

MEDITERRANEO

BRASSERIE



MENÙ

MEDITERRANEO

BRASSERIE

CRUDITÀ

	Scampi crudi (6 pezzi)	24
	Gamberi rossi crudi (6 pezzi)	20
	Tartare di tonno	18
	Ostriche "Special" della Bretagna (3 pezzi)	7,5
	Ostriche "Special" della Bretagna (6 pezzi)	14
	Ostriche "Special" della Bretagna (12 pezzi)	27
	Ostrica Rosa di Scardovari - Veneto (al pezzo)	8
	Carpaccio di branzino con pomodorini confit e maionese all'jalapeños	20
	Il grande plateau della Brasserie (ostriche, scampi, gamberi, capasanta e tartare)	38
	Carpaccio di tonno, avocado e quinoa soffiata	20

ANTIPASTI

	Antipasto Veneziana - Degustazione di antipasti di pesce	30
	Gamberi croccanti con la nostra salsa rosa	18
	Sardine in saor ■ ■	14
	Insalata di mare e verdure	22
	Le nostre olive ascolane di pesce e maionese al lime	14
	Padellata di cozze e vongole con pane bruschettato	22
	Alici in marinatura leggera con schiacciatine	14
	Capesante alla Veneziana	20
	Tacos di baccalà mantecato ■ ■	16
	Le nostre polpette al sugo e spuma di patate ■ ■	14
	Burrata, pomodorini, pesto 	14
	Carpaccio di manzo alla caprese	16
	Il nostro vitello tonnato	16



TRADIZIONE
ITALIANA



VEGETARIANO









PRESIDIO
SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PRIMI

	Cous cous peperoni, polpo e olive	20
	Spaghettono Verrigni alle vongole veraci 	23
	Spaghettono Verrigni allo scoglio	23
	Tagliolini all'astice e pomodorini confit	27
	Ravioli alla parmigiana di melanzane	18





SECONDI

	Frittura di pesce del giorno	20
	Frittura di seppie e calamari	20
	Grigliata di pesce del giorno	28
	Branzino e zucchine alla scapece	20
	Polpo ai ferri con patate, olive e salsa alla paprika	26
	Tonno in panzanella	22
	Fish burger con pane fatto in casa, le nostre salse e patate fritte	18
	Costicine di maialino iberico con salsa barbeque	20
	Tagliata di Angus alla griglia con salsa alla senape	25
	Ricotta arrostita e variazione di zucchine 	16

MEDITERRANEO

BRASSERIE

CONTORNI

	La nostra caponata	6
	Verdure alla griglia	7
	Patate fritte fatte in casa	6
	Patate al forno	5
	Insalata mista	5

INSALATONE

	CAESAR Lattuga, pollo fritto, bacon, grana, crostini	15
	MEDITERRANEA Misticanza, pomodorini, mozz. di bufala, olive nere 	14
	INSALATA NIZZARDA Insalata gentile, tonno in oliocottura, pomodorini, patate, uova, acciughe	15
	INSALATA GRECA Pomodori, cetrioli, tropea, feta, olive, origano, basilico 	14
	Le nostre salse:	1,5
	Salsa "Nina" chioggiotta	
	Maionese al lime	
	Salsa rosa	
	Ketchup	
	Maionese classica	

MEDITERRANEO

BRASSERIE

Per le nostre pizze usiamo solo **farina biologica** macinata a pietra e **lievitazioni lunghe**.
Le cuciniamo in forno a **legna di faggio**.

PIZZE

SEMPRE

	VENEZIANA - "PIZZA DELLA CASA" Pomodoro San Marzano, fiordilatte, varietà di pesce fresco	20
	ALTOPIANO Pomodoro San Marzano, fiordilatte, Asiago, speck	13
	BELLUMATA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, gorgonzola, salamino, speck	13
	CALZONE ■ ■ Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, salamino	11
	CAPRICCIOSA ■ ■ Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, salamino	10
	DIAVOLA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino	9
	ESTIVA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pomodorini freschi, basilico	9
	MARGHERITA ■ ■ Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico	8
	MARGHERITA CU U' PIZZ Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte, basilico	11
	MARINARA Pomodoro San Marzano, aglio, origano	6,5
	NAPOLI 🌀 Pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, origano	11

EXTRA



Pizza alta
+ 2 €



Pizza con farina grani antichi integrale
+ 1,5 €



Pizza battuta
+ 3 €



Pizza per celiaci
+ 3 €

Le aggiunte si conteggiano a parte.

