

Ristorante



Dal Santo

*Chiuso Martedì sera e Mercoledì sera*

*Tel. 0434 ♦ 959293*

**Coperto** € 1,80

## *Antipasti di Pesce*

**Antipasto misto alla Dal Santo** € 12,00  
Allergeni B D G N

**Cape sante alla veneziana gratinate (n.3)** € 10,00  
Allergeni A N

**Moscardini alla siciliana con polentina morbida** € 9,00  
Allergeni L

**Spadellata di cape lunghe** € 8,50  
Allergeni N L

**Pepata di cozze in guazzetto** € 8,00  
Allergeni A L N

## *Antipasti di Carne*

**Fantasia di affettati del norcino** € 11,00  
Allergeni G

**Prosciutto di Sauris con crostini e riccioli di burro** € 9,00  
Allergeni A G

**Carpaccio di angus marinato ai porcini  
con rucola e scaglie di grana** € 10,00  
*Allergeni G*

**Sfere di carne in salsa di limone  
al pepe rosa su polentina morbida** € 9,00  
Allergeni A C G

**Bresaola della Valtellina  
con rucola e scaglie di grana** € 9,00  
Allergeni G

## *Primi Piatti di Pesce*

<b>Bavette alla scogliera</b>	€ 12,00
Allergeni A B L N	
<b>Risotto con gamberi,zucchine e pomodorini pachino</b>	
Allergeni B L (min. 2 porzioni) all' uno	€ 10,00
<b>Tagliolini alla grancevola</b>	€ 11,00
Allergeni A B G L	
<b>Spaghetti alle vongole veraci in bianco</b>	€ 8,00
Allergeni A L N	
<b>Gnocchetti di patate con coda di scampi</b>	€ 8,00
Allergeni A B C	

## *Primi Piatti di Carne*

<b>Risotto ai funghi misti di sottobosco(min. 2 porzioni) all' uno</b>	€ 10,00
Allergeni G L	
<b>Tagliatelle alla selvaggina</b>	€ 9,00
Allergeni A L	
<b>Gnocchi di patate al gorgonzola e noci</b>	€ 9,00
Allergeni A G H L	
<b>Orecchiette ai sfilacci di cavallo e provola affumicata</b>	€ 9,00
Allergeni A G	

## Secondi Piatti di Pesce

<b>Grigliata mista dell'Adriatico</b> (min. 2 porzioni)	all' uno € 12,00
Allergeni B D	
<b>Rombo al forno con patate</b> (min. 2 porzioni)	all' uno € 12,00
Allergeni D L	
<b>Gamberoni al bacon su letto di polentina</b> 5 pezzi	€ 15,00
Allergeni B	
<b>Fritto misto con verdure pastellate</b>	€ 13,00
Allergeni A B G	
<b>Tagliata di tonno su letto di misticanza</b>	€ 12,00
Allergeni D	
<b>Seppioline alla griglia</b>	€ 11,00
Allergeni D N	

## Secondi Piatti di Carne

<b>Costata di manzo alla griglia con patate al rosmarino</b>	€ 18,00
Allergeni	
<b>Tagliata di manzo con porcini</b> (min. 2 porzioni)	all' uno € 15,00
Allergeni	
<b>Tagliata di cavallo con patate rustiche</b>	€ 12,00
Allergeni	
<b>Filetto di manzo al pepe rosa</b>	€ 18,00
Allergeni A G L	
<b>Galletto alla griglia con patate fritte</b>	€ 12,00
Allergeni	
<b>Stinco di maiale al forno con patatine fritte</b>	€ 11,00
Allergeni A L	

## *Pontorni*

<b>Patate Saltate al rosmarino</b> Allergeni	€ 4,50
<b>Patate Fritte</b> Allergeni	€ 3,50
<b>Verdure miste pastellate</b> Allergeni A C G	€ 5,00
<b>Fantasia di verdure grigliate</b> Allergeni	€ 5,00
<b>Spinaci alla parmigiana</b> Allergeni G	€ 4,00
<b>Crudità mista di stagione</b> Allergeni	€ 4,00

## *Menù bambini*

<b>Pasta al pomodoro o ragù alla bolognese</b> Allergeni A L	€ 6,00
<b>Cotoletta con palatine fritte</b> Allergeni A C G	€ 9,00
<b>Hamburger di manzo con patate fritte</b> Allergeni	€ 9,00
<b>Wurstel alla griglia con patate fritte</b> Allergeni	€ 9,00
<b>Fettina di manzo con patate fritte</b> Allergeni	€ 9,00
<b>Fettina di tacchino con patate fritte</b> Allergeni	€ 9,00

