

# LA STORIA...

Pedavena, un marchio con oltre 100 anni di storia.



L'azienda conosce fin da subito uno sviluppo eccezionale grazie al grande spirito imprenditoriale del gruppo fondatore e all'utilizzo di materie prime di elevata qualità.

Nel 1920 viene raggiunta una produzione di 90.000 hl e lo stabilimento si aggiudica così il secondo posto nella graduatoria nazionale dei produttori. L'aumento della competitività a livello internazionale e la considerevole riduzione dei margini di profitto portano la cessione alla multinazionale olandese Heineken. Quest'ultima nel settembre 2004 decide di chiudere lo stabilimento adducendo motivazioni di inefficienza produttiva e limiti logistici.

Grazie alla lotta condotta dall'intera comunità bellunese che riteneva Pedavena molto più che una semplice "fabbrica di birra" ma un vero patrimonio di un'intera comunità, il gruppo Castello di Udine, il 10 gennaio 2006 rileva l'azienda. La più antica fabbrica italiana di birra, il 4 aprile 2006 suona nuovamente la sirena e torna a scandire la vita del paese decretando un nuovo inizio per Pedavena e un nuovo ciclo nella storia della birra italiana.

# ...LE BIRRERIE

Questo bellissimo viaggio inzia nel 1897 tra le montagne feltrine, quindi nel 2010 la nostra idea (materializzata 2 anni dopo) di un progetto pilota qui da noi, a Mirano, al fine di espandere la conoscenza del prodotto e dal quale il gruppo Pedavena ha preso spunto per iniziare questo meraviglioso percorso.

of Militar

MRANICATION CHAIN CONTROL OF THE STATE OF TH

FABBRICA IN PEDAVENA

W W W . P E D A V E N A M I R A N O . I T

# BIRRE ALLA SPINA



### Pedavena

piccola 0,20 l. media 0,40 l. boccale 1 l. caraffa 1,5 l.

Delicata e non troppo persistente. Colore: giallo paglierino.

Aspetto: limpido.

Gradazione: 5.0%



# **Pils Superiore**

piccola 0,20 l. media 0,40 l. boccale 1 l. caraffa 1,5 l.

Dal primo impatto si distingue per la sua unicità: facile da bere, nonostante la struttura robusta, frutto del tradizionale metodo per decozione. Il malto di tipo Pils le dona un colore chiaro e brillante oltre che un gusto secco e pulito con un finale piacevolmente amaro. Schiuma fine, compatta e resistente.

Le materie prime utilizzate sono 100% italiane. Colore: chiaro brillante. Aspetto: limpido.

Gradazione: 5,2%



### Dolomiti di Stagione

Chiedi al personale le caratteristiche della birra stagionale.

piccola 0,20 l.

media 0,40 l.

boccale 1 l.

caraffa 1,5 l.



# **Dolomiti Italian Pale Lager**

piccola 0,20 l. media 0,40 l. boccale 1 l. caraffa 1.5 l.

Birra non filtrata a bassa fermentazione, caratterizzata da un amaro secco e deciso arricchito da sentori di frutti esotici e note agrumate derivanti dal processo di dry hopping. Colore: chiaro.

Aspetto: leggermente velato.

Gradazione: 5,0%



# Pedavena Centenario prodotto non pastorizzato e non filtrato

piccola 0,20 l. media 0.40 l. boccale 1 l. caraffa 1.5 l.

<u>Birra lager speciale, creata in occasione dell'anniversario dei 100 anni dalla nascita della</u> Fabbrica di Pedavena. Birra cruda non filtrata, né pastorizzata, riesce così a mantenere inalterata la fragranza e l'intensità degli ingredienti. Il sapore di luppolo, malto e lievito si fondono armoniosamente lasciando un retrogusto fruttato e gradevolmente amaro. Gradazione: 5,5% Colore: biondo. Aspetto: torbido.



### Dolomiti Rossa

piccola 0,20 l. media 0,40 l. boccale 1 l. caraffa 1,5 l.

L'aroma delicato si caratterizza per le note di caramello e il profumo del malto. Schiuma cremosa e persistente, colore caldo e ambrato. Colore: ambrato con riflessi rossastri. Aspetto: limpido. Gradazione: 6.7%



# Dolomiti Doppio Malto

piccola 0.20 l. media 0.40 l. boccale 1 l. caraffa 1.5 l.

