



## 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 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 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 e panna acida, 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, 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, salsa di pomodoro e fonduta di formaggi del Grappa |14

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


 **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, bufala trevigiana km0 e pistacchi Bronte dop |15


 **NORAH' S PIZZA** mozzarella, pulled beef, 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 INVERNALE** 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, fonduta 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, 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



## 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 patate al forno, polenta e contorno del giorno (minimo per 2 persone) |32

 **FRA' GALLETTO** 1/2 galletto marinato alla birra servito con patate al forno 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

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

 **FRA'VICENTIN** baccalà alla vicentina servito con polenta |19

 **FILETTO AI FUNGHI** filetto di manzo Irlanda al misto funghi su crostone di pane casereccio con patate al forno |29


 **FILETTO AL PEPE VERDE** filetto di manzo Irlanda al pepe verde su crostone di pane casereccio con patate al forno |28

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



## I NOSTRI BURGER


 **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

 **FRA' CHICAGO** hamburger di manzo con guanciale croccante, radicchio di Treviso brasato, fonduta di Taleggio, racchiuso in un morbido pane fatto in casa accompagnato da patate fritte con buccia e salsa beerbecue |14 (versione gluten free |15)



## 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 tortillas e guacamole |16



## 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 e senape al miele |14

 **CISALPINA** mozzarella, brie, pomodorino spadellato e porchetta artigianale |13



### 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.



SEGUI I NOSTRI SUGGERIMENTI PER L'ABBINAMENTO BIRRA

OLIVE ALL'ASCOLANA |5

## ANTIPASTI

**TAGLIERE DI AFFETTATI** porchetta artigianale, sopressa e carpaccio con gardeniera 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 avocado |15

**INSALATA NORAH'S** insalata di stagione, carpaccio di manzo, 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



## SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

SERVITA CON PATATE AL FORNO

**FIorentina** |5.5/etto peso medio 1kg

**COSTATA** |5/etto peso medio 800gr

**FILETTO DI MANZO** filetto di manzo Irlanda alla griglia |26

**TAGLIATA DI MANZO** tagliata di manzo alla griglia servita su letto di radicchio |21

**BISTECCA DI MANZO** bistecca di manzo alla griglia |15

## 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 calabra |8.5

**VIENNESE** pomodoro, mozzarella e würstel |8

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

**PUGLIESE** pomodoro, mozzarella, cipolla |7.5



## *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 PATATE**

AL RAGÙ |7

### *secondi*

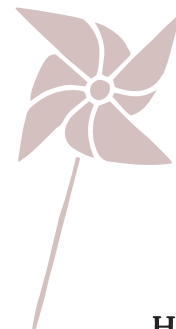
**NUGGETS DI POLLO\***

**FATTI IN CASA**

con patate fritte |9

**HAMBURGER DI MANZO\***

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 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