

SPECIALI **PRIMAVERA** 26



IMPASTO NAPOLI *PIZZA DOUGH NAPOLI*

CARBONARA di ASPARAGI VEGETARIANA 🌱 20

*mozzarella, tuorlo d'uovo,
asparagi, pancetta vegetale,
Trentingrana, pecorino romano,
pepe [1-3-7]*

*mozzarella, egg yolk, asparagus,
vegetable bacon, Trentingrana cheese,
pecorino romano, pepper [1-7]*

CARBONARA di ASPARAGI 🐷 20

*mozzarella, tuorlo d'uovo,
asparagi, guanciale, Trentingrana,
pecorino romano, pepe [1-3-7]*

*mozzarella, egg yolk, asparagus,
quiet pork cheek, Trentingrana cheese,
pecorino romano, pepper [1-3-7]*



SPECIALI

PRIMAVERA²⁶

IMPASTO VENETO *PIZZA DOUGH VENETO*

ASPARAGI & GORGONZOLA

mozzarella, asparagi, gorgonzola, noci caramellate, miele di acacia
mozzarella, asparagus, gorgonzola, caramelized walnuts, acacia honey

20

[1-7]

IMPASTO NAPOLI *PIZZA DOUGH NAPOLI*

ASPARAGI & UOVA

mozzarella, asparagi bianchi di Bassano, uova di quaglia, prezzemolo
mozzarella, white asparagus from Bassano, quail eggs, parsley

20

[1-3-7]

IMPASTO SENZA LIEVITO *PIZZA DOUGH WITHOUT YEAST*

CRUDO & ASPARAGI

mozzarella, prosciutto crudo di Parma, asparagi, Trentingrana
mozzarella, Parma ham, asparagus, Trentingrana

20

[1-7]

IMPASTO CONTEMPORANEO *MOTHER YEAST PIZZA*

VEGANA & ASPARAGI

crema di broccoli, asparagi, ravanelli, erbe primaverili, carote, cavolo cappuccio
fermentato, pane speziato
cream of broccoli, asparagus, radishes, spring herbs, carrots, firm cabbage, spiced bread

18

[1]

VINISELEZIONE PRIMAVERA²⁶

calice

CHAMPAGNE HENRIET-BAZIN [12,5%] **8**

Pinot noir 50%, Chardonnay 50%
vendage 2021, 30% de soléra depuis 1968
Sélection de parcelles, Premier Cru, Brut Nature - **BIO**
[Montagne de Reims - 1002km - Villers-Marmery (F)]

TRE BUVOLI opificio del pinot nero [12,5%] **8**

Pinot nero 100%
Metodo classico 36 mesi extra brut - **BIO**
[Colli Euganei e Berici - 42km - Gambugliano (VI)]

PROSECCO 2024 CA' DEI ZAGO [11%] **4**

Glera, Verdisio, Bianchetta, Perera - **BIO**
[Colli Trevigiani - 38km - San Pietro in Barbozza (TV)]

BARBABIANCA 2023 MARCO BARBA [10,5%] **4**

Garganega, Riesling Renano, Glera, Trebbiano - **BIO**
[77km - Gambellara (VI)]

LAGREIN ROSÈ 2024 ALOIS LAGEDER [11,5%] **4**

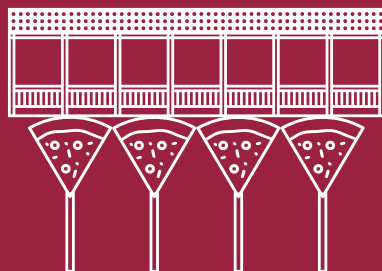
Lagrein - **BIO**
[Alto Adige - 115km - Magrè SSV (BZ)]

L'OMBRA DEL GATTO DEL CAPITANO 2023 **MASSIMO BRUTTI** [12,5%] **4**

Merlot, Corvina - **BIO**
[Zevio - 90km - Lago di Garda (VR)]

Ci riserviamo di sostituire i vini indicati, con un'etichetta selezionata di pari qualità, zona di provenienza e fascia di prezzo, mantenendo coerenza e continuità nella proposta.





