

Tutti gli ultimi **GIOVEDÌ** del mese

(29 maggio, 26 giugno, 31 luglio, 28 agosto, 11 settembre)

• **SERATA ESPAÑOLA** •

CON PAELLA ALLA CATALANA

Voglia di Spagna?

Prenota la tua Paella all'Old City
di Pesce e Verdure.

33€

Con Sangria di Benvenuto.

(Bevande escluse)

SOLO SU PRENOTAZIONE!

(Anche da asporto)



1

**APERITIVI E COCKTAILS
LE NOSTRE PROPOSTE - ANTIPASTI**

2

VINI

3

BIRRE ARTIGIANALI

4

CUCINA

5

**INSALATONE
CONTORNI
MENÙ BAMBINI**

6

PALA ROMANA

7

DESSERT

8

**GRAPPE E LIQUORI
ACQUA E BIBITE
BAR
RHUM**

9

LA BOTTEGA DELL'OLD CITY



1

• APERITIVI E COCKTAILS •

Aperol spritz	€ 3,50
Campari spritz	€ 3,50
Select spritz	€ 3,50
Aperitivo della casa	€ 3,50
Gingerino, Crodino	€ 3,00
Prosecco extra dry e brut	€ 3,50
Negroni	€ 7,50
Mojito	€ 7,50
Rum cola	€ 7,50
Gintonic	€ 7,50
Americano	€ 7,50

• LE NOSTRE PROPOSTE - ANTIPASTI •

Vitello tonnato ^{4/9}

Girello di vitella cotto in CBT (cottura bassa temperatura) con mirepoix di verdure, tonno prima scelta, acciughe, capperi, olio EVO

€ 16,50



Antipasto Old City (x2 persone)

€ 16,50



Focaccia (olio e rosmarino)

€ 6,50



• CONTORNI •

Patate fritte * 1/3/6/7/9/10	€ 4,50
Patate arrosto	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 6,00
Insalatina mista	€ 5,00
Fagioli con cipolla	€ 5,00
Olive Ascolane * 1/3/6/7/9/10	€ 6,00

**2**

• VINI ALLA SPINA •

Vino bianco GLERA frizzante	Calice € 2,00 ½ litro € 6,00	¼ litro litro	€ 4,50 € 10,00
Vino rosso CABERNET SAUVIGNON	Calice € 2,00 ½ litro € 6,00	¼ litro litro	€ 4,50 € 10,00

• VINI IN BOTTIGLIA •

I vini al calice sono proposti a rotazione.
Chiedi allo staff per informazioni.



VINI BOLLICINE

Prosecco Rebuli Extra Dry DOCG (Treviso)	€ 19,50	€ 3,50
Prosecco Rebuli Brut DOCG (Treviso)	€ 19,50	€ 3,50
Vino Spumante Rebuli Extra Dry (Treviso)	€ 15,00	€ 3,00

VINI BIANCHI FERMI

Pinot Grigio DOC - Italo Cescon (Treviso)	€ 18,50	€ 3,50
Sauvignon - Italo Cescon (Treviso)	€ 18,50	€ 3,50
Chardonnay - Italo Cescon (Treviso)	€ 18,50	€ 3,50
Gewürztraminer vigna Windegg - Brigl (Bolzano)	€ 28,00	€ 5,00

VINI ROSSI

Cabernet Franc - Pusiol & Piazza (Venezia)	€ 13,50	€ 2,50
Malbech - Pusiol & Piazza (Venezia)	€ 13,50	€ 2,50
Raboso Frizzante - Pusiol & Piazza (Venezia)	€ 13,50	€ 2,50
Cabernet - Italo Cescon (Treviso)	€ 18,50	€ 3,50
Ripasso - Manara DOC (Verona)	€ 20,00	€ 4,00

VINI DOLCI

Moscato Fior D'Arancio DOCG - Colli Euganei (Padova)	€ 16,50	€ 3,50
Recioto della Valpolicella El Rocolo - Manara (Verona)	€ 25,00	€ 6,50



3



• BIRRE ALLA SPINA •

Birra bionda OBERBRÄU HELL¹

Piccola 0,20 L € 3,00

Media 0,40 L € 6,00

Birra rossa OBERBRÄU ROSSA¹

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 6,50

Birra artigianale APA DEL DOGE

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 6,50

Birra Bier Blanche PATER LINUS¹

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 6,50

• BIRRE IN BOTTIGLIA •

Birre analcoliche cl.33

€ 5,00

Birra Weissbier (Jacob) cl.50 – 5,30% alc.

