



CONDIVIDIMI

Olive all'ascolana ^{1 3 4 6 7 9}	€5,00
Patate dippers fritte ^{1 7}	€5,00
Stick di mozzarella ^{1 7}	€5,00
Cheddar jalapeños ^{1 7}	€5,00
Red hot jalapeños ^{1 7}	€5,00
Bocconcini di pollo ^{1 7}	€5,00
Arrosticini	€7,00

ANTIPASTI

Tagliere pedavena	€15,00
culatello, pancetta, coppa, salame e giardiniera	
Crudo del Berlinghetto	€15,00
con burrata	
Tartare di manzo ^{3 12}	€14,00
con tuorlo marinato e maionese al lime	
Tortino di zucca ^{1 7}	€12,00
con castagne e fonduta di Grano Padano	
Fritto di calamari ^{1 7 6}	€15,00
con maionese alla soia	

PRIMI PIATTI

Spaghettone ¹	€14,00
cacio e pepe	
Casoncelli ^{1 7}	€14,00
alla bresciana burro e salvia	
Rigatoni ^{1 3}	€14,00
alla carbonara	
Gnocchetti ^{1 7}	€14,00
con zucca, amaretti e salsa al Franciacorta	

SECONDI PIATTI

Galletto ruspante alla brace ^{3 6 7}	€16,00
con salsa Pedavena e patate al forno	
Tagliata di pollo alla brace ^{7 9}	€16,00
con salsa allo yogurt, erba cipollina e ratatouille di verdure	
Cotoletta di maiale ^{1 3}	€18,00
con patate fritte	
Stinco di maiale ^{6 9 12}	€18,00
con fondo bruno e polenta grigliata	
Costine ^{7 12}	€16,00
con salsa BBQ al miele su purè di patate	
Guancetta di maiale	€18,00
alla birra con polenta	
Tagliata di manzo ⁷	€18,00
con patate al forno	
Polpo alla brace ⁷	€20,00
con crema di patate dolci	
Tataki di tonno ⁴	€22,00
con salsa al melograno e ratatouille di verdure	

INSALATE

Dolomiti Salad ¹	€14,00
insalata, petto di pollo, pomodoro, scaglie di grana, fagiolini e crostini di pane	
Leggera bresciana ⁷	€12,00
insalata, pomodorini confit, mela, finocchio, rucola e mozzarella	
Pedavena salad ^{4 7}	€14,00
insalata, salmone, edamame, feta, carote e pomodorini	

CONTORNI

Insalata mista o verde	€5,00
Verdure grill	€6,00
Patate al forno ¹	€5,00
Patate fritte	€5,00
Ratatouille di verdure	€5,00



Pennette ^{1 9}	€8,00
pomodoro/pesto	
Cotoletta di pollo ^{1 3}	€10,00
con patate fritte	
Nuggest di pollo ¹	€9,00
con patate fritte	
Mini hamburger ¹	€10,00
con patate fritte	

LE TRADIZIONALI

Margherita ^{1 7}	€9,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco	
Marinara ¹	€8,00
pomodoro San Marzano, aglio, olio	
Romana ^{1 4 7 12}	€10,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe e olive nere	
Prosciutto ^{1 7}	€10,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto	
Prosciutto e funghi ^{1 7}	€12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati e prosciutto cotto	
Capricciosa ^{1 7}	€12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte,funghi trifolati, carciofi, olive e prosciutto cotto	
Deliziosa ^{1 7}	€13,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame piccante e gorgonzola	
Burrata e culatello ^{1 7}	€16,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, culatello e burrata	
Speck e Brie ^{1 7}	€12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, speck e brie	
Vegetariana ^{1 7}	€12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, crema di melanzane, zucchine grigliate, peperoni e asparagi	
Calzone	€13,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi	

LE SPECIALI

Boscaiola ^{1 7}	€15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi, trifolati, salsiccia, scamorza affumicata	
Bufalina ¹	€15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino e basilico fresco	
Dolomiti ^{1 7}	€15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, speck e porcini	
Gustosa ^{1 7}	€15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, taleggio, salame piccante e cipolla croccante	
Stramba ¹	€15,00
pomodoro San Marzano, bufala affumicata, crudo del Berlinghetto e pomodorini confit	
Norma ^{1 7}	€14,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte e ricotta affumicata	

