

FABBRICA IN PEDAVENA

LA STORIA

Pedavena, un marchio con oltre 100 anni di storia.

Il 27 marzo 1897 i tre fratelli, Luigi, Sante e Giovanni

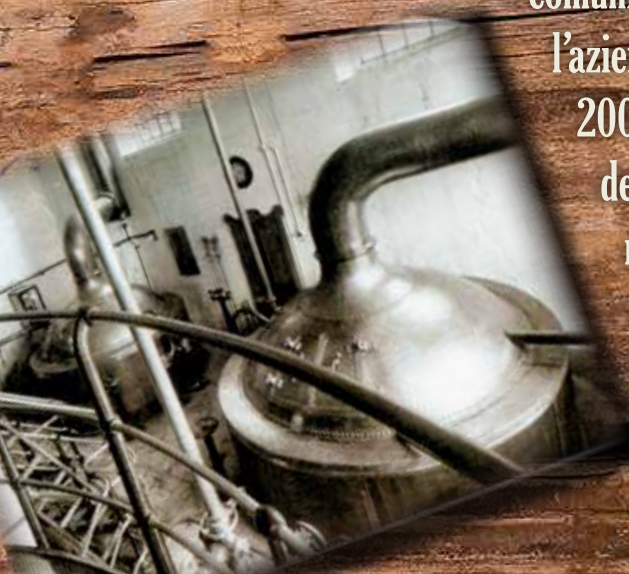
Luciani, bellunesi, inaugurano a Pedavena

uno stabilimento per la produzione della birra. 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. Risale al 1927 la splendida sala cottura, realizzata con una eccellente lega di rame e completata con mosaici e stucchi che a distanza di oltre 70 anni conservano ancora il loro splendore.

L'aumento della competitività a livello internazionale e la considerevole riduzione dei margini di profitto portano la cessione alla multinazionale olandese Heineken. Nel settembre 2004, Heineken decide di chiudere lo stabilimento di Pedavena 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.





FABBRICA IN PEDAVENA

*Tra le nostre Specilità...
anche la Griglia*



Le Nostre Costicine

POENTA E OSSETI

Grill

Costicine alla griglia con polenta e patate

Grigliata mista

costicine, salsiccia, pancetta, polenta e patate

FABBRICA IN PEDAVENA

*Speciale Menù
Feste e ricorrenze
Compleanni, Lauree
Addii al celibato & nubilato...
e per tutti i gruppi!*

MENÙ PER I NUMEROSI

*Attenzione!
in caso di allergie
o intolleranze chiedi
al personale
l'apposito menù.*

SOLO SU PRENOTAZIONE (CON PREAVVISO) E MINIMO 10 PERSONE

Menù Pizza

Pizza a scelta
cotta su forno a legna

Birra Pedavena
o bibita

Caffè

Amaro della casa

Menù 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

Menù Centenario

Antipasto di Benvenuto
mix di fritti e affettati

Spatzle panna e speck

Grigliata mista

hamburger di scottona, costicine, salsiccia,
pancetta, patate fritte, polenta e verdure

Birra del Centenario
o bibita

Tiramisù alla Birra
Caffè & Amaro della casa

NO SABATO, DOMENICA E FESTIVI

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%



Superior

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

Realizzata con materie prime selezionate, si presenta con una schiuma fine, compatta e cremosa, dal luminoso color giallo paglierino. Ha un caratteristico profumo floreale, con note fruttate e un aroma estremamente delicato.

Colore: paglierino.

Aspetto: limpido.

Gradazione: 5,2%



Superior 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%

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.



ESCLUSIVA

**SOLO NEI NOSTRI
LOCALI E NELLA
BIRRERIA A
FELTRE**

*Direttamente
dal Tank*



Pedavena Centenario prodotto non pastorizzato e non filtrato

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

Birra lager speciale, creata in occasione dell'anniversario dei 100 anni dalla nascita della 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. Colore: biondo. Aspetto: torbido. Gradazione: 5,5%



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.