<u>l lunghi tempi di fermentazione e di maturazione consentono di ottenere un'elevata in</u> tensità olfattiva e un gusto complesso e fruttato con note di mela, vaniglia e mandorla. Colore: chiaro. Aspetto: limpido.



# Erdinger Weissbräu

piccola 0,30 l. media 0.50 l.

Aspetto naturalmente torbido per presenza di lievito in sospensione. Gradazione: 5,4% Colore: ambrato. Aspetto: torbido.



### Guinness

piccola 0,25 l.

L'ORIGINALE DALL'IRLANDA



<u>La stout più famosa al mondo caratterizzata dal colore scuro, in quanto nella produzione vengono</u> impiegati malti neri e caramello. Colore: scuro. Aspetto: brillante. Gradazione: 4,2%



# Birra IPA in Pompa

Che cos'è la IPA? India Pale Ale, è una birra ad alta fermentazione piuttosto alcolica e luppolata, tradizionalmente prodotta con malti e lieviti inglesi. Lo stile originale ha un aroma erbaceo e fruttato, un corpo medio leggero.

Che cosa significa birra in pompa? Significa spillare la birra senza dove utilizzare alcuna quantità di CO2, in quanto viene semplicemente "succhiata" direttamente dal fusto. Questo sistema, insieme a quello a caduta, è il metodo più antico esistente.

# BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

### Pilsner Urquell



Pilsner dal colore dorato, ha un bouquet di grano tostato e un bilanciato gusto. Sapore intensamente luppolato con un equilibrio di dolcezza sottile e di amaro vellutato dalla combinazione di sapori di miele, diacetile e note caramellate insieme ad un altro estratto residuo. Chiude con una cremosità pulita, che fa da perfetto contraltare al luppolo.

• PILS •

### ... e per gli intolleranti

### **Dolomiti senza Glutine**



Un gusto pieno e deciso che rende la birra senza glutine unica nel suo genere: adatta per gli intolleranti al glutine che vogliono degustare una vera birra, dalle qualità organolettiche e dalle sensorialità inalterate rispetto alla birra tradizionale.

# Tennent's Super



Una delle strong lager più forti del Regno Unito. Decisa e ad alto grado di piacere, ben equilibrata nelle sue componenti, è una birra pensata per un momento serale. Ha bisogno di calore, di colore e di spazi dove il tempo non ha fretta, ha bisogno di

• STRONG LAGER •

tranguillità.

### Erdinger Hell



Questa birra viene prodotta con la migliore acqua di infusione in conformità con la legge bavarese sulla purezza del 1516. Gustosa e corposa non lascia nulla al caso.

Gusto rotondo con riflessi dorati. Un vero piacere per tutti gli amanti della birra tradizionale bavarese.

• HELL •

# Val-Dieu Grand Cru



Birra ricca, intera e potente con un delizioso retrogusto lungo. La mousse al caramello e la rotondità in bocca sono in perfetta armonia con un amaro medio e aromi di caffè. Prodotto con malto fortemente tostato da cui deriva un gusto più piccante.

• BELGIAN STONG ALE •

### La Chouffe



Schiuma cremosa e molto abbondante a proteggere una birra elegante, dal color ambrato carico ed impenetrabile. Emergono piacevoli note floreali e di lievito fragrante, seguite dai classici sentori belgi di spezie, agrumi e coriandolo. Il gusto ed il corpo sono forti ma piacevoli e mantengono il giusto equilibrio.

 BELGIAN STRONG GOLDEN ALE

# Blanche de Namur



Con una consistenza morbida e delicata, i suoi aromi freschi e speziati si bilanciano a vicenda e rilasciano un sapore unico.

Birra dal carattere estivo ottima come aperitivo. Nel 2019 questa birra ha vinto la medaglia di bronzo nella categoria "Belgian Style Witbier".

• BLANCHE •

#### Punk IPA



La Punk IPA è una IPA estremizzata.

La voglia dei punkettoni di Brewdog di violare ogni regola portano alla creazione di una birra con sentore complesso di gusti tropicali, agrumi e luppolo. Al palato è penetrante con note di agrumi, biscotti ed un finale aggressivo di luppolo amaro. Per gli intenditori di IPA un must rivolto al futuro.