# Le nostre Pizze

*La nostra pizza prodotta con lievito naturale ha una maggiore digeribilità grazie alla trasformazione da parte di microrganismi, dalle sostanze complesse dell'impasto in sostanze più semplici e facilmente digeribili.*

*Il prodotto finito acquista proprietà organolettiche particolari:*

- aroma più completo e ricco.*
- sapore aromatico che permette di riconoscere e valorizzare la pizza ottenuta con questo sistema.*
- croccantezza e friabilità.*

## La Pizza ideale

*La pizza ideale deve avere le seguenti caratteristiche:*

- 1) Ben cotta in tutte le sue parti.*
- 2) Non bruciata, specie nella parte inferiore e ai bordi.*
- 3) Con un aspetto piacevole e di forma tondeggiante.*
- 4) Con un abbinamento degli ingredienti equilibrato e piacevole.*
- 5) Né troppo secca né troppo umida e soprattutto soffice.*
- 6) Un giusto equilibrio fra aromi e spezie.*
- 7) Far risaltare materie prime di ottima qualità e ben selezionate.*
- 8) Abbinata a precise bevande per un'ottima digeribilità.*
- 9) Una precisa quantità di calorie derivante da un perfetto equilibrio tra lipidi, glucidi e protidi.*
- 10) Degustata sempre ben calda in un efficiente, armonioso e ospitale ambiente con caratteristiche mediterranee.*

# Pizze Tradizionali

<b>MARGHERITA</b>	€ 5,30
Pomodoro, mozzarella.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>SICILIANA</b>	€ 6,70
Pesto siciliano, mozzarella, patate al forno, salsiccia.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>NAPOLETANA</b>	€ 6,50
Mozzarella, friarielli, salsiccia.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>PUGLIESE</b>	€ 5,50
Pomodoro, mozzarella, cipolla.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>ROMANA</b>	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, acciughe.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>CARCIOFI</b>	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, carciofi.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>FUNGHI</b>	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>PROSCIUTTO</b>	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, salsiccia.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, acciughe.	
<small>Allergeni A D G</small>	
<b>SALAMINO</b>	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>WÜRSTEL</b>	€ 6,20
Pomodoro, mozzarella, würstel.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	€ 6,90
Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola dolce, grana.	
<small>Allergeni A G</small>	
<b>GORGONZOLA</b>	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce.	
<small>Allergeni A G</small>	

<b>CONTADINA</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate al forno. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,10
<b>TONNO E CIPOLLA</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla. <small>Allergeni A D G</small>	€ 6,60
<b>PATATINE FRITTE</b> Pomodoro, mozzarella, patate fritte. <small>Allergeni A G</small>	€ 6,70
<b>BRESAOLA E RUCOLA</b> Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,00
<b>CALZONE</b> Pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto. <small>Allergeni A G</small>	€ 6,70
<b>CALZONE FARCITO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, peperoni, salamino. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,40

## *Pizze Speciali*

<b>DAL SANTO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Sauris, brie, noci. <small>Allergeni A G H</small>	€ 8,30
<b>VALTELLINA</b> Pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,50
<b>MONTE BIANCO</b> Pomodoro, mozzarella, panna, funghi champignon, speck. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,50
<b>PRIMAVERA</b> Pomodoro, mozzarella, pomodorini pachino, brie, salamino, basilico fresco. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,40
<b>ESTIVA</b> Mozzarella, gamberetti, funghi champignon, rucola, olive nere, stracchino. <small>Allergeni A B G</small>	€ 8,30
<b>AUTUNNALE</b> Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, salsiccia. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,30
<b>INVERNALE</b> Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, brie, salsiccia, cipolla rossa. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,60
<b>SAURIS</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Sauris. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,50
<b>PARTENOPEA</b> Pomodoro, mozzarella, pomodorini pachino, mozzarella di bufala. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,00
<b>SORRENTINA</b> Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, prosciutto crudo, mozzarella di bufala. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,00
<b>TRAMONTI</b> Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, patate al forno, scamorza. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,50
<b>CLAUT</b> Pomodoro, mozzarella, chiodini, pitina. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,50
<b>BUFALINA</b> Pomodoro, mozzarella, noci, provola affumicata, carpaccio di bufala. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,80



