

# COLAZIONE IN PIOLA

Piola nasce nel 1986 a Treviso in Via Filodrammatici, per trasferirsi poi nel 2001 in Via Carlo Alberto fino al 2023 e ora si trova in Via Terraglio 31. Piola è presente anche in altri Paesi del mondo: Stati Uniti, Messico, Brasile, Argentina, Cile e Turchia.

## PROPOSTE DOLCI

Ricordando il famoso BAR da ICO, che qui, con le sue generose colazioni, temprava e allettava di buon mattino i trevigiani.

<b>PARIS, le nostre brioches</b> (1-3-6-7-8) <i>Vuota - Marmellata di Albicocca - Crema Chantilly - Nutella - Pistacchio</i>	<b>1,50 €</b>
<b>LE VEGANE</b> (1-3-5-6-7-8-10-11) <i>Curcuma e Fiocchi d'Avena - Papaya e Mango</i>	<b>1,70 €</b>
<b>BRIOCHE MINI</b> (1-3-7)	<b>1,00 €</b>
<b>BROWNIES AL CIOCCOLATO</b> (3-7-8) <i>Gluten Free</i>	<b>2,50 €</b>
<b>PANE BURRO E MARMELLATA</b> (1-7-8) <i>Con il nostro pane da grani antichi e BIO + Burro artigianale + Marmellate a scelta tra Arance amare - Fragola - Albicocca</i>	<b>3,50 €</b>
<b>PANE BURRO E ZUCCHERO DI CANNA</b> (1-7) <i>Con il nostro pane da grani antichi e BIO + Burro artigianale + zucchero di canna</i>	<b>2,80 €</b>
<b>LATTE E CEREALI</b> (1-6-7-8) <i>Cereali a scelta tra: Müesli croccante - Riso soffiato al cioccolato</i>	<b>2,50 €</b>
<b>DOLCI DA CREDENZA</b> (1-3-7) <i>Torta di Mandorle - Pere e cioccolato - Grano saraceno, carote e marmellata di lamponi</i>	<b>4,00€</b>

Al nostro angolo PANETTERIA puoi acquistare diversi tipi di pane, proveniente da farine di grani antichi e BIO.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.  
ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

## PANCAKES

---

<b>PANCAKE 1</b> (1-3-7) <i>Sciroppo d'acero, panna montata e frutti di bosco</i>	<b>5,50 €</b>
<b>PANCAKE 2</b> (1-3-7-8) <i>Nutella, granella di nocciole e panna montata</i>	<b>5,50 €</b>
<b>PANCAKE 3</b> (1-3-7) <i>Marmellata di arance amare</i>	<b>5,00 €</b>

## PROPOSTE SALATE

---

<b>BRIOCHE SALATA 1</b> (1-3-7-8-11) <i>con cotto e emmenthal</i>	<b>3,00 €</b>
<b>BRIOCHE SALATA 2</b> (1-3-7-8-11) <i>vegetariana</i>	<b>3,00 €</b>
<b>BUN SFOGLIATO</b> (1-3-7) <i>speck, brie e tabasco</i>	<b>3,00 €</b>

## I NOSTRI TOAST

---

<b>TOAST 1</b> (1-3-7) <i>con pane in cassetta artigianale fermentato Burro, prosciutto cotto alla brace "L'Arroganza" affinato su braci di faccio e emmenthal</i>  <i>(salsa rosa inclusa)</i>	<b>6,50 €</b>
<b>TOAST 2</b> (1-3-7) <i>con pane in cassetta artigianale fermentato Vegetariano con burro artigianale, verdure di stagione e emmenthal</i>  <i>(salsa rosa inclusa)</i>	<b>6,00 €</b>

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.  
ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

# CAFFETTERIA

---

<i>Caffè</i>	<b>1,30 €</b>
<i>Caffè doppio</i>	<b>2,50 €</b>
<i>Macchiato</i>	<b>1,30 €</b>
<i>Macchiatone</i>	<b>1,50 €</b>
<i>Aggiunta di latte di soia o mandorla</i>	<b>0,50 €</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>1,70 €</b>
<i>Latte Macchiato</i>	<b>2,00€</b>
<i>Orzo</i>	<b>1,40 €</b>
<i>Gingseng</i>	<b>1,70 €</b>
<i>Decaffeinato</i>	<b>1,40 €</b>
<i>Caffe Americano</i>	<b>1,50 €</b>
<i>English Breakfast Tea - The Verde - Tisana al finocchio</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Cioccolata Calda</i>	<b>4,50 €</b>
<i>Cioccolata Calda con panna</i>	<b>5,00 €</b>
<i>Mocaccino</i>	<b>3,50 €</b>
<i>Marocchino</i>	<b>2,00 €</b>
<i>Schiumetta</i>	<b>1,00 €</b>

*Coloro che sono  
delle generazioni  
Boomer e X,  
ricorderanno le  
colazioni da ICO,  
al ritorno dalla  
discoteca: l'ultimo  
piacere prima di  
tornare a casa, alle  
prime luci dell'alba.*

## DRINKS

---

<b>SPREMUTA D'ARANCIA</b>	<b>3,50 €</b>
<b>ESTRATTI DI FRUTTA</b> <i>Ricette di stagione</i>	<b>4,50 €</b>
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b> <b>BIO PLOSE</b> <i>Mirtillo - Ace - Mela - Pera - Albicocca - Pesca</i>	<b>3,50 €</b>

## ACQUA

---

<i>Bott. 0,75L</i>	<b>2,50 €</b>
<i>Bott. 0,5L</i>	<b>1,50 €</b>

## BIBITE

---

<i>Coca Cola</i>	<i>33 cl</i> <b>3,00 €</b>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>33 cl</i> <b>3,00 €</b>
<i>Tonica</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Aranciata</i>	<b>3,00 €</b>
<i>The Limone</i>	<b>3,00 €</b>
<i>The Pesca</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Chinotto</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Lemonsoda</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Gingerino</i>	<b>2,50 €</b>

# IL PRANZO IN PIOLA

Piola nasce nel 1986 a Treviso in Via Filodrammatici, per trasferirsi poi nel 2001 in Via Carlo Alberto fino al 2023 e ora si trova in Via Terraglio 31. Piola è presente anche in altri Paesi del mondo: Stati Uniti, Messico, Brasile, Argentina, Cile e Turchia.

