

RISTORANTE - PIZZERIA - GASTRONOMIA



**APERTO ANCHE A MEZZOGIORNO
PIATTI TIPICI - PASTA FRESCA
ENOTECA - ANCHE PER ASPORTO**

**ALSO OPEN AT NOON - TYPICAL DISHES - FRESH PASTA
WINE SHOP - ALSO FOR TAKE AWAY**

A photograph of traditional Dolomite food, including cured meats and a glass of red wine, set against a background of a mountain range silhouette. The food is arranged on a wooden surface, and the wine is in a dark glass. The background is a light brown color with a green mountain range silhouette.

**UN ANGOLO
TIPICO NELLE
DOLOMITI**

Dal 1973

A TYPICAL PLACE IN THE DOLOMITES

Via Roma, 44 - Borca di Cadore (BL) - Tel. 0435.482028 - Fax 0435.486133
FUORI STAGIONE CHIUSO IL MERCOLEDÌ - OUT OF SEASON CLOSED ON WEDNESDAY
WWW.PIZZERIAGASTRONOMIACROERA.COM



ANTIPASTI E STUZZICHINI

Medaglioni tirolesi di patate allo speck tirolese *

Fried Potatoes and onions covered with speck

€ 10,00

1 3 7

Tagliere di bresaola in Bellavista con rughetta e grana a scaglie

Horse frayngs with Rocket and parmesan cheese

€ 15,00

7

Crostone con crema di porcini e speck profumati al tartufo *

Roast home bread with mushroom boletuses, speck and truffle

€ 10,00

1 7

Tiro a due di misto fritto *

Three mixer fried vegetables and mozzarella in carriage for two persons

€ 14,00

1 2 3 4 7

Piatto dello sciatore - Patate saltate, speck e uova all'occhio di bue

Mixed plates with potatoes salted bacon and eggs bullsey

€ 13,00

3



1 Coperto, Pane € 2,50 / Cover, Bread € 2,50

* all'occorrenza si fa uso di prodotti congelati o surgelati / if necessary, frozen or deep-frozen products are used
Il personale è a disposizione per informazioni su piatti ed ingredienti, con riguardo alla presenza di allergeni. Vedi scheda allergeni.
The staff is available for information on dishes and ingredients, with regard to the presence of allergens. See attached sheet.



SALUMI E FORMAGGI

Tagliere di speck tirolese I.G.P. con gürken

Speck and pickles

€ 13,00

1 3 7

Tagliere Wild - Salumi tipici di selvaggina

Typical cold meats of game

€ 17,00

7

Tagliere di salumi misti con formaggio tipico (per una persona)

Mixed cold cuts and salami with typical cheese (for one person)

€ 15,00

7

Tagliere Maxi "Croera" (per tre persone)

Salumi e formaggi tipici con stuzzichini misti

Mixed cold cuts and salami with mixed appetizer (for three persons)

€ 33,00

1 3 4 7

Latteria Dobbiaco alla piastra con rösty (medaglioni di patate e cipolla)

Dobbiaco milkcheese roast with rösty (Fried onion potatoes)

€ 12,00

1 3 7

Caprese di bufala in bellavista profumata al basilico

Bufalo mozzarella cheese with cherry tomato and basil

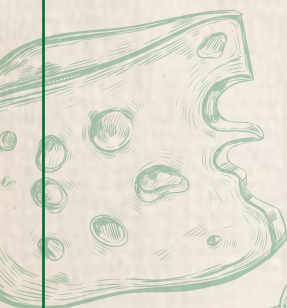
€ 15,00

7

Tagliere di Piave mezzano con miele tipico

Chopping Piave cheese pimp with tipica honey

€ 13,00



1 Coperto, Pane € 2,50 / Cover, Bread € 2,50

* all'occorrenza si fa uso di prodotti congelati o surgelati / if necessary, frozen or deep-frozen products are used
Il personale è a disposizione per informazioni su piatti ed ingredienti, con riguardo alla presenza di allergeni. Vedi scheda allergeni.
The staff is available for information on dishes and ingredients, with regard to the presence of allergens. See attached sheet.



PRIMI PIATTI

La nostra pasta, con uova fresche e farina di semola, è rigorosamente fatta in casa.