I lunghi tempi di fermentazione e di maturazione consentono di ottenere un'elevata intensità olfattiva e un gusto complesso e fruttato con note di mela, vaniglia e mandorla. Colore: chiaro. Aspetto: limpido. Gradazione: 8%



Erdinger Weissbräu

piccola 0,30 l.
media 0,50 l.

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



GUINNESS®

Guinness

piccola 0,25 l.
media 0,50 l.

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

L'ORIGINALE DALL'IRLANDA



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 dover 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.



LE OSPITI DALL'ESTERO

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 •

Grad. 4,4° 0,33 Lt.

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 •

Grad. 4,8° 0,50 Lt.

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 e di colore, di spazi dove il tempo non ha fretta, ha bisogno di tranquillità.

• STRONG LAGER •

Grad. 9,0° 0,33 Lt.

Blanche de Liège



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 •

Grad. 5,5° 0,25 Lt.

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 •

Grad. 10,5° 0,33 Lt.

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 •

Grad. 8,0° 0,33 Lt.

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. È soprattutto da degustazione. Rifermentata in bottiglia.

• DUBBEL •

Grad. 8° 0,33 Lt.

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 •

Grad. 6,0° 0,33 Lt.

The White Hag - Ninth Wave (barattolo)



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.

• APA •

Grad. 5,4° 0,33 Lt.

Birrificio del Ducato - Machete



Colore dorato intenso. Schiuma panna persistente. Amaro deciso ma equilibrato con la parte fruttato. Si abbina a piatti speziati o piccanti. Carne grigliata. Pesce fritto. Formaggi.

• DOUBLE IPA •

Grad. 7,6° 0,33 Lt.

The White Hag - La Puca (barattolo)



La Puca Berry Hibiscus & Ginger è una Sour Ale dall'inconfondibile colore tendente al fucsia. Birra a fermentazione mista, vengono aggiunte avena, buccia di limone, coriandolo, ibisco, zenzero e bacche rosse che le donano un ricco bouquet olfattivo.

• SOUR / WILD ALE •

Grad. 3,5° 0,33 Lt.

Birrificio del Ducato Verdi Imperial Stout



Colore ebano scuro. Schiuma cappuccino persistente. Amaro da tostature. Sfumature liquorose. Piccante sul finale. Si abbina a dolci al cioccolato, pasticceria secca, formaggi erborinati.

• STOUT •

Grad. 8,2° 0,33 Lt.

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. Birra con fermentazione in bottiglia.

• BELGIAN BLONDE ALE •

Grad. 6,0° 0,33 Lt.

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 •

Grad. 9,0° 0,33 Lt.

Theakstons XB



Una birra forte e corposa con una sottile ma superba miscela di due tipi di bitter e tre varietà di luppolo alla frutta. Prodotta per la prima volta nel 1982 per celebrare l'acquisto della Carlisle Brewery da parte di Theakstons alcuni anni prima. Forte di gravità, luppolatura bassa ma complessa.

• EXTRA BITTER ALE •

Grad. 4,5° 0,50 Lt.

Duchesse Cherry



Prodotta solo con vere ciliegie belghe dalla regione di Sint-Truiden nel Limburgo. A differenza delle più famose birre Kriek, la birra base della "Duchess Cherry" non è una Lambic. Maturata in botti di rovere subisce una seconda fermentazione selvatica e poi vengono aggiunte le ciliegie.

• FLEMISH RED ALE KRIEK •

Grad. 6,8° 0,33 Lt.

BIRRE IN BOTTIGLIA

San Gabriel



Colore giallo oro, con gradevole intensità olfattiva di malto, caratterizzata da un corpo rotondo orientato al malto con leggero sentore di mandorla e miele.

• BIRRA ARTIGIANALE •

Grad. 5,0° 0,50 Lt.

San Gabriel Ambra Rossa



Colore rosso ambrato con schiuma persistente, delicati sentori caramellati e vegetali, corpo rotondo e maltato in sintonia con il nobile amaro del radicchio. Lieve frizzantezza, retrogusto erbaceo e morbido.