PREMIATA FABBRICA PIZZA
BASSANO DEL GRAPPA

SINCE 2015

MENÙ



@premiatafabbricapizza

APERITIVI & COCKTAIL

APERITIVO PREMIATA FABBRICA

Airone rosso Poli, prosecco, soda, arancio

[8%] **4**

APERITIVO PREMIATA FABBRICA ANALCOLICO

Bitter analcolico, frizzante di puro succo d'uva, soda, arancio

[0%] **4**

MEZZO&MEZZO

l'aperitivo tipico di Bassano, note di rabarbaro e sentori agrumati e amaricanti

[10%] **4**

ROSSO NARDINI

l'aperitivo di Bassano, note di arancio, genziana, vaniglia e china, soda

[10%] **4**

LEONE CLASSICO

dal 1957 l'aperitivo di Bassano, amaricante con finale dolce, soda

[10%] **4**

AMERICANO LA GRANDE GUERRA

Bitter Nardini, Vermouth rosso Poli, soda

[14%] **7**

AMERICANO JACOPO POLI

Bitter Poli, Vermouth rosso Poli, soda

[14%] **7**

AMERICANO ANALCOLICO

Bitter analcolico, Vermouth analcolico, soda

[0%] **4**

NEGRINI COCKTAIL

Grappa Bianca Nardini, Bitter chinato Nardini, Vermouth rosso Poli

[28%] **8**

GIN TONIC

Gin Marconi 46, tonica

[16%] **8**

GIN TONIC ANALCOLICO

Gin analcolico, tonica

[0%] **4**

SAN GIUSEPPE TONIC

Liquore San Giuseppe, tonica (bassa gradazione alcolica)

[3%] **6**

da CONDIVIDERE

INSALATA BIANCA

insalata, bufala, peperoni, prosciutto crudo, condita [1-7]

13

INSALATA GIALLA

insalata, bufala, peperoni, tonno, mais, olive taggiasche, condita [1-4-7]

13

INSALATINE

INSALATINA CONDITA

3,5

INSALATINA CON PEPERONI CONDITA

4,5

PIZZETTE & CO

CROQUE MONSIEUR

pane, prosciutto cotto, mozzarella, Asiago pressato [1-7]

7

CROSTONE

pane, pomodoro in salsa, mozzarella, Trentingrana [1-7]

7

PANZEROTTO

pomodoro in salsa, mozzarella [1-7]

4

PANZEROTTO RADICCHIO, CIPOLLA & SALSICCIA

pomodoro "Gustarosso", mozzarella, radicchio, cipolla, salsiccia [1-7]

6

PIZZETTA LIEVITO MADRE (200 gr)

pomodoro in salsa, mozzarella [1-7]

3

FOCACCIA SPALLA

mozzarella, spalla San Secondo, erbe alla paprika, burrata, arancia [1-7]

13

FOCACCIA SPECK

mozzarella, speck, Asiago pressato, funghi, capperi [1-7]

13

FOCACCIA VEGETARIANA

mozzarella, radicchio, porro, zucca, maionese di zucca [1-7]

13



IMPASTO VENETO

SOTTILE E CROCCANTE SENZA CORNICIONE



servita tagliata in 6 spicchi
diametro 30 cm
peso 180 gr



■ farina integrale tipo 1
e segale integrale

■ biga di lievito di birra
con farina Tipo 0 Bio

■ fermentazione 18 ore
e lievitazione 6 ore

■ cottura 280°

■ tutta sottile
e croccante

■ leggera

■ bordo assente

ORTO D'ORO

IMPASTO VENETO

PIZZA DOUGH VENETO

True to Veneto and Romana tradition, thin, crispy and without frame!

Border absent, all thin and crunchy, light

DIAVOLA

9,5

pomodoro in salsa, mozzarella, spianata [1-7]

tomato sauce, mozzarella, hot salami [1-7]

MARGHERITA

9

pomodoro ciliegino in salsa, fiordilatte, basilico [1-7]

cherry tomato sauce, mozzarella, basil [1-7]

MARGHERITA GIALLA

9

pomodoro giallo in salsa, fiordilatte, basilico [1-7]

yellow tomato sauce, mozzarella, basil [1-7]

NOVITÀ

ORTO D'ORO

17

pomodoro giallo, ricotta, broccoli, verza, maionese di zucca, oro [6-7]

yellow tomato, ricotta (soft cheese), broccoli, savoy cabbage, pumpkin mayonnaise, gold [6-7]