## DALLA CUCINA

---

<b>LASAGNETTA ai PISELLI</b> (1-3-7) <i>Basilico e provola</i>	<b>9,00 €</b>
<b>ORECCHIETTE alla CREMA DI BROCCOLI</b> (1-5-7-8) <i>Con crumble di curcuma e noci</i>	<b>8,50 €</b>
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> (1-5-7-8) <i>e asparagi</i>	<b>9,50 €</b>
<b>INSALATA DI FARRO E QUINOA</b> (1-4-6-11) <i>con verdure e ricotta affumicata</i>	<b>8,50 €</b>
<b>VELLUTATA DI FUNGHI</b> (1-7-9) <i>Con crostini al rosmarino</i>	<b>8,50 €</b>
<b>ROAST BEEF ALL'INGLESE</b> (1)	<b>10,00 €</b>
<b>INSALATA PRIMAVERA</b> (8-6-11) <i>Misticanza, spinaci freschi, granella di nocciole, mele, pancetta croccante, senape al miele</i>	<b>11,00 €</b>
<b>CESAR SALAD</b> (1-4-5-7-10) <i>Misticanza, pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar</i>	<b>11,00 €</b>
<b>INSALATA NIÇOISE</b> (3-4) <i>Misticanza, spinaci freschi, granella di nocciole, mele, pancetta croccante, senape al miele</i>	<b>11,00 €</b>
<b>CONTORNI</b> <i>Insalata mista Patate arrosto Zucchine alla menta</i>	<b>3,50 €</b>

Al nostro angolo PANETTERIA puoi acquistare diversi tipi di pane, proveniente da farine di grani antichi e BIO.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.  
ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

# PINSA ALLA PALA

---

<b>1</b> (1-6) <i>Olio, sale, pepe, rosmarino</i>	<b>6,50 €</b>
<b>2</b> (1-6-7) <i>Olio, rosmarino e lardo di Pata Negra</i>	<b>8,50 €</b>
<b>3</b> (1-6) <i>Salsa di pomodoro, aglio e origano (in cottura)</i>	<b>6,50 €</b>
<b>4</b> (1-6-7) <i>Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala in cottura e basilico</i>	<b>8,50 €</b>
<b>5</b> (1-4-6-7) <i>Pomodorino, stracciatella, acciuga, capperi e zest di limone</i>	<b>9,00€</b>
<b>6</b> (1-6-7) <i>Mozzarella di bufala e prosciutto crudo</i>	<b>10,00 €</b>
<b>7</b> (1-4-6-7) <i>Mozzarella di bufala, salmone e zest d'arancia</i>	<b>10,00 €</b>
<b>8</b> (1-6-7) <i>verdure stufate, pinoli, semi di zucca, semi di lino e salsa tzaziki</i>	<b>9,00 €</b>

*Pinsa alla Pala,  
chiamata anche  
Scrocchiarella,  
famosa per la sua  
leggerezza,  
fragranza  
e digeribilità:  
il vanto di Roma.*

COPERTO 1,50 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €  
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €  
Altre aggiunte 2,00 €

\*INGREDIENTE SURGELATO  
\*\*SOLO IN STAGIONE

## PIZZE CLASSICHE

---

<b>MARGHERITA</b> (1-6-7)	<b>7,00 €</b>
<b>MARINARA</b> (1-6)	<b>5,50 €</b>
<b>ROMANA</b> (1-6-7)	<b>8,00 €</b>
<b>DIAVOLA</b> (1-6-7)	<b>8,50 €</b>
<b>4 FORMAGGI</b> (1-6-7)	<b>9,00 €</b>
<b>CAPRICCIOSA</b> (1-6-7)	<b>9,00 €</b>
<b>VIENNESE</b> (1-6-7)	<b>8,00 €</b>
<b>SICILIANA</b> (1-6-7)	<b>8,50 €</b>
<b>TONNO E CIPOLLA</b> (1-6-7)	<b>9,00 €</b>
<b>CALZONE</b> (1-6-7)	<b>9,00 €</b>

Tutte le pizze sono con impasti a lunga lievitazione.

Sono disponibili anche pizze con farine ai cereali.

### PROVA LE PIZZE CLASSICHE ANCHE CON L'AGGIUNTA DEI NOSTRI FORMAGGI E SALUMI SELEZIONATI:

*cotto alla brace, prosciutto crudo, speck, formaggio taleggio, cacio ricotta di capra +*

**Da  
2,50 €**

# PIZZE PIOLA, FAMOSI PER LA PIZZA

## LE ROSSE

I nomi di città, usati come codici delle pizze, sono un omaggio all'Italia dei mille comuni che da sempre contribuiscono all'eccellenza della cucina italiana.