• BIRRA ARTIGIANALE •

Grad. 5,5° 0,50 Lt.

... 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 della tradizione.

Grad. 4,8° 0,33 Lt.

Pedavena 0,33 l.

Corona 0,33 l.

Dolomiti Speciale 0,75 l.

LA CARTA DEI VINI

Bollicine

Prosecco Bortolomiol 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)

BIBITE ALLA SPINA E LATTINA

Pepsi Cola ALLA SPINA

Coca Cola - Coca Cola Zero LATTINA

Fanta LATTINA

The Limone - Pesca LATTINA

Red Bull energy drink LATTINA

BIBITE IN BOTTIGLIA

Coca Cola - Tassoni - Chinotto

Schweppes Lemon - Tonic

Acqua Naturale / Frizzante 0,75 cl

SUCCHI DI FRUTTA

Ace - Ananas - Arancia - Pesca - Pera - Pompelmo



NO COPERTO

FRITTI

Patate

Crocchette di Patate

Patate Dippers "CO EA SCORSA"

Anelli di Cipolla

Olive Ascolane

Mozzarelline

Pepite di Pollo

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 di salse (ketchup, maionese, salsa rosa)

TAGLIERI

Tagliere di Prosciutto (Parma 24 mesi)

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

Cestino di Pane del Nostro Forno

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

Mezza

Intera

Alcuni prodotti possono essere all'origine surgelati

Specialità

BRUSCHETTONE

NO COPERTO

Cencenighe

aglio, olio, salsa di pomodoro, mozzarella e origano

Agordo

aglio, olio, salsa di pomodoro, mozzarella e funghi

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

PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio olio e peperoncino

NO WEEK END (venerdì, sabato e domenica)

abbinamento birraio: *Pedavena*

Spaghetti alla carbonara

NO WEEK END (venerdì, sabato e domenica)

abbinamento birraio: *Pedavena*

Spätzle alla dolomitica

spätzle di spinaci con panna e speck

abbinamento birraio: *Superior*

Gnocchi Pedavena

gnocchetti di mais con fonduta di formaggio e chiodini

abbinamento birraio: *Centenario*

PIATTONI UNICI

Leggero

verdure grigliate, mozzarella di bufala

abbinamento birraio: *Pedavena*

Chichirrichì

petto di pollo, zucchine e melanzane

abbinamento birraio: *Pedavena*

Piatto Pollo

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

abbinamento birraio: *Pedavena*

Austriaco

wiener schnitzel (cotoletta di maiale impanata) con patate fritte

abbinamento birraio: *Superior*

Feltrino

formaggio di malga alla piastra, polenta e funghi

abbinamento birraio: *Pedavena Centenario*

Americano

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

abbinamento birraio: *Pedavena*

Bellunese

pastin, fagioli all'uccelletto, polenta e formaggio fuso

abbinamento birraio: *Maissel's Weisse*

Salsicciato

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

abbinamento birraio: *Dolomiti Rossa*

Montanaro

goulash, polenta, patate fritte, formaggio e funghi

abbinamento birraio: *Superior*

Tanta Roba

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

abbinamento birraio: *Pedavena Centenario*

Bavarese

stinco al forno, crauti, pancetta, weiss würstel e patatine

abbinamento birraio: *Maissel's Weisse*

Il Piatto Reale (consigliato per 4 persone)

hamburger, petto di pollo, salsiccia, pancetta, patate fritte, melanzane, zucchine, peperoni e polenta

abbinamento birraio: *Superior*



Costicine alla griglia con polenta e patate

POENTA E OSSETI

Grigliata mista

costicine, salsiccia, pancetta, polenta e patate

EL NOSTRO BEKÉR

COPERTO

Galletto km zero ai ferri

porzione 500 gr. ca.

