

ANTIPASTI

1	Verdure fritte *	€ 4.50
1 2 3 12	Olive ascolane *	€ 5.00
2	Bresaola di manzo, rucola e grana a scaglie	€ 7.00
2	Carpaccio di manzo, rucola e grana a scaglie	€ 7.00
2	Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	€ 8.00
1 2	Petto d'oca affumicato con crostini e riccioli di burro *	€ 8.00
	Affettato misto (pancetta, porchetta, speck, sopressa)	€ 6.00
2	Affettato misto con formaggio (asiago e grana, pancetta, porchetta, speck, sopressa)	€ 8.00
2 11	Sfilacci di cavallo con rucola, grana a scaglie e pomodorini secchi	€ 7.00
4	Gamberetti al naturale	€ 6.00
2 3 4 10 12	Gamberetti in salsa rosa	€ 6.00

* Prodotto surgelato

PRIMI PIATTI



	1	3	Fettuccine fatte in casa con:											
			Porcini freschi										€ 9.00	
			Pomodoro, ragù di carne										€ 8.00	
	1	2	3	Bigoli fatti in casa con:										
				Al sugo d'anitra										€ 9.00
				Al burro fuso										€ 8.00
1	2	3	4	5	6	9	13	14	Ravioli con:					€ 8.00
									Porcini, radicchio, zucca o asparagi (in base alla stagione)					
	1	2	Gnocchi fatti in casa con crema di zucca, porcini e scaglette di ricotta affumicata										€ 9.00	
	1	2	Gnocchi fatti in casa con:										€ 8.50	
			Ragù alla bolognese, pomodoro, burro e salvia*											
	1	2	3	Lasagne al ragù di carne										€ 8.00
	1	2	3	6	13	Tortellini ripieni di carne al burro e salvia							€ 7.50	
	1	2	3	6	13	Tortellini in brodo							€ 7.50	
2	3	4	5	6	9	13	14	Risotto con:					€ 9.00	
								Porcini, radicchio, zucca, asparagi* (in base alla stagione)						
	1	3	Pasta e fagioli										€ 7.50	
	1	2	Minestra in brodo										€ 6.00	

*Risotto minimo
per due persone*

** Prodotto surgelato*

SECONDI PIATTI

CARNE ALLA GRIGLIA

Braciola di vitello	€ 15.00
Braciola di maiale	€ 10.00
Filetto di manzo	€ 18.00
Filetto di puledro	€ 18.00
Roastbeef di manzo	€ 14.00
Fegato di vitello	€ 14.00
Costata di manzo	€ 4.00/hg
Salsicce di maiale	€ 10.00
Quarto di pollo (petto)	€ 10.00
Quarto di pollo (coscia)	€ 10.00
Wurstel con patate fritte	€ 10.00
Petto di tacchino (fetta)	€ 10.00

E NON SOLO

¹ ² ¹⁰	Filetto di manzo al pepe verde	€ 18.00
¹ ² ¹¹	Filetto di puledro al vino rosso	€ 18.00
	Tagliata di manzo al rosmarino su letto di rucola	€ 16.00
¹ ³	Cotoletta alla milanese con patate	€ 11.00
¹ ² ³ ⁴ ⁵ ⁹ ¹² ¹³	Baccalà alla vicentina con polenta	€ 16.00

CONTORNI & INSALATONE

Patate fritte € 3.50

Patate bollite € 3.50

Patate al forno € 4.00

Peperonata € 3.50

Verdura cotta (bieta erbette) € 3.50

Verdura alla griglia (zucchine, melanzane) € 3.50

Fagioli bolliti (anche con cipolla) € 3.50

Funghi misti € 4.50

Insalata mista € 3.50
(foglie verdi, radicchio, carote, cappuccio, pomodoro)

² ⁴ **DELICATA** € 10.00
foglie verdi, radicchio, pomodoro, carote, cappuccio, mozzarella, tonno

¹ ⁴ **PRIMAVERA** € 10.00
foglie verdi, radicchio, pomodoro, cappuccio, carote, gamberetti, pizza bianca con rosmarino

AUTUNNALE € 10.00
foglie verdi, radicchio, pomodoro, cappuccio, carote, cipolle, peperone crudo, prosciutto cotto

² **SAPORITA** € 10.00
foglie verdi, radicchio, pomodoro, carote, salamino, mozzarella di bufala, carciofi

TIROLESE € 9.00
foglie verdi, radicchio, carote, pomodoro, fagioli, patate lesse, wurstel

⁴ **NORDICA** € 11.00
foglie verdi, radicchio, rucola, pomodoro cigliegina, salmone

Gli ingredienti delle insalatone possono essere variati a scelta

Al Barcon
Ristorante - Pizzeria - Residence

PIZZE

COTTE IN FORNO A LEGNA

**CUCINA E PIZZERIA LAVORANO SEPARATAMENTE E
POTREBBERO AVERE TEMPI DI LAVORAZIONE DIVERSI.**

CI SCUSIAMO ANTICIPATAMENTE.