<b>SFIZIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, pomodorini pachino, salamino piccante, acciughe, capperi, aglio, origano. <small>Allergeni A D G</small>	€ 7,60
<b>DELIZIA</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tonno, mozzarella di bufala. <small>Allergeni A D G</small>	€ 8,00
<b>SFILACCINA</b> Pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola dolce, sfilacci di cavallo, grana. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,30
<b>PAESANA</b> Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, porchetta. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,50
<b>ZINGARA</b> Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, funghi champignon, peperoni, olive. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,00
<b>ROMAGNOLA</b> Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, grana. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,50
<b>RUSTICA</b> Pomodoro, mozzarella, porchetta, peperoni. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,50
<b>PICCANTE</b> Pomodoro, mozzarella, salamino, peperoni, salsiccia, gorgonzola, peperoncino. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,00
<b>TIROLESE</b> Pomodoro, mozzarella, speck, cipolla, grana. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,80
<b>FURLANA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi chiodini, grana . <small>Allergeni A G</small>	€ 8,20
<b>FRESCA</b> Pomodoro, mozzarella, (pomodorini rucola e grana a fine cottura). <small>Allergeni A G</small>	€ 7,00
<b>DELICATA</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, gamberetti, mais. <small>Allergeni A B G</small>	€ 7,70
<b>BOMBA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, wurstel, salamino piccante, peperoni, melanzane, asparagi, olive. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,80
<b>LISA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, patatine fritte. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,70
<b>PRELIBATA</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, provola affumicata, carpaccio profumato ai porcini. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,50
<b>COLONNATA</b> Mozzarella, pomodorini, lardo di colonnata, mozzarella di bufala, grana. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,50
<b>PETTO D'OCA</b> Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gorgonzola, petto d'oca affumicato. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,60
<b>VESUVIO (per 2 persone)</b> Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, olio extra vergine di oliva, prosciutto crudo, salamino, grana, origano. <small>Allergeni A G</small>	€ 17,00

## *Pizze con Verdure*

<b>VEGETARIANA</b> Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, melanzane, zucchine, peperoni, mais, grana. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,50
<b>MELANZANE</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana. <small>Allergeni A G</small>	€ 6,40
<b>PEPERONI</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati. <small>Allergeni A G</small>	€ 6,40
<b>ZUCCHINE</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate. <small>Allergeni A G</small>	€ 6,40
<b>TREVISANA</b> Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso. <small>Allergeni A G</small>	€ 6,80

## *Pizze Bianche*

<b>FORMAGGIELLA</b> Crema di formaggi, mozzarella, brie, gorgonzola dolce, grana, fontina. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,70
<b>TROPEA</b> Mozzarella, cipolla di Tropea, noci, gorgonzola. <small>Allergeni A G H</small>	€ 7,80
<b>CARCIOFINA</b> Crema di carciofi, mozzarella, carciofi grigliati, grana. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,70
<b>ASPARAGINA</b> Crema di asparagi, mozzarella, asparagi, grana. <small>Allergeni A G</small>	€ 7,70
<b>VERDURINA</b> Crema di asparagi, mozzarella, crema di carciofi, melanzane, peperoni, zucchine, grana. <small>Allergeni A G</small>	€ 8,50

---

Ingrediente Aggiunto da € 0,80 a € 2,50

Mozzarella di Bufala € 2,00

---

## *Pizza per celiaci*

MAGGIORAZIONE € 1,80

## Birra

<b>Birra piccola</b> <i>Allergeni A</i>	<b>lt.0,20</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Birra media</b> <i>Allergeni A</i>	<b>lt.0,40</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Birra media Weizen</b> <i>Allergeni A</i>	<b>lt.0,50</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Birra grande</b> <i>Allergeni A</i>	<b>lt.0,50</b>	<b>€ 4,80</b>
<b>Birra analcolica</b> <i>Allergeni A</i>	<b>lt.0,33</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Caraffa birra</b> <i>Allergeni A</i>	<b>lt.1,00</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Birra rossa in bott.</b> <i>Allergeni A</i>	<b>lt.0,33</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Birra rossa in bott.</b>	<b>lt.0,75</b>	<b>€ 8,00</b>

## Sibite

<b>Coca-Cola piccola</b>	<b>lt.0,30</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Coca-Cola grande</b>	<b>lt.0,50</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Coca-Cola lattina</b>	<b>lt.0,33</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Coca-Cola caraffa</b>	<b>lt.1,00</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Fanta in lattina</b>	<b>lt.0,33</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Sprite in lattina</b>	<b>lt.0,33</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Acqua minerale gas.</b>	<b>lt.0.50</b>	<b>€ 1,70</b>
<b>Acqua minerale gas.</b>	<b>lt.1,00</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Acqua minerale nat.</b>	<b>lt.0.50</b>	<b>€ 1,70</b>
<b>Acqua minerale nat.</b>	<b>lt.1,00</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Succhi di frutta</b>	<b>lt 0,20</b>	<b>€ 2,50</b>