servito con patate fritte e salsa club

abbinamento birraio: *Pedavena*



Tagliata di Tacchino

servita con verdure grigliate e polenta

abbinamento birraio: *Superior*



Tagliata all'Aceto Balsamico (CARNE DI SCOTTONA km zero)

porz. 350 gr. ca.

servita su letto di rucola, pomodorini e riduzione all'aceto balsamico

abb. birraio: *Dolomiti Rossa*



Tagliata ai Ferri (CARNE DI SCOTTONA km zero)

porz. 350 gr. ca.

servita a scelta con patate fritte o con verdure grigliate

abbinamento birraio: *Centenario*

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

abb. birraio: *Dolomiti Rossa*

Hamburgata 2 x 260 gr. hamburger di scottona km zero

servito con patate fritte e verdure grigliate

abbinamento birraio: *Superior*

Specialità

La Bomba Bavarese

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

abbinamento birraio: *Maisel's Weisses*



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 -

abbinamento birraio: *Superior*

Piatto Vegetariano

doppio burger di spinaci servito con patate fritte e verdure grigliate





NO COPERTO

TOSTONI

Colindes

formaggio e verdure ai ferri (peperoni, melanzane e zucchine)

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

Pedavena

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 salsa rosa

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)

Specialità

Aggiunta posate

Alcuni prodotti possono essere all'origine surgelati.

Aggiunta salse

PIADINE

NO COPERTO

Misurina

formaggio, prosciutto cotto, pomodoro e lattuga

San Vito

formaggio, prosciutto cotto e funghi

Auronzo

provola, pancetta, peperoni e melanzane

Cortina

prosciutto crudo (Parma 24 mesi) e mozzarella

Romagnola

prosciutto crudo (Parma 24 mesi), squacquerone e rucola

Calalzo

formaggio, porchetta, funghi, cipolla e maionese

I RUSTICANI

Colmeda

mozzarella, lattuga, pomodoro, melanzane, zucchine e peperoni

Sorapiss

provola, speck, funghi e zucchine

Stizzon

formaggio, pancetta, carciofini e funghi

Fedaia

formaggio, porchetta, peperoni e maionese

Le Tofane

mozzarella, prosciutto 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.

COPERTO

Specialità

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 buono 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...

HAMBURGER
CLASSICO (km 0) 180 gr.
PATATINE FRITTE

HAMBURGER
DI SCOTTONA 200 gr.
PATATE DIPPERS

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

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

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

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



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 patatine fritte

CIABATTONA

M

xL

NO COPERTO

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

Sauris

speck, provola, funghi e rucola

Broz

philadelphia, bresaola, rucola e zucchine

Forni

asiago, soppressa e misto bosco

Cimolai

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

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**

PIZZE CLASSICHE

SUPERBATTUTA
...OLTRE 38 CM DI DIAMETRO

Marinara

salsa di pomodoro, aglio

Margherita

salsa di pomodoro, mozzarella e origano

Vegetariana

salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine

Primavera

salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e mais

Viennese

salsa di pomodoro, mozzarella e würstel

Inferno

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

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

Tonnata

salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Misto Bosco

salsa di pomodoro, mozzarella e funghi misti

Diavola

salsa di pomodoro, mozzarella e salamino piccante

Romana

salsa di pomodoro, mozzarella e acciughe

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

*Forno a
Legna*

>>> Tutti i Venerdì: Battuta al prezzo della normale <<<

PIZZE SPECIALI

COPERTO

Indiana

salsa di pomodoro, mozzarella, würstel 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

