

BURGERS [SERVITI CON PATATE FRITTE FRESCHE]

Tvburger	10,50
hamburger di Scottona di 220 gr, casatella del Piave Dop, pancetta croccante insalata, pomodoro, carote e cipolle in agrodolce	
Goloso Burger	12,90
hamburger di Scottona di 220 gr, scamorza affumicata, porcini spadellati, speck affumicato, zucca al forno, pomodoro	
Tartufo burger	13,50
hamburger di Scottona di 220 gr, latteria di Treviso Dop, uovo all'occhio di bue, tartufo Umbro, pomodoro	
Buffalo Burger	12,90
hamburger di bufala 230 gr, Casatella del piave DOP, pancetta, insalata e pomodoro, carote croccanti, ketchup Nonno Andrea	
Parmigiana burger	12,80
hamburger di Scottona di 220 gr, melanzana croccante, mozzarella di bufala, crema di basilico, parmigiano reggiano, ketchup Nonno Andrea	
Gustoso burger	12,60
hamburger di Scottona di 220 gr, crema di Gorgonzola, Casatella Dop, spinacino nano, pancetta affumicata croccante, composta di mele speziate	
Prepotente burger	12,80
doppia salsiccia di Vitello, radicchio rosso scottato, pancetta affumicata, latteria di Treviso, salsa piccante TVB	
U.S.A. burger	12,80
hamburger Black Angus Beef certificata Americana di 230 gr, insalata e pomodoro, latteria di Treviso, cetriolino, carote e cipolle in agrodolce, salsa barbecue	
Pollo burger	11,60
petto di pollo croccante , peperoni scottati, latteria di Treviso, insalata e pomodoro	
Gamberoni burger	13,50
Code di Gamberoni reali avvolte con pancetta e grigliate, melanzana croccante, mozzarella di bufala, spinacino crudo, crema di basilico	
Veggy burger	10,00
Melanzana croccante, mozzarella di bufala, ketchup nonno Andrea, spinacino crudo, crema di basilico	

MENU BURGERS

Fatti con passione che ci contraddistingue, pane fatto in casa
e ricette stagionali con prodotti a km0

Scegli il tuo pane fatto in casa:

bianco con semi di sesamo - integrale - senza glutine + 1,10 €

Arrogante con aggiunta di:

panarello croccante + 2,80 € - doppia carne Scottona + 3,50 €
doppia carne Bufala o Black angus beef + € 3,90

Le migliori farine e i migliori ingredienti a km0, uniti a quattro giorni di riposo dell'impasto danno vita a un prodotto altamente digeribile e buono. Buon appetito

APERITIVIAMO

Pizzette fritte al crudo San Daniele [4 pz]	7,00
Pizzette fritte alla burratina e pomodoro [4 pz]	7,00
Patate fritte fresche	3,60
Formaggio Panarello croccante	3,00

PIZZA TONDA

Marinara Pomodoro, aglio e basilico	6,00
Margherita Pomodoro, fiordilatte e basilico	7,00
Diavola Pomodoro, fiordilatte e salamino piccante	8,00
Dell'Orto Pomodoro, fiordilatte e verdure alla griglia	8,50
Ciocciara [Bianca] fiordilatte, pancetta cruda affumicata e pecorino romano	9,00
Capricciosa Pomodoro, fiordilatte, carciofini, prosciutto cotto alla brace e funghi	9,50
Nostrana [Bianca] Fiordilatte, salsiccia di Scottona, brie e rosmarino	11,00
Ligure Pomodoro, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi, olive taggiasche, cipolla caramellata e salamino piccante	11,00
Cadorina [Bianca] Porcini spadellati, Speck, scamorza affumicata	12,00
Trevisana [Bianca] Fiordilatte, radicchio di Treviso IGP, pancetta rosolata e imbriago di latteria	12,00
Crudo San Daniele Pomodoro, prosciutto crudo San Daniele e mozzarella di Bufala DOP	12,00
Tartufata [Bianca] Latteria al tartufo, tartufo Umbro, pancetta arrotolata IGP	13,50

PALA ROMANA

ROSMARINO [Bianca] 8,00
Rosmarino e Parmigiano Reggiano

SPECIALE 13,00
Pelati San Marzano, fior di latte, Bufala Tre comuni e basilico

SAN DANIELE 13,00
Pomodori disidratati, fiordilatte, crudo San Daniele e scaglie di grana

VEGETARIANA 11,00
Pomodoro battuto, verdure alla griglia e basilico

PALA ROMANA FARCITA

COTTO ALLA BRACE [Bianca] 13,00
Prosciutto cotto alla brace, casatella Dop e melanzana croccante

PORCINI [Bianca] 13,00
Latteria DOP, porcini e zucchini alla griglia

MENU PIZZERIA

DOLCI *[FATTI IN CASA]*

Fondente al cioccolato con crema all'inglese e pistacchi tostatati	6,50
Crema di mascarpone con i zaleti	6,50
Tiramisù con cioccolato fondente 70%	7,00
Cheesecake con base al cioccolato e crema ai lamponi	6,50
Pasticcio di mele caldo con pinoli tostatati, uvetta gigante e crema pasticceria alla vaniglia	6,00
Tartufo ciocco-nocciola fatto in casa con caffè caldo o cioccolato fondente	6,50
Fregolotta con crema allo zabaione	7,00
*Proposta del giorno	

BEVANDE

Acqua naturale/gasata Antica Fonte	65 cl	2,50
Acqua naturale/gasata PET Antica Fonte	40 cl	1,20
Coca Cola in vetro/lattina	33 cl	3,00
Coca Cola zero in vetro	33 cl	3,50
The in vetro [limone/pesca]	25 cl	3,50
Chinotto Lurisia	27,5 cl	3,50
Aperitivo Cortesino	20 cl	4,00
Cedrata Tassoni	18 cl	3,50
Aranciata Fanta	33 cl	3,00
Gassosa Cortesino	20 cl	3,50
Limonata Cortesino	20 cl	3,50
Gingerino	10 cl	3,00
Crodino	10 cl	3,00
Succhi Yoga	20 cl	3,00
Succo ananas/mirtillo	20 cl	3,50
Tonica Schweppes	18 cl	3,00
Red bull	25 cl	4,00

ALLERGENI

INFORMAZIONE PER I CONSUMATORI

Nel ristorante vengono gestiti prodotti contenenti gli allergeni riportati nella seguente tabella che potrebbero essere presenti in tracce nei piatti proposti

Cereali contenenti glutine [grano, segale, orzo, avena, farro, kamut] e derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Lupino e prodotti a base di lupino

Molluschi e prodotti a base di mollusco

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte [compreso il lattosio]

Frutta a guscio [mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati]

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo



CA' DE LUNA

CUCINA & LOUNGE BAR