IMPASTO NAPOLI

**CLASSICO IMPASTO NAPOLETANO:
BORDO ALTO E FRAGRANTE,
SOTTILE ALL'INTERNO**



servita tagliata in 6 spicchi
diametro 30 cm
peso 250 gr



- farina di grano tenero tipo 0
- biga di lievito di birra e lievito madre
- fermentazione 18 ore e lievitazione 6 ore
- cottura 350°
- sottile all'interno
- morbida e fragrante
- bordo rialzato e gonfio

CAMPANIA

IMPASTO NAPOLI

PIZZA DOUGH NAPOLI

True to Italian tradition, Neapolitan pizza dough is made up of very few ingredients, water, salt, yeast and all-important flour

ACCIUGA di SCIACCA

17

pomodoro in salsa, mozzarella, capperi, acciughe di Sciacca, olive taggiasche, arancio, origano [1-4-7]

tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies from Sciacca (Sicily), taggiasca olives, orange, origan [1-4-7]

NOVITÀ

CAMPANIA

17

mozzarella, friarielli, salsiccia, provola affumicata, pepe [1-7]

mozzarella, friarielli (south Italy chicory), sausage, smoked cheese, pepper [1-7]

MARGHERITA VERACE

10

pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, basilico, fiordilatte, Trentingrana, olio extravergine di oliva, basilico [1-7]

San Marzano tomatoes from the Agro Sarnese Nocerino DOP, mozzarella, Trentingrana, extra virgin olive oil, basil [1-7]

MARINARA 2.0

12

pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, aglio, capperi, olive, acciughe di Sciacca, basilico, origano [1-4-7]

San Marzano tomatoes from the Agro Sarnese Nocerino DOP, garlic, capers, olives, anchovies from Sciacca (Sicily), basil, oregano [1-4-7]

IL CALZONE

IMPASTO NAPOLI



- farina di grano tenero tipo 0
- biga di lievito di birra e lievito madre
- fermentazione 18 ore e lievitazione 6 ore
- cottura 350°
- sottile all'interno
- morbida

CALZONE BIANCO

IL CALZONE

IMPASTO NAPOLI

NOVITÀ

CALZONE BIANCO

mozzarella, crema di riso, radicchio, salsiccia, cipolla [1-4-7-8]

mozzarella, rice cream, red chicory, sausage, onion [1-4-7-8]

17

CALZONE ROSSO

pomodoro in salsa, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, 'nduja [1-7]

tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, 'nduja (traditional sausage made with pork and pleasantly spicy chili) [1-7]

16

IMPASTO SENZA LIEVITO

**FERMENTAZIONE SPONTANEA:
BORDO RIALZATO, INTERNO GONFIO E SOFFICE**



servita tagliata in 6 spicchi
diametro 30 cm
peso 280 gr



■ **farina di grano tenero tipo 1 e Piave**

(varietà di grano antico coltivato in Veneto
ai primi del '900)

■ **fermentazione spontanea**

(contaminazione naturale dell'acqua
e farina con batteri e lieviti liberi
in atmosfera)

■ **fermentazione 18h
e lievitazione 3h+4h**

■ **cottura 280°**

■ **interno leggermente
gonfio**

■ **leggera e digeribile**

■ **croccante e fragrante**

■ **bordo rialzato e gonfio**

TRIPPA VEGANA

IMPASTO SENZA LIEVITO

PIZZA DOUGH WITHOUT YEAST

spontaneous fermentation, high edge of the pizza and soft interior

BURRATA & ALACCE

18

pomodori ciliegino in salsa, burrata, alacce, basilico [1-4-7]

cherry tomato sauce, burrata (fresh cheese), sardinelles, basil [1-4-7]

PREMIATA FABBRICA

17

pomodoro in salsa, mozzarella, spianata calabra, 'nduja, cipolla, peperone, gorgonzola [1-7]

tomato sauce, mozzarella, hot salami, 'nduja (traditional sausage made with pork and pleasantly spicy chili), onion, pepper, gorgonzola (blue cheese) [1-7]

TONNO, OLIVE & CIPOLLA

18

pomodoro in salsa, mozzarella, tonno, olive, cipolla, capperi, acciuga, erba cipollina [1-4-7]

tomato in sauce, mozzarella, tuna, olives, onion, capers, anchovy, chives [1-4-7]

TRIPPA VEGANA

16

crema di mais, erbette alla paprika, kombucha, formaggio di mandorla, pomodorini semisecchi, chips di polenta Mais Sponcino Belluno [1]

creamed corn, winter chicory with paprika, kombucha, almond cheese, semi-dried cherry tomatoes, corn chips [1]

