



# Ristorante Pizzeria

Menù

#### Informativa per i Sig.Clienti Alimenti e prodotti utilizzati che provocano allergie o intolleranze

- Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3) Uova e prodotti a base di uova.
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6) Soia e prodotti di Soia.
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8) Frutta a guscio come mandorle, nociole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
- 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/kg o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale.
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

#### Per informazioni rivolgersi al titolare

\* Prodotto congelato

Si avvisa che in caso di mancanza di prodotto fresco verrà usato quello congelato.

#### Da quarant'anni nella ristorazione

Entrare in una trattoriaa conduzione familiare e sentirsi a casa.

Sarà forse il profumo di buona cucina di casa che si sente appena entrati, che sa di tradizione, di attenzione alla materia prima, alla qualità di ciò che si mangia.

Claudia e Settimo, i proprietari, conquistano così i loro clienti: con familiarità, cucina casalinga tipica veneta, pasta fatta in casa, specialità di carne e pesce, anche alla brace.

I pezzi forti del menù sono i piatti a base di pesce, dal risotto con nero di seppia all'immancabile frittura.

> E il cliente può scegliere tra vari menù, per tutti i gusti, per tutte "le tasche".

Sul versante pizzeria, sono molto apprezzate anche le golosissime pizze (anche a mezzogiorno):

farcite con impasti a lunga lievitazione fatti con lievito madre e farine particolari, con omega 3 e omega 6.

Una scelta che non segue semplicemente le tendenze moda del momento, ma dietro alla quale c'è la passione di chi ricerca

l'impasto che non solo è buono, ma fa anche bene!
È per questo motivo che le pizze vengono fatte con farine di tipo 2:
una farina vicina all'integrale senza averne il sapore

per molti palati "troppo forte"

ma di cui conserva le proprietà benefiche per la salute.

Per le serate in famiglia o in compagnia, per le cene di lavoro e tutte le ricorrenze,

Già che ci sei offre un ambiente familiare e curato e dispone di ampio parcheggio video sorvegliato.

Non solo buono anche sano!

#### Paella valenciana

su ordinazione





Si avvisa la gentile clientela che la cucina e la pizzeria lavorano indipendentemente una dall'altra. Le immagini sono a scopo dimostrativo.

### Antipasti



* Antipasto Lesso di Mare	€
* Insalata di mare	€
* Capesante ai ferri (quattro)	€
Zuppa cozze e vongole	€
* Cocktail di gamberi	€
Insalata russa	€
Insalata di pollo	€
Crudo di Parma (Stagionato 20 mesi)	€
Affettati misti	€
* Verdure pastellate	€
* Olive ascolane	€
* Anelli di cipolla e peperoni	€
Servizio grissini e pane	€



## Primi piatti

* Risotto nero di seppia (minimo 2 persone)	€
* Risotto alla pescatora (minimo 2 persone)	€
* Linguine all'astice	€
* Spaghetti allo scoglio	€
Spaghetti alle vongole	€
* Gnocchi alla Pescatora	€
Gnocchi ai sughi (ragù, pomodoro, formaggi)	€
Lasagne al forno	€
Bigoli alla carbonara	€
* Medaglioni ripieni al granchio reale	€

## Secondi piatti



* Grigiata di pesce (Scampi, gamberoni, capasanta, filetto, seppiolina)	€
Rombo al forno con patate	€
* Tagliata di tonno con pistacchio	€
* Rane fritte (in stagione)	€
* Pesce fritto	€
Filetto di branzino alla griglia	€
Filetto d'orata alla griglia	€
Straeca di cavallo	€
Tagliata di manzo (gr.300) con rucola e grana	€
Costata di manzo (gr.500)	€
Hamburger (gr.150) e patatine fritte	€

#### Contorni

* Patatine fritte	€
Insalata mista (insalata, pomodori, carote, fagioli)	€
Verdure grigliate	€
Sottoaceti	€