IPA

# The White Hag - Ninth Wave (barattolo) Birrificio del Ducato - Machete

American Pale Ale agrumata e luppolata con un corpo morbido e una bevuta secca. Prodotta con diversi luppoli dal nuovo mondo aggiunti in diverse fasi della fermentazione. Rinfrescante e dissetante.



Colore dorato intenso. Schiuma panna

persistente. Amaro deciso ma equilibrato con la parte fruttato. Si abbina a piatti speziati o piccanti di carne grigliata, pesce

fritto oppure formaggi.

• APA •

DOUBLE IPA

#### Val-Dieu Brune

Birra dall'aroma deciso, con un lato di caffè moka che scomparirà all'assaggio per lasciare il posto a un gusto di malto tostato che non è né troppo neutro né troppo profondo. E soprattutto da degustazione. Rifermentata in bottiglia.



# Birrificio del Ducato **Verdi Imperial Stout**



Colore ebano scuro e schiuma cappuccino persistente. Sapore amaro da tostature e sfumature liquorose. Piccante sul finale. Si abbina a dolci al cioccolato, pasticceria secca e formaggi erborinati.

• STOUT •

### Val-Dieu Blonde

Birra fresca e leggera, moderatamente alcolica, si beve come aperitivo, durante il pasto o come digestivo. La freschezza è seguita dall'amaro in conclusione. Mantiene un leggero mantello bianco.

BELGIAN BLONDE ALE •

Birra con fermentazione in bottiglia.

### Val-Dieu **Triple**

Risultato di una lunga fermentazione, seguita scrupolosamente dal mastro birraio, con un amaro profondo e morbido al palato. Si percepisce il luppolo aromatizzato con un retrogusto alcolico. Spesso associata a una gastronomia adeguata, si colloca tra le grandi birre delle tavole più esclusive.



• TRIPLE •

# **Theakstons**



• EXTRA BITTER ALE •

### Duchesse Cherry



bisce una seconda fermentazione selvatica e poi vengono aggiunte le ciliegie.

> FLEMISH RED **ALE KRIEK** •



# BIBITE

Pepsi Cola ALLA SPINA

piccola 0,30 l.

media 0,50 l.

Coca Cola - Coca Cola Zero LATTINA 33 cl.

Fanta LATTINA 33 cl.

The Limone - Pesca LATTINA 33 cl.

Red Bull energy drink LATTINA 33 cl.

Coca Cola - Tassoni - Chinotto BOTTIGLIA 20 cl.
Succhi di Frutta

Acqua minerale Naturale / Frizzante 0,751.

# LA CARTA DEI VINI

Bollicine

Prosecco Duplavilis Extra Dry DOC

Franciacorta Bersi Saten

Rossi

Valpolicella Classico - Farina (VENETO)

Cabernet Franc - Muzic (FRIULI)

Valpolicella Ripasso - Farina (VENETO)

Amarone di Valpolicella - Farina (VENETO)

Bianchi

Soave - Farina (VENETO)

Müller Thurgau - Bottega Vinai (ALTO ADIGE)

# FRITTI

Patate

Patate Dippers "co ea scorsa"

Crocchette di Patate

Anelli di Cipolla

Olive Ascolane

Pepite di Pollo

Mozzarelline stick

Alette di Pollo (speziate)

Jalapeños (peperoncini ripieni al formaggio)

Roesti speck-patate

Tris: pepite, olive e crocchette

Poker: patate, pepite, olive e crocchette

Frittissimo

patate, crocchette di patate, anelli di cipolla, pepite di pollo, olive ascolane, mozzarelline, alette di pollo

Aggiunta salse KETCHUP, MAIONESE o SENAPE

# TAGLIERI

Tagliere di Prosciutto (Parma 24 mesi)

Il Taglierone consigliato per 2 persone (soppressa, porchetta, speck, formaggio grana e asiago)

Cestino di Pane

La Scrocchiarella - Focaccia artigianale servita con olio d'oliva, rosmarino e prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Mezza

Intera

**SPECIALITÀ** 

ATTENZIONE in caso di allergie o intolleranze chiedi al personale l'apposito menù.

Alcuni prodotti possono essere all'origine surgelati.