<b>PIOLA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodori secchi</i>	<b>9,50 €</b>
<b>MODERNA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco, rucola e scaglie di grana</i>	<b>9,00 €</b>
<b>ROSSA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco e basilico</i>	<b>8,50 €</b>
<b>ORTOMISTO</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, melanzane, zucchine e pomodoro ciliegino</i>	<b>9,00 €</b>
<b>PATATA CITY</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte e patate fritte*</i>	<b>8,00 €</b>
<b>CARNE &amp; COMPAGNIA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, pasta di salsiccia, salamino piccante, würstel e patate fritte*</i>	<b>13,00 €</b>
<b>PARMA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane e grana in cottura</i>	<b>9,00 €</b>
<b>AGRIGENTO</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, scamorza, melanzane e pomodoro fresco</i>	<b>9,50 €</b>
<b>AREZZO</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, pomodori secchi, olive nere e basilico</i>	<b>9,50 €</b>

COPERTO 1,50 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €  
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €  
Altre aggiunte 2,00 €

\*INGREDIENTE SURGELATO  
\*\*SOLO IN STAGIONE



<b>TARVISIO</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte patate fritte* e würstel</i>	<b>9,00 €</b>
<b>AOSTA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino, formaggio taleggio e funghi</i>	<b>10,00 €</b>
<b>ENNA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, scamorza affumicata e</i>	<b>10,00 €</b>
<b>UDINE</b> (1-6-7) <i>pomodoro, prosciutto crudo, basilico e burrata alla ricotta fuori cottura</i>	<b>12,00 €</b>
<b>ALTAMURA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, 'nduja, origano, pomodoro fresco e burrata alla ricotta fuori cottura</i>	<b>12,00 €</b>
<b>FOLRÌ</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodoro ciliegino e basilico</i>	<b>12,00 €</b>
<b>AMATRICE</b> (1-6-7) <i>pomodoro, cipolla, pancetta, grana grattugiato (in cottura)</i>	<b>9,00 €</b>
<b>LICATA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, 'nduja, caciotta di capra e olive</i>	<b>10,00 €</b>

Tutte le pizze sono  
con impasti a lunga  
lievitazione.

Sono disponibili  
anche pizze con  
farine ai cereali.

## LE BIANCHE

---

<b>VERCELLI</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alla brace, scamorza affumicata e zucchini</i>	<b>11,00 €</b>
<b>CUNEO</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, formaggio taleggio, funghi porcini e speck</i>	<b>11,00 €</b>
<b>PERUGIA</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, pomodorini secchi, basilico e mozzarella di bufala fuori cottura</i>	<b>11,50 €</b>
<b>LECCE</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, porcini a lamelle*, lardo di Pata Negra</i>	<b>12,00 €</b>
<b>MONZA</b> (1-6-7-8) <i>mozzarella fiordilatte, caciotta di capra, miele e noci</i>	<b>10,00 €</b>
<b>FROSINONE</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, patate al rosmarino e lardo di Pata Negra</i>	<b>11,00 €</b>
<b>TERNI</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, brie, salmone affumicato e prezzemolo</i>	<b>11,00 €</b>
<b>CARRARA</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, roast beef, valeriana, senape al miele, olio evo</i>	<b>12,00 €</b>

Tutte le pizze sono con impasti a lunga lievitazione.

Sono disponibili anche pizze con farine ai cereali.

COPERTO 1,50 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €  
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €  
Altre aggiunte 2,00 €

\*INGREDIENTE SURGELATO  
\*\*SOLO IN STAGIONE

## PIZZE SPECIALI

### AGLI ASPARAGI and much more ...

---

Omaggio agli  
asparagi,  
protagonista  
importante della  
gastronomia di  
questo territorio.

<b>MORGANO**</b> (1-3-6-7) <i>Mozzarella fior di latte, bufala, puntarelle saltate aglio e acciughe, lardo di Pata Negra e pecorino a scaglie</i>	<b>12,00 €</b>
<b>SCANDOLARA**</b> (1-6-7) <i>Salsa di pomodoro, scamorza, carciofi saltati*, olio piccante e pancetta in cottura</i>	<b>11,00 €</b>
<b>CIMADOLMO**</b> (1-6-7) <i>Mozzarella fior di latte, pancetta, asparagi e pecorino a scaglie</i>	<b>11,00 €</b>
<b>SCORZE***</b> (1-6-7) <i>Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pesto di rucola e pomodoro secco</i>	<b>10,00 €</b>
<b>BASSANO**</b> (1-6-7) <i>Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Brie , asparagi, uova strapazzate</i>	<b>11,00 €</b>
<b>SANT'ALBERTO**</b> (1-6-7) <i>Mozzarella fior di latte, crema di asparagi, asparagi e lardo di Pata</i>	<b>11,00 €</b>

## PIZZE VEGANE

---

<b>CASIER**</b> (1-6-7) <i>salsa di pomodoro, olive nere, cipolla di Tropea,origano, spinaci freschi, olio evo</i>	<b>9,50 €</b>
<b>SILEA**</b> (1-6-7) <i>Pesto di rucola, pomodori secchi, olive nere, basilico, olio evo</i>	<b>9,50 €</b>

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

## PIZZE P30

---

<b>30.0</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella, origano e basilico</i>	<b>9,00 €</b>
<b>30.1</b> (1-6-7) <i>pomodoro, salamino piccante e mozzarella di bufala fuori cottura</i>	<b>10,00 €</b>
<b>30.2</b> (1-4-6-7-11) <i>pomodoro, stracciatella di burrata, valeriana, salmone affumicato e sesamo nero (tutto fuori cottura)</i>	<b>12,50 €</b>
<b>30.3</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane</i>	<b>11,00 €</b>
<b>30.4</b> (1-6-7-10) <i>mozzarella fiordilatte, porchetta trevigiana, cipolla caramellata e senape</i>	<b>11,00 €</b>
<b>30.5</b> (1-6-7) <i>pomodoro, stracciatella di burrata, prosciutto crudo e basilico (tutto fuori)</i>	<b>13,00 €</b>
<b>30.6</b> (1-6-7) <i>mozzarella, cipolla di Tropea, olive nere, pomodoro ciliegino e prosciutto cotto alla brace fuori cottura</i>	<b>11,00 €</b>

La nostra  
PIZZAPANE  
soffice, morbida e  
leggera, simile ad  
una focaccia. Ideata  
in occasione dei 30  
anni di Piola.