## Pizze speciali

*Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, capperi, cipolla, burrata pugliese	E
Atomica *Pomodoro, mozzarella, wurstel, salamino piccante, salsiccia, pomodorini	€
Bavaria *Pomodoro, mozzarella, emmenthal, grana, soppressa	€
<b>Bufala</b> *Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini	€
Campagnola *Pomodoro, mozzarella, ricotta, scamorza. speck	€
<b>Casa</b> *Pomodoro, mozzarella, porcini, stracchino, porchetta, grana	€
<b>Chiara</b> *Pomodoro, mozzarella, uovo, bacon, patate	€
<b>Colorata</b> *Pomodoro, mozzarella, peperoni, piselli, tonno	€
Cortina *Pomodoro, mozzarella, salsiccia, sbrise	€
<b>Delicata</b> *Pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola	€
Eli *Pomodoro, mozzarella, mortadella, pancetta, uovo, origano, parmigiano grattuggiato	€
Gamberetti e zucchine *Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine	€
Ghiotta *Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, zucchine, olive	€

*Pomodoro, mozzarella, porchetta, philadelphia, zucchine	€
Golosa *Pomodoro, mozzarella, sopressa, pecorino	€
<b>Kaos</b> *Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolla	€
Mandriana *Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, fagioli, pancetta	€
Mari e monti *Pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti	€
<b>Montanara</b> *Pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio, sbrise, speck	€
Moser *Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola	€
Pescatora *Pomodoro, mozzarella, insalata di mare	€
Play boy *Pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, radicchio, olive nere	€
Ricotta e spinaci *Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci	€
<b>Sofia</b> *Pomodoro, mozzarella, burrata pugliese, punta d'anca	€
<b>Tedesca</b> *Pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiccia, uovo	€
Valtellina *Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	€
Verdure grigliate *Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, radicchio	€



## Pizze bianche

Arena *Mozzarella, carciofi, grana, basilico, burrata pugliese	€
	€
Bronto *Mozzarella, crema di pistacchio, pomodorini, speck, grana	E
Cavallina *Mozzarella, funghii, stracchino, sfilacci di cavallo	€
Claudia *Mozzarella di bufala, gamberetti, rucola, scaglie di grana	€
Crudina *Mozzarella, brie, prosciutto crudo (L'artemano Levoni 24 mesi)	€
<b>Deliziosa</b> *Mozzarella, brie, pomodorini, rucola	€
Focaccia piadina *Mozzarella, prosciutto crudo (L'artemano Levoni 24 mesi)	€
Gialla *Mozzarella, crema di zucca, salsiccia, grana a scaglie	€
Jenny *Mozzarella, tonno, cipolla, prosciutto crudo (L'artemano Levoni 24 mer	€ si)
Nocina *Mozzarella, brie noci	€

Prataiola	€
*Mozzarella, porcini, stracchino	
Puro sangue *Mozzarella, gorgonzola, ricotta, sfilacci di cavallo	€
Reginella *Mozzarella, spinaci, pancetta, grana	€
Rucolina *Mozzarella, stracchino, rucola, grana a scaglie	€
Salmone *Mozzarella, salmone, rucola	€
Schiacciata *Sale, rosmarino, olio d'oliva	€
Speckino *Mozzarella, stracchino, speck, grana	€
Vale *Mozzarella, salmone, philadelphia	€



## Pizze tradizionali

*Pomodoro, mozzarella, uova, mortadella	€
<b>Boscaiola</b> *Pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini, sbrise	€
<b>Calzone 1</b> *Mozzarella, prosciutto cotto (Negroni Prima Stella), funghi, pomodoro sopra	€
Calzone 2 *Mozzarella, rucola, ricotta, speck	€
Capricciosa *Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (Negroni Prima Stella), funghi, carciofi	€
Carbonara *Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo	€
<b>Diavola</b> *Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€
Ecstasy *Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, peperoni, olio al peperoncino	€
Estiva *Pomodoro, mozzarella, brie, pomodoro a fette, rucola	€
Gamberetti *Pomodoro, mozzarella, gamberetti	€
Inglesina *Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (L'Artemano Levoni 24 mesi)	€
Margherita *Pomodoro, mozzarella	€
Marinara *Pomodoro, aglio, origano	€
Napoletana *Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, capperi, olive	€