- **Farina INTEGRALE:** supplemento di €1.50
- **Farina di MULTICEREALI:** supplemento di €1.50
- **Le aggiunte variano di prezzo da €1.50 a €3.00 cad.**

** Alcuni ingredienti possono essere surgelati*

PIZZE D'AUTORE

COTTE IN FORNO A LEGNA

*Esperienza sensoriale indimenticabile. Esaltazione di gusti e profumi ottenuta grazie
ad abbinamenti studiati con cura e impegno*

*Un'alchimia fatta di esperienza, professionalità, attenzione nella selezione di prodotti
di alta qualità, puntando su ingredienti freschi e di stagione*

*Ascolta il tuo cuore ed entra in questo mondo magico che stimola i tuoi sensi alla
ricerca della soddisfazione gustativa, visiva ed olfattiva*

- | | | |
|----------|--|---------|
| 1 2 4 11 | ADRIATICA
fior di latte, philadelphia, code di gambero
profumate alle erbe, lardo di colonnata,
misticanza, gocce di crema balsamica | € 12.50 |
| 1 2 | ALTOPIANO
fior di latte, porcini lavorati dal fresco, scagliata
di ricotta affumicata | € 11.50 |

Al Barcon
Ristorante - Pizzeria - Residence

PIZZE D'AUTORE

COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	AUTUNNALE crema di zucca, fior di latte, porcini, ricotta affumicata, olio al rosmarino	€ 12.00
1 2	BLACK ANGUS passata rustica, burrata pugliese, pomodorini confit, black angus affumicato	€ 13.00
1 2 6	BOLOGNESE fior di latte, burrata pugliese, mortadella, granella di pistacchio	€ 11.00
1 2	BURRATA passata rustica, burrata pugliese, pomodorini confit, emulsione di basilico all'olio EVO	€ 10.00
1 2	BURRATA E CRUDO passata rustica, burrata pugliese, prosciutto crudo, emulsione di basilico all'olio EVO	€ 11.00
1 2	FARCITA passata rustica, fior di latte, roastbeef all'inglese, rucola, scaglie di grana	€ 12.00
1 2 4	INCONTRO fior di latte, robiolina al tartufo, code di gambero, erba cipollina, crema balsamica Ibisco e peperoncino	€ 12.00
1 2	SFIZIOSA fior di latte, mascarpone, spinaci saltati al burro, petto d'oca affumicato	€ 12.00
1 2 11	TROPEA fior di latte, cipolla rossa di Tropea caramellata, lardo di Colonnata, crema parmigiana (burrata e grana)	€ 12.00

SPECIALI

COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	ASIAGHESE pomodoro, mozzarella, asiago, prosciutto crudo, grana a scaglie, champignon freschi	€ 10.50
1 2	BAVARESE pomodoro, mozzarella, salsicce, wurstel, patate al forno	€ 10.00
1 2	BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, asiago, sopressa, porcini lavorati dal fresco	€ 12.00
1 2	BUFALINA pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala	€ 8.50
1 2 3	CARBONARA pomodoro, mozzarella, uovo (sbattuto), pancetta	€ 9.00
1 2	CAVALLINA pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, grana a scaglie, rucola	€ 9.50
1 2	DOCK pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta arrotolata, gorgonzola dolce	€ 10.00
1 2 4	ESTASI pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, zucchine trifolate, gamberetti, rucola	€ 10.50
1 2	ESTIVA pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala	€ 10.50
1 2 4 5	FRUTTI DI MARE pomodoro, mozzarella, frutti di mare	€ 12.00

SPECIALI

COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	GOLOSA pomodoro, mozzarella, champignon freschi, pancetta arrotolata, gorgonzola dolce	€ 10.00
1 2 6	GORGONOCE pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, noci	€ 9.00
1 2	GRAAL pomodoro, mozzarella, champignon freschi, porchetta, gorgonzola dolce	€ 9.50
1 2	LIGHT pomodoro, mozzarella, Philadelphia, pomodoro ciliegino, rucola	€ 9.50
1 2 4 5	MARI E MONTI pomodoro, mozzarella, frutti di mare, porcini lavorati dal fresco	€ 12.00
1 2	MEDITERRANEA pomodoro, mozzarella, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, rucola	€ 10.50
1 2	MESSICANA pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla rossa, salamino, salsiccia	€ 10.50
1 2 4	MILLEGUSTI pomodoro, mozzarella, di tutto un po'	€ 10.50
1 2	MILLEGUSTI VEGETARIANA pomodoro, verdure miste a sorpresa	€ 10.00
1 2	MONTANARA pomodoro, mozzarella, porcini lavorati dal fresco, speck, provola affumicata	€ 11.00