€ 7,00

Birre artigianali birrificio Follina:

Follinetta (Belgian saison) cl.33 – 5% alc.

€ 6,50

Botanica (Golden Ale) cl.33 – 6% alc.

€ 6,50

Bramosa (Session Ipa) cl.33 – 4,5% alc.

€ 6,50

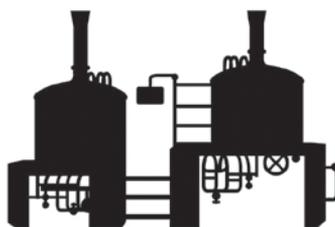
Giana (Belgian dark strong ale) cl.33 – 8% alc.

€ 6,50

Sanavalle (Belgian amber ale) cl.33 – 6% alc.

€ 6,50

BIRRA
FOLLINA[®]





4

• CUCINA •

Filetto di branzino con patate al forno e verdure grigliate*

€ 18,50



Grigliata Old City

Costicine di maiale con la nostra concia BBQ, salsiccia, galletto Valtellina, verdure alla piastra, patate fritte*, fagioli con cipolla, polenta.

€ 22,00



Tagliata di manzo con rucola, funghi champignon e Parmigiano Reggiano DOP⁷

€ 21,50



Galletto Valtellina* 100% italiano con patate arrosto⁷

€ 18,50



Costine di maiale* con la nostra concia BBQ e patate arrosto

€ 16,50



Tagliata di pollo con verdure grigliate

€ 16,50



Braciolona Old City con fagioli e cipolla

€ 18,50



5

• INSALATONE •

LA COSTA BLANCA ⁴

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio), pomodorini, zucchine, carote, tonno, olive taggiasche

€ 13,50



LA CHICCHIRICHÌ ⁷

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio), carote, pollo alla griglia, formaggio Piave Mezzano DOP

€ 12,50



LA DELICATA ^{7/8}

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio), bresaola della Valtellina IGP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, noci Lara, rucola, pomodorini

€ 12,50



LA CAPRESE ⁷

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio), mozzarella di bufala, pomodorini, olive taggiasche, origano di Pantelleria, salsa Tzatziki (decoro)

€ 13,50



• CONTORNI •

Patate fritte* ^{1/3/6/7/9/10}

€ 4,50

Patate arrosto

€ 5,00

Verdure alla griglia

€ 6,00

Insalatina mista

€ 5,00

Fagioli con cipolla

€ 5,00

Olive Ascolane* ^{1/3/6/7/9/10}

€ 6,00

• MENÙ BAMBINI •

Würstel e patatine fritte*

€ 11,50



Hamburger e patatine fritte* ^{1/7}

€ 11,50







6



IL SEGRETO DELLA NOSTRA

• PALA ROMANA •

- 36 ORE DI LIEVITAZIONE -

UN IMPASTO PERFETTO
È IL SEGRETO PER UNA PALA (PINSÀ)
ALTAMENTE DIGERIBILE
E DAI PROFUMI INTENSI.

DEDICHIAMO PIÙ DI 18 ORE DI LAVORO
MANUALE PER OGNI IMPASTO.

La digeribilità è resa agevole dalla qualità
delle **5** farine utilizzate,
dai **3** giorni di maturazione enzimatica,
dalle **3** lievitazioni,
dalla **limitata quantità di lievito** utilizzato
e dai **2** tempi di cottura che **riducono l'umidità finale**.

VALORI NUTRIZIONALI DELLA NOSTRA PALA

Fonte di fibre (3,1 g per 100 g)

Fonte di proteine (10,4 g per 100 g) = 15% valore nutrizionale giornaliero

A basso contenuto di grassi saturi (0,6 g per 100 g)

Fonte di ferro (2,42 mg per porzione) = 17% valore nutrizionale giornaliero

Fonte di fosforo (294 mg per porzione) = 42% valore nutrizionale giornaliero

**6**

LA NOSTRA PALA ROMANA

- 36 ORE DI LIEVITAZIONE -

Leggera e digeribile

X 1 PALA
MONOPORZIONE

X 3

PALA MAXI PER 3 PERSONE
CON 2 GUSTI A SCELTA

MONO | MAXI

LA SABINA ^{1/7/9} € 13,50 | € 37,00

Mozzarella fior di latte, porri spadellati, guanciale, pecorino Val d'Orcia DOP

LA CARAVELLA ^{1/4/7} € 13,50 | € 37,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo Coratina, rucola, pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP

LA PORCHETTINA ^{1/7/9} € 13,50 | € 37,00

Mozzarella fior di latte, peperoni arrostiti al forno, porchetta nostrana

L'ORTOLANA ^{1/7/9} € 13,00 | € 36,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, melanzane al funghetto, zucchine, peperoni arrostiti al forno, Parmigiano Reggiano DOP

LA CAMPAGNOLA ^{1/7} € 13,50 | € 37,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana, cipolla rossa di Tropea ripassata, ricotta affumicata

LA PARMIGIANA ^{1/7/9} € 12,50 | € 34,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, melanzane al funghetto, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

LA VINCENZINA ^{1/7} € 13,00 | € 36,00

Condimento a crudo su base pizza focaccia: stracciatella fior di latte, filetti di pomodoro confit, basilico, olio evo Coratina

LA PIACENTINA ^{1/7} € 13,50 | € 37,00

Mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, pancetta coppata a fine cottura, filetti di pomodori confit

L'OLD CITY ^{1/7/8} € 14,50 | € 39,50

Condimento a crudo su base pizza focaccia: stracciatella fior di latte, rucola, granella di pistacchio, mortadella IGP Bologna, granella di fave di cacao monorigine

LA PANTELLERIA ^{1/4/7} € 15,00 | € 41,00

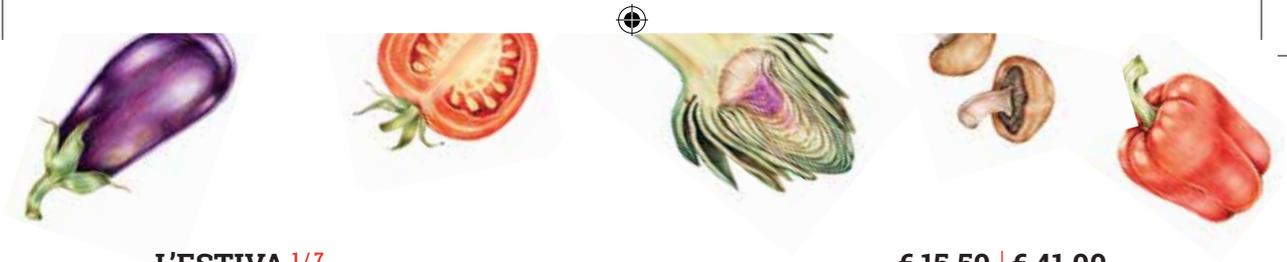
Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, acciughe del mar Cantabrico

LA SIRENETTA ^{1/4/7} € 15,50 | € 41,00

Condimento a crudo su base pizza focaccia: stracciatella fior di latte, acciughe del mar Cantabrico, basilico, olio evo Coratina

New Base pizza senza glutine +€ 2,00



**L'ESTIVA** ^{1/7}**€ 15,50 | € 41,00**

Condimento a crudo su base pizza focaccia: mozzarella fior di latte, olive taggiasche, pomodorini datterini freschi, rucola, prosciutto crudo di Parma 22 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olio evo Coratina, glassa di aceto balsamico

LA PIAVE ^{1/7}**€ 13,00 | € 36,00**

Melanzane al funghetto, salsiccia nostrana, olive taggiasche, scaglie di Piave mezzano DOP

LA COLONICA ^{1/7}**€ 13,50 | € 37,00**

Mozzarella fior di latte, champignon freschi, a fine cottura: sopressa Veneta, scaglie di Piave mezzano DOP

L'AUTUNNALE ^{1/7}**€ 13,50 | € 37,00**

Mozzarella fior di latte, melanzane al funghetto, gorgonzola piccante Dop, sopressa Veneta

LA MORTAZZINA ^{1/7}**€ 14,00 | € 38,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, peperoni arrostiti al forno, gorgonzola piccante Dop, mortadella IGP Bologna

LA REGINA MARGHERITA ^{1/7}**€ 9,50 | € 26,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo Coratina