Our pasta, with fresh eggs and semolina flour, it's strictly homemade.

Spaghettoni alla carbonara

Spaghetti with bacon, egg, pepper and pecorino cheese

€ 11,00

1 3 4

Sedani rigati con gamberi e zucchine

Pasta (sedani rigati) with shrimp and zucchini

€ 11,00

1 3 4

Tagliatelle ai funghi misti di stagione

Tagliatelle noodles with mixed mushroom

€ 10,00

1 3

Pappardelle al ragù di cervo

Pasta (pappardelle) with venison ragout

€ 12,00

1 3

Gnocchetti di patate con panna, speck e noci

Potato dumplings with speck and walnuts

€ 10,00

1 3 4 7

Canederli tirolesi allo speck, al burro fuso o in brodo

Little balls of bread and speck made in broth or butter

€ 12,00

1 3 7 9

Casunziei alle rape rosse con burro fuso, ricotta affumicata e semi di papavero

Beetroot ravioli seasoned with melted butter, smoked ricotta and poppy seeds

€ 12,00

1 3 7

Tavolozza di casunziei misti (per due persone)

Rape rosse, erbe, zucca, speck con ricotta affumicata, burro fuso, semi di papavero

€ 16,00

Mixed ravioli stopped (for two persons)

Beetroot, herbs, pumpkin(seasoned), speck with smoked ricotta, melted butter, poppy seeds

1 3 7

Canederli di Malga al sugo di Gulash

Little balls of bread and cheese with Gulash gravy

€ 12,00

1 3 7

1 Coperto, Pane € 2,50 / Cover, Bread € 2,50

* all'occorrenza si fa uso di prodotti congelati o surgelati / if necessary, frozen or deep-frozen products are used
Il personale è a disposizione per informazioni su piatti ed ingredienti, con riguardo alla presenza di allergeni. Vedi scheda allergeni.
The staff is available for information on dishes and ingredients, with regard to the presence of allergens. See attached sheet.



SECONDI PIATTI

Baccalà alla vicentina con polenta € 22,00
Vicentina-style cod with polenta

1 4 7

Stinco di maialino da latte al forno con insalatina di finocchio e polenta € 18,00
Baked Shin-bone with fennel salad and polenta

7 9

Piatto del boscaiolo - polenta, funghi misti, salsiccia alla griglia, formaggio alla piastra € 17,00
polenta - grilled sausage - mixed mushrooms - grilled cheese

1 7

Gulash all'ungherese con polenta € 15,00
Gulash with polenta

7

Spezzatino di cervo in salmì con polenta € 18,00
Venison stew in salmì and polenta

7

Maiale alla viennese con patate (wiener schnitzel) € 15,00
Viennese pork with potatoes

1 3

ALLA GRIGLIA / GRILLED

Bracioline di cervo grigliate con polenta € 20,00
Grilled deer cutlet and polenta

7

Tagliata di roast beef con rucola e grana a scaglie € 20,00
Cut roast beef with rocket salad and parmesan shavings

7

Bracioline di maiale alla griglia con polenta e funghi € 17,00
Grilled pork cutlet with mixed mushrooms and polenta

7

Filetto di manzo al pepe verde € 22,00
Beef fillet with green Pepper

1 7 10

Maxi grigliata mista (per due persone) € 42,00
Maxi mixed grill (for two persons)

7

Bracioline di agnello al timo selvatico con polenta € 18,00
Lamb cutlets with wild timo herbs and polenta

7

1 Coperto, Pane € 2,50 / Cover, Bread € 2,50

* all'occorrenza si fa uso di prodotti congelati o surgelati / if necessary, frozen or deep-frozen products are used
Il personale è a disposizione per informazioni su piatti ed ingredienti, con riguardo alla presenza di allergeni. Vedi scheda allergeni.
The staff is available for information on dishes and ingredients, with regard to the presence of allergens. See attached sheet.