Parintal and the second

# BRUSCHETTONE

Cencenighe aglio, olio, salsa di pomodoro, mozzarella e origano

Arabba aglio, olio, provola, pomodoro, melanzane, peperoni e zucchine

Falcade aglio, olio, salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Corvara aglio, olio, salsa di pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi e carciofini

Alleghe aglio, olio, salsa di pomodoro, mozzarella e porchetta

Canazei aglio, olio, salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante

Caprile aglio, olio, mozzarella, asiago e misto bosco •

Zoldo Alto aglio, olio, salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck

Forno di Zoldo aglio, olio, salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia e porcini

La Villa olio, salsa di pomodoro, mozzarella, gamberetti e polpa di granchio

**Aggiunta posate** 

# TOSTONI

Poiatte mozzarella, lattuga e pomodoro

Colindes formaggio e verdure ai ferri

Tambre prosciutto cotto e formaggio

Campion prosciutto cotto, formaggio e carciofini

Spert prosciutto cotto, formaggio e funghi

Puos speck, formaggio e porcini

# CLUB SANDWICH

#### Feltre

formaggio, provola, lattuga, pomodoro, verdure ai ferri (peperoni, melanzane, zucchine) e salsa rosa

# Malga Ciapela

formaggio, tonno, frittatina, cipolla, peperoni, lattuga, pomodoro e salsa rosa

formaggio, pomodoro, pancetta, frittatina, prosciutto cotto, lattuga e salsa rosa

Longarone formaggio, soppressa, provola, peperoni, melanzane e salsa rosa

#### Belluno

formaggio, porchetta, funghi, lattuga, brie e salsa rosa

Fiera di Primiero formaggio, gamberetti, lattuga, pomodoro, polpa di granchio, rucola e salsà rosa

# SPECIALITÀ

Selva di Cadore battuta di fassona a coltello (150 gr.), rucola, mozzarella di bufala, formaggio, pomodoro e basilico (senape e salsa al tartufo a parte)

# PIADINE

#### Misurina

formaggio, prosciutto cotto, pomodoro e lattuga

#### San Vito

formaggio, prosciutto cotto e funghi

#### Auronzo

provola, pancetta, peperoni e melanzane

prosciutto crudo (Parma 24 mesi) e mozzarella

Romagnola prosciutto crudo (Parma 24 mesi), squacquerone e rucola

### Calalzo

formaggio, porchetta, funghi, cipolla e maionese

Aggiunta posate Aggiunta salse

Alcuni prodotti possono essere all'origine surgelati.

# CIABATTONA

M

Marmolada mozzarella, salsa di pomodoro, verdure ai ferri, lattuga e pomodoro a fette

Santo Stefano

formaggio, cotoletta di pollo, lattuga e pomodoro

Lozzo

formaggio, salsiccia e cipolla

philadelphia, bresaola, rucola e zucchine

Sauris

speck, provola, funghi e rucola

Cimolai

mortadella, mozz. bufala, pomodorini secchi, patè d'olive e granella di pistacchio

Forni

asiago, soppressa e misto bosco

Pecol

bresaola, crema di funghi, rucola e brie

Sappada prosciutto crudo (Parma 24 mesi), mozzarella, lattuga e pomodoro a fette

Ampezzo porchetta, porcini e brie

Lorenzago

crema ai quattro formaggi, funghi, porchetta e salame piccante

Monte Pelmo

formaggio, porchetta, salamino piccante, peperoni e maionese

Croci

formaggio, speck, porcini, grana e salsa di funghi

Cristallo

mozzarella, gamberetti, lattuga, pomodoro, polpa di granchio e salsa rosa

Cima Banche

wiener schnitzel (cotoletta di maiale impanata), bacon, pomodoro, lattuga e maionese

In alternativa: PANE SENZA GLUTINE O KAMUT

Aggiunta salse



# HAMBURGER



La Scottona è una giovane femmina di bovino con un'età che non supera i 16 mesi. Le caratteristiche sono quelle di non aver mai partorito e di aver raggiunto un buon sviluppo muscolare, per cui fornisce una carne di una tenerezza eccellente.

Durante la cottura, le marezzature si sciolgono e conferiscono alla carne un gusto delizioso.

(FROLLATURA 60 GG.)

LA NOSTRA

CARNE
DI SCOTTONA...

