

ANTIPASTI

- ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA** degustazione di antipasti della casa consigliato per due persone |20
- TARTARE** tartare di manzo condita con aromi e spezie servita con crostini di pane, tuorlo d'uovo confit e burro montato |16
- FRA' DEL MAR*** insalata di mare, olive nere e pomodori secchi, salmone marinato agli agrumi ed erbe e maionese al rafano, baccalà mantecato su crostone di pane, bruschetta con crema di legumi allo yogurt limone e polpa di granchio |19
- FRA' VEGETARIANO** sformato di asparagi e ricotta con fonduta di formaggi del Grappa, crema di legumi allo yogurt con crostini, guacamole con asparagi in agrodolce, formaggio Rustico d'Asolo e giardiniera di verdure |18
- VITELLO TONNATO** vitello tonnato cotto in sous vide con salsa tradizionale alle uova e fondo bruno di vitello |16
- TRIS DI FRITTI** formaggio Morlacco in carrozza, crocchette di ricotta e olive ascolane |7.5
- TAGLIERE DI AFFETTATI** porchetta artigianale, sopressa e carpaccio con giardiniera e marinati della casa |13
- TAGLIERE DI FORMAGGI** Asiago stagionato dop, Morlacco e Bastardo del Grappa con confetture caserecce e frutta secca |13
- TAGLIERE MISTO** selezione di affettati e formaggi |13

INSALATE

- INSALATA DI POLLO** insalata misticanza, straccetti di pollo, scaglie di Grana Padano, crostini e dressing all'uovo d'Abbazia |13
- INSALATA DI TROTA** insalata misticanza, trota salmonata al vapore, pomodori secchi, olive taggiasche e noci, condita con dressing di miele, senape e limone |15
- INSALATA MISTA** |4.5
- INSALATA RUCOLINA** rucola, pomodori confit, scaglie di Grana Padano dop |6

PRIMI PIATTI

- ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA** pasta della casa con farina di semola, porcini, guanciale e fondo bruno di manzo |14
- BIGOLI DE A CORTE** bigoli con farina di semola fatti in casa trafilati al bronzo con ragù di corte "faraona, coniglio, maiale" |14
- RISOTTO ASPARAGI&SPECK** risotto agli asparagi, cipollotto, timo e speck mantecato al Grana Padano |14
- CAPPELLI DEL PRETE** cappelli del prete fatti in casa farciti con ricotta vaccina, ortiche e tarassaco conditi al burro, salvia e Grana Padano |14
- GNOCCHI FRÀ GENOVESE** gnocchi di patate fatti in casa con pesto di basilico, Olio E.V.O., noci, Grana Padano e stracciatella di Burrata |15
- MACCHERONCINI FRA' CONTENTO*** maccheroncini all'uovo fatti in casa con code di gamberi, verdure di stagione allo zenzero, bisque di crostacei e mandorle a lamelle |15
- ZUPPA DI STAGIONE** |12
- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO*** spaghetti allo scoglio |19
- SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA** |11
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE** pasta fresca all'uovo con ragù di manzo |9.5
- SPAGHETTI** al ragù |10
- SPAGHETTI** alla carbonara |11
- SPAGHETTI** cacio e pepe |11
- SPAGHETTI** al pomodoro fresco |9
- SPAGHETTI** all'aglio, olio, prezzemolo e peperoncino |10

CARNE E PESCE

- 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
- FILETTO AI FUNGHI** filetto di manzo Irlanda con funghi porcini 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
- FRA' GALLETTO** ½ galletto affumicato e cotto a bassa temperatura servito con patate al forno e panna acida al rosmarino |15
- FRA' MAIALINO** guancetta di maiale brasata al vino rosso e servita con polenta di Storo |16
- PESCE DI MONTAGNA** filetto di trota salmonata gratinata al forno con panatura alle erbe servita con crema di legumi allo yogurt e limone |18
- FRA' VICENTIN** baccalà "Ragno Oro" alla Vicentina con polenta di Storo |19
- GRAN FRITTO DI PESCE D'ABBAZIA*** frittura mista con calamari, gamberi, verdure fritte, accompagnata da polenta e salsa agrodolce |22

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

- FIorentina** di manzo con patate al forno (peso medio 1kg) |7/ hg
- COSTATA** di manzo con patate al forno (peso medio 800gr) |6.5/ hg
- FILETTO DI MANZO** Irlanda alla griglia con patate al forno |26
- TAGLIATA DI MANZO** condita con burro al rosmarino servita su letto di rucola con patate al forno |21
- BISTECCA DI MANZO** con patate al forno |15

HAMBURGER

- FRA' CHICAGO** hamburger di manzo, maionese d'Abbazia, asparagi in agrodolce, pancetta affumicata croccante, Asiago DOP, racchiuso in un morbido pane fatto in casa e patate fritte con buccia |15 (versione gluten free |16)

PIATTI DAL MONDO

- FRA' ORIENTE*** gamberoni, pollo e verdure spadellati al curry, latte di cocco e zeste di limone servito con riso venere |18
- FRA' MESSICANO** straccetti di pollo, verdure e fagioli neri spadellati con paprika dolce, curry, peperoncino, servito con tortillas e guacamole |17

