

# 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 capesante, asparagi bianchi e verdi	24
	Il grande plateau della Brasserie (ostriche, scampi, gamberi, capasanta e tartare)	38
	Carpaccio di tonno, datterini, burrata e riso croccante	18

### 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
	Bufala, olive, basilico e pomodoro su pane grigliato 	14
	Carpaccio di manzo, asparagi marinati e salsa all'uovo	16
	Crostatina di asparagi e robiola	16



TRADIZIONE  
ITALIANA



VEGETARIANO









PRESIDIO  
SLOW FOOD

# MEDITERRANEO

## BRASSERIE

### PRIMI

	Spaghettono Verrigni alle vongole veraci 	23
	Spaghettono Verrigni allo scoglio	23
	Tagliolini all'astice e pomodorini confit	27
	Ravioli di stracchino ed erbe spontanee	18
	Tajarin alla carbonara di asparagi e guanciale	18

### SECONDI

	Frittura di pesce del giorno	20
	Frittura di seppie e calamari	20
	Grigliata di pesce del giorno	28
	Branzino alla mediterranea	20
	Polpo ai ferri con patate, olive e salsa alla paprika	26
	Tonno in crosta di pane, crema di patate e asparagi spadellati	22
	Fish burger con pane fatto in casa, avocado, salsa lime e le nostre patate fritte	18
	Costicine di maialino iberico con salsa barbeque	20
	Tagliata di Angus alla griglia con salsa alla senape	25
	Uova e asparagi alla bassanese 	20

# MEDITERRANEO

## BRASSERIE

### CONTORNI

	Asparagi alla parmigiana	8
	Verdure alla griglia	7
	Patate fritte fatte in casa	6
	Patate al forno	5
	Insalata mista	5

### INSALATONE

	<b>CAESAR</b> Lattuga, pollo fritto, bacon, grana, crostini	15
	<b>MEDITERRANEA</b> Misticanza, pomodorini, mozz. di bufala, olive nere 	14
	<b>INSALATA NIZZARDA</b> Insalata gentile, tonno in oliocottura, pomodorini, patate, uova, acciughe	15
	<b>INSALATA BASSANESE</b> Misticanza, uova, asparagi e robiola 	16
	<b>Le nostre salse:</b>	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

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

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

# MEDITERRANEO

## BRASSERIE

### PIZZE

#### TERRA, MARE, ISOLE




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

# MEDITERRANEO

## BRASSERIE

### PIZZE

#### STAGIONALI

	<b>ASPARAGI BIANCHI</b> Pomodoro San Marzano, fiordilatte, asparagi	14
	<b>ASPARAGI, STRACCHINO E GUANCIALE</b> Pomodoro San Marzano, fiordilatte, stracchino, asparagi e guanciale	16
	<b>ASPARAGI, CRUDO E BURRATA</b> Pomodoro San Marzano, fiordilatte, asparagi, prosciutto crudo e burrata	17
	<b>BASSANESE</b> Pomodoro San Marzano, fiordilatte, asparagi e uovo	15
	<b>BISMARCK</b> Pomodoro San Marzano, fiordilatte, asparagi, bacon, uovo, grana in cottura	16





#### GOURMET (pizze condite a crudo)

	<b>ALICI MARINATE</b> Pomodorini confit, burrata e alici marinate	18
	<b>CAPELANTE E ASPARAGI BIANCHI, VERDI E BURRATA</b> Capesante alla griglia e asparagi bianchi, verdi e burrata	24
	<b>SCAMPI CRUDI</b> Pomodorini confit, burrata e scampi crudi	25
	<b>TONNO FRESCO</b> Tonno fresco, capperi, pomodoro confit e cipolla di Tropea marinata	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

	<b>SPONGEBOB</b> Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte	9
	<b>HELLO KITTY</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate fritte	9
	<b>WURSTEL</b> Pomodoro, mozzarella, wurstel	6
	<b>PATATOSA</b> Pomodoro, mozzarella, patate fritte	8

# MEDITERRANEO

## BRASSERIE

### DESSERT

	Il nostro gelato alla panna fresca e fragole	8
	Cre moso al cioccolato e ananas	8
	Il nostro tartufo bianco affogato al caffè	8
	Cre ma croccante al cioccolato bianco e lamponi	7
	Tiramisù classico	7
	Panna cotta ai frutti di bosco	7
	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 AL CALICE

#### BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE "SWEET WORLD" - Cepol	4,5
TRENTO DOC - Marco Tonini	9
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS - Barbichon - <b>BIO</b>	16

#### BIANCHI

LUGANA - Ca' Lojera	5,5
ALTO ADIGE CHARDONNAY - Terlano	6
RIBOLLA GIALLA - Marinic - <b>BIO</b>	7
SANCERRE - Domaine Denizot	9,5

#### ROSSI

CABERNET BREGANZE - Col Dovigo	4,5
ALTO ADIGE PINOT NERO - Carlotto	8
BOLGHERI ROSSO - Le Macchiole	8

# 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	22
PROSECCO COL FONDO "SWEET WORLD" - Cepol	20
VESPAIÒ - Il Moralizzatore - <b>BIO</b>	26
PERLENA VESPAIOLO MILLESIMATO - Col Dovigo	20
PINOT NERO TRE BRUT - Marco Buvoli - <b>BIO</b>	59
LAMBRUSCO - Podere Saliceto	24
DURELLO DOSAGGIO ZERO - Daniele Piccinin - <b>BIO</b>	36
FRANCIACORTA BRUT - Enrico Gatti	39
FRANCIACORTA CONTESTATORE PAS DOSÉ - Il Pendio - <b>BIO</b>	60
TRENTO DOC - Marco Tonini	45
ALTO ADIGE PAS DOSÉ - Haderburg - <b>BIO</b>	53
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS - Barbichon - <b>BIO</b>	74
CHAMPAGNE BRUT RESERVE - Bereche - <b>BIO</b>	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 - <b>BIO</b>	24
SAUVIGNON COLLI BERICI - Chiesa Vecchia	24
SOAVE CALVARINO - Pieropan - <b>BIO</b>	37
RIBOLLA GIALLA - Vigna Lenuzza	28
RIBOLLA ANFORA - Gravner - <b>BIO</b>	115
COLLIO BIANCO - Edi Keber - <b>BIO</b>	36
COLLIO BIANCO MAGNUM - Edi Keber - <b>BIO</b>	72
VITOVSKA VERDE - Zidarich - <b>BIO</b>	32
VERDICCHIO "LE OCHE" - Fattoria San Lorenzo - <b>BIO</b>	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 - <b>BIO</b>	68
ETNA BIANCO - Giovanni Rosso	44
CHABLIS - Moreau - <b>BIO</b>	47
POUILLY FUMÉ - Domaine du Bouchot - <b>BIO</b>	57
SANCERRE - Domaine Denizot	45

# MEDITERRANEO

## BRASSERIE

### VINO

#### ROSATI

CHATEAU LA MASCARONNE - Provenza - <b>BIO</b>	58
ROSES ROSES - Otella	22

#### ROSSI

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

# MEDITERRANEO

## BRASSERIE

### BIRRE

#### IN BOTTIGLIA

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

**BIRRIFICIO BRUTON**  
**S. CASSIANO DI MORIANO - LUCCA**

<b>BIANCA DI BRUTON</b> <i>Chiara 5,5% - 33 cl</i> Prodotta con farro della Garfagnana con sentori di coriandolo e agrumi	8
<b>BIANCA DI BRUTON</b> <i>Chiara 5,5% - 75 cl</i> Prodotta con farro della Garfagnana con sentori di coriandolo e agrumi	18
<b>BRUTON DI BRUTON</b> <i>Bionda 5,5% - 33 cl</i> Aromi erbacei e floreali	8
<b>BRUTON DI BRUTON</b> <i>Bionda 5,5% - 75 cl</i> Aromi erbacei e floreali	18
<b>STONER</b> <i>Bionda doppio malto 7,5% - 75 cl</i> Prodotta con malti leggermente biscottati profuma di albicocca e frutta caramellata	19
<b>DIECI</b> <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 CO<sub>2</sub> mantenendo inalterata la freschezza dal birrifico al bicchiere, inoltre 60 litri di birra spillati contribuiscono alla riduzione dell'effetto serra quanto un albero in 1 anno di vita.

GRAZIE