Specialità

HAMBURGER CLASSICO (km 0) 180 gr. Patate FRITTE HAMBURGER
DI SCOTTONA 200 gr.
PATATE DIPPERS

Dakota a Vigonza: pane ai cereali, hamburger di manzo (km 0), formaggio, cipolla, peperoni - servito con patate fritte

Pedavena a Mirano: pane ai cereali, hamburger di manzo (km 0), formaggio, lattuga, pomodoro, salsa cheddar - servito con patate fritte

100Trent'1 a Noventa: pane ai cereali, hamburger di manzo (km 0), formaggio, funghi, maionese - servito con patate fritte

Tempio della Birra: pane ai cereali, due hamburger di manzo (km 0), formaggio, cipolla, peperoni, maionese, ketchup - servito con patate fritte



MaxiBurger 1: pane ai cereali hamburger di scottona (300 gr. di CARNE 60 GG DI FROLLATURA) pancetta, formaggio, salsa cheddar, cipolla, lattuga e pomodoro - servito con anelli di cipolla e jalapeños



MaxiBurger 2: pane ai cereali hamburger di scottona (300 gr. di CARNE 60 GG DI FROLLATURA) bacon, formaggio, salsa cheddar, cipolla, uova all'occhio - servito con anelli di cipolla e jalapeños



MaxiBurger 3: pane ai cereali hamburger di scottona (300 gr. di CARNE 60 GG DI FROLLATURA) rucola, provola affumicata, salsa di funghi, crema di tartufo e grana a scaglie - servito con patate dippers



MaxiBurger 4: pane ai cereali hamburger di scottona (300 gr. di CARNE 60 GG DI FROLLATURA) provola affumicata, pomodoro, burrata, basilico, cetriolo, salsa tzatziki e avocado - servito con patate dippers



VegeBurger - vegetariano con pane al KAMUT burger di spinaci (180 gr.), formaggio, lattuga e pomodoro - servito con patate fritte



# PIATTONI UNICI

Leggero

verdure grigliate, mozzarella di bufala

Chichirrichì

petto di pollo, zucchine e melanzane

Piatto Pollo

cotoletta di pollo, petto di pollo, alette di pollo e patate fritte

Austriaco

wiener schnitzel (cotoletta di maiale impanata) con patate fritte

Feltrino

formaggio di malga alla piastra, polenta e misto bosco

Americano

hamburger, doppio würstel, polenta, formaggio fuso e patate fritte

Bellunese

pastin, fagioli all'uccelletto, polenta e formaggio fuso

Salsicciato

doppia salsiccia, doppia pancetta, polenta, formaggio fuso e patate fritte

<u>Montanaro</u>

goulash, polenta, patate fritte, formaggio e funghi

Tanta Roba

fiocco di culatello, burratina su letto di rucola, pomodorini e olive taggiasche serviti con schiacciata cotta su forno a legna

Bavarese

stinco al forno, crauti, pancetta, weiss wiirstel e patate

Il Piattone Reale (consigliato per 4 persone)
hamburger, petto di pollo, salsiccia, pancetta, patate fritte, melanzane, zucchine, peperoni e polenta

Costicine alla griglia con polenta e patate

Grigliata mista

costicine, salsiccia, pancetta, polenta e patate

abbinamento birraio: Pedavera

abbinamento birraio: Pedaveni

abbinamento birraio: Pedavena

abbinamento birraio: Superior

abbinamento birraio: Pedavena Centenar

abbinamento birraio: Pedavena

abbinamento birraio: *Maisel's Weisse* 

abbinamento birraio: Dolomiti Rossa

abbinamento birraio: Superio

abbinamento birraio: Pedavena Centenario

abbinamento birraio: Maisel's Weisse

abbinamento birraio: Superior

abbinamento birraio: Superior

abbinamento birraio: Superior



Piatto Vegetariano

abbinamento birraio: Maisel's Weisse

doppio burger di spinaci servito con patate fritte e verdure grigliate



# EL NOSTRO BEKÉR





Galletto km zero ai ferri - porzione 500 gr. ca. servito con patate fritte e salsa club

abbinamento birraio: *Pedavena* 



Tagliata all'aceto balsamico · CARNE DI SCOTTONA km zero - porz. 350 gr. ca. servita su letto di rucola, pomodorini e riduzione all'aceto balsamico

abbinamento birraio: Centenario

lagliata ai terri · CARNE DI SCOTTONA km zero - porz. 350 gr. ca. servita a scelta con patate fritte o con verdure grigliate

abb. birraio: Dolomiti Rossa

Tagliata al pepe verde · CARNE DI SCOTTONA km zero - porz. 350 gr. ca. salsa: panna, pepe verde, senape e aromi servita con crostini, crocchette di patate e misto bosco

abbinamento birraio: Superior

Hamburgata 2 x 260 gr. hamburger di scottona km zero servito con patate fritte e verdure grigliate