SPECIALI

COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	PRATAIOLA pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi chiodini, champignon freschi	€ 10.00
1 2	PRINCIPE pomodoro, mozzarella, salamino, funghi chiodini, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino	€ 11.00
1 2 4	SALMONATA pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, Philadelphia, pomodoro ciliegino	€ 11.50
1 2 4 11	SARDA pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, accciughe, origano	€ 9.00
1 2	SPECIALE pomodoro, mozzarella, champignon freschi, asiago, porchetta	€ 10.00
1 2 4 11	STEFANELLO pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, accciughe	€ 9.50
1 2	TARTUFATA pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, crema di tartufo	€ 10.00
1 2 4 11	THIENESE pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri, accciughe, pomodoro a fette, scaglie di grana	€ 10.00
1 2	TIROLESE pomodoro, mozzarella, speck in cottura, asiago, champignon freschi	€ 10.00
1 2	VENETA pomodoro, mozzarella, asiago, sopressa	€ 9.00

CLASSICHE

COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	BARCON mozzarella, pomodoro a fette, rucola, grana a scaglie	€ 8.00
1 2	BRIE E BRESAOLA pomodoro, mozzarella, brie, bresaola	€ 9.00
1 2	BRIE E RUCOLA pomodoro, mozzarella, brie, rucola	€ 8.50
1 2	CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	€ 9.00
1 2	CALZONE VEGETALE pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane trifolate	€ 9.00
1 2 11	CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche	€ 9.00
1 2	CONTADINA pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine trifolate	€ 9.00
1 2	FANTASIA pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla rossa, olive nere	€ 9.00
1 2	GRANA E PORCHETTA pomodoro, mozzarella, porchetta, grana a scaglie	€ 9.00
1 2	MARGHERITA pomodoro, mozzarella	€ 6.50
1	MARINARA pomodoro, aglio, origano	€ 5.50

CLASSICHE

COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2	MASCARPONE E CRUDO pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo	€ 10.00
1 2	MISTO BOSCO pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, porcini lavorati dal fresco	€ 11.00
1 2	PATATOSA pomodoro, mozzarella, patate fritte	€ 8.50
1 2	PATAWURSTEL pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel	€ 9.50
1 2	PORCINI pomodoro, mozzarella, porcini lavorati dal fresco	€ 10.50
1 2 11	PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 9.00
1 2	PROVOLONA pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, provola affumicata	€ 8.50
1 2	QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella, asiago, fontina, gorgonzola dolce	€ 8.50
1 2 11	QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi trifolati, salamino	€ 9.50
1 2	RADICCHIO E PANCETTA pomodoro, mozzarella, radicchio (di Treviso solo in stagione), pancetta arrotolata in cottura	(tardivo) € 10.00 (precoce) € 8.50
1 2	RICOTTA E SPINACI pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci	€ 9.00

CLASSICHE

COTTE IN FORNO A LEGNA

1 2 4 11	ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive taggiasche	€ 9.00
1 2	RUCOLA E STRACCHINO pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola	€ 8.00
1 2	RUSTICA pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, spinaci, ricotta	€ 8.50
1 2 4	TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	€ 9.00
1 2	VALTELLINA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	€ 10.00
1 2	VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni ai ferri	€ 9.00
1 2	VERDE E SPECK pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, speck	€ 9.00
1 2	VERDURE FRESCHE pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, radicchio, pomodoro a fette, peperone crudo	€ 8.50
1 2	VIENNESE pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7.50
1 2	ZUCCHINE E ASIAGO pomodoro, mozzarella, zucchine ai ferri, asiago	€ 9.00

DESSERT

FATTI IN CASA

1 2 3 6 **Tiramisù** € 5.00

2 3 6 13 **Panna cotta al cioccolato nero / caramello /
frutti di bosco caldi** € 4.00

