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, capperi e limone	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 verdurine	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, radicchio e melograno	14
	Carpaccio di manzo alla “Wellington”	16

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PRIMI

	Zuppa di pesce e crostacei	24
	Spaghettoro Verrigni alle vongole veraci	23
	Spaghettoro Verrigni allo scoglio	23
	Tagliolini all'astice e pomodorini confit	27
	Tajarin porcini e tartufo	20
	Gnocchetti finferli e lardo di Pata Negra	17

SECONDI

	Frittura di pesce del giorno	22
	Frittura di seppie e calamari	22
	Grigliata di pesce del giorno	28
	Branzino, crema di patate e spinacine	20
	Polpo ai ferri con patate, olive e salsa alla paprika	26
	Tonno, cannellini e chorizo	22
	Fish burger con pane fatto in casa, le nostre salse e patate fritte	18
	Baccalà alla vicentina con polenta bianca	22
	Costicine di maialino iberico con salsa barbeque	20
	Tagliata di Angus alla griglia con salsa alla senape	25
	Uova, fonduta e tartufo nero	18

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

CONTORNI

	Spicchi di zucca arrostiti	6
	Verdure alla griglia di stagione	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 AUTUNNALE Radicchio, topinambur, ricotta	14

	Le nostre salse:	1,5
	Salsa “Nina” chioggiotta	
	Maionese al lime	
	Salsa rosa	
	Ketchup	
	Maionese classica	

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

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 13
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella, alici di Cetara, origano

PARMA 14
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto crudo di Parma

PROSCIUTTO E FUNGHI 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi

QUATTRO FORMAGGI 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella, Asiago, verde, Grana, fontina

QUATTRO STAGIONI 10
Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino

REGINA MARGHERITA 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, origano, basilico

REGINA MARGHERITA CU U' PIZZ 15
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala, origano, basilico

SPECK 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, speck dell'Alto Adige

TIROLESE 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, chiodini, brié, speck

TONNO E CIPOLLA 11
Pomodoro, San Marzano mozzarella, tonno, cipolla di Tropea

VALTELLINA 13
Pomodoro San Marzano, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di Grana

VERDURE 12
Pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure di stagione

TRADIZIONE ITALIANA
VEGETARIANO
PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PIZZE

TERRA, MARE, ISOLE

AMATRICIANA 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, cipolla di Tropea

BUFALOTTA 15
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini secchi, salamino

CARBONARA 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pancetta, uovo, grana grattugiato

FAVIGNANA 15
Pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea arrostita, tonno affumicato, pomodorini (condita a crudo)

LIPARI 15
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, tonno, pomodorini secchi, capperi, origano, basilico (condita a crudo)

MEDITERRANEA 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, capperi, olive, origano, basilico

ROMANA 13
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, mistobosco, porchetta

TROPEA 13
Pomodoro, fiordilatte, cipolla di Tropea, acciughe, pomodorini, olive nere

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

PIZZE

STAGIONALI

ZUCCA, LARDO DI PATA NEGRA E GRANA 14
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, zucca, lardo di Pata Negra, grana

ZUCCA, GORGONZOLA E NOCI 12
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, zucca, gorgonzola e noci

PORCINI FRESCHI 14
Pomodoro, fiordilatte, porcini freschi

PORCINI FRESCHI, CRUDO E BURRATA 17
Fiordilatte, porcini freschi, prosciutto crudo e burrata

FINFERLI, GUANCIALE E PECORINO 15
Fiordilatte, finferli, guanciale e pecorino a scaglie

PORCINI FRESCHI, BRIE E TARTUFO NERO 18
Fiordilatte, porcini freschi, brie e tartufo nero

GOURMET (pizze condite a crudo)

ALICI MARINATE 18
Pomodorini confit, burrata e alici marinate

CAPESANTE, PORCINI E BUFALA 24
Capesante alla griglia, porcini e bufala

GAMBERI ALLA GRIGLIA, AVOCADO E STRACCIATELLA 20
Gamberi alla griglia, avocado e stracciatella

SCAMPI CRUDI 25
Pomodorini confit, stracciatella e scampi crudi

TONNO FRESCO 20
Tonno fresco, fiocchi di ricotta, cipolla di Tropea e pomodorini

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

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 arrostite	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

TRADIZIONE ITALIANA

VEGETARIANO

PRESIDIO SLOW FOOD

MEDITERRANEO

BRASSERIE

DESSERT

	Gelato al pistacchio, sbrisolona e melograno	8
	Il nostro tartufo bianco affogato al caffè	8
	Crema croccante cioccolato bianco e lamponi	7
	Tiramisù classico	7
	Il nostro Montebianco al cioccolato	9
	Lemon pie	8
	Sorbetto al lime e passion fruit	5
	I nostri biscotti con il Torcolato Firmino Miotti di Breganze	8
	Rum “Angostura Gran Reserva” 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

COCKTAIL

Analcolico pompelmo rosa e fiori di sambuco	5
Spritz Aperol / Campari	4
Hugo	4
Il nostro mezzo e mezzo	4
Americano	7
Gin tonic	7
Moscow mule	7
Negroni	8

BIBITE

Succhi di frutta	3
Bibite in bottiglia (chinotto, tonica...)	3
Bibite alla spina 20 cl	3
Bibite alla spina 40 cl	6
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
BRUT NATURE 2021 BIO - Tenute Fosca	7,5	36
TRENTO DOC - Marco Tonini	9	45
CHAMPAGNE ROSÉ - Barbichon	18	80

BIANCHI

LUGANA - Ca’ Lojera	5,5	28
ETNA BIANCO - Giovanni Rosso	9	44
GARGANEGA - Garganuda	5	25
SANCERRE - Domaine Denizot	9,5	45

ROSSI

CABERNET BREGANZE - Col Dovigo	4,5	22
ALTO ADIGE PINOT NERO - Carlotto	8	40
VALPOLICELLA RIPASSO - Antolini	6,5	30

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
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 - Bonnet-Gilmert	78
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS MAGNUM - Bonnet-Gilmert	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 - Pialli - **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 - Montevertine	48
ROSSO DI MONTALCINO - Il Marroneto	85
BOLGHERI ROSSO - Le Macchiole - **BIO**	40
BRUNELLO DI MONTALCINO 2019 - Il Marroneto	160
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 23 - Emidio Pepe - **BIO**	99
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

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 CO_2
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.

SERVIZIO E COPERTO **2**

R_09_2026

GRAZIE

SWEET
WORLD