

ANTIPASTI

- ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA*** 1,3,6,7,9,10,12,13 degustazione di antipasti della casa consigliato per due persone |20
- TARTARE*** 1,3,7,12,13 tartare di manzo condita con aromi e spezie servita con crostini di pane, tuorlo d'uovo confit e burro montato |16
- DEGUSTAZIONE DI MARE*** 1,2,4,6,13,14 capasanta gratinata, salmone marinato con maionese al rafano, crema di piselli con seppie cotte a bassa temperatura, scampi marinati al limone, tartare di ricciola con dadolata di cetrioli e pomodoro concassè, baccalà mantecato con crostini di pane |28
- FRA' VEGETARIANO*** 1,3,7,9,10,12,13 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** 3,4,6,9 girello di vitello a bassa temperatura con salsa tradizionale alle uova, fondo bruno e capperi |16
- FRA' PESCATORE*** 2,4,12 insalata di mare con polpo, gamberi e calamari, condita con olive taggiasche, pomodori secchi e riccioli di sedano croccante |18
- FRA' SANTIAGO*** 1,13,14 - 3 capesante gratinate con panure al prezzemolo aromatizzata agli agrumi |15
- TRIS DI FRITTI*** 2,4,7,12,13,14 formaggio Morlacco in carrozza, crocchette vegetariane e olive ascolane |7.5
- TAGLIERE DI AFFETTATI** 10,12 porchetta artigianale, sopressa e carpaccio con giardiniera e marinati della casa |13
- TAGLIERE DI FORMAGGI** 7,10 Asiago stagionato, Morlacco e Bastardo del Grappa con confetture caserecce e frutta secca |13
- TAGLIERE MISTO** 7,10,12 selezione di affettati e formaggi con giardiniera e marinati della casa |13

INSALATE

- INSALATA DI POLLO** 1,3,6,13 insalata misticanza, straccetti di pollo, scaglie di Grana Padano, crostini alla paprika e dressing all'uovo d'Abbazia |13
- INSALATA DI TROTA*** 4,6,8,10 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** 7, rucola, pomodori secchi, scaglie di Grana Padano |6

PRIMI PIATTI

- ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA** 1,3,6,7,10,12 pasta della casa con farina di semola, porcini, guanciale e panna |14
- BIGOLI DEA CORTE*** 1,3,7,9,12 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** 7,12 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*** 1,3,7,8 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*** 1,2,4,7,12,14 ravioli fatti in casa farciti con ombrina, gamberi e ricotta serviti su crema di piselli |18
- MACCHERONCINI FRA' CONTENTO*** 1,2,3,4,12,14 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*** 1,2,4,14 spaghetti allo scoglio |19
- BIGOLI ALL'AMATRICIANA*** 1,3,7,8,9,12,13 bigoli con farina di semola fatti in casa trafilati al bronzo con sugo all'Amatriciana |12
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE*** 1,12 pasta fresca all'uovo con ragù di manzo |10
- SPAGHETTI** 1,7,9,12 al ragù |12
- SPAGHETTI** 1,3,12 alla carbonara |12
- SPAGHETTI** 1,3,7 cacio e pepe |12
- SPAGHETTI** 1,7,12 al pomodoro fresco |9
- SPAGHETTI** 1, all'aglio, olio, prezzemolo e peperoncino |10

CARNE E PESCE

- GRAN PIATTO DELL'ABATE*** 12, 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*** 1,12,13 filetto di manzo Irlanda con funghi porcini su crostone di pane casereccio con patate al forno |29
- FILETTO AL PEPE VERDE*** 1,12,13 filetto di manzo Irlanda al pepe verde su crostone di pane casereccio con patate al forno |28
- FRA' GALLETTTO*** 1,3,6,7,9,11,12,13 - ½ galletto affumicato e cotto a bassa temperatura servito con patate al forno e salsa Tzatziki |15
- FRA' MAIALINO** 1,12,13 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*** 1,4,8,12,13 filetto di trota salmonata gratinata al forno con panatura alle erbe servita con crema di piselli e patate al forno |18
- FRITTURA D'ABBZIA*** 1,2,4,12,13 frittura mista con calamari, gamberi, verdure fritte, accompagnata da polenta e salsa agrodolce |22
- TATAKI DI SALMONE*** 1,3,4,12,13 Tataki di salmone con verdure spadellate alla salsa ponzu e maionese agrodolce |20
- POLPO ALLA GRIGLIA*** 1,4,6,7,12 polpo cotto a vapore rifinito alla griglia servito con hummus di legumi |20