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PIZZE

SEMPRE

	NAPOLI CU U' PIZZ  Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, alici di Cetara, origano	13
	PARMA Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	14
	PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi	9
	QUATTRO FORMAGGI Pomodoro San Marzano, mozzarella, Asiago, verde, Grana, fontina	11
	QUATTRO STAGIONI   Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino	10
	REGINA MARGHERITA   Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, origano, basilico	12
	REGINA MARGHERITA CU U' PIZZ  Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala, origano, basilico	15
	SPECK Pomodoro San Marzano, mozzarella, speck dell'Alto Adige	12
	TIROLESE Pomodoro San Marzano, mozzarella, chiodini, brié, speck	13
	TONNO E CIPOLLA  Pomodoro, San Marzano mozzarella, tonno, cipolla di Tropea	11
	VALTELLINA Pomodoro San Marzano, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di Grana	13
	VERDURE Pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure di stagione	12

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PIZZE

TERRA, MARE, ISOLE

	AMATRICIANA    Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, cipolla di Tropea	13
	BUFALOTTA Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini secchi, salamino	15
	CARBONARA   Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, uovo, grana grattugiato	13
	FAVIGNANA  Pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea arrostita, tonno affumicato, pomodorini (condita a crudo)	15
	LIPARI Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, tonno, pomodorini secchi, capperi, origano, basilico (condita a crudo)	15
	MEDITERRANEA  Pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, capperi, olive, origano, basilico	13
	ROMANA Pomodoro San Marzano, fiordilatte, mistobosco, porchetta	13
	TROPEA  Pomodoro, fiordilatte, cipolla di Tropea, acciughe, pomodorini, olive nere	13

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PIZZE

STAGIONALI

	GRECA Pomodoro, fiordilatte, peperone grigliato, feta, origano e olive	13
	PARMIGIANA Pomodoro, fiordilatte, melanzane, Grana e prosciutto crudo	14
	ZUCCHINE IN FIORE E DATTERINI GIALLI Fiordilatte, provola affumicata, zucchini, datterini gialli, fiori di zucchini e basilico	12
	ESTATE Pomodorini a fette, burrata, misticanza e prosciutto crudo	14
	CETARA Datterini gialli, bufala e alici di Cetara	12
	LIGURE Stracchino, fiordilatte, fagiolini, pomodorini confit e pinoli	13





GOURMET (pizze condite a crudo)

	ALICI MARINATE Pomodorini confit, burrata e alici marinate	18
	CAPELANTE E ZUCCHINE IN FIORE Capesante alla griglia e zucchini in fiore	24
	GAMBERI ALLA GRIGLIA, AVOCADO E BURRATA Gamberi alla griglia, misticanza, avocado e burrata	20
	SCAMPI CRUDI Pomodorini confit, burrata e scampi crudi	25
	TONNO FRESCO Tonno fresco, fagiolini, pesto, pomodorini confit, robiola	20

MEDITERRANEO

BRASSERIE

MENÙ BIMBI

	Piccolini alla bolognese	7
	Gnocchetti al pomodoro	7
	Cotoletta di tacchino e patate fritte con le nostre salse	12
	Filetto di branzino grigliato con patate arrostitite	14










PIZZA BABY

	SPONGEBOB Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte	9
	HELLO KITTY Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate fritte	9
	WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel	6
	PATATOSA Pomodoro, mozzarella, patate fritte	8

MEDITERRANEO

BRASSERIE

DESSERT

	Il nostro gelato alla panna fresca e fragole	8
	Il nostro tartufo bianco affogato al caffè	8
	Crema croccante all'albicocca	7
	Tiramisù classico	7
	Semifreddo cocco, cioccolato, passion fruit	8
	Cheesecake allo yogurt e frutti rossi	8
	Sorbetto al lime e passion fruit	5
	I nostri biscotti con il Torcolato di Breganze	8
	Rum "Flor de cana" 12 anni con sfoglia di cioccolato e fave di cacao	8