IMPASTO CONTEMPORANEO

**INTEGRALE E LIEVITO MADRE:
TUTTA ALTA E FOCACCIOSA**



servita tagliata in 6 spicchi
diametro 30 cm
peso 320 gr



- farina di grano tenero/duro integrale e semi-integrale macinate a pietra
- lievito madre vivo, rinfrescato quotidianamente più volte
- fermentazione 18h e lievitazione 2h+4h
- cottura 280°
- tutto l'impasto alla stessa altezza di 2/3 cm
- fragrante e digeribile

POLLO ALLA TANDORI

IMPASTO CONTEMPORANEO

MOTHER YEAST PIZZA

wholemeal and semiwholemeal flours, mother yeast, 2/3 cm high crunchy dough

ALTOPIANO DI ASIAGO

18

mozzarella, Asiago pressato, Asiago stravecchio, speck [1-7]

mozzarella, pressed Asiago and aged Asiago (local cheese), speck (smoked ham) [1-7]

NOVITÀ

BACCALÀ & RADICCHIO

21

pomodoro in salsa, mozzarella, baccalà in olio cottura, radicchio, prezzemolo, pomodorino semisecco, chips di polenta Mais Sponcino Belluno [1-4-7]

tomato sauce, mozzarella, cod, red chicory, parsley, semi-dried cherry tomatoes, corn chips [1-4-7]

NOVITÀ

BROCCOLI & CAVOLFIORI + ALACCE

18

crema di broccolo e cavolfiore, mozzarella, bufala campana DOP, broccoli e cavolfiori, filetto di alacce, arancia [1-4-7]

cream of broccoli and cauliflower, mozzarella, buffalo mozzarella, broccoli and cauliflower, anchovies, orange [1-4-7]

BURRATA & SPALLA

20

mozzarella, burrata pugliese, spalla San Secondo, olive taggiasche [1-7]

mozzarella, burrata (fresh cheese), cooked ham, black olive [1-7]

CRUDO & BURRATA

20

mozzarella, burrata pugliese, prosciutto crudo, nocciole [1-7-8]

mozzarella, burrata (fresh cheese), Parma ham, hazelnuts [1-7-8]

POLLO ALLA TANDORI

18

crema di riso, pollo vegetale, masala tandor (paprika, curcuma, cumino, coriandolo, pepe nero, zenzero, aglio, peperoncino), yogurt vegetale, latte di cocco, spinacino [1-5-6-8-11]

cream of rice, vegetable chicken, tandoori masala (paprika, turmeric, cumin, coriander, black pepper, ginger, garlic, chili), vegetable yogurt, coconut milk, spinach [1-5-6-8-11]

LA FARCITA

IMPASTO CONTEMPORANEO



servita tagliata in 6 spicchi
diametro 30 cm
peso 320 gr



- farina di grano tenero/duro integrale e semi-integrale macinate a pietra
- lievito madre vivo, rinfrescato quotidianamente più volte
- fermentazione 18h e lievitazione 2h+4h
- cottura 280°
- tutto l'impasto alla stessa altezza di 2/3 cm
- fragrante e digeribile

FARCITA VEGETARIANA

LA FARCITA

IMPASTO CONTEMPORANEO



FARCITA SPALLA

21

mozzarella, friarielli, Asiago pressato, Asiago stravecchio, spalla San Secondo [1-7]

mozzarella, friarielli (south Italy chicory), pressed Asiago and aged Asiago (local cheese), cooked ham [1-7]



FARCITA VEGETARIANA

19

mozzarella, bufala, radicchio, insalata, zucca [1-7]

mozzarella, buffalo mozzarella, red chicory, lettuce, pumpkin [1-7]

DOLCI

CHEESECAKE *di nostra produzione* 6,5
mousse al formaggio, frutta, friabile alle mandorle [1-3-7-8]

MARISA 4.0* 6,5
pistacchio, lampone, cioccolato bianco, vaniglia [1-3-6-7-8]

CREMOSO alla GRAPPA *di nostra produzione* 6,5
panna, cioccolato bianco e liquirizia [7]

TIRAMISÙ alla GRAPPA *di nostra produzione* 6,5
mascarpone, savoiardo, caffè, grappa, friabile al cioccolato [1-3-7-8]

TORTA SACHER alla GRAPPA e ACQUA DI CEDRO *di nostra produzione* 6,5
pan di spagna al cioccolato, confettura di albicocche, bagna alla grappa e acqua di cedro, glassa al cioccolato fondente [1-3-7-8]