Parmigiana *Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie	€
Patatosa *Pomodoro, mozzarella, patate fritte	€
Pomodorini e brie *Pomodoro, mozzarella, pomodorini, brie	€
Porchetta *Pomodoro, mozzarella, porchetta, sale	€
<b>Primavera</b> *Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni	€
<b>Prosciutto e funghi</b> *Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (Negroni Prima Stella), funghi	€
Pugliese *Pomodoro, mozzarella, cipolla	€
Quattro formaggi *Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, asiago	€
Quattro stagioni *Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (Negroni Prima Stella), funghi, carciofi, olive	€
Romana *Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico	€
Rucola e grana *Pomodoro, mozzarella, rucola, grana	€
Rustica *Pomodoro, mozzarella, wurstel, tonno	€
<b>Salsiccia</b> *Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce	€

Saporita *Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pomodorini, pecorino	€
Sfilacci *Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo	€
Stracchino e crudo *Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (L'Artemano Levoni 24 mesi), stracchino	€
<b>Tirolese</b> *Pomodoro, mozzarella, speck	€
Tonno e cipolla *Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€
<b>Trevisana</b> *Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, salsiccia, gorgonzola	€
Viennese *Pomodoro, mozzarella, wurstel	€
<b>Zingara</b> *Pomodoro, mozzarella, funghi, asparagi, peperoni, salamino piccante	€
Romiette	
Baguette ——	
Trentina *Mozzarella, speck, spinaci, gorgonzola	3
Semplice *Mozzarella, melanzane, zucchine, spinaci	2
Speciale *Mozzarella, porchetta, philadelphia	3

#### Sorbetto -

Caffè, Limone, Limone e liquirizia € 3,00



#### Dolci

al carrello

€



Le immagini sono a scopo dimostrativo.

Crodino € Gingerino € San bitter Passion Fruit € Spritz € Spritz da un litro €	
Spritz da dir ildo	
Beks Birre in bottiglia –	€
Ceres	€
Birra analcolica	$\epsilon$
———— Birre alla spina —	
Birra bionda piccola ( cl 0,20)	€
Birra bionda media (cl 0,40)	€
Birra bionda da litro	€
Birra rossa piccola (cl 0,20)	€
Birra rossa media (cl 0,40) Birra rossa da litro	€
Weizen piccola (cl 0,20)	€
Weizen media (cl 0,40)	$\check{f \epsilon}$
——————————————————————————————————————	
Coca Cola piccola (cl 0,20)	€
Coca Cola media (cl 0,40)	$\epsilon$
Coca Cola da litro (in bottiglia)	€
Fanta piccola ( cl 0,20)	€
Fanta media (cl 0,40)	€
Fanta da litro (in bottiglia)	€
———— Bibite il lattina —	No. of the
Coca Cola	€
Fanta	€
771 11.	€
The al limone	
The alla pesca Sprite	€

———— Vini alla spina —	
Vino bianco ( 1/4 di litro)	€
Vino bianco (1/2 di litro)	€
Vino bianco ( 1 litro)	€
Vino Rabosello (1/4 di litro)	€
Vino Rabosello (1/2 di litro)	€
Vino Rabosello ( 1 di litro)	€
Vino rosso ( 1/4 di litro)	€
Vino rosso ( 1/2 di litro)	€
Vino rosso ( 1 di litro)	€
Vino Prosecco (1/4 di litro)	€
Vino Prosecco ( 1/2 di litro)	€
Vino Prosecco ( 1 di litro)	€
Acqua in bottiglia— Acqua naturale ( cl 0,75) Acqua gassata ( cl 0,75)	€
Bevande calde —	
	€
Bevande calde — Caffè espresso Caffè d'orzo	€
Caffè espresso	
Caffè espresso Caffè d'orzo	€
Caffè espresso Caffè d'orzo Caffè corretto	€ €
Caffè espresso Caffè d'orzo Caffè corretto Cappuccino	€ €
Caffè espresso Caffè d'orzo Caffè corretto Cappuccino  Digestivi	€ €