CONTORNI

Patate fritte*

French fries

€ 5,00

Patate tipiche all'ampezzana saltate con speck e cipolla

Boiled potatoes, sauteed with speck and onion

€ 7,00

Verdure miste grigliate (peperoni-melanzane-zucchine)

Mixed grilled vegetables (peppers-aubergines-zucchini)

€ 7,00

Patate rustiche al rosmarino*

Roast potatoes with rosemary

€ 5,00

Spinaci al burro o al limone

spinach with butter or lemon sauce

€ 5,00

7

Insalata mista

Mixed salad

€ 6,00

Funghi misti trifolati

Mixed mushrooms thinly sliced and cooked in oil with garlic and parsley

€ 10,00

Porcini trifolati

Boletuses thinly sliced and cooked in oil with garlic and parsley

€ 10,00

Polenta a porzione

Polenta one portion

€ 4,50

7



1 Coperto, Pane € 2,50 / Cover, Bread € 2,50

* all'occorrenza si fa uso di prodotti congelati o surgelati / if necessary, frozen or deep-frozen products are used
Il personale è a disposizione per informazioni su piatti ed ingredienti, con riguardo alla presenza di allergeni. Vedi scheda allergeni.
The staff is available for information on dishes and ingredients, with regard to the presence of allergens. See attached sheet.



LE INSALATONE

La Rustica

Gentile, radicchio, pomodorini, uova, wurstel, olive, mais, carote

€ 12,50

Green Salad, red cicory, cherry tomatoes, egg, wurstel, olives, corn, carrots

1 3

La Mediterranea

Gentile, radicchio, pomodorini, mozzarella di bufala, basilico, tonno, cipolla, olive, capperi

€ 12,50

Green Salad, red cicory, cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese, tuna fish, capers, onion, olives, basil

1 4 7

La Mamma Rosa

Gentile, radicchio, gamberetti, salmone*, pomodorini, mozzarella a cubetti, basilico

€ 13,00

Green salad, red cicory, shrimps, smoked salmon, cherry tomatoes, mozzarella cheese, basil*

1 4 7

La Zingara

Gentile, radicchio, speck, funghi, ricotta, uova, carote, capucci

€ 12,50

Green salad, red cicory, speck, mushrooms, ricotta soft cheeses, eggs, cabbage, carrots

1 3 7

La Turbo Diesel

Gentile, radicchio, peperoni, melanzane, zucchine, mozzarella a cubetti, salamino piccante, acciughe

€ 13,00

Green salad, red cicory, grilled pepper, anchovy, grilled zucchini, buffalo mozzarella cheese, grilled aubergines, hot salami

1 4 7

L'Estiva

Gentile, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, basilico, mais, bresaola, carciofi

€ 13,00

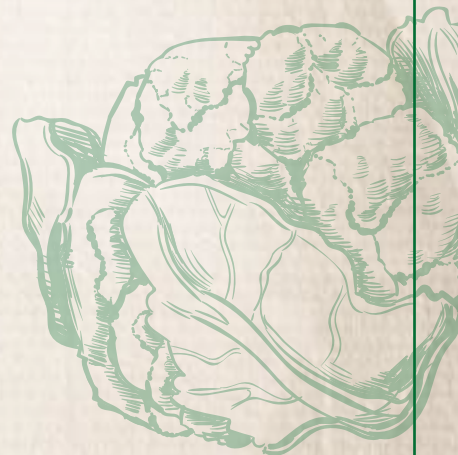
Green salad, rocket, cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese, beef italian salamis, artichokes, corn, basil

1

Le nostre insalatone possono essere servite anche con coppa di pane da pizza € 2,00

Our salads are served with a cup of pizza bread

1



1 Coperto, Pane € 2,50 / Cover, Bread € 2,50

* all'occorrenza si fa uso di prodotti congelati o surgelati / if necessary, frozen or deep-frozen products are used
Il personale è a disposizione per informazioni su piatti ed ingredienti, con riguardo alla presenza di allergeni. Vedi scheda allergeni.
The staff is available for information on dishes and ingredients, with regard to the presence of allergens. See attached sheet.



VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Valpolicella Classico D.O.C. – Allegrini

Vitigni: Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

Grado alcolico: 13.08% Vol

Note: di colore rosso rubino con sfumature violacee, esprime una fragrante nota fruttata dominata dalla ciliegia, cui fanno eco più fresche sfumature di pepe ed erbe aromatiche, patrimonio di Corvina e Corvinone, le storiche uve di questa denominazione.