TRE CIOCCOLATI* 6,5
cioccolato bianco, cioccolato al latte, cioccolato fondente, nocciole, mandorle [1-3-6-7-8]

ZUPPA INGLESE* 6,5
crema pasticcera, pan di spagna, Alchermes Brunelli, crema al cioccolato [1-3-6-7-8]

*in collaborazione con: * Pasticceria Marisa Lucca Cantarin*

DOLCI

BABÀ alla GRAPPA <i>di nostra produzione</i>	6
tradizionale dolce imbevuto di bagna alla grappa riserva [1-3-7-8]	
BABÀ alla GRAPPA con GELATO ARTIGIANALE**	10,5
tradizionale dolce imbevuto di bagna alla grappa riserva con gelato artigianale [1-3-7-8]	
BISCOTTI (SCHEI) <i>di nostra produzione</i>	3
biscotto di frolla al cacao, vaniglia, caffè e cioccolato [1-3-7-8]	
BISCOTTI (SCHEI) con CREMA MASCARPONE <i>di nostra produzione</i>	6
biscotto di frolla al cacao, vaniglia, caffè, cioccolato con crema mascarpone [1-3-7-8]	
MACAFAME <i>di nostra produzione</i>	6
tradizionale dolce di Bassano a base di pane, latte, burro, zucchero, fichi secchi, uva passa, grappa riserva, in abbinamento ad un liquore al caffè o cioccolato o all'uovo [1-3-7-8]	
SBRISOLONA <i>di nostra produzione</i>	6
tradizionale torta a base di zucchero, mandorle e farina di mais, in abbinamento al caffè espresso o alla grappa [1-3-7-8]	
GELATO ARTIGIANALE** 120 gr	4,5
SORBETTO ARTIGIANALE** 120 gr	4,5

*in collaborazione con: ** Panna & Storti*

VINI

VINO DEL PONTE VECCHIO

bottiglia
37,5 cl

BOLLICINA

Mazzermina bianca sui lieviti [16 km Breganze (VI)]

[11,5%]

9,5

BIANCO

Vespaiola vitigno autoctono di Breganze [16 km Breganze (VI)]

[11,5%]

9,5

ROSSO

Cabernet Sauvignon e Merlot di Breganze [16 km Breganze (VI)]

[11,5%]

9,5

1300 BOTTIGLIE IN CANTINA - **22** VINI AL CALICE con CORAVIN®
430 ETICHETTE **180** BOLLICINE + **140** BIANCO + **110** ROSSO

VINI & BEVANDE ANALCOLICHE [0%]

calice
10 cl bottiglia
37,5 cl bottiglia
75 cl

FRIZZANTE di PURO SUCCO D'UVA - ALAIN MILLIAT

[Valle del Rodano - 715km - Valence (F)]

BLANC DE BLANC Chardonnay 100%

4

12

26

BLANC DE NOIR Pinot Noir 100%

4

26

FERMENTATI BOTANICI - FERAL

fermentato di barbabietola e infusione con erbe, legni, spezie e radici

[Trentino - 100km - Mezzolombardo (TN)]

BIANCO

4

26

ROSSO

4

26

BIRRE

SELEZIONE DI BIRRA ALLA SPINA

Selection of draft beer

		33 cl	50 cl
BALADIN 4.8 BIONDA	[4,8%]	5,5	7
100% italiana, beverina dal corpo leggero, pulita e fresca			
BALADIN ISAAC BIANCA	[5%]	5,5	7
piacevoli note agrumate e una delicata speziatura			
BALADIN SUPER ROSSA	[8%]	5,5	7
ambrata, dal calore avvolgente con profumi di frutta secca e finale speziato			

SELEZIONE DI BIRRA IN BOTTIGLIA

LA BIRRA DI BASSANO

BIRRA del PONTE VECCHIO BIANCA	[4,8%]	33 cl	6
agrumata e speziata, fresca al palato, leggera e dissetante			
BIRRA del PONTE VECCHIO BIONDA	[4,8%]	33 cl	6
leggermente amara, aromi fruttati, fresca e beverina			
BIRRA del PONTE VECCHIO ROSSA	[5,1%]	33 cl	6
luppoli australiani e inglesi, sentore amaro, agrumi e caramello			
LA FRESCA	[5%]	50 cl	7
bassa fermentazione e non filtrata, finale marcato di luppolo			