La Bomba Bavarese

abb. birraio: Maisel's Weisse

stinco al forno in crosta di pane casareccio con pancetta e verdure, servito con formaggio fuso e misto bosco di funghi

Il Taglierone Reale
costicine alla griglia, stinco al forno, hamburger di scottona (km zero), salsiccia, pancetta, patate fritte, melanzane, zucchine, peperoni e polenta - consigliato per 6 persone -

**SPECIALITÀ** 

# I RUSTICANI

Colmeda

mozz., lattuga, pomodoro, melanzane, zucchine e peperoni

formaggio, pancetta, carciofini e funghi

Sorapiss

provola, speck, funghi e zucchine

'edala

formaggio, porchetta, peperoni e maionese

Le Tofane

mozzarella, prosc. crudo (Parma 24 mesi), rucola e pomodoro

Il Rusticano è un panino particolarmente croccante e gustoso, realizzato con lo stesso impasto preparato per la nostra pizza, ma che a differenza di quest'ultima, viene farcito durante l'intervallo venutosi a creare appositamente per una doppia specifica cottura.

# PIZZE CLASSICHE Su Forno a

Marinara salsa di pomodoro, aglio

Margherita salsa di pomodoro, mozzarella e origano

Primavera salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e mais

Vegetariana salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine

Viennese salsa di pomodoro, mozzarella e würstel

Diavola salsa di pomodoro, mozzarella e salamino piccante

Tonnata salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Prosciutto salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Prosciutto e Funghi salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Capricciosa salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofini

Patatosa salsa di pomodoro, mozzarella e patate fritte

Misto Bosco salsa di pomodoro, mozzarella e funghi misti

Romana salsa di pomodoro, mozzarella e acciughe

Inferno salsa di pomodoro, mozzarella, capperi, olive nere, acciughe e peperoncino

Trevigiana salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia e radicchio rosso

Quattro Formaggi salsa di pomodoro, mozzarella e formaggi misti

Calzone Classico mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e sopra salsa di pomodoro

Calzone Ghiotto mozz., gorgonzola, salamino piccante, pancetta, chiodini e salsa di pomodoro

# PIZZE SPECIALI Su Forno a Legna

Indiana salsa di pomodoro, mozzarella, wiirstel e peperoni

Carbonara salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, uova e grana

Cavallina salsa di pomodoro, mozzarella, sfilacci e grana ,

Contadina salsa di pomodoro, mozzarella, provola e peperoni, soppressa a fine cottura

Ghiottona salsa di pom., mozz., salsiccia, würstel, salamino piccante e peperoni

#### Kustica

salsa di pomodoro, mozzarella, chiodini e porchetta a fine cottura

salsa di pom., mozz., gorgonzola, salamino piccante, salsiccia, rucola e grana

### Ciccio

salsa di pomodoro, mozzarella, provola, porcini e pancetta

salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, misto bosco e speck

Maialona salsa di pom., mozz., gorgonzola, salamino piccante e porchetta a fine cottura

#### Alto Piano

salsa di pomodoro, mozzarella, asiago, porcini e soppressa a fine cottura

salsa di pom., mozzarella, pom. secchi e burrata, fiocco di culatello a fine cottura

# Squacquerosa - Bianca mozzarella, rucola, squacquerone e pomodorini

Pizza del Presidente - Bianca mozzarella di bufala, crema di formaggi, salamino piccante, peperoni e cipolla

Bufalina - Bianca mozzarella di bufala, prosciutto crudo (Parma 24 mesi) e pomodorini secchi

Fassona - Bianca mozzarella, battuta di fassona tagliata a coltello, burrata, uovo all'occhio e crema al tartufo

Alcuni prodotti possono essere all'origine surgelati.



# MENU BAMBINI

inclusa

Hamburger (solo carne), patate fritte e bibita Würstel, patate fritte e bibita Toast, patate fritte e bibita Cotoletta di pollo, patate fritte e bibita

I menù sono esclusivamente per bambini di max 10 anni. Vi invitiamo a non richiedere eccezioni perchè non saranno considerate!!!