COPERTO 1,50 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €  
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €  
Altre aggiunte 2,00 €

\*INGREDIENTE SURGELATO  
\*\*SOLO IN STAGIONE

# A PIZZ'

Più piccole,  
più grosse  
e il cornicione  
più soffice

**REGINA MARGHERITA** (1-6-7) **8,50 €**  
*pomodoro, mozzarella di bufala e basilico*

**POSILLIPO** (1-4-6-7) **9,50 €**  
*pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, acciughe, capperi e origano*

**POMPEI** (1-6-7) **9,50 €**  
*pmozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, friarielli\* e salsiccia*

**SPACCANAPOLI** (1-4-6-7) **10,00 €**  
*pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, acciughe e olive nere*

**SCAMPIA** (1-6-7) **10,00 €**  
*pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, grana a scaglie, basilico e pomodoro ciliegino*

**AMANTEA** (1-6-7) **10,00 €**  
*pomodoro, mozzarella di bufala, origano, olive e 'nduja*

**ISCHIA** (1-6-7) **10,00 €**  
*pomodoro, olive, capperi, origano, pomodoro ciliegino, basilico e mozzarella di bufala fuori cottura*

**TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI  
CON I NOSTRI IMPASTI A LUNGA  
LIEVITAZIONE OPPURE AI CEREALI**

*Se sei intollerante al lattosio abbiamo anche la nostra alternativa vegetale alla mozzarella:*

**MOZZARELLA DI RISO** **+ 1,00 €**

*Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.*

*ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14*

# DOLCI

---

<b>TIRAMISU'</b> (1-3-7)	<b>5,00 €</b>
<b>DOLCE DI COMPAGNIA</b> (1-3-7) <i>crema di mascarpone con biscotti della casa</i>	<b>5,00 €</b>
<b>SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO</b> (1-3-6-7-8)	<b>4,50 €</b>
<b>SEMIFREDDO CREMOSO AL PISTACCHIO</b> (1-3-6-7-8)	<b>4,50 €</b>
<b>I NOSTRI DOLCI DA CREDENZA</b> (1-3-7) <i>con gelato alla crema</i>	<b>4,50 €</b>
<b>SGROPPINO AL LIMONE</b> (1-3-7) <i>bevanda analcolica a base di gelato</i>	<b>3,00 €</b>
<b>SGROPPINO AL LIMONE</b> (1-3-7) <i>con aggiunta di prosecco e vodka</i>	<b>4,00 €</b>

COPERTO 1,50 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €  
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €  
Altre aggiunte 2,00 €

\*INGREDIENTE SURGELATO  
\*\*SOLO IN STAGIONE

# BIRRE ALLA SPINA

---

<b>BIRRA MORETTI</b> <i>Lager</i>	20 cl <b>3,00 €</b> 40 cl <b>5,50 €</b>
<b>BIRRA MORETTI</b> <i>La Rossa</i>	20 cl <b>3,50 €</b> 40 cl <b>6,00 €</b>
<b>BIRRA MESSINA</b> <i>Cristalli di sale</i>	20 cl <b>3,50 €</b> 40 cl <b>6,00 €</b>
<b>LAGUNITAS</b> <i>IPA</i>	20 cl <b>3,50 €</b> 40 cl <b>6,00 €</b>
<b>RADLER</b> <i>Birra + limonata</i>	20 cl <b>3,50 €</b> 40 cl <b>6,00 €</b>

# BIRRE IN BOTTIGLIA

---

<b>1904 SEBASTIAN DA PIAN</b> <i>Bionda</i>	75 cl <b>13,00 €</b>
<b>1920 GIUSEPPE DA PIAN</b> <i>Rossa</i>	75 cl <b>13,50 €</b>
<b>1968 RICCARDO DA PIAN</b> <i>IPA</i>	75 cl <b>13,50 €</b>
<b>LUPULUS TRIPLE</b> <i>Bianca</i>	75 cl <b>13,00 €</b>
<b>GANTER HEFEWEIZEN</b> <i>Bianca</i>	50 cl <b>6,00 €</b>
<b>ICHNUSA NON FILTRATA</b> <i>Bianca</i>	33 cl <b>3,50 €</b>
<b>MORETTI ZERO</b> <i>Bionda Analcolica</i>	33 cl <b>3,50 €</b>
<b>MORETTI</b> <i>Bionda</i>	33 cl <b>3,50 €</b>
<b>CANEDIGUERRA</b> <i>Bianca</i>	33 cl <b>5,00 €</b>

## VINI

---

<b>VINO CARAFFA</b>	25 cl	<b>3,00 €</b>
<b>BIANCO FRIZZANTE</b>	50 cl	<b>5,00 €</b>
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE</b>	calice	<b>3,50 €</b>
<i>Extra Dry e Brut</i>	bottiglia	<b>18,00 €</b>
<b>BOLLICINA VENETA</b>	calice	<b>6,00 €</b>
<i>Colli Asolani IGP, Metodo Ancestrale</i>	bottiglia	<b>26,00 €</b>
<b>CARMENERE</b>	calice	<b>3,50 €</b>
<i>Vigna Dogarina</i>	bottiglia	<b>16,00 €</b>
<b>CHIARONNAY</b>	calice	<b>3,50 €</b>
<i>Vigna Dogarina</i>	bottiglia	<b>16,00 €</b>

## BIBITE

---

<i>Acqua Minerale Naturale/Gassata</i>	Bott. 0,75 L	<b>2,50 €</b>
<i>Acqua Minerale Naturale/Gassata</i>	Bott. 0,5 L	<b>1,50 €</b>
<i>Coca Cola alla spina</i>	30 cl	<b>3,00 €</b>
<i>Coca Cola alla spina</i>	50 cl	<b>5,00 €</b>
<i>Coca Cola</i>	33 cl	<b>3,50 €</b>
<i>Coca Cola Zero</i>	33 cl	<b>3,50 €</b>
<i>Tonica</i>		<b>3,50 €</b>
<i>Aranciata</i>		<b>3,50 €</b>
<i>The Limone</i>		<b>3,50 €</b>
<i>The Pesca</i>		<b>3,50 €</b>
<i>Chinotto</i>		<b>3,50 €</b>
<i>Lemonsoda</i>		<b>3,50 €</b>
<i>Gingerino</i>		<b>3,00 €</b>
<i>Succhi di Frutta Bio Plose: Mirtillo - Ace - Mela - Pera - Albicocca - Pesca</i>		<b>3,50 €</b>