VINI DA DESSERT

	Cal.	Bott.
TORCOLATO DI BREGANZE - Firmino Miotti	6	57
PORTO RISERVA BIN 27 - Fonseca	5,5	42
PEDRO XIMENEZ "SAN EMILIO" - Lustau	7	65
MOSCATO D'ASTI - Gatti		22

LEGENDA ALLERGENI

 **Pesce e prodotti a base di pesce**

 **Crostacei e derivati**

 **Molluschi e derivati**

 **Cereali con glutine e derivati**

 **Arachidi e derivati**

 **Frutta a guscio e derivati**

 **Soia, sesamo e derivati**

 **Senape e derivati**

 **Uova e derivati**

 **Latte, lattosio e derivati**

 **Pomodoro e derivati**

 **Aglio, cipolla e derivati**

 **Sedano e derivati**

 **Olive e derivati**

 **Glutammato monosodico**

 **Anidride solforosa e solfiti**

 **Lupini**

MEDITERRANEO

BRASSERIE

APERITIVI

Hugo	4
Spritz Aperol	4
Spritz Campari	4
Mezzo e mezzo	4
Americano	6
Analcolico alla frutta	3
Analcolico (Gingerino, Crodino...)	3

BIBITE

Succhi di frutta	3
Bibite in bottiglia (chinotto, tonica...)	3
Bibite alla spina 20 cl	3
Bibite alla spina 40 cl	5
Bibite in lattina	3
Birra analcolica in bottiglia	4
Birra senza glutine in bottiglia	4
Acqua naturale Recoaro - 0,75 L	2,5
Acqua frizzante Recoaro - 0,75 L	2,5

MEDITERRANEO

BRASSERIE

VINI

	BOLLICINE	Cal.	Bott.
PROSECCO DI VALDOBBIADENE "SWEET WORLD" - Cepol		4,5	24
DURELLO EPOCHÈ - Daniele Piccinin		7,5	36
TRENTO DOC - Marco Tonini		9	45
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS - Barbichon - BIO		16	74

BIANCHI

LUGANA - Ca' Lojera		5,5	28
PECORINO - Terraviva		6	30
RIBOLLA GIALLA - Lenuzza		6	28
SANCERRE - Domaine Denizot		9,5	45

ROSSI

CABERNET BREGANZE - Col Dovigo		4,5	22
ALTO ADIGE PINOT NERO - Carlotto		8	40
ETNA ROSSO - Marco De Bartoli		10	50

MEDITERRANEO

BRASSERIE

VINO

DELLA CASA

CHARDONNAY	
1 litro	12
½ litro	6
PROSECCO	
1 litro	16
½ litro	8
CABERNET	
1 litro	12
½ litro	6

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE "SWEET WORLD" - Cepol	24
PROSECCO COL FONDO "SWEET WORLD" - Cepol	22
VESPAIÒ - Il Moralizzatore - BIO	26
PERLENA VESPAIOLO MILLESIMATO - Col Dovigo	20
PINOT NERO TRE BRUT - Marco Buvoli - BIO	59
LAMBRUSCO - Podere Saliceto	24
DURELLO DOSAGGIO ZERO - Daniele Piccinin - BIO	36
FRANCIACORTA BRUT - Enrico Gatti	39
FRANCIACORTA CONTESTATORE PAS DOSÉ - Il Pendio - BIO	60
TRENTO DOC - Marco Tonini	45
ALTO ADIGE PAS DOSÉ - Haderburg - BIO	53
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS - Barbichon - BIO	74
CHAMPAGNE BRUT RESERVE - Bereche - BIO	98
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS - Doyard	78
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS MAGNUM - Doyard	158