Gastronomia: questa particolare tipologia di Valpolicella si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre, piatti di pasta ed in generale le variegare proposte della cucina mediterranea. Ottimo abbinamento con carni bianche, arrosto o grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce.

€ 20,00

Cabernet Franc IGT Veneto – Ornella Bellia

Vitigni: Cabernet Franc 100%

Grado alcolico: 12,50% Vol

Note: rosso rubino con leggeri riflessi violacei, profumo intenso, con sentori erbacei e di frutti rossi, armonioso e penetrante, gusto pieno, avvolgente, di corpo equilibrato.

Gastronomia: ottimo con gli arrosti di carni rosse e i brasati. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi di medie e lunga stagionatura.

€ 15,00

Cabernet Sauvignon IGT Veneto – Ornella Bellia

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%

Grado alcolico: 13% Vol

Note: rosso rubino brillante, profumo intenso e armonioso con sentori di frutta rossa matura, gusto pieno, schietto, generoso, di corpo equilibrato, giustamente tannico.

Gastronomia: vino che si adatta bene ad arrosti di carne bianca, rossa e formaggi a pasta dura.

€ 15,00

PINOT NERO Südtirol • Alto Adige DOC - Kellerei Bozen

Vitigni: Pinot Nero

Grado alcolico: 13% Vol

Note: rosso rubino, fruttato e floreale, con note di ciliegia, lampone, prugna e viola, leggero accenno di liquirizia e spezie, vellutato, di media struttura e tannicità.

Gastronomia: con carne di manzo, selvaggina da piuma e formaggi semi stagionati

€ 25,00

TEROLDEGO • VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT - Cantina di La-Vis

Vitigni: Teroldego

Grado alcolico: 13% Vol

Note: dal colore rosso rubino intenso, presenta un profumo caratteristico di viola, che evolve in note di prugna e piccoli frutti di sottobosco. Al palato si esprime con un corpo morbido e rotondo con un finale particolarmente profondo.

Gastronomia: ottimo con selvaggina o brasati.

€ 18,00

Bolgheri Rosso D.O.C. – POGGIO AL TESORO

Vitigni: 50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Grado alcolico: 14,5% Vol

Note: Il Seggio si presenta con un colore rosso rubino intenso. L'olfatto ci fa percepire un bel frutto fresco e croccante, arricchito da note minerali e speziate. La bocca è di medio corpo con note di frutta a bacca rossa. I tannini sono eleganti, setosi, avvolgenti, di grande morbidezza. Il finale è preciso, pulito e vivace.

Gastronomia: consigliato con gli arrosti di carni rosse e i brasati. Ottimo con i formaggi di medie e lunga stagionatura.

€ 29,00



VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Chardonnay IGT Veneto - Ornella Bellia

Vitigni: chardonnay 100%

Grado alcolico: 12,5% Vol

Note: Vino di colore giallo paglierino chiaro. Presenta importanti note fruttate tra cui spiccano delicati sentori di mela golden e pera. Vino secco, giustamente acido, di buon corpo, sapido.

Gastronomia: ottimo come aperitivo, si esalta nell'accostamento con antipasti e adora il matrimonio con i primi piatti, a base di pesce o pasta, soprattutto se particolarmente saporiti e gustosi.

€ 15,00

Ribolla Gialla • VINNAE IGT Venezia Giulia - JERMANN

Vitigni: Ribolla Gialla in maggior parte

Grado alcolico: 12,5% Vol

Note: ha colore paglierino chiaro brillante. Profumo fruttato, minerale, elegante pur nella sua schiettezza contadina, con sapore asciutto, fresco e sapido.

Gastronomia: ottimo come aperitivo, con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce, piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevibilità e freschezza.

€ 25,00

MÜLLER THURGAU • TRENINO DOC - Cantina di La-Vis

Vitigni: Müller Thurgau

Grado alcolico: 13% Vol

Note: ha un colore giallo paglierino brillante. Al naso si distinguono aromi fruttati di mela verde e litchi ed essenze floreali di mugugno e gelsomino. Al palato è ricco ed armonico, particolarmente sapido e di buona struttura.

Gastronomia: accompagna perfettamente sia i piatti di pesce sia alcuni primi piatti e le minestre.