BIRRE

BLANCHE

CURMI 32 VIA DEI BIRRAI	[5,8%]	75 cl	14
ricchissima di spezie tipicamente rinfrescante e piacevole			
FORMENTON CASA VECCIA	[5%]	50 cl	7
sentori di arancia, coriandolo e banana, fresca e leggera			

PILS

AMBITA 32 VIA DEI BIRRAI	[4,5%]	50 cl	7
birra chiara 100% italiana, alta fermentazione, finale luppolato			
CALIBRO 5 CASA VECCIA	[5%]	50 cl	7
profumo di fieno, gusto maltato di miele e mandorla, poco amara e dissetante			
FOLLINETTA FOLLINA	[5,8%]	33 cl	6
aroma intenso, leggermente acidula, corposa ed armonica			

PALE ALE

OPPALE 32 VIA DEI BIRRAI	[5,5%]	75 cl	14
session Ale, chiara e luppolata, non ha spezie, piacevolmente amara			
SANAVALLE FOLLINA	[6%]	33 cl	6
aroma tostato e fruttato, calda e corposa, gusto amabile			

AMERICAN PALE ALE

DAZIO CASA VECCIA	[6,2%]	50 cl	7
profumi di frutta gialla matura, cuoio e liquirizia - gusto persistente			

INDIA PALE ALE IPA

GUERRILLA CRAK

luppoli americani, aroma tropicale, secca, finale amaro

[5,8%] 33 cl **6,5**

MUNDACA CRAK

chiara, molto aromatica, finale secco e delicatamente amaro

[4,6%] 33 cl **6,5**

BELGIAN DUBBLE

ADMIRAL 32 VIA DEI BIRRAI

rossa, di ispirazione inglese, non ha spezie, dolce e amara

[6,3%] 75 cl **14**

AUDACE 32 VIA DEI BIRRAI

birra forte, in Italia è comunemente chiamata doppio malto

[8,4%] 75 cl **14,5**

ANALCOLICA 100% ITALIANA

BOTANIC BLANCHE BALADIN

presenta le note floreali della camomilla e un piacevole sentore di cereali

[0,0%] 33 cl **6,5**

BOTANIC BLONDE BALADIN

ricca di botaniche (coriandolo, genziana e passiflora) e cannabis sativa

[0,0%] 33 cl **6,5**

BOTANIC IPA BALADIN

presenta profumi di agrumi, scorza di arancia amara e pompelmo

[0,0%] 33 cl **6,5**

BIBITE

ACQUA

4

NATURALE o FRIZZANTE DOLOMIA

70 cl

Acqua di montagna dal Parco Naturale Dolomiti Friulane, Cimolais (PN)

TE NON GASATO

4,5

TE LIMONE BIO GALVANINA

35,5 cl

TE PESCA BIO GALVANINA

35,5 cl

BIBITE GASATE

4,5

CEDRATA BALADIN

33 cl

COLA BALADIN

33 cl

COLA ZERO BALADIN

33 cl

SPUMA NERA BALADIN

33 cl

ARANCIATA BIO GALVANINA

35,5 cl

COLA ZERO BIO GALVANINA

35,5 cl

ARANCIATA ROSSA BIO TOMARCHIO

27,5 cl

CHINOTTO BIO TOMARCHIO

27,5 cl

GAZZOSA BIO TOMARCHIO

27,5 cl

LIMONATA BIO TOMARCHIO

27,5 cl

CAFFÈ

1,5

CAFFÈ DI FRESCA MACINA GIANNI FRASI

ORZO [ti-sà-na] GIACOMO SANTOLERI

ORZO ALL'ANICE [ti-sà-na] GIACOMO SANTOLERI

AMARI

4,5

ACQUA DI CEDRO NARDINI [29%]

AMARO NARDINI [29%]

AMARO VACA MORA POLI [32%]

liquore con infusione naturale di piante, erbe e fiori dalle proprietà digestive

AMARO HERBALIS POLI [32%]

da infusione naturale di piante e erbe, con brandy invecchiato 3 anni

AMARO SAN GIUSEPPE [32%]

amaro di Bassano dal 1928

LIQUORE SAN GIUSEPPE [32%]

amaro di Bassano dal 1928

LIMONCELLO SAN GIUSEPPE [25%]

infusione di sole scorze sbucciate a mano di limoni siciliani non trattati

LIQUIRIZIA SAN GIUSEPPE [18%]

infusione di polvere di radice di liquirizia di Calabria DOP

TAGLIATELLA NARDINI [32%]

DISTILLATI

4,5

BIANCA NARDINI [50%]

SARPA RISERVA POLI [40%]

UVA VIVA ITALIANA POLI [40%]



QUANTI BICCHIERI?