## La Nostra Cantina

Bollicine		
<b>Cà del Bosco Cuvpe Franciacorta</b> 75% Chardonnay - 15% Pinot nero - 10% Pinot bianco	€	50,00
<b>Superiore Tenuta Il Roggio</b> - gr. 11,00 100% Glera Valdobbiadene - Docg	€	13,50
<b>Prosecco Millesimato - Tenuta Il Roggio</b> - gr. 11,00 100% Glera Valdobbiadene - Docg	€	17,50
<b>Fior d'arancio Vigna Ròda</b> - gr, 6,00 100% Moscato giallo	€	13,50
<b>Filanda Rosè - Bortolomiol</b> - gr. 12,00 100% Pinot nero	€	17,00
Vini rossi		
<b>Pinot nero - Cantina Gries</b> - gr. 13,50 100% Pinot nero -Doc	€	18,00
Cabarnet Franc Martacorta - gr. 11,00 100% Cabernet Franc - Friuli	€	14,00
<b>Teroldego Rotaliano Marco Donati</b> - gr. 13,00 100% Teroldego - Doc	€	16,50
<b>Morellino di Scansano</b> - gr. 13,00 100% Sangiovese - Bonacchi Docg - Toscana	€	15,50
Lambrusco Otello Ceci - gr. 11,00 100% Lambrusco - Igt	€	17,50
Bonarda dell'Oltre Po Pavese - gr. 13,00 100% Pinot nero - Doc	€	14,50
Friularo 100% Lambrusco - Igt	€	19,00

Vini bianchi		
<b>Chardonnay Martagona</b> - gr. 13,50 100% Chardonnay - Fruili colli orientali	€	15,00
<b>Verdicchio dei castelli di Jesi</b> - gr. 13,50 100% Chardonnay Venezie - Doc	€	15,50
<b>Gewurztraminer</b> - gr. 14,50 100% Gewurz Alto Adige	€	18,00
<b>Friulano Veneto</b> - gr. 12,50 100% Tai - Igt - Linea Tipici Ornella Bellia Wines	€	13,50
<b>Muller Thurgau Trentino Gaierhof</b> - gr. 12,50 100% Muller Thurgau	€	16,00
<b>Lugana Pratello</b> - gr. 12,50 100% Trebbiano di Lugana	€	16,00
<b>Serpino Vigna Ròda</b> - gr. 11,00 100% Glera - Colli Euganei	€	14,50
<b>Soave Classico Balestri Valda</b> - gr. 12,50 100% Muller T Doc	€	14,50
Riesling - Gries - gr. 13,00 100% Riesling - Doc	€	16,00
Pinot grigio Formentini - gr. 13,00 100% Pinot Grigio	€	16,00
<b>Vermentino di Gallura</b> - gr. 13,00 100% Sardegna	€	15,50
<b>Insolia Sicilia</b> - gr. 13.,00 100% Insolia	€	14,50
Vernaccia - gr. 13.,00 100% Toscana	€	15,50
<b>Ribolla Gialla</b> - gr. 13.,00 100% Friuli Venezia Giulia	€	16,00



Via Padova, 104 35025 Cartura (PD) Tel. 049 9556070 info@ristorantegiachecisei.it www.ristorantegiachecisei.it







chiuso lunedi sera e sabato a pranzo