## Dessert

<b>Tiramisù della casa</b> (Pavesini, uova, mascarpone, caffè, marsala) <small>Allergeni A C G H L</small>	€ 3,50
<b>Strudel di mele con salsa zabaione</b> (Sfoglia, mele, pinoli, uvetta, cannella) <small>Allergeni A C G H</small>	€ 4,00
<b>Crostata alle mandorle</b> (Frolla, con impasto morbido alle mandorle ) <small>Allergeni A C G H</small>	€ 4,00
<b>Torta polenta</b> (Gianduia, mascarpone, vaniglia, con pan di spagna imbevuto alchermes) <small>Allergeni A C G H</small>	€ 4,00
<b>Profitterol</b> (Crema chantilly, cioccolato) <small>Allergeni A C G H</small>	€ 4,00
<b>Meringata</b> (Panna chantilly e meringa) <small>Allergeni C G</small>	€ 4,00
<b>Tartufo bianco</b> (Fior di latte con cuore di caffè ricoperto di meringa) <small>Allergeni A C G H</small>	€ 4,00
<b>Tartufo nero</b> (Cioccolato con venature di crema vaniglia e granella di nocciola) <small>Allergeni A C G H</small>	€ 4,00
<b>Gelato alla vaniglia in salsa di frutti di bosco caldi</b> <small>Allergeni A C G H L</small>	€ 4,00
<b>Sgroppino</b> (Gelato al limone, vodka al limone) <small>Allergeni A C G H L</small>	€ 3.00

## VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti Docg Az. Barbero PIEMONTE	€ 11,00
<small>Allergeni L</small>	
Moscato d'Asti appassito Az. Barbero cl.50 PIEMONTE	€ 25,00
<small>Allergeni L</small>	
<i>Ribolla gialla Az. Ronchi San Giuseppe (Colli orientali)</i>	€ 15,00
<small>Allergeni L</small>	

## Vini selezione della casa

Prosecco alla spina lt.1 <i>Allergeni L</i>	VENETO	€ 9,00
Prosecco alla spina lt.1/2 <i>Allergeni L</i>	VENETO	€ 5,00
Prosecco Doc <i>Allergeni L</i>	VENETO	€ 15,00
<b>Az. Vaccher</b> (Bannia di Fiume Veneto) <i>Allergeni L</i>		
Merlot <i>Allergeni L</i>	I.G.T.	€ 9,00
Cabernet Franc <i>Allergeni L</i>	I.G.T.	€ 10,00
<b>Az. Vigna Lisa</b> (Portogruaro)		
Merlot <i>Allergeni L</i>	I.G.T	€ 11,00
Cabernet Franc <i>Allergeni L</i>	I.G.T	€ 12,00
Refosco <i>Allergeni L</i>	I.G.T	€ 12,00
<b>Az. Ronchi San Giuseppe</b> (Prepotto) Collio		
Friulano <i>Allergeni L</i>	Doc	€ 12,00
Schioppettino <i>Allergeni L</i>	Doc	€ 15,00
Pinot nero <i>Allergeni L</i>	Doc	€ 14,00
Franconia <i>Allergeni L</i>	I.T.T.	€ 14,00
Merlot <i>Allergeni L</i>	Doc	€ 12,00
Cabernet <i>Allergeni L</i>	Doc	€ 13,00
Refosco <i>Allergeni L</i>	Doc	€ 14,00
Barbera (La Puledra) <i>Allergeni L</i>	Az. Barbero	PIEMONTE € 12,00
Barbera d'Asti Doc <i>Allergeni L</i>	Az. Barbero	PIEMONTE € 12,00

# *Liquori e Grappe*

<b>Liquori</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Limoncello</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Grappe</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Grappe riserva</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Grappa al mirtillo</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Caffè</b>	<b>€ 1,20</b>
<b>Caffè decaffeinato</b>	<b>€ 1,30</b>
<b>Caffè d'orzo</b>	<b>€ 1,30</b>
<b>Cappuccino</b> Allergeni G	<b>€ 1,70</b>
<b>Caffè corretto</b>	<b>€ 1,60</b>