€ 15,00

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry – SOLIGO

Vitigni: Prosecco

Grado alcolico: 11% Vol

Note: giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante. Note di mela e fiori di acacia, un tocco vegetale di salvia e tropicale di ananas. Fresco e sapido con una persistenza floreale e agrumata.

Gastronomia: verdure ripiene, crostacei e primi piatti elaborati.

€ 16,00





I NOSTRI IMPASTI / OUR DOUGHS

IMPASTO CLASSICO

Croera te lo propone da sempre miscelando: farine nazionali, olio extravergine di oliva italiano e lievito madre rinfrescato quotidianamente.

Il nostro impasto viene rigorosamente lasciato lievitare per 72 ore.

CLASSIC DOUGH

Croera has always offered it to you by mixing: national flours, Italian extra virgin olive oil and mother yeast refreshed daily.

Our dough is rigorously left to rise for 72 hours.

IMPASTO INTEGRALE

Croera diventa anche integrale

Il nostro impasto, con lievito madre, viene lasciato lievitare 48 ore

La farina integrale rappresenta la farina che non è stata setacciata, ma che ha subito il primo processo di macinazione a pietra.

La farina integrale contiene pertanto tutte le parti più esterne del chicco quali la Crusca.

I vantaggi derivanti dal consumo di cibi integrali vanno in gran parte ricondotti all'aumentato apporto di Fibra.

La fibra alimentare, infatti, aumenta il senso di sazietà e facilita il transito intestinale, riduce l'assorbimento di sostanze cancerogene e riduce il rischio di sviluppare alcuni tipi di cancro.

Altri vantaggi importanti derivano dall' aumentato apporto di vitamina E. Infatti i cibi integrali sono indicati nelle diete dimagranti (a condizione che l'integrale non diventi un pretesto per mangiare di più, poiché le differenze caloriche tra i due alimenti sono, tutto sommato modeste).

Potete richiedere l'impasto integrale su qualsiasi pizza!!!

Supplemento € 2,00

WHOLEMEAL DOUGH

Croera also becomes integral

Our dough, with mother yeast, is left to rise for 48 hours

Wholemeal flour represents flour that has not been sieved, but which has undergone the first stone grinding process.

Wholemeal flour therefore contains all the outermost parts of the grain such as bran.

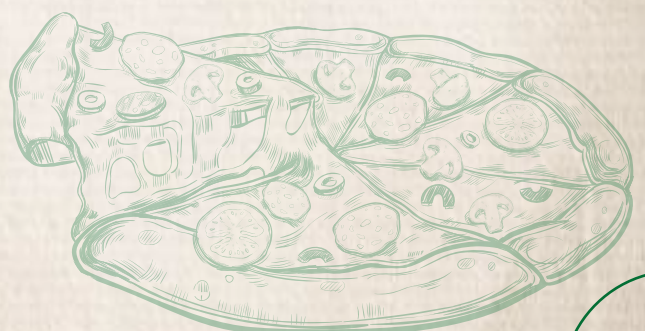
The advantages deriving from the consumption of whole foods are largely due to the increased intake of fiber.

Dietary fiber increases the sense of satiety and facilitates intestinal transit, reduces the absorption of carcinogenic substances and reduces the risk of developing some types of cancer.

Other important advantages derive from the increased intake of vitamin E. In fact, whole foods are indicated in slimming diets (provided that the whole one does not become a pretext to eat more, since the caloric differences between the two foods are, all in all, modest).

You can request the wholemeal dough on any pizza !!!

Supplement € 2,00



PIZZE CLASSICHE

PIZZA MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella
tomato, mozzarella cheese

1 7

€ 6,00

PIZZA ALLA ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomato, mozzarella cheese, anchovies

1 4 7

€ 8,00

PIZZA MARINARA

Pomodoro, aglio, olio d'oliva, origano
Tomato, garlic, olive oil, origan

1 7

€ 5,00

PIZZA AL TONNO

Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato, mozzarella cheese, tuna fish

1 4 7

€ 8,00

PIZZA ALLA VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomato, mozzarella cheese, wurstel

1 7

€ 8,00

PIZZA CARCIOFINI

Pomodoro, mozzarella, carciofini
Tomato, mozzarella cheese, artichoke

1 7

€ 8,00

PIZZA AI FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, champignon
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms

1 7

€ 7,00

PIZZA SALAMINO PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomato, mozzarella cheese, hot salami

1 7

€ 9,00

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms

1 7

€ 8,50

PIZZA CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes

1 7

€ 9,00

PIZZA 4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, anchovies

1 4 7

€ 10,00

PIZZA ALLA CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, cipolla
Tomato, mozzarella cheese, onion

1 7

€ 7,00

PIZZA AL MAIS

Pomodoro, mozzarella, mais
Tomato, mozzarella cheese, corn

1 7

€ 7,00

PIZZA ALLE OLIVE

Pomodoro, mozzarella, olive nere denocciolate
Tomato, mozzarella cheese, olive

1 7

€ 7,50

PIZZA ESPLOSIVA

Pomodoro, mozzarella, salamino e peperoncino piccante
Tomato, mozzarella cheese, hot salami, red pepper

1 7

€ 10,00

PIZZA 4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, formaggi di stagione (gorgonzola, brie, latteria, grana)
Tomato, mozzarella cheese, 4 quality of mixed cheese (gorgonzola Cheese, brie, dairy cheese, grana)

1 7

€ 12,00

Coperto € 2,00 / Cover € 2,00

Supplemento Extra varia da € 1,00 a € 3,00 / Extra Supplement varies from € 1,00 to € 3,00

PIZZE PER TUTTI I GUSTI

PIZZA SPECK E BRIE

Pomodoro, mozzarella, speck, brie
Tomato, mozzarella cheese, speck, brie cheese

1 7

€ 10,00

PIZZA BUFALISSIMA

Pomodoro, mozzarella, pomodori, rucola, mozzarella di bufala
Tomato, buffalo mozzarella cheese, rocket, cherry tomatoes

1 7

€ 12,00

PIZZA AI PORCINI

Pomodoro, mozzarella, porcini trifolati
Tomato, mozzarella cheese, boletus mushrooms

1 7

€ 12,00

PIZZA ALLA PORCHETTA

Pomodoro, mozzarella, porchetta, bovis
Tomato, mozzarella cheese, sucking pig ham

1 7

€ 10,00

PIZZA FUNGHI MISTI

Pomodoro, mozzarella, funghi misti
Tomato, mozzarella cheese, mixed mushrooms

1 7

€ 10,00

PIZZA RUSTICA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla
Tomato, mozzarella cheese, sausage, onion

1 7

€ 10,00

PIZZA AL BAFFO

Pomodoro, mozzarella, speck
Tomato, mozzarella cheese, speck

1 7

€ 10,00

PIZZA ALLE VERDURE

Pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate
Tomato, mozzarella cheese, mixed grilled vegetables

1 7

€ 12,00

PIZZA PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano
Tomato, mozzarella cheese, grilled aubergines, parmesan cheese

1 7

€ 10,00

PIZZA PATATOSA

Pomodoro, mozzarella, patate fritte
Tomato, mozzarella cheese, french fries

1 7

€ 8,50

CALZONE NORMALE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella cheese, ham

1 7

€ 8,50

CALZONE FARCITO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms

1 7

€ 10,00

PIZZA GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola
Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese

1 7

€ 10,00

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di parma
Tomato, mozzarella cheese, raw ham of Parma

1 7

€ 10,50

PIZZA TIROLESE

Pomodoro, mozzarella, speck, radicchio
Tomato, mozzarella cheese, speck, red cicory

1 7

€ 11,00

MEZZALUNA

1/2 pomodoro, mozzarella, rucola, patate rustiche - 1/2 pomodoro, brie, gorgonzola, mozzarella, porchetta, bovis
1/2 tomato, mozzarella cheese, rocket, roasted potatoes - 1/2 tomato, brie, gorgonzola cheese, sucking pig ham

1 7

€ 13,00

Coperto € 2,00 / Cover € 2,00

Supplemento Extra varia da € 1,00 a € 3,00 / Extra Supplement varies from € 1,00 to € 3,00

PIZZE FANTASIA

PIZZA MONTANARA

Pomodoro, mozzarella, porcini, porchetta, bovis
Tomato, mozzarella cheese, boletuses mushrooms, sucking pig ham