# CAFFETTERIA

---

<i>Caffè</i>	<b>1,30 €</b>
<i>Caffè doppio</i>	<b>2,60 €</b>
<i>Macchiato</i>	<b>1,30 €</b>
<i>Macchiatone</i>	<b>1,50 €</b>
<i>Aggiunta di latte di soia o mandorla</i>	<b>0,50 €</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>1,70 €</b>
<i>Latte Macchiato</i>	<b>2,00€</b>
<i>Orzo</i>	<b>1,40 €</b>
<i>Gingseng</i>	<b>1,70 €</b>
<i>Decaffeinato</i>	<b>1,40 €</b>
<i>Caffe Americano</i>	<b>1,50 €</b>
<i>English Breakfast Tea - The Verde - Tisana al finocchio</i>	<b>4,00 €</b>

## LONG DRINK / AMARI / LIQUORI / GRAPPE

---

<i>SPRITZ</i>	<b>3,50 €</b>
<i>Aperol - Campari - Select - Cynar - Campari soda</i>	
<i>Negroni - Americano - Gin Tonic - Gin Lemon - Vodka Tonic - Vodka Lemon - Havana Cola</i>	<b>da 6,00 € a 9,00 €</b>
<i>Limoncello - Liquirizia</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Amaro del capo - Averna - Branca - Braulio - Fernet-Branca - Lucano - Montenegro - Di Saronno - Ramazzotti - Unicum - Jagermeister</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Vodka</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Tequila</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Sambuca</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Vecchia Romagna</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Whisky</i>	<b>8,00 €</b>
<i>GRAPPE</i>	
<i>Prime Uve - Storica Nera- Castagner</i>	<b>da 4,00 €</b>
<i>Castagner Barrique</i>	<b>a 5,00 €</b>

# IL PRANZO IN PIOLA WEEKEND

*Durante il fine settimana ti proponiamo una scelta di altri piatti della nostra cucina*

## DALLA CUCINA

---

<b>LASAGNETTA ai PISELLI</b> (1-3-7) <i>Basilico e provola</i>	<b>9,00 €</b>
<b>ORECCHIETTE alla CREMA DI BROCCOLI</b> (1-5-7-8) <i>Con crumble di curcuma e noci</i>	<b>8,50 €</b>
<b>VELLUTATA DI FUNGHI</b> (1-7-9) <i>Con crostini al rosmarino</i>	<b>8,50 €</b>
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> (1-5-7-8) <i>e asparagi</i>	<b>9,50 €</b>
<b>GNOCCHI</b> (1-3-7-8-9) <i>al ragù</i>	<b>10,00 €</b>
<b>INSALATA DI FARRO E QUINOA</b> (1-4-6-11) <i>con verdure e ricotta affumicata</i>	<b>8,50 €</b>
<b>COSTINE DI MAIALINO</b> (9) <i>con salsa BBQ cotte a bassa temperatura e patatine fritte*</i>	<b>16,00 €</b>
<b>TARTARE DI MANZO</b> (3-4-7-10) <i>olio d'oliva, sale e pepe, senape, capperi, acciughe, tuorlo d'uovo, salsa worcestershire</i>	<b>15,00 €</b>
<b>CESAR SALAD</b> (1-4-5-7-10) <i>Misticanza, pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar</i>	<b>11,00 €</b>
<b>INSALATA NIÇOISE</b> (3-4) <i>Misticanza, tonno, uova, acciuga, patate e fagiolini</i>	<b>11,00 €</b>
<b>INSALATA PRIMAVERA</b> (8-6-11) <i>Misticanza, spinaci freschi, mele, granella di nocciole, pancetta croccante, senape al miele</i>	<b>11,00 €</b>
<b>CONTORNI</b> <i>Insalata mista Patate arrosto Zucchine alla menta</i>	<b>3,50 €</b>

Al nostro angolo PANETTERIA puoi acquistare diversi tipi di pane, proveniente da farine di grani antichi e BIO.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.  
ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

# CENA IN PIOLA

Piola nasce nel 1986 a Treviso in Via Filodrammatici, per trasferirsi poi nel 2001 in Via Carlo Alberto fino al 2023 e ora si trova in Via Terraglio 31. Piola è presente anche in altri Paesi del mondo: Stati Uniti, Messico, Brasile, Argentina, Cile e Turchia.

## NELL'ATTESA

---

<b>PATATE FRITTE*</b> (1-2-3-9-7-14) <i>con salsa rosa</i>	<b>4,50 €</b>
<b>PATATE FRITTE* PROVENZALI</b> (1-2-9-7-14) <i>con trito d'aglio e prezzemolo</i>	<b>5,00 €</b>
<b>PATATE FRITTE* SPICY</b> (1-2-3-9-7-14) <i>con maionese alle spezie</i>	<b>5,00 €</b>
<i>Salse a richiesta</i>	<b>0,50 €</b>

## PIZZE CLASSICHE

---

<b>MARGHERITA</b> (1-6-7)	<b>7,00 €</b>
<b>MARINARA</b> (1-6)	<b>5,50 €</b>
<b>ROMANA</b> (1-6-7)	<b>8,00 €</b>
<b>DIAVOLA</b> (1-6-7)	<b>8,50 €</b>
<b>4 FORMAGGI</b> (1-6-7)	<b>9,00 €</b>
<b>CAPRICCIOSA</b> (1-6-7)	<b>9,00 €</b>
<b>VIENNESE</b> (1-6-7)	<b>8,00 €</b>
<b>SICILIANA</b> (1-6-7)	<b>8,50 €</b>
<b>TONNO E CIPOLLA</b> (1-6-7)	<b>9,00 €</b>
<b>CALZONE</b> (1-6-7)	<b>9,00 €</b>

Tutte le pizze sono con impasti a lunga lievitazione.

