

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
- DEGUSTAZIONE DI MARE*** capasanta gratinata; salmone marinato con maionese al rafano, crema di piselli con seppie cotte a bassa temperatura, scampo marinato al limone, tartare di ricciola con dadolata di cetrioli e pomodoro concassè, baccalà mantecato con crostini di pane |28
- FRA' VEGETARIANO*** flan di zucchine e Morlacco del Grappa su crema di noci, hummus di legumi con crostini alla paprika, millefoglie con crema di piselli, Insalatina di cetrioli, pomodori e cipolla rossa con salsa tzatziki formaggio Rustico d'Asolo con confetture e giardiniera della casa |18
- VITELLO TONNATO** vitello tonnato a bassa temperatura con salsa tradizionale alle uova, fondo bruno e capperi |16
- FRA' PESCATORE*** insalata di mare con polpo, gamberi, calamari, condita con olive taggiasche, pomodori secchi e riccioli di sedano croccante |18
- FRA' SANTIAGO*** 3 capesante gratinate con panure al prezzemolo aromatizzata agli agrumi |15
- TRIS DI FRITTI*** formaggio Morlacco in carrozza, crocchette vegetariane 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 con giardiniera e marinati della casa |13

INSALATE

- INSALATA DI POLLO** insalata misticanza, straccetti di pollo, scaglie di Grana Padano, crostini alla paprika 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 |16
- INSALATA MISTA** |4.5
- INSALATA RUCOLINA** rucola, pomodori secchi, scaglie di Grana Padano dop |6

PRIMI PIATTI

- ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA** pasta della casa con farina di semola, porcini, guanciale e panna |14
- BIGOLI DEA CORTE*** bigoli con farina di semola fatti in casa trafilati al bronzo con ragù di corte "faraona, coniglio, maiale" |14
- RISOTTO ALL'ACQUA DI POMODORO E MELANZANE** risotto di melanzane aromatizzato con acqua di pomodoro mantecato con scamorza affumicata e rifinito con polvere di melanzane e olio al basilico |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
- RAVIOLI DI MARE*** ravioli fatti in casa farciti con ombrina, gamberi e ricotta serviti su crema di piselli |18
- 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
- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO*** spaghetti allo scoglio |19
- BIGOLI ALL'AMATRICIANA*** bigoli con farina di semola fatti in casa trafilati al bronzo con sugo all'Amatriciana |11
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE*** pasta fresca all'uovo con ragù di manzo |10
- SPAGHETTI** al ragù |12
- SPAGHETTI** alla carbonara |12
- SPAGHETTI** cacio e pepe |12
- 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, cotti a bassa temperatura per 24 ore e rifiniti in forno servito con 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 salsa Tzatziki |15
- FRA' MAIALINO** filetto di maialino cotto a bassa temperatura con salsa alla birra Norah's servito con patate al forno e contorno del giorno |16
- PESCE DI MONTAGNA*** filetto di trota salmonata gratinata al forno con panatura alle erbe servita con crema di piselli e patate al forno |18
- FRITTURA D'ABBAZIA*** frittura mista con calamari, gamberi, verdure fritte, accompagnata da polenta e salsa agrodolce |22
- TATAKI DI SALMONE*** Tataki di salmone con verdure spadellate alla salsa ponzu e maionese agrodolce |20
- POLPO ALLA GRIGLIA*** polpo cotto a vapore rifinito alla griglia servito con hummus di legumi |20

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 alle erbe 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, pomodoro ramato, insalata iceberg, 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 e latte di cocco 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

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
- WURSTEL ALLA GRIGLIA**
con patate fritte |9

SPECIALITÀ

-  **L'ANTICA ABBAZIA*** pomodoro, funghi porcini, melanzane fritte, culatello, burrata e pistacchi Bronte dop |16
-  **BASTARDA ESTIVA** pomodoro, formaggio bastardo del Grappa, pomodorino spadellato, carpaccio di manzo, rucola e olio al rosmarino |15
-  **POLPO*** pomodoro giallo, pomodoro ciliegino fresco, polpo, burrata affumicata e foglie di capperi |16
-  **FRESCA** pomodoro, burrata, pomodoro ciliegino fresco e pesto di basilico |14
-  **BRONTE** mozzarella, burrata, mortadella e granella di pistacchio di Bronte dop |15
-  **CANTABRICA** pomodoro giallo, burrata, acciughe del cantabrico, zeste di limone e foglie di capperi |15
-  **TAGGIASCA** pomodoro, bufala trevigiana km0, pomodoro ciliegino fresco, olio al basilico e olive taggiasche |13
-  **LA CARBONARA** mozzarella, uovo in crema, pecorino romano dop a scaglie e pancetta affumicata croccante |12
-  **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 noci |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
-  **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** bufala trevigiana km 0, Nduja, olio al basilico 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**