1 7

€ 12,00

PIZZA CROERA

Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, acciughe, salamino, capperi, olive nere
Tomato, bufalo mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, anchovies, hot salami, olives, capers

1 4 7

€ 13,00

PIZZA GOLOSONA

Pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola, grana a scaglie
Tomato, mozzarella cheese, boletuses mushrooms, horse salamis, parmesan cheese

1 7

€ 13,00

PIZZA DISPERATA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame, radicchio
Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, local salami, red cicory

1 7

€ 13,00

PIZZA CADORINA

Pomodoro, mozzarella, patate lesse, pancetta stufata
Tomato, mozzarella cheese, boiled potatoes, smoked bacon

1 7

€ 10,00

PIZZA CACCIATORE

Pomodoro, mozzarella, salame di selvaggina, brie, zucchine
Tomato, mozzarella cheese, salami of wild game, taleggio cheese, zucchini

1 7

€ 13,50

PIZZA MELFITANA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, salamino, olive nere
Tomato, mozzarella cheese, tuna fish, onion, hot salami, black olives

1 4 7

€ 13,00

PIZZA BIG STEWEN

Maxi pizza per due persone a sorpresa sul tagliere (cm. 50, a spicchi)
Surprise maxi pizza for two persons on chopping board (cm. 50, in wedges)

1 4 7

€ 22,00

PIZZA PORCA VACCA

1/2 pomodoro, mozzarella di bufala, porchetta - 1/2 pomodoro, mozzarella di bufala, ricotta, spinaci
1/2 tomato, bufalo mozzarella, sucking pig ham - 1/2 tomato, bufalo mozzarella, ricotta, spinaches

1 7

€ 13,00

PIZZA ESQUIMESE

Pomodoro, mozzarella di bufala, salmone*, gamberetti, rucola
Tomato, bufalo mozzarella, smoked Salmon*, little shrimps, rocket

1 4 7

€ 13,50

PIZZA PAESANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta, prosciutto crudo
Tomato, mozzarella cheese, grilled aubergines, ricotta, raw ham

1 7

€ 12,00

PIZZA CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, pancetta, panna, uovo, pepe, parmigiano
Tomato, mozzarella cheese, smoked bacon, egg, cream, black pepper

1 3 7

€ 12,00



Coperto € 2,00 / Cover € 2,00

Supplemento Extra varia da € 1,00 a € 3,00 / Extra Supplement varies from € 1,00 to € 3,00

* all'occorrenza si fa uso di prodotti congelati o surgelati / if necessary, frozen or deep-frozen products are used
Il personale è a disposizione per informazioni su piatti ed ingredienti, con riguardo alla presenza di allergeni. Vedi scheda allergeni.
The staff is available for information on dishes and ingredients, with regard to the presence of allergens. See attached sheet.



BIRRE ALLA SPINA

Moretti Bionda - Italiana

0,2L	€ 3,00
0,4L	€ 4,50
Boccale 1L	€ 10,00
Caraffa 1,5L	€ 12,00

Moretti la Rossa - Italiana

0,2L	€ 4,00
0,4L	€ 5,00
Boccale 1L	€ 10,00
Caraffa 1,5L	€ 13,00

Franziskaner

Tedesca - Birra Weisse Chiara - 5°

0,5 L	€ 4,50
-------	--------

Beck's

Tedesca - Birra Chiara - 5°

0,33 L	€ 3,80
--------	--------

Ichnusa

Sarda - Birra Chiara - Non filtrata

0,50 L	€ 5,50
--------	--------

Birra analcolica

Italiana - Analcolica

0,33 L	€ 4,20
--------	--------





BIRRE ARTIGIANALI

PAR NEI

Birra Pils di colore chiaro e dai riflessi dorati. La rifermentazione in bottiglia le conferisce un gusto pieno, armonioso ed equilibrato.

Birra: Pils

Grado Plato: 12,5

Grado Alcolico: 5°

Fermentazione: Bassa

Gusto: Pieno

Colore: Chiaro

Schiuma: Fine e aderente

Formato: 50 cl - 75 cl

Temperatura di servizio: 6° / 8°

0,5 L

€ 8,50

WAIZE NEI

Birra Weizen di colore giallo oro se non mescolata ai lieviti, rifermentata in bottiglia prodotta con malto d'orzo e frumento.