# MENÙ PER I NUMEROSI SOLO SU PRENOTAZIONE (CON PREAVVISO) E MINIMO 10 PERSONE



**MENÙ PIZZA** 

Pizza a scelta Birra Pedavena o bibita Caffè & amaro della casa SNACK

Fritto misto + Mix di bruschette Trilogia di club sandwich Birra Pedavena o bibita Caffè & amaro della casa

# **MENÙ PEDAVENA**

Antipasto di Benvenuto mix di fritti e affettati

Grigliata mista hamburger, salsiccia, pollo, pancetta, polenta, patate fritte e verdure

Birra del Centenario o bibita Caffè & amaro della casa

Antipasto di Benvenuto mix di fritti e affettati Spatzle panna e speck Grigliata mista hamburger di scottona, costici-ne, salsiccia, pancetta, patate, polenta e verdure Birra del Centenario o bibita Tiramisù alla Birra Caffè & amaro della casa

DOMENICA SOLO A PRANZO - NO SABATO E FESTIVI

Tartufo bianco / nero Meringata alla vaniglia Profiteroles nero Tiramisù in coppa Tiramisù alla Birra

Cheesecake Torta Mele e Cannella Torta Cioccolato monte nero Pizza con Nutella solo dopo le 22:00

# TÈ E INFUSI Serviti con Biscottini della Casa

# 1# Idalgashinna Breakfast Blend

Tè nero coltivato nei giardini della regione dell'Idalgashinna, in Sri Lanka. È caratterizzato da un fine aroma floreale accompagnato da un particolare color ramato in tazza.

# 2# Apple Elderflower

Tè dal gusto delicato e fruttato di mele, che si armonizza perfettamente con il gusto dei fiori di sambuco. I frutti di questa composizione sono selezionati con la massima cura per ottenere un sapore perfetto in tazza.

# 3# Marrakech Mint

La menta marocchina è la bevanda nazionale in Marocco. In Europa, questo tè tonificante è molto apprezzato per il suo gusto rinfrescante e i suoi oli essenziali naturali.

### 4# Mountain Herbs

Le migliori erbe alpine selezionate per questa squisita composizione, melissa, finocchio e anice formano una base delicata mentre la menta regala un tocco rinfrescante a questo tè alle erbe.

#### 5# Camomile

Tisana biologica composta da fiori di camomilla, dal gusto fresco, delicato e dal colore paglierino, nota anche per avere un effetto positivo sul corpo umano.

# Rooibos Vanilla Cederberg Mountains

Tè dal colore marrone e dal retrogusto alla nocciola che ricorda il rooibos aromatizzato con la vaniglia.

# CAFFETTERIA

Caffè (cena)
Caffè - macchiato

Caffè decaffainato Caffè corretto

# GRAPPE

Mazardo...

La Trentina La Trentina in Barrique La Diciotto Lune Alla Camomilla Al Cumino Al Ginepro Al Pino Mugo

... e altre Grappe

Nardini Prime Uve bianca Storica Nera Domenis Of di Bonollo

# AMARI E LIQUORI

Amaro del Capo - Branca Menta - Montenegro - Jagermeister - Averna Sambuca - Ramazzotti - Amaretto Disaronno - Unicum

# WHISKY E RUM

Jack Daniel's Jameson Macallan 12 years

Talisker 10 yrs / Lagavulin

Oban
Glenfiddich 19 years
Zacapa 23 years
Clement Tres-vieux 15 yrs

# LA GINERIA SPECIAL GIN & Tonic



#### Beefeater

La macerazione della buccia dei limoni, delle arance di Siviglia e delle bacche di ginepro e avviene per 24 ore, mnetre la distillazione dura 8 ore circa questo processo permette un'estrazione completa dei sapori.

· Tonica: *Britvic* 



Gin Lemon / Gin Tonic Havana 7 Cola Jack & Cola Long Island



### Bulldog

Il suo sapore arriva da un mix di ingredienti che gli conferiscono caratteristiche uniche tra cui: ginepro e iris della Toscana, il coriandolo dal Marocco, i limoni dalla Spagna, la lavanda dalla Francia, foglie di loto e Dragon Eve dalla Cina.