LA TONNO E CIPOLLA ^{1/4/7}**€ 12,50 | € 34,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, filetto di tonno, cipolla rossa di Tropea ripassata

LA PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI ^{1/7}**€ 12,50 | € 34,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, prosciutto cotto delicato a fine cottura

LA VERDURE ^{1/7}**€ 12,50 | € 34,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, verdure grigliate

LA DIAVOLETTA ^{1/7}**€ 12,50 | € 34,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, spianata Calabria, cipolla rossa di Tropea ripassata

LA CAPRICCIOSETTA ^{1/7}**€ 13,50 | € 37,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi agli aromi, olive taggiasche, prosciutto cotto delicato a fine cottura

LA FRESCA ^{1/7}**€ 12,50 | € 34,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, brie, pomodorino datterino fresco a fine cottura

L'AURORA ^{1/7}**€ 13,50 | € 37,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, a fine cottura: bresaola della Valtellina IGP, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

LA BUFALINA ^{1/7/9}**€ 13,50 | € 37,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, olive taggiasche, a fine cottura: mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio evo Coratina

LA CRUDO DI PARMA 22 MESI ^{1/7/9}**€ 13,50 | € 37,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 22 mesi, basilico, olio evo Coratina

New Base pizza senza glutine **+€ 2,00**





7



Cioccolateria
Veneziana
mengo brothers

I NOSTRI
• DOLCI •

Gelato soft fior di latte ⁷	€ 6,00
Guarnizioni: frutti di bosco*, creme spalmabili variegati, creme liquorose (Cuore di Cioccolato, Zabaione Rum e Miele)	
Gelato soft fior di latte affogato al caffè ⁷	€ 6,50
Gelato soft fior di latte affogato al Rhum ⁷	€ 7,00
Dolci e semifreddi della casa ^{1/3/7}	€ 6,00
La tre Cioccolati	€ 6,00
Tiramisù ^{1/3/7}	€ 6,00
Panna cotta* classica ⁷	€ 6,00
Sorbetto limone analcolico	€ 4,00
Sorbetto limone alcolico	€ 4,00

In collaborazione con Cioccolateria Veneziana realizziamo anche torte personalizzabili per i vostri eventi, compleanni, anniversari, ricorrenze e feste, su prenotazione anche da asporto.





8

LE NOSTRE
• GRAPPE E LIQUORI •
ARTIGIANALI DAL 1960

Grappa Regina Barricata 18 mesi	€ 4,00
Grappa Regina	€ 3,50
Frutti di bosco con grappa	€ 3,00
Pera con grappa	€ 3,00
Digestivo Vecio Piave	€ 3,00
Limoncino	€ 3,00
Liquirizia	€ 3,00
Crema Liqueur 7	€ 3,00

• ACQUA E BIBITE •

Acqua microfiltrata in bottiglia 0,75 L	€ 2,50
Coca Cola, Fanta, tè alla pesca, tè al limone alla spina:	
Piccola 0,30 L	€ 3,50
Media 0,50 L	€ 5,50
Bibite in lattina	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,50

• BAR •

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Cioccolata calda	€ 3,00
Tè caldo, camomilla, tisana	€ 3,00

• RHUM •

Rhum 12 anni	€ 6,00
Degustazione di cioccolato artigianale monorigine e rhum 12 anni	€ 8,50



9

La Bottega DELL'OLD CITY

Da oggi all'interno
del nostro locale troverai
"La Bottega dell'Old City",
un angolo dedicato
ad un'accurata selezione
di prodotti enogastronomici
del territorio e della
Ciocolateria Veneziana.





INFORMAZIONI UTILI

Gentile Cliente, ti informiamo che le portate possono contenere alimenti con ALLERGENI, ti chiediamo cortesemente di specificare al momento dell'ordinazione **eventuali allergie** o **intolleranze alimentari**.

Chiedi pure informazioni al nostro personale, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

LISTA ALLERGENI:

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi
6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape
11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa
13. Lupini 14. Molluschi.

* Gli ingredienti o i prodotti contraddistinti con "*" possono essere surgelati o congelati all'origine, oppure esser stati sottoposti a congelamento presso la nostra cucina, prima dell'utilizzo o della finitura in relazione alla stagionalità, disponibilità sul mercato o organizzazione produttiva.

Aggiunta ingredienti extra da 1 a 3,50 €
Servizio al tavolo 2,00 €