Sono disponibili anche pizze con farine ai cereali.

**PROVA LE PIZZE CLASSICHE ANCHE CON L'AGGIUNTA DEI NOSTRI FORMAGGI E SALUMI SELEZIONATI:**

*cotto alla brace, prosciutto crudo, speck, formaggio taleggio, cacio ricotta di capra +*

**Da  
2,50 €**

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

# PIZZE PIOLA, FAMOSI PER LA PIZZA

## LE ROSSE

I nomi di città, usati come codici delle pizze, sono un omaggio all'Italia dei mille comuni che da sempre contribuiscono all'eccellenza della cucina italiana.

<b>PIOLA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodori secchi</i>	<b>9,50 €</b>
<b>MODERNA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco, rucola e scaglie di grana</i>	<b>9,00 €</b>
<b>ROSSA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro fresco e basilico</i>	<b>8,50 €</b>
<b>ORTOMISTO</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, melanzane, zucchine e pomodoro ciliegino</i>	<b>9,00 €</b>
<b>PATATA CITY</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte e patate fritte*</i>	<b>8,00 €</b>
<b>CARNE &amp; COMPAGNIA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, pasta di salsiccia, salamino piccante, würstel e patate fritte*</i>	<b>13,00 €</b>
<b>PARMA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane e grana in cottura</i>	<b>9,00 €</b>
<b>AGRIGENTO</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, scamorza, melanzane e pomodoro fresco</i>	<b>9,50 €</b>
<b>AREZZO</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, pomodori secchi, olive nere e basilico</i>	<b>9,50 €</b>

COPERTO 2,00 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €  
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €  
Altre aggiunte 2,00 €

\*INGREDIENTE SURGELATO  
\*\*SOLO IN STAGIONE

<b>TARVISIO</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte patate fritte* e würstel</i>	<b>9,00 €</b>
<b>AOSTA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino, formaggio taleggio e funghi</i>	<b>10,00 €</b>
<b>ENNA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, scamorza affumicata e</i>	<b>10,00 €</b>
<b>UDINE</b> (1-6-7) <i>pomodoro, prosciutto crudo, basilico e burrata alla ricotta fuori cottura</i>	<b>12,00 €</b>
<b>ALTAMURA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, 'nduja, origano, pomodoro fresco e burrata alla ricotta fuori cottura</i>	<b>12,00 €</b>
<b>FOLRÌ</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodoro ciliegino e basilico</i>	<b>12,00 €</b>
<b>AMATRICE</b> (1-6-7) <i>pomodoro, cipolla, pancetta, grana grattugiato (in cottura)</i>	<b>9,00 €</b>
<b>LICATA</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, 'nduja, caciotta di capra e olive</i>	<b>10,00 €</b>

Tutte le pizze sono  
con impasti a lunga  
lievitazione.

Sono disponibili  
anche pizze con  
farine ai cereali.

## LE BIANCHE

---

<b>VERCELLI</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alla brace, scamorza affumicata e zucchini</i>	<b>11,00 €</b>
<b>CUNEO</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, formaggio taleggio, funghi porcini e speck</i>	<b>11,00 €</b>
<b>PERUGIA</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, pomodorini secchi, basilico e mozzarella di bufala fuori cottura</i>	<b>11,50 €</b>
<b>LECCE</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, porcini a lamelle*, lardo di Pata Negra</i>	<b>12,00 €</b>
<b>MONZA</b> (1-6-7-8) <i>mozzarella fiordilatte, caciotta di capra, miele e noci</i>	<b>10,00 €</b>
<b>FROSINONE</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, patate al rosmarino e lardo di Pata Negra</i>	<b>11,00 €</b>
<b>TERNI</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, brie, salmone affumicato e prezzemolo</i>	<b>11,00 €</b>
<b>CARRARA</b> (1-6-7) <i>mozzarella fiordilatte, roast beef, valeriana, senape al miele, olio evo</i>	<b>12,00 €</b>

Tutte le pizze sono con impasti a lunga lievitazione.

Sono disponibili anche pizze con farine ai cereali.

COPERTO 2,00 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €  
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €  
Altre aggiunte 2,00 €

\*INGREDIENTE SURGELATO  
\*\*SOLO IN STAGIONE

## PIZZE SPECIALI

### AGLI ASPARAGI and much more ...

---

**MORGANO\*\*** (1-3-6-7) **12,00 €**  
*Mozzarella fior di latte, bufala,  
puntarelle saltate aglio e acciughe,  
lardo di Pata Negra e pecorino a scaglie*

**SCANDOLARA\*\*** (1-6-7) **11,00 €**  
*Salsa di pomodoro, scamorza, carciofi  
saltati\*, olio piccante e pancetta  
in cottura*

**CIMADOLMO\*\*** (1-6-7) **11,00 €**  
*Mozzarella fior di latte, pancetta,  
asparagi e pecorino a scaglie*

**SCORZE\*\*\*** (1-6-7) **10,00 €**  
*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di  
latte, pesto di rucola e pomodoro secco*

**BASSANO\*\*** (1-6-7) **11,00 €**  
*Salsa di pomodoro, mozzarella fior di  
latte, Brie , asparagi, uova strapazzate*

**SANT'ALBERTO\*\*** (1-6-7) **11,00 €**  
*Mozzarella fior di latte, crema di  
asparagi, asparagi e lardo di Pata*

Omaggio agli  
asparagi,  
protagonista  
importante della  
gastronomia di  
questo territorio.

