossa conditi con radicchio di Treviso, salsiccia e fondata di formaggio di capra affinato con fieno di montagna |15

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

Pizze Speciali

L'ANTICA ABBAZIA pomodoro, funghi porcini, melanzane fritte, culatello, bufala trevigiana km0 e pistacchi Bronte dop |15

NORAH'S PIZZA mozzarella, pulled beef Norah's, cipolla caramellata e bufala trevigiana km0 |15

LA VEGANA pomodoro giallo, zucca, funghi misti, radicchio di Treviso dopo cottura e noci |14

ALTOPIANO pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso ai ferri salsiccia e scaglie di formaggio Asiago stagionato dop "Vecchio" |14

CONTADINA D' INVERNO fior di latte, zucca, radicchio di Treviso e pancetta croccante al pepe nero |14

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

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

BASTARDA INVERNARE pomodoro, formaggio bastardo del Grappa, carpaccio di manzo Norah's, radicchio di Treviso dopo cottura e olio al rosmarino |14

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

SFIZIOSA fior di latte veneto, zucca, fondata di Taleggio e speck croccante |14

PARMIGIANELLA salsa rustica, fior di latte, 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'INVERNO 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, friarielli e salsiccia (Società Agricola Ceron) |12

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, funghi porcini e prosciutto San Daniele riserva dop |15



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.



SEGUICI NOSTRI SUGGERIMENTI PER L'ABBINAMENTO BIRRA



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 mordido 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 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' SALMONE filetto di salmone con panure di mandorle, mandarino e alloro su crema di zucca e contorno del giorno |18

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

FRA' VICENTIN baccalà alla vicentina servito con polenta |19

FRA' CHICAGO hamburger di manzo Norah's con guanciale croccante, radicchio di Treviso brasato, fondata di Taleggio, 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 fondata 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, stracci 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 avocado | 15

INSALATA NORAH'S insalata di stagione, carpaccio di manzo **Norah's**, radicchio di Treviso marinato, formaggio Rustico d'Asolo, noci e uvetta | 14

INSALATA MISTA | 4

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



FILETTO DI MANZO

filetto di manzo Irlanda alla griglia | 26

FILETTO AI FUNGHI

filetto di manzo Irlanda al misto funghi su crostone di pane casereccio | 29

FILETTO AL PEPE VERDE

filetto di manzo Irlanda al pepe verde su crostone di pane casereccio | 28

TAGLIATA DI MANZO

tagliata di manzo alla griglia servita su letto di rucola | 21

BISTECCA DI MANZO

bistecca di manzo alla griglia | 15

FRITTURA MISTA* con calamari, gamberi, verdure fritte, accompagnata da polenta e salsa agrodolce | 20

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 | 14

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 calabria | 8.5

VIENNESE pomodoro, mozzarella e würstel | 8

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

PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla | 7.5



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



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 PATATE

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, pomodorino spadellato, Grana Padano dop e basilico | 9

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

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