2 3 6 13 **Crema catalana** € 4.00

DOLCI

1 2 3 6 7 13 **Profiteroles al cioccolato nero** € 4.00

1 2 3 6 7 13 **Meringata (panna e meringa)** € 4.00

1 2 3 6 7 13 **Torta della nonna** € 4.50

1 2 3 6 13 **Tortino caldo al cioccolato con gelato al fior
di latte** € 5.00

FRUTTA

1 **Ananas al naturale** € 5.00

2 **Ananas al Grand Marnier** € 6.50

Fragole al naturale (solo in stagione) € 4.00

Fragole con panna (solo in stagione) € 4.50

GELATI

2 3 6 7 13 **Gelato sciolto** € 1.80

1 2 3 6 **Tartufo bianco** € 4.50

1 2 3 6 **Tartufo al Cioccolato** € 4.50

1 2 3 6 13 **Sorbetto al limone** € 4.50

BIBITE

Bibita alla spina piccola	0.30 l	€ 3.00
Bibita alla spina media	0.50 l	€ 5.00
Aperitivo analcolico		€ 3.00
Aperitivo alcolico		€ 3.50
Bibite in bottiglia e lattina		€ 3.00
Acqua naturale o gasata (bottiglia)	0.50 l	€ 1.80

BIRRA

IN BOTTIGLIA

CORONA Birra Bionda - Gradi 4.6% Vol	0.33 l	€ 5.00
LEFFE BLONDE Birra Bionda Doppio Malto Gradi 6.8% Vol	0.33 l	€ 5.00
CERES Birra Bionda Doppio Malto Gradi 7.7% Vol	0.33 l	€ 5.00
HACKER PSHORR Birra Bionda Weiisse Gradi 5.5% Vol	0.50 l	€ 6.00
BECK'S ANALCOLIACA Birra Bionda - Gradi 0.3% Vol	0.33 l	€ 4.50

BIRRA

IN BOTTIGLIA

TERDOLEN BLOND Birra bionda 6,5% Vol	0.33 l	€ 5.50
TERDOLEN TRIPEL Birra scura 7,0% Vol	0.33 l	€ 5.00
TERDOLEN DONKER Birra ambrata 8,0% Vol	0.33 l	€ 5.00

BIRRA

ALLA SPINA

JUPILER Birra bionda 5,2%	0.20 l	€ 3.00
	0.40 l	€ 5.50
HEFE WEISSBIER - PAULANER Weissbier 5,5%	0.30 l	€ 4.50
	0.50 l	€ 6.00
LEFFE Birra rossa doppio malto 6,6%	0.25 l	€ 4.50
	0.40 l	€ 6.00
HOEGAARDEN Birra bianca 4,8%	0.30 l	€ 4.50
	0.50 l	€ 6.00

VINI

ALLA SPINA

ROSSO

CABERNET LISON

Portogruaro (VE) - Gradi 12% Vol

Bicch.	€ 3.00
0.25 l	€ 5.00
0.50 l	€ 9.00
1.00 l	€ 17.00

RABOSO

Ponte di Piave (TV) - Gradi 9.5% Vol

Bicch.	€ 3.00
0.25 l	€ 5.00
0.50 l	€ 9.00
1.00 l	€ 17.00

BIANCO

BIANCO FRIZZANTE

Ponte di Piave (TV) - Gradi 10.5% Vol

Bicch.	€ 3.00
0.25 l	€ 5.00
0.50 l	€ 9.00
1.00 l	€ 17.00

CHARDONNAY TREBASELEGHE

Padova (PD)

Bicch.	€ 3.00
0.25 l	€ 5.00
0.50 l	€ 9.00
1.00 l	€ 17.00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 1.60
Caffè d'orzo	€ 1.60
Caffè al Ginseng	€ 1.80
Macchiatone	€ 1.80
The al limone caldo	€ 3.50
Infusi	€ 3.50
Camomilla	€ 3.50

LIQUORI

Amari	€ 3.50
Whisky	€ 10.00
Grappe	da € 4.00 a € 7.00

LISTA DEGLI ALLERGENI

Si avvisano i gentili ospiti che nel libro degli ingredienti e degli allergeni del ristorante pizzeria "Al Barcon" sono presenti informazioni più approfondite.

1 Cereali contenenti glutine



2 Latte e prodotti a base di latte



3 Uova e prodotti a base di uova



4 Pesce e derivati



5 Molluschi e prodotti a base di molluschi



6 Frutta a guscio



7 Arachidi e prodotti a base di arachidi



8 Lupini e prodotti a base di lupini



9 Prodotti a base di crostacei



10 Senape e prodotti a base di senape



11 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

SO₂

12 Sedano e prodotti a base di sedano



13 Soia e derivati



14 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

