

ANTIPASTI

 **ANTIPASTO ANTICA ABBAZIA*** degustazione di antipasti della casa consigliato per due persone |20

 **TARTARE*** tartare di manzo condita con aromi e spezie accompagnata da mousse ai funghi di stagione, battuto di acciughe, burro montato alle erbe, zucca marinata e pan bauletto integrale |16

 **DEGUSTAZIONE DI MARE*** capasanta sfumata al vino, scampi marinati al limone, sarde in saor, carpaccio di pesce spada affumicato, moscardini in umido con polenta concia frita, baccalà cotto a bassa temperatura servito su purè di patate |28

 **FRA' VEGETARIANO*** Torta salata ripiena di cavolo nero e taleggio, millefoglie di patate e asiago, carote alla mediterranea (condite con capperi e olive taggiasche), zucca al forno a cubetti su mousse di funghi di stagione con polenta concia frita, formaggio Rustico d'Asolo con confettura fatta in casa, |18

 **FRA' SANTIAGO*** 3 capesante gratinate sfumate al vino Asolo Prosecco Superiore docg |15

 **TRIS DI FRITTI*** formaggio Morlacco in carrozza, crocchette vegetariane e olive ascolane |7.5

 **FRA' DE STAJON** focaccia multicereali con crema di zucca, zucca a cubetti con pancetta arrotolata e pecorino a scaglie |9.5

 **FRA' VENESSIAN** baccalà mantecato con crostini di pan bauletto integrale |15

OLIVE ASCOLANE (olive farcite con carne macinata) |7

TAGLIERE DI AFFETTATI porchetta artigianale, sopressa e carpaccio con giardiniera di verdure |13

TAGLIERE DI FORMAGGI Asiago stagionato, Morlacco e Bastardo del Grappa con confetture caserecce e frutta secca |13

TAGLIERE MISTO selezione di affettati e formaggi con giardiniera e confetture 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 |6

PRIMI PIATTI

 **ABBAZZINI ANTICA ABBAZIA** pasta della casa con farina di semola, porcini, guanciale e panna |14

 **GNOCCI DI ZUCCA** gnocchi di zucca ripieni di gorgonzola spadellati al burro aromatizzato al rosmarino con semi di zucca tostati |15

 **BIGOLI DE A CORTE*** bigoli con farina di semola fatti in casa trafilati al bronzo con ragù di corte "faraona, coniglio, maiale" |14

 **RISOTTO AL CAVOLO VIOLA** risotto al cavolo viola con pinoli tostati, fonduta di caciotta alle erbe e salsiccia rosolata (disponibile versione vegetariana) |14

 **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE** pappardelle fatte in casa con farina di castagne trafilate al bronzo al ragù di cinghiale e gel ai frutti rossi |16

 **BIGOLI IN SALSA** bigoli con farina di semola fatti in casa trafilati al bronzo con salsa alle sarde |16

 **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

BIGOLI ALL'AMATRICIANA* bigoli con farina di semola fatti in casa trafilati al bronzo con sugo all'Amatriciana |12

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* spaghetti allo scoglio |19

LASAGNE ALLA BOLOGNESE* pasta fresca all'uovo con ragù di manzo |11

SPAGHETTI al ragù |12

SPAGHETTI alla carbonara |12

SPAGHETTI al pomodoro |9

SPAGHETTI all'aglio, olio, prezzemolo e peperoncino |11

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' RUSPANTE** tagliata di petto di anatra cotto a bassa temperatura e rifinito in griglia servito con patate e maionese all'arancia |22

 **FRA' BOCCON** spezzatino di vitello in rosso con polenta |17

 **FRA' GALLETTTO*** ½ galletto affumicato e cotto a bassa temperatura servito con patate al forno e salsa barbecue |15

 **FRA' MAIALINO** guancetta di maiale alla birra Norah servita con polenta e contorno del giorno |18

 **SEPIE** seppie alla veneziana con pomodoro servite con polenta |18

 **FRITTURA D'ABBZIA*** frittura mista con calamari, gamberi, verdure fritte, accompagnata da polenta e salsa agrodolce |22

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 (1,5 kg consigliato per 2 persone) |8/ 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, iceberg, cheddar, frittata d'uovo, pancetta affumicata croccante, racchiuso in un morbido pane servito con patatine 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

Guacamole · Barbecue · 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

GNOCCI 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 |16
-  **BASTARDA D'AUTUNNO** pomodoro, formaggio Bastardo del Grappa, carpaccio di manzo, rucola e funghi marinati |15
-  **BRONTE** mozzarella, burrata, mortadella e granella di pistacchio di Bronte |15
-  **ZUCCONA** pomodoro giallo, salsiccia (Società Agricola Ceron), zucca, Gorgonzola dop e olive Kalamata |15
-  **HALLOWEEN** fior di latte veneto, zucca, pancetta e ricotta affumicata |14
-  **SFIZIOSA** fior di latte veneto, zucca, fonduta di Taleggio e speck croccante |15
-  **LA CARBONARA** mozzarella, uovo in crema, pecorino romano a scaglie e pancetta affumicata croccante |12
-  **GUSTOSA*** pomodoro, bufala trevigiana km0, porchetta, crema di peperoni e cipolla caramellata |15
-  **LA VEGANA*** pomodoro giallo, zucca, funghi misti e noci |14
-  **TRONCHETTO** pizza arrotolata con bufala trevigiana km0, pomodorino spadellato, basilico, prosciutto San Daniele riserva, rucola e Grana Padano a scaglie |15
-  **PARMIGIANELLA*** salsa rustica, fior di latte, basilico, Grana Padano, melanzane fritte e salsiccia (Società Agricola Ceron) |13
-  **QUADROTTO D'AUTUNNO** bordi ripieni di zucca e Gorgonzola dop, al centro fior di latte veneto, funghi misti e salsiccia (Società Agricola Ceron) |15
-  **QUADROTTO DI BRONTE** 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** bufala trevigiana km 0, Nduja, crema di peperoni 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 a scaglie e rucola |16
-  **PORCINI E CRUDO*** pomodoro, fior di latte, funghi porcini e prosciutto San Daniele riserva |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 |13
- TIROLESE** pomodoro, mozzarella, gorgonzola 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 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 e spianata calabra, Morlacco e sopressa veneta, brie e porchetta |14
- TIPICA*** 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.*

                          