LE BIANCHE

Pedavena ^{1 7}	€15,00
mozzarella, Grana Padano grattugiato, crema carbonara e guanciale	
Firda Kahlo ^{1 2 7}	€15,00
mozzarella, burrata, pesto alla genovese, gamberi e datterini gialli	
Bismarck ^{1 2 7}	€15,00
mozzarella, uova, asparagi, Grana Padano	
Civico 3 ^{1 3 7}	€15,00
mozzarella, bagoss, lardo di pata negra, carciofo fritto e salsa BBQ	
Misto d'amore ^{1 7 14}	€15,00
mozzarella fiordilatte, calamari fritti, misticanza e zest di limone	

PIZZE

HAMBURGER

Pedavena ^{1 3 7}	€18,00
hamburger di manzo, brie, insalata, uovo, bacon e salsa Pedavena	
Boomer ^{1 3 7}	€18,00
hamburger di manzo, cheddar, insalata, cipolla croccante, pomodoro, bacon e salsa Pedavena	
Smoked chicken ^{1 3 7}	€18,00
hamburger di pollo, scamorza, pancetta affumicata, insalata e salsa Pedavena	
Pork ^{1 6 7}	€18,00
Pulled pork, salsa BBQ e cavolo cappuccio	
Special con pane nero ^{1 4 7}	€18,00
hamburger di pata negra, marmellata di fichi, lardo di pata negra, brie e zucchine	
Polpo burger con pane nero ^{1 7 14}	€19,00
polpo alla piastra, spinacino, stracciatella e pomodori Pizzutello pelati in olio	
Vegetariano ^{1 7}	€16,00
hamburger vegano, burrata, zucchine grigliate, crema di zucca, pomodoro e insalata	

DOLCI

Tiramisù classico ^{1 7}	€6,00
Choco ball ^{1 7 8}	€7,00
sfera di mascarpone ricoperta da cioccolato fondente, cuore alla fragola e crumble alle mandorle	
Torta di rose ^{1 7}	€7,00
con crema inglese	
Crema Catalana	€6,00
Dolce Pedavena ^{1 3 7 8}	€7,00
crema pasticcera al mango, gelato allo yogurt e crumble di mandorle	
Gelato alla crema ⁸	€6,00
con crumble di sbrisolona	
Gelato al cioccolato	€6,00
senza lattosio	
Tartelletta ^{1 3 6 7}	€7,00
con crema pasticcera alla vaniglia, fragole e frutti di bosco	
Sorbetto	€5,00
limone / mandarino	

AGGIUNTA INGREDIENTE + 1,50€

IMPASTO SENZA GLUTINE* + 3.00€

*le pizze sono cotte NELLO STESSO FORNO

MENÙ DOPO LE 22.30

CONDIVIDIMI

Olive all'ascolana ^{1 3 4 6 7 9}	€5,00
Patate dippers fritte ^{1 7}	€5,00
Stick di mozzarella ^{1 7}	€5,00
Cheddar jalapeos ^{1 7}	€5,00
Red hot jalapenos ^{1 7}	€5,00
Bocconcini di pollo ^{1 7}	€5,00
Arrosticini	€7,00

LA FARCIPEDA

(focaccia farcita)



METÀ €7,50	INTERA €15,00
1 Ratatouille di verdure, pomodoro, mozzarella ^{1 7}	
2 Burrata e acciughe ^{1 7 4}	
3 Prosciutto cotto, pomodoro e pesto ^{1 8}	
4 Lardo, miele e gorgonzola ^{1 7}	
5 Bufala, culatello, pomodori secchi ¹	

COPERTO €2.00

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011.
Allergeni: 1) cereali contenenti glutine, 2) crostacei, 3) uova, 4) pesce, 5) arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio, 9) sedano, 10) senape, 11) sesamo, 12) anidride solforosa e solfiti, 13) lupini, 14) molluschi.

VINI

BOLLICINE	
Prosecco Valdobbiadene	€22,00
Franciacorta Saten La Montina	€30,00
Franciacorta Brut La Montina	€28,00

BIANCHI	
Lugana Cà Maiol	€24,00
Ribolla gialla La Tunella	€24,00
Sauvignon Elena Walch	€25,00
Gewürztraminer Corvèè	€28,00
Chardonnay Corvèè	€24,00

ROSSI	
Valpolicella Ripasso Villabella	€28,00
Bruciato Antinori	€38,00
Chianti classico Lareale	€26,00
Primitivo di Manduria	€25,00
Le volte Ornellaia	€38,00

ACQUA BIBITE CAFFETTERIA & AMARI

Acqua 0,75l naturale / frizzante	€3,00
Coca cola normale / zero	€3,50
Estathe limone / pesca	€3,50
Fanta, Sprite	€3,50
Caffè espresso	€2,00
Caffè alla cicoria	€2,00
Caffè corretto	€3,00
Caffè decaffeinato	€2,50
Cappuccino	€3,00
Orzo / Ginseng	€2,50
Camomilla	€3,00
Amari	€4,00
Grappa bianca	€4,00
Grappa barricata	€4,00
Distillati (rum, whisky, armanac, gin)	€8,00/10,00