## PIZZE VEGANE

---

**CASIER\*\*** (1-6-7) **9,50 €**  
*salsa di pomodoro, olive nere, cipolla di  
Tropea,origano, spinaci freschi, olio evo*

**SILEA\*\*** (1-6-7) **9,50 €**  
*Pesto di rucola, pomodori secchi, olive  
nere, basilico, olio evo*

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14



## PIZZE P30

---

<b>30.0</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella, origano e basilico</i>	<b>9,00 €</b>
<b>30.1</b> (1-6-7) <i>pomodoro, salamino piccante e mozzarella di bufala fuori cottura</i>	<b>10,00 €</b>
<b>30.2</b> (1-4-6-7-11) <i>pomodoro, stracciatella di burrata, valeriana, salmone affumicato e sesamo nero (tutto fuori cottura)</i>	<b>12,50 €</b>
<b>30.3</b> (1-6-7) <i>pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane</i>	<b>11,00 €</b>
<b>30.4</b> (1-6-7-10) <i>mozzarella fiordilatte, porchetta trevigiana, cipolla caramellata e senape</i>	<b>11,00 €</b>
<b>30.5</b> (1-6-7) <i>pomodoro, stracciatella di burrata, prosciutto crudo e basilico (tutto fuori)</i>	<b>13,00 €</b>
<b>30.6</b> (1-6-7) <i>mozzarella, cipolla di Tropea, olive nere, pomodoro ciliegino e prosciutto cotto alla brace fuori cottura</i>	<b>11,00 €</b>

La nostra  
PIZZAPANE soffice,  
morbida e leggera,  
simile ad una  
focaccia.  
Ideata in occasione  
dei 30 anni di Piola.

COPERTO 2,00 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €  
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €  
Altre aggiunte 2,00 €

\*INGREDIENTE SURGELATO  
\*\*SOLO IN STAGIONE

# A PIZZ'

Più piccole,  
più grosse  
e il cornicione  
più soffice

**REGINA MARGHERITA** (1-6-7) **8,50 €**  
*pomodoro, mozzarella di bufala e basilico*

**POSILLIPO** (1-6-7) **9,50 €**  
*pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, acciughe, capperi e origano*

**POMPEI** (1-6-7) **9,50 €**  
*pmozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, friarielli\* e salsiccia*

**SPACCANAPOLI** (1-4-6-7) **10,00 €**  
*pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, acciughe e olive nere*

**SCAMPIA** (1-6-7) **10,00 €**  
*pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, grana a scaglie, basilico e pomodoro ciliegino*

**AMANTEA** (1-6-7) **10,00 €**  
*pomodoro, mozzarella di bufala, origano, olive e 'nduja*

**ISCHIA** (1-6-7) **10,00 €**  
*pomodoro, olive, capperi, origano, pomodoro ciliegino, basilico e mozzarella di bufala fuori cottura*

**TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI  
CON I NOSTRI IMPASTI A LUNGA  
LIEVITAZIONE OPPURE AI CEREALI**

*Se sei intollerante al lattosio  
abbiamo anche la nostra alternativa  
vegetale alla mozzarella:*

**MOZZARELLA DI RISO** **+ 1,00 €**

4



4

3



3A

3



# UN, DUE, TRE, PIOLA C'È

**1** PIOLA FILODRAMMATICI  
SECOLO SCORSO  
1986-1999

**2** PIOLA CARLO ALBERTO  
QUESTO SECOLO  
1999-2023

**3** PIOLA TERRAGLIO  
OGGI  
2024-FUTURO

2A

## DALLA CUCINA

---

<b>SARDE FRITTE</b> (4) <i>con salsa Wasabi</i>	<b>13,00 €</b>
<b>LASAGNETTA ai PISELLI</b> (3-4) <i>basilico e provola</i>	<b>9,00 €</b>
<b>RISOTTO ZAFFERANO E ASPARAGI</b> (2-7)	<b>9,50 €</b>
<b>TARTARE DI MANZO</b> (3-4-7-10) <i>olio d'oliva, sale e pepe, senape, capperi, acciughe, tuorlo d'uovo, salsa worcestershire</i>	<b>15,00 €</b>
<b>COSTINE DI MAIALINO</b> (9) <i>con salsa BBQ cotte a bassa temperatura e patatine fritte*</i>	<b>16,00 €</b>
<b>ROASTBEEF all'INGLESE</b> (9) <i>con insalatina e scaglie di grana</i>	<b>10,00 €</b>

## INSALATE

---

<b>INSALATA PRIMAVERA</b> (4) <i>Misticanza, spinaci freschi, mele, granella di nocciole, pancetta croccante, senape al miele</i>	<b>11,00 €</b>
<b>CAESAR SALAD</b> (3-4) <i>Misticanza, pollo, crostini di pane, scaglie di grana e salsa Caesar</i>	<b>11,00 €</b>
<b>INSALATA NIÇOISE</b> (2-7) <i>Misticanza, tonno, uova, acciuga, patate e fagiolini</i>	<b>11,00 €</b>

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari (vedi tabella allergeni o QR code) chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.  
ALLERGENI: Glutine 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia 6 - Latte 7 - Frutta a guscio 8 - Sedano 9 - Senape 10 - Semi di Sesamo 11 - Solfiti 12 - Lupini 13 - Molluschi 14

## DOLCI

---

<b>TIRAMISU'</b> (1-3-7)	<b>5,00 €</b>
<b>DOLCE DI COMPAGNIA</b> (1-3-7) <i>crema di mascarpone con biscotti della casa</i>	<b>5,00 €</b>
<b>SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO</b> (1-3-6-7-8)	<b>4,50 €</b>
<b>SEMIFREDDO CREMOSO AL PISTACCHIO</b> (1-3-6-7-8)	<b>4,50 €</b>
<b>I NOSTRI DOLCI DA CREDENZA</b> (1-3-7) <i>con gelato alla crema</i>	<b>4,50 €</b>
<b>SGROPPINO AL LIMONE</b> (1-3-7) <i>bevanda analcolica a base di gelato</i>	<b>3,00 €</b>
<b>SGROPPINO AL LIMONE</b> (1-3-7) <i>con aggiunta di prosecco e vodka</i>	<b>4,00 €</b>