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

- COSTATA** di scottona italiana (caratterizzata da una buona marezzatura, morbida e dolce al palato) con patate al forno (peso medio 800gr) |6.5/ hg
- FIorentina** di scottona italiana (caratterizzata da una buona marezzatura, morbida e dolce al palato) con patate al forno (peso medio 1kg) |7/ hg
- FIorentina SASHI DANIMARCA** (pregiato taglio di carne ricavato da bovini nordici famoso per l'eccezionale marezzatura che dona una tenerezza straordinaria e un sapore delicato con note erbacee) con patate al forno (peso medio 1kg) |8/ hg
- FILETTO DI MANZO*** Irlanda alla griglia con patate al forno |26
- TAGLIATA DI MANZO*** 7, 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*** 1,3,7,12,13 hamburger di manzo, maionese d'Abbazia, pomodoro ramato, insalata iceberg, pancetta affumicata croccante, Asiago, racchiuso in un morbido pane fatto in casa e patate fritte con buccia |15 (versione gluten free |16)

PIATTI DAL MONDO

- FRA' ORIENTE*** 2,4,7,12 gamberoni, pollo e verdure spadellati al curry e latte di cocco servito con riso venere |18
- FRA' MESSICANO** 1,6,12 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*** Contaminazione 1 |5
- PATATE FRITTE CON BUCCIA*** |5
- Contaminazione 1
- CONTORNO DEL GIORNO*** |4.5
- Su richiesta
- SALSE** |1
- Guacamole · Beerbecue · Agrodolce
- Maionese d'Abbazia

il Menu dei Bimbi

primi

- MACCHERONCINI BABY*** 1,3,7,9,12 (pasta all'uovo fatta in casa) in bianco |6
- al pomodoro |6.5
- al ragù |7
- GNOCCHI DI PATATE*** AL RAGÙ 1,3,7,9,12 |7

secondi

- NUGGETS DI POLLO* FATTI IN CASA** 1, con patate fritte |9
- HAMBURGER DI MANZO*** 1,3,12,13 con patate fritte |9
- WURSTEL ALLA GRIGLIA*** 12,13 con patate fritte |9

SPECIALITÀ

-  **L'ANTICA ABBAZIA*** 1,6,7,8,12 pomodoro, funghi porcini, melanzane fritte, culatello, burrata e pistacchi Bronte |16
-  **BASTARDA ESTIVA** 1,6,7,12,13 pomodoro, formaggio bastardo del Grappa, pomodoro ciliegino fresco, carpaccio di manzo, rucola e olio al rosmarino |15
-  **POLPO*** 1,6,7 pomodoro giallo, pomodoro ciliegino fresco, polpo, burrata affumicata e foglie di capperi |16
-  **FRESCA** 1,6,7,8 pomodoro, burrata, pomodoro ciliegino fresco e pesto di basilico |14
-  **BRONTE** 1,6,7,8,12 mozzarella, burrata, mortadella e granella di pistacchio di Bronte |15
-  **CANTABRICA** 1,4,6,7 pomodoro giallo, burrata, acciughe del cantabrico, zeste di limone e foglie di capperi |15
-  **TAGGIASCA** 1,6,7 pomodoro, bufala trevigiana km0, pomodoro ciliegino fresco, olio al basilico e olive taggiasche |13
-  **LA CARBONARA** 1,3,6,12 mozzarella, uovo in crema, pecorino romano a scaglie e pancetta affumicata croccante |12
-  **GUSTOSA*** 1,6,7,12 pomodoro, bufala trevigiana km0, porchetta, crema di peperoni e cipolla caramellata |15
-  **LA VEGANA*** 1,6,8,12 pomodoro giallo, crema di peperoni, melanzane fritte, cipolla caramellata e noci |14
-  **TRONCHETTO** 1,6,7,12 pizza arrotolata con bufala trevigiana km0, pomodorino spadellato, basilico, prosciutto San Daniele riserva, rucola e Grana Padano a scaglie |15
-  **PARMIGIANELLA*** 1,6,7,12 salsa rustica, fior di latte, basilico, Grana Padano, melanzane fritte e salsiccia (Società Agricola Ceron) |13
-  **QUADROTTO PICCANTE*** 1,6,7,8,12 bordi ripieni di gorgonzola e noci, al centro fior di latte, Nduja e crema di peperoni |15
-  **QUADROTTO DI BRONTE** 1,6,7,8,12 bordi ripieni di ricotta fresca al pistacchio di Bronte, speck riserva, al centro salsa rustica, bufala trevigiana km 0 e pomodorini spadellati |15
-  **LA CALABRA** 1,6,7,12 bufala trevigiana km 0, Nduja, olio al basilico e cipolla caramellata |13
-  **MIELE DEL GRAPPA** 1,6,7,12 mozzarella, formaggio di capra affinato nel fieno di montagna, olive nere, pomodori secchi, pepe e miele del Grappa al tarassaco |15
-  **MEDITERRANEA** 1,6,7,12 pomodoro giallo, bufala trevigiana km0, olive nere Kalamata, pomodori secchi, ricotta affumicata e basilico |14
-  **FRIARIELLI*** 1,6,7,12 fior di latte, friarielli e salsiccia (Società Agricola Ceron) |13
-  **TARTUFATA*** 1,6,7,12 bufala trevigiana km0, crema di tartufo, funghi porcini, bresaola, Grana Padano a scaglie e rucola |16
-  **PORCINI E CRUDO*** 1,6,7,12 pomodoro, fior di latte, funghi porcini e prosciutto San Daniele riserva |15
-  **PORCHETTOSA** 1,6,7,10,12 mozzarella, formaggio di capra affinato nel fieno di montagna, porchetta e senape al miele |15

