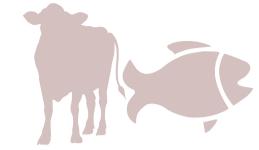


Le Specialità

ANTIPASTI



LA CARNE E IL PESCE D'ABBAZIA

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

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 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 trafileati 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 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, verdure croccanti, bisque di gamberi e pomodoro |15

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 stufo 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, 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)



Piatti dal Mondo

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

FRA' MESSICANO stracciotti 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 fondata 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

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 accidental contaminazioni.

Per iniziare

OLIVE ALL'ASCOLANA |5

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFFETTATI porchetta artigianale, sopressa e carpaccio 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, 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



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 |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



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 calabria |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 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 Borsig |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