CONTORNI

- POLENTA** |3
- VERDURE ALLA GRIGLIA** |5
- PATATE AL FORNO** |4.5
- PATATE FRITTE*** |5
- PATATE FRITTE CON BUCCIA*** |5
- CONTORNO DEL GIORNO** |4.5
- SALSE** |1
- Guacamole · Beerbecue · Agrodolce
- Maionese d'abbazia

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

SPECIALITÀ

-  **L'ANTICA ABBAZIA** pomodoro, funghi porcini, melanzane fritte, culatello, burrata e pistacchi Bronte dop |16
-  **ASPARAGI** pomodoro, mozzarella e asparagi freschi |12
-  **BASSANESE** pomodoro, mozzarella, asparagi freschi, uovo in crema |13
-  **LA CARBONARA** mozzarella, uovo in crema, pecorino romano dop a scaglie e pancetta affumicata croccante |12
-  **LA PRELIBATA** pomodoro, mozzarella, asparagi, pancetta affumicata croccante e pecorino romano dop a scaglie |15
-  **GUSTOSA** pomodoro, bufala trevigiana km0, porchetta, crema di peperoni e cipolla caramellata |15
-  **LA VEGANA** pomodoro giallo, crema di peperoni, melanzane fritte, cipolla caramellata e noc |14
-  **TRONCHETTO** pizza arrotolata con bufala trevigiana km0, pomodorino spadellato, basilico, prosciutto San Daniele riserva dop, rucola e Grana Padano dop a scaglie |15
-  **PARMIGIANELLA** salsa rustica, fior di latte, basilico, Grana Padano dop, melanzane fritte e salsiccia (Società Agricola Ceron) |13
-  **BASTARDA DI PRIMAVERA** pomodoro, Bastardo del Grappa, valeriana, carpaccio di manzo e asparagi marinati |15
-  **QUADROTTO PICCANTE** bordi ripieni di gorgonzola e noci, al centro fior di latte, Nduja e crema di peperoni |15
-  **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
-  **LA CALABRA** fior di latte, Nduja e cipolla caramellata |13
-  **MIELE DEL GRAPPA** mozzarella, formaggio di capra affinato nel fieno di montagna, olive nere, pomodori secchi, pepe e miele del Grappa al tarassaco |15
-  **MEDITERRANEA** pomodoro giallo, bufala trevigiana km0, olive nere Kalamata, pomodori secchi, ricotta affumicata e basilico |14
-  **FRIARIELLI** fior di latte, friarielli e salsiccia (Società Agricola Ceron) |13
-  **TARTUFATA** bufala trevigiana km0, crema di tartufo, funghi porcini, bresaola, Grana Padano dop a scaglie e rucola |16
-  **PORCINI E CRUDO** pomodoro, fior di latte, funghi porcini e prosciutto San Daniele riserva dop |15
-  **PORCHETTOSA** mozzarella, formaggio di capra affinato nel fieno di montagna, porchetta e senape al miele |15



CLASSICHE

- MARGHERITA** pomodoro e mozzarella |7
- BUFALA** pomodoro, bufala trevigiana km 0 e basilico |9.5
- MARINARA** pomodoro, pomodorino spadellato, aglio e origano |5.5
- ESTIVA** pomodoro, mozzarella, pomodorino spadellato e basilico |8.5
- CRUCCA*** pomodoro, mozzarella e patate fritte |10
- VEGETARIANA** pomodoro, mozzarella e verdure miste |10
- QUATTRO FORMAGGI** pomodoro, mozzarella e quattro formaggi |10
- MODA** pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia |10
- TONNO E CIPOLLA** pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla |11
- ROMANA** pomodoro, mozzarella, carciofi, acciughe e origano |10
- SICILIANA** pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive e origano |11
- NAPOLETANA** pomodoro, mozzarella, acciughe e origano |9
- FRUTTI DI MARE*** pomodoro, mozzarella, calamari, gamberi e polipo |15
- SAN DANIELE** pomodoro, mozzarella e prosciutto San Daniele riserva dop |13
- TIROLESE** pomodoro, mozzarella, gorgonzola dop e speck dell'Alto Adige |12
- 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 |11
- CAPRICCIOSA** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi |11
- PORCHETTA** pomodoro, mozzarella e porchetta |11
- DIAVOLA** pomodoro, mozzarella e spianata calabra |9
- VIENNESE** pomodoro, mozzarella e würstel |9
- DELIZIA** pomodoro, mozzarella, Philadelphia, noci e speck |13
- PUGLIESE** pomodoro, mozzarella, cipolla |8

STORICHE

- REGINA MARGHERITA** pomodoro, fior di latte, pomodorino spadellato, Grana Padano dop e basilico |9.5
- BOSS** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata calabra e cipolle |12
- BOMBA** pomodoro, mozzarella, cipolla, capperi, gorgonzola, olio con aglio, acciughe, peperoncino e spianata calabra |15
- MONTE GRAPPA** pomodoro, mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa e salsiccia (Società Agricola Ceron) |12
- KM 0** pomodoro, mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa e coppa di Borso |12
- SANTA FELICITA** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e sopressa veneta |14
- TRICOLORE** pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana |14
- 4X4** pomodoro mozzarella, gorgonzola e speck, Asiago stagionato dop e spianata calabra, Morlacco e sopressa veneta, brie e porchetta |14
- TIPICA** pomodoro, mozzarella, Asiago stagionato dop, patate al forno e salsiccia (Società Agricola Ceron) |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