MEDITERRANEO

BRASSERIE

VINO

BIANCHI

LUGANA - Ca' Lojera	28
VESPAIOLO - La Costa - BIO	24
SAUVIGNON COLLI BERICI - Chiesa Vecchia	24
SOAVE CALVARINO - Pieropan - BIO	37
RIBOLLA GIALLA - Vigna Lenuzza	28
RIBOLLA ANFORA - Gravner - BIO	115
COLLIO BIANCO - Edi Keber - BIO	36
COLLIO BIANCO MAGNUM - Edi Keber - BIO	72
VITOVSKA VERDE - Zidarich - BIO	32
VERDICCHIO "LE OCHE" - Fattoria San Lorenzo - BIO	28
GRECO DI TUFO RISERVA - Benito Ferrara	36
GEWURZTRAMINER - Terlano	30
SAUVIGNON WINKL - Terlano	34
RIESLING ALTO ADIGE - Falkstein	35
TREBBIANO D'ABRUZZO 22 - Emidio Pepe - BIO	68
ETNA BIANCO - Giovanni Rosso	44
CHABLIS - Moreau - BIO	47
POUILLY FUMÉ - Domaine du Bouchot - BIO	57
SANCERRE - Domaine Denizot	45

MEDITERRANEO

BRASSERIE

VINO

ROSATI

CHATEAU LA MASCARONNE - Provenza - BIO	58
ROSES ROSES - Otella	22

ROSSI

CABERNET BREGANZE - Col Dovigo	22
TAI ROSSO - Piaci - BIO	28
MERLOT VERDUGO - Masiero - BIO	50
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA - Antolini - BIO	30
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA 2018 - Monte dei Ragni - BIO	88
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - Monte Dall'Ora - BIO	123
PINOT NERO ALTO ADIGE - Carlotto	40
CHIANTI CLASSICO - Fiasco 1 lt. - Buondonno - BIO	39
PIAN DEL CIAMPOLO 2021 - Monteverdine	48
ROSSO DI MONTALCINO - Il Marroneto	85
BOLGHERI ROSSO - Le Macchiole - BIO	40
BRUNELLO DI MONTALCINO 2019 - Il Marroneto	160
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 21 - Emidio Pepe - BIO	73
BARBARESCO RONCAGLIETTE 21 - Olek Bondonio - BIO	108
BAROLO BRICCO BOSCHIS 20 - Cavallotto	119
ETNA ROSSO - Marco De Bartoli	50
BORDEAUX 2016 - Clos Puy Arnaud - BIO	108

MEDITERRANEO

BRASSERIE

BIRRE

IN BOTTIGLIA

Solo birre italiane rifermentate in bottiglia, non filtrate e non pastorizzate.

BIRRIFICIO BRUTON
S. CASSIANO DI MORIANO - LUCCA

BIANCA DI BRUTON <i>Chiara 5,5% - 33 cl</i> Prodotta con farro della Garfagnana con sentori di coriandolo e agrumi	8
BIANCA DI BRUTON <i>Chiara 5,5% - 75 cl</i> Prodotta con farro della Garfagnana con sentori di coriandolo e agrumi	18
BRUTON DI BRUTON <i>Bionda 5,5% - 33 cl</i> Aromi erbacei e floreali	8
BRUTON DI BRUTON <i>Bionda 5,5% - 75 cl</i> Aromi erbacei e floreali	18
STONER <i>Bionda doppio malto 7,5% - 75 cl</i> Prodotta con malti leggermente biscottati profuma di albicocca e frutta caramellata	19
DIECI <i>Scura doppio malto 10% - 75 cl</i> Prodotta con malti caramellati al naso presenta profumi di crosta di pane e formaggio	20

MEDITERRANEO

BRASSERIE

BIRRE

ALLA SPINA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 1877

BIONDA 4 LUPPOLI

Chiara 5,5%

0,20 cl

3

0,40 cl

6

ROSSA DOPPIO MALTO

Rossa 6,5%

0,30 cl

3,5

0,40 cl

6

BIRRIFICIO TUCHER BRAU

WEIZEN

Weissbier 5,3%

0,30 cl

3,5

0,50 cl

6

DRINK DIFFERENT.

Le nostre birre sono spillate senza CO₂ mantenendo inalterata la freschezza dal birrificio al bicchiere, inoltre 60 litri di birra spillati contribuiscono alla riduzione dell'effetto serra quanto un albero in 1 anno di vita.

GRAZIE