CLASSICHE

- MARGHERITA** 1,6,7 pomodoro e mozzarella |7
- BUFALA** 1,6,7 pomodoro, bufala trevigiana km 0 e basilico |9.5
- MARINARA** 1 pomodoro, pomodorino spadellato, aglio e origano |5.5
- ESTIVA** 1,6,7 pomodoro, mozzarella, pomodorino spadellato e basilico |8.5
- CRUCCA*** 1,6,7 pomodoro, mozzarella e patate fritte |10
- VEGETARIANA** 1,6,7 pomodoro, mozzarella e verdure miste |10
- QUATTRO FORMAGGI** 1,6,7 pomodoro, mozzarella e quattro formaggi |10
- MODA** 1,6,7 pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia |10
- TONNO E CIPOLLA** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla |11
- ROMANA** 1,4,6,7,12 pomodoro, mozzarella, carciofi, acciughe e origano |10
- SICILIANA** 1,4,6,7,12 pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive e origano |11
- NAPOLETANA** 1,4,6,7,12 pomodoro, mozzarella, acciughe e origano |9
- FRUTTI DI MARE*** 1,2,4,6,7,12 pomodoro, mozzarella, calamari, gamberi e polipo |15
- SAN DANIELE** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella e prosciutto San Daniele riserva |13
- TIROLESE** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck dell'Alto Adige |12
- PROSCIUTTO E FUNGHI** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi |9
- CALZONE** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi |9.5
- QUATTRO STAGIONI** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi |11
- CAPRICCIOSA** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi |11
- PORCHETTA** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella e porchetta |11
- DIAVOLA** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella e spianata calabra |9
- VIENNESE** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella e würstel |9
- DELIZIA** 1,6,7,8,12 pomodoro, mozzarella, Philadelphia, noci e speck |13
- PUGLIESE** 1,6,7 pomodoro, mozzarella, cipolla |8

STORICHE

- REGINA MARGHERITA** 1,6,7 pomodoro, fior di latte, pomodorino spadellato, Grana Padano e basilico |9.5
- BOSS** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spianata calabra e cipolle |12
- BOMBA** 1,4,6,7,12 pomodoro, mozzarella, cipolla, capperi, gorgonzola, olio con aglio, acciughe, peperoncino e spianata calabra |15
- MONTE GRAPPA*** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa e salsiccia (Società Agricola Ceron) |12
- KM 0** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa e coppa di Borso |12
- SANTA FELICITA** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e sopressa veneta |14
- TRICOLORE** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana |14
- 4X4** 1,6,7,12 pomodoro mozzarella, gorgonzola e speck, Asiago stagionato e spianata calabra, Morlacco e sopressa veneta, brie e porchetta |14
- TIPICA*** 1,6,7,12 pomodoro, mozzarella, Asiago stagionato, 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