COPERTO €2.00

Comunicare a chi si occuperà del vostro tavolo, eventuali intolleranze o allergie e/o consultate l'elenco degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei piatti del menù e dei dessert dove troverete descritti anche gli allergeni come previsti dal R. UE n. 1169/2011. Allergeni: 1) cereali contenenti glutine, 2) crostacei, 3) uova, 4) pesce, 5) arachidi, 6) soia, 7) latte, 8) frutta a guscio, 9) sedano, 10) senape, 11) sesamo, 12) anidride solforosa e solfiti, 13) lupini, 14) molluschi.

LE NOSTRE BIRRE

ALLA SPIGA

1897 NON FILTRATA BIRRA DELLA CASA	0,2 l €3
Lager non filtrata bassa fermentazione 5,8% vol.	0,4 l €5
Non filtrata dal gusto e colore inconfondibili, fermentata nelle storiche cantine "Rostenit". La lunga maturazione le dona cremosità e profumi unici.	
PEDAVERA Pils italiana bassa fermentazione 5,0% vol.	0,2 l €3
La ricetta che ha creato il mito della nostra fabbrica, con note erbacee di luppolo in fiore. Rinfrescante ma dal corpo importante, grazie alla lunga fermentazione a bassa temperatura.-	0,4 l €5

BIRRA DOLOMITI ROSSA Bock bassa fermentazione 6,7% vol.	0,2 l €3
Rossa equilibrata e strutturata, con sentori di caramello e frutti di bosco da orzo italiano. Nata per le grandi occasioni, perfetta sempre.	0,4 l €6

BIRRA DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO Doppelbock chiara, bassa fermentazione 8,0% vol.	0,2 l €4,50
La nostra birra a più alta gradazione, dal colore oro intenso ottenuto dalla lenta caramellizzazione del mosto. Intensa ma facile da bere, grazie all'equilibrio dei luppoli.	0,4 l €7,00

SUPERIOR IPL Italian Pale Lager, bassa fermentazione 5,0% vol.	0,2 l €3
Birra non filtrata a bassa fermentazione, italiana nei malti e nei luppoli ma dal gusto internazionale. Amaro secco con note agrumate ed esotiche da dry hopping.	0,4 l €6

MAISEL'S WEISSE Weissbier, alta fermentazione 5,2% vol.	0,3 l €4
Sentori dolci di malto e agrumi, con note speziate ed esotiche. Equilibrata al palato, con finale amarognolo e fruttato.	0,5 l €6

IL CONSIGLIO DEL MASTRO BIRRAIO

	1897 non filtrata Birra a tutto pasto, ottima con carni alla brace e hamburger.
	Dolomiti pils Da abbinare a carni bianche, primi piatti e pizze.
	Dolomiti rossa Perfetta con formaggi, carni rosse importanti e dolci.

IN BOTTIGLIA

DOLOMITI SPECIALE Lager speciale, bassa fermentazione 5,9% vol.	75 cl €14
Chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza per la gradazione alcolica maggiore e l'intensità degli aromi. Frutta matura e note di caramello.	

SUPERIOR SENZA GLUTINE Lager senza glutine 5,2% vol.	33 cl €5
Gli esperti monitorano costantemente la produzione della superior senza glutine per garantire ingredienti di qualità e gusto ottimale.	

SUPERIOR ANALCOLICA Lager analcolica < 0,5% vol.	33 cl €5
Dopo studi e perfezionamenti nasce la birra superior analcolica con lo scopo di ottenere un prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcool.	

DOLOMITI ROSSA Bock, bassa fermentazione 6,7% vol.	75 cl €14
Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco, 100% Orzo italiano.	

DOLOMITI PILS Pils italiana 4,9% vol.	33 cl €5
Questa pils italiana, con acqua delle Dolomiti Bellunesi, ha un gusto rotondo ed elegante, una schiuma compatta e cremosa, e note floreali dai luppoli nobili Spalt Select.	

PEDAVERA AMBRATA Dunkel 5,9% vol.	33 cl €5
Un'ambrata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena.	

	Dolomiti doppio malto Da abbinare a carni rosse, dolci e come piacevole dopocena.
---	---

	Superior IPL Perfetta come aperitivo, con antipasti, snack e fritti.
---	--

	Maison's Weisse in abbinamento a salumi, formaggi freschi, carne di maiale e pizze speciali.
---	--



menù