· Tonica: *Britvic* 



# **Opificium**

Le bacche di ginepro, accuratamente selezionate, vengono esaltate dai tipici aromi mediterranei che si esprimono negli agrumi come limone, arancia amara, bergamotto di Calabria e mandarino. Al gusto è persistente, elegante e secco.

· Tonica: *Britvic* 



# Piero Dry

La sensazione del ginepro è seguita da una nota speziata, con un leggero sentore balsamico. Il palato conferma la predominanza del ginepro, a cui fanno da contrappunto le note avvolgenti della maggiorana, del cardamomo e zenzero.

Tonica: *Indian Fever* 



### Hendrick's

La ricetta prevede 11 botaniche: achillea, coriandolo, ginepro, camomilla, cumino, bacche di cubebe, fiore disambuco, angelica, iris ...
Vanno aggiunti poi petali di rosa e cetrioli in infusione. Nasce così un gin fresco e rinfrescante.

· Tonica: Mediterranea/Eldeflower



# Maxi Millan

Un gin unico pronto a conquistarti con i suoi profumi particolari e pieni fra cui spicca il the nero italiano la cui provenienza rimane top secret! La complessità di un distilled incontra la secchezza di un dry per un risultato impossibile da imitare.

· Tonica: *Indian Fever* 



# **Roby Marton**

Marton produce questo gin in una storica distilleria di Bassano del Grappa. Si tratta di un gin dal colore giallognolo e complesso, che sprigiona profumi di frutti rossi, anice e chiodi di garofano, ma soprattutto quelli di zenzero e liquirizia.

· Tonica: *Britvic* 



#### **Brockmans Gin**

Creato grazie ad una speciale combinazione di botaniche aromatiche, cresciute allo stato selvatico, immerse per molte ore nel puro distillato di grano. Profumo di coriandolo con le note più morbide di mirtillo e more.

· Tonica: Mediterranea/Eldeflower



### Malfy Rosa

Un gin fresco, agrumato e delicato che ricorda l'atmosfera e i profumi del Mediterraneo. Contiene ginepro italiano, pompelmo rosa di Sicilia, rabarbaro e altre 5 botaniche.

· Tonica: Rritvic

# COCKTAILS

Spritz Bianco

Spritz Aperol

Spritz Campari / Select / Cynar

Spritz alla Birra da provare!

Americano bitter, campari, martini rosso

Negroni bitter, campari, gin, martini rosso

Margarita tequila, cointreau, succo di limone, ghiaccio tritato

Piña Colada batida de coco, rum, succo d'ananas

Fratelli Luciani succo d'ananas, martini bianco, sciroppo alla fragola, gin, spruzzata di tonica

Tricolore succo tropicale, vodka secca, aperol, blu curação

succo d'ananas - arancia, vodka secca, fragole, limone spremuto

Caipiriña zucchero di canna, lime, cachaca

Caipiroska zucchero di canna, lime, vodka (anche alla fragola)

Mojito solo d'estate zucchero di canna, rum bianco, lime, menta

Cocktail analcolico

# COCKTAILS ALLA BIRRA

El Presidente Pedavena, succo d'arancia, cointreau, ghiaccio tritato e granatina

El Gordon Pedavena, rum, amaretto disaronno, ghiaccio tritato

El Maggy Pedavena, zucchero di canna, rum bianco, tequila, gin, vodka, foglie di menta e spruzzata di lime

El Destro Pedavena, zucchero di canna, lime, maracuja, ghiaccio tritato

#### FABBRICA IN PEDAVENA MIRANO

### IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDI AL PERSONALE L'APPOSITO MENÙ.

Per motivi organizzativi il pagamento può essere richiesto anticipatamente dal personale. Si prega quindi di avvisare per tempo l'eventuale pagamento in fattura o ricevuta.

Comunichiamo inoltre che non si effettuano conti separati.
In caso dunque di eventuali specifiche richieste
(ricevute/fattura per rimborsi aziendali o altro)
si invita ad avvertire tempestivamente lo staff,
al fine di poter, (se ritenuto da noi possibile...) soddisfare la vostra richiesta.

Le modifiche al listino verrano conteggiate:

"Aggiungendo pagherai, ma togliendo non risparmierai"

Locale videosorvegliato.

# APERTO TUTTE LE SERE

Siamo aperti Sette giorni su Sette, comprese tutte le Festività dalle 18:00 alle 01:00

> Domenica e Festività anche a mezzogiorno.