Destro

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

Rustica

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

Ciccio

salsa di pomodoro, mozzarella, provola, porcini e pancetta

Tirolese

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

Burrata

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

*Forno a
Legna*

LE BIANCHE



INSALATONE

Caprese

pomodoro, mozzarella fior di latte, origano

Leggera

lattuga, rucola, carote, pomodorini, olive nere, mais

Greca

feta greca, lattuga, cetrioli, olive nere, pomodoro

Sfiziosa

carote, olive nere, edamer, cipolla, pomodoro, lattuga, tonno

Classica

lattuga, rucola, pomodoro, carote, mozzarella, tonno, mais

Cresta

lattuga, rucola, petto di pollo a dadini, carote

Reggiana

bresaola, rucola, grana

Oceanica

lattuga, rucola, gamberetti, uovo, granchio

MENÙ PER I PICCOLI

Max 10 anni

Hamburger (solo carne), patate fritte e bibita

Wurstel, patate fritte e bibita

Toast, patate fritte e bibita

Cotoletta di pollo, patate fritte e bibita

DOLCI

Tartufo bianco / Tartufo nero

Profiteroles nero

Meringata alla vaniglia

Tiramisù in coppa

Tiramisù alla Birra

Cheesecake

Torta mele e cannella

Torta cioccolato monte nero

Pizza con nutella

THE E INFUSI

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 caratterizzato da un gusto delicato e fruttato di mele, che si armonizza perfettamente con il gusto dolce dei fiori di sambuco. I frutti biologici di questa composizione vengono 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.

6# Rooibos Vanilla Cederberg Mountains

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

The caldo al limone

CAFFETTERIA

Caffè (cena)

Caffè - Caffè macchiato

Caffè d'orzo

Cioccolata calda solo d'inverno

Bombardino crema zabaione, rum, panna montata - solo d'inverno

aggiunta panna montata

AMARI E LIQUORI

Amaro del Capo - Branca Menta - Montenegro - Jagermeister - Averna

Sambuca - Ramazzotti - Amaretto Disaronno - Unicum - Lucano

WHISKY

Jack Daniel's

Jameson

Macallan 7 years

Talisker 10 years

Lagavulin

Oban

Glenfiddich 19 years

Irish mist "whisky al miele"

VODKA

Vodka Secca

Vodka Fragola

Vodka Menta

Vodka Pesca

GRAPPE

Le Classiche

La Trentina

La Trentina in Barrique

La Diciotto Lune

Alle Erbe

Alla Camomilla

Al Cumino

Al Ginepro

Al Pino Mugo

MARZADRO



... altre Grappe ...

Nardini

Prime Uve bianca

Storica Nera Domenis

Of di Bonollo

RUM

Pampero anniversario

Zacapa 23 years

Clement Tres-vieux 15 years



LE PALLOTTOLE

Tequila

Pampero

Prosecco Bum Bum

Rum e Pera

LONG DRINK

Gin Tonic / Lemon

Gin Tonic / Lemon Speciale

Gin Tonic / Lemon Premium

Havana 7 Cola

Jack e Cola

Long Island

COCKTAILS ALLA BIRRA

El Presidente

birra Pedavena, succo d'arancia, Cointreau, ghiaccio tritato e granatina

El Gordon

birra Pedavena, rum, amaretto Disaronno, ghiaccio tritato

El Maggy

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

El Destro

birra Pedavena, zucchero di canna, lime, maracuja, ghiaccio tritato

COCKTAILS

Spritz

Peda-Spritz da provare !
fatto con la birra...

Screw Driver

vodka, succo d'arancia

Margarita

tequila, cointreau, succo di limone, ghiaccio tritato

Manhattan

martini rosso, canadian club

Americano

bitter, campari, martini rosso

Negroni

bitter, campari, gin, martini rosso

GinBull

redbull, gin

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 curaçao

Alex

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

Caipiriña

zucchero di canna, lime, cachaca

Caipiroska

zucchero di canna, lime, vodka

Caipiroska alla fragola

zucchero di canna, lime, vodka, fragole fresche

Mojito

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

Cocktail analcolico

- 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.

Le modifiche al listino verranno conteggiate:

*“Aggiungendo pagherai,
ma togliendo non risparmierai”*

Visita la saletta dedicata ai bambini al primo piano.
Per tanto divertimento e non annoiarsi mai....

La direzione declina ogni responsabilità per danni a oggetti o persone, responsabilità che è totalmente a carico dei genitori o chi per essi.

La Direzione

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.*

WWW.PEDAVENAMIRANO.IT