HOW MANY GLASSES?



TABELLA PER LA STIMA DELLE QUANTITÀ DI BEVANDE ALCOLICHE CHE DETERMINANO IL SUPERAMENTO DEL TASSO ALCOLEMICO LEGALE PER LA GUIDA IN STATO DI EBBREZZA, PARI A 0,5 GRAMMI PER LITRO
I valori di alcolemia, calcolati in base al sesso, al peso corporeo e all'essere a stomaco pieno, sono solo indicativi e si riferiscono ad una assunzione entro i 60-100 minuti precedenti

TABLE FOR THE ESTIMATION OF THE QUANTITIES OF ALCOHOLIC BEVERAGES THAT CAUSE EXCEEDING THE LEGAL ALCOHOL CONTENT FOR DRINK-DRIVING, EQUAL TO 0.5 GRAMS PER LITER

The blood alcohol levels, calculated based on sex, body weight and being on a full stomach, are only indicative and refer to an intake within 60-100 minutes prior

DONNA stomaco pieno	unità	PESO CORPOREO (kg)					
		45	55	60	65	75	80
VINO CALICE 10cl 12% vol		0,29	0,24	0,22	0,20	0,18	0,17
		0,58	0,48	0,44	0,40	0,36	0,34
		0,87	0,72	0,66	0,60	0,54	0,51

BIRRA BIONDA 33cl 5% vol		0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
		0,64	0,52	0,48	0,44	0,38	0,36
		0,96	0,78	0,72	0,66	0,57	0,54

UOMO stomaco pieno	unità	PESO CORPOREO (kg)					
		55	65	70	75	80	90
VINO CALICE 10cl 12% vol		0,18	0,16	0,15	0,14	0,13	0,11
		0,36	0,32	0,30	0,28	0,26	0,22
		0,54	0,48	0,45	0,42	0,39	0,33

BIRRA BIONDA 33cl 5% vol		0,20	0,17	0,16	0,15	0,14	0,12
		0,40	0,34	0,32	0,30	0,28	0,24
		0,60	0,51	0,48	0,45	0,42	0,36

fonte: Ministero della Salute



scarica la nostra APP **PREMIATA FABBRICA PIZZA**
e scopri tutti i nostri prodotti



**TIRAMISÙ
alla GRAPPA**

GRAPPA TIRAMISÙ

6



**SBRISOLONA
alla GRAPPA**

ALMOND CAKE and GRAPPA

6



**SACHER
alla GRAPPA**

GRAPPA SACHER

6



**MACAFAME
alla GRAPPA**

TYPICAL SWEET of BASSANO

6



**BABÀ
alla GRAPPA**

GRAPPA BABÀ

6



**SCHEI de BASSAN
alla GRAPPA**

GRAPPA COOKIES

3,5



**SPALMABILE
alla GRAPPA**

CHOCOLATE and GRAPPA CREAM

12



**DENTIFRICIO
alla GRAPPA**

GRAPPA TOOTHPASTE

12



**SAPONE
alla GRAPPA**

GRAPPA SOAP

5



**CREMA MANI
alla GRAPPA**

GRAPPA HAND CREAM

12



**CANDELA
alla GRAPPA**

GRAPPA CANDLE

12



**PROFUMO
alla GRAPPA**

GRAPPA PERFUME

12



PREMIATA
FABBRICA
PIZZA

BASSANO DEL GRAPPA

SINCE 2015



servizio al tavolo

table service charge - gedeck - couvert

3 €



carne



pesce



piccante



vegano



vegetariano

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011; evidenziati in grassetto all'interno del listino e con il numero di riferimento dell'allergene.

1. Cereali contenenti glutine (**grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena**) - 2. **Crostacei** - 3. **Uova** - 4. **Pesce** - 5. **Arachidi** - 6. **Soia** - 7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8. Frutta a guscio (**mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland**) - 9. **Sedano** - 10. **Senape** - 11. **Semi di sesamo** - 12. **Anidride solforosa e solfiti** (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) - 13. **Lupini** - 14. **Molluschi**

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (≤-20°C per 24 ore/≤-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.