## CAFFETTERIA

---

<i>Caffè</i>	<b>1,70 €</b>
<i>Caffè doppio</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Macchiato</i>	<b>1,70 €</b>
<i>Macchiatone</i>	<b>2,00 €</b>
<i>Aggiunta di latte di soia o mandorla</i>	<b>0,50 €</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>2,20 €</b>
<i>Latte Macchiato</i>	<b>2,50€</b>
<i>Orzo</i>	<b>1,70 €</b>
<i>Gingseng</i>	<b>2,00 €</b>
<i>Decaffeinato</i>	<b>1,70 €</b>
<i>Caffè Americano</i>	<b>1,70 €</b>
<i>La nostra selezione di Tè Inglesi Whittard</i>	<b>4,00 €</b>

COPERTO 2,00 €

Aggiunta di bufala, affettati e salmone 2,50 €  
Aggiunta di burrata alla ricotta 5,00 €  
Altre aggiunte 2,00 €

\*INGREDIENTE SURGELATO  
\*\*SOLO IN STAGIONE

# BIRRE ALLA SPINA

---

<b>BIRRA MORETTI</b> <i>Lager</i>	20 cl <b>3,00 €</b> 40 cl <b>5,50 €</b>
<b>BIRRA MORETTI</b> <i>La Rossa</i>	20 cl <b>3,50 €</b> 40 cl <b>6,00 €</b>
<b>BIRRA MESSINA</b> <i>Cristalli di sale</i>	20 cl <b>3,50 €</b> 40 cl <b>6,00 €</b>
<b>LAGUNITAS</b> <i>IPA</i>	20 cl <b>3,50 €</b> 40 cl <b>6,00 €</b>
<b>RADLER</b> <i>Birra + limonata</i>	20 cl <b>3,50 €</b> 40 cl <b>6,00 €</b>

# BIRRE IN BOTTIGLIA

---

<b>1904 SEBASTIAN DA PIAN</b> <i>Bionda</i>	75 cl <b>13,00 €</b>
<b>1920 GIUSEPPE DA PIAN</b> <i>Rossa</i>	75 cl <b>13,50 €</b>
<b>1968 RICCARDO DA PIAN</b> <i>IPA</i>	75 cl <b>13,50 €</b>
<b>LUPULUS TRIPLE</b> <i>Bianca</i>	75 cl <b>13,00 €</b>
<b>GANTER HEFEWEIZEN</b> <i>Bianca</i>	50 cl <b>6,00 €</b>
<b>ICHNUSA NON FILTRATA</b> <i>Bianca</i>	33 cl <b>3,50 €</b>
<b>MORETTI ZERO</b> <i>Bionda Analcolica</i>	33 cl <b>3,50 €</b>
<b>MORETTI</b> <i>Bionda</i>	33 cl <b>3,50 €</b>
<b>CANEDIGUERRA</b> <i>Bianca</i>	33 cl <b>5,00 €</b>

## VINI

---

<b>VINO CARAFFA</b>	25 cl	<b>3,00 €</b>
<b>BIANCO FRIZZANTE</b>	50 cl	<b>5,00 €</b>
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE</b>	calice	<b>3,50 €</b>
<i>Extra Dry e Brut</i>	bottiglia	<b>18,00 €</b>
<b>BOLLICINA VENETA</b>	calice	<b>6,00 €</b>
<i>Colli Asolani IGP, Metodo Ancestrale</i>	bottiglia	<b>26,00 €</b>
<b>CARMENERE</b>	calice	<b>3,50 €</b>
<i>Vigna Dogarina</i>	bottiglia	<b>16,00 €</b>
<b>CHIARONNAY</b>	calice	<b>3,50 €</b>
<i>Vigna Dogarina</i>	bottiglia	<b>16,00 €</b>

## BIBITE

---

<i>Acqua Minerale Naturale/Gassata</i>	Bott. 0,75 L	<b>2,50 €</b>
<i>Acqua Minerale Naturale/Gassata</i>	Bott. 0,5 L	<b>1,50 €</b>
<i>Coca Cola alla spina</i>	30 cl	<b>3,00 €</b>
<i>Coca Cola alla spina</i>	50 cl	<b>5,00 €</b>
<i>Coca Cola</i>	33 cl	<b>3,50 €</b>
<i>Coca Cola Zero</i>	33 cl	<b>3,50 €</b>
<i>Tonica</i>		<b>3,50 €</b>
<i>Aranciata</i>		<b>3,50 €</b>
<i>The Limone</i>		<b>3,50 €</b>
<i>The Pesca</i>		<b>3,50 €</b>
<i>Chinotto</i>		<b>3,50 €</b>
<i>Lemonsoda</i>		<b>3,50 €</b>
<i>Gingerino</i>		<b>3,00 €</b>
<i>Succhi di Frutta Bio Plose: Mirtillo - Ace - Mela - Pera - Albicocca - Pesca</i>		<b>3,50 €</b>

## LONG DRINK / AMARI / LIQUORI / GRAPPE

---

<i>SPRITZ</i>	<b>3,50 €</b>
<i>Aperol - Campari - Select - Cynar - Campari soda</i>	
<i>Negroni - Americano - Gin Tonic - Gin Lemon - Vodka Tonic - Vodka Lemon - Havana Cola</i>	<b>da 6,00 € a 9,00 €</b>
<i>Limoncello - Liquirizia</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Amaro del capo - Averna - Branca - Braulio - Fernet-Branca - Lucano - Montenegro - Di Saronno - Ramazzotti - Unicum - Jagermeister</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Vodka</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Tequila</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Sambuca</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Baileys</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Vecchia Romagna</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Whisky</i>	<b>8,00 €</b>
<i>GRAPPE</i>	<b>da 4,00 €</b>
<i>Prime Uve - Storica Nera- Castagner Castagner Barrique</i>	<b>a 5,00 €</b>