Birra: Weizen

Grado Plato: 12,5

Grado Alcolico: 5°

Fermentazione: Alta

Gusto: Fruttato con leggero retrogusto di banana

Colore: Giallo oro

Schiuma: Fine ed abbondante

Formato: 50 cl - 75 cl

Temperatura di servizio: 6° / 8°

0,5 L

€ 9,00

PIAI

Birra Amber Ale, doppio malto di colore ambrato e dalla forte personalità, con un gusto deciso che presenta sentori di spezie

Birra: Ala

Grado Plato: 16,5

Grado Alcolico: 6,5°

Fermentazione: Alta

Gusto: Deciso con sentori di spezie

Colore: Ambrato

Schiuma: Fine

Formato: 50 cl - 75 cl

Temperatura di servizio: 10° / 14°

0,5 L

€ 9,00

COMELGO

Birra doppio malto di colore dorato con la personalità e i profumi delle valli del Comelico, con miele miscelato al mosto della birra.

Birra: Pale Ale

Grado Plato: 16,5

Grado Alcolico: 6,5°

Fermentazione: Alta

Gusto: Deciso con sentori di spezie

Colore: Dorato

Schiuma: Fine

Formato: 50 cl - 75 cl

Temperatura di servizio: 10° / 14°

0,5 L

€ 8,50





VINI SFUSI E LIQUORI

VINI SFUSI / WASTE WINE:

CABERNET

Azienda Vinicola Veneta

0,25 L	€ 4,00
0,5 L	€ 6,00
1 L	€ 9,00

VERDUZZO

Azienda Vinicola Veneta

0,25 L	€ 4,00
0,5 L	€ 6,00
1 L	€ 9,00

ALCOLICI / ALCOHOL:

SPRIZZONE ALCOLICO / BIG SPRITZ ALCOHOL € 6,00

AMARO / BITTER € 5,00

WHISKY € 7,00

GRAPPE MISTE / MIXED HOME MADE GRAPPA € 5,00



Il personale è a disposizione per informazioni su piatti ed ingredienti, con riguardo alla presenza di allergeni. Vedi scheda allergeni.
The staff is available for information on dishes and ingredients, with regard to the presence of allergens. See attached sheet.



BEVANDE E CAFFETTERIA

BEVANDE / DRINKS:

FANTA / ORANGE In lattina / <i>in can</i>	€ 2,50
SPRITE In lattina / <i>in can</i>	€ 2,50
COCA COLA ZERO In lattina / <i>in can</i>	€ 2,50
HEINEKEN In lattina / <i>in can</i>	€ 2,50
TÈ AL LIMONE FREDDO / COLD LEMON TEA In lattina / <i>in can</i>	€ 2,50
TÈ ALLA PESCA FREDDO / COLD PEACH TEA In lattina / <i>in can</i>	€ 2,50
LEMONSODA / SODA LEMON In lattina / <i>in can</i>	€ 2,50
GINGERINO ANALCOLICO	€ 2,50
ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA / NATURAL OR FIZZY MINERAL WATER	€ 2,90

CAFFETTERIA / COFFEE BAR:

CAFFÈ D'ORZO / BARLEY COFFEE	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO / DECAFFEINATED COFFEE	€ 1,40
CAFFÈ / COFFEE	€ 1,30
CAFFÈ CORRETTO / COFFEE WITH GRAPPA	€ 1,80
CAPPUCCINO	€ 1,70
TÈ CALDO / HOT LEMON TEA	€ 2,50
CIOCCOLATA CALDA / HOT CHOCOLATE	€ 3,00



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo ace-tato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stando vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidenta-le*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
 - b) wheat based maltodextrins (1);
 - c) glucose syrups based on barley;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agri-cultural origin;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Ash and products thereof, except:
 - a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural 0-alpha tocopherol, natural ID-alpha tocopherol acetate, and natural 0-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agri-cultural origin;
 - b) lactitol;
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avella-na*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pista-chio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia temifo-Ha*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as pro-posed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof.

(1) And the products thereof, in so far as the p _rocess that they have undergone is not likely to increase the level of allergenldty assessed by the Au Tialty for the relevant product-from which they originated.