



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 culatello, pancetta, coppa, salame, prosciutto crudo e giardiniera	€15,00
Tagliere di formaggi grana, brie, gorgonzola, bagos e marmellata di fichi	€13,00
Tartare di manzo ^{3 1 2} con tuorlo marinato e maionese al lime	€14,00
Fritto di calamari ^{1 7 6} con maionese alla soia	€15,00
Millefoglie di zucchine ⁷ con stracciatella, pomodorini confit e olio alla menta	€12,00

PRIMI PIATTI

Spaghettone ¹ cacio e pepe	€14,00
Casoncelli ^{1 7} alla bresciana burro e salvia	€14,00
Rigatoni ^{1 3} alla carbonara	€14,00
Tagliolino ^{1 7 8} con pomodoro San Marzano, burrata e pistacchio	€14,00

SECONDI PIATTI

Galletto ruspante alla brace ^{3 6 7} con salsa Pedavena e patate al forno	€16,00
Tagliata di pollo alla brace ^{7 9} con salsa allo yogurt, erba cipollina e verdure grigliate	€16,00
Cotoletta Tomahawk di maiale ^{1 3} con patatine fritte	€18,00
Tagliata di manzo ⁷ con patate al forno	€18,00
Polpo alla brace ⁷ con crema di patate viola e ratatouille di verdure	€20,00
Costata (400 g) con patate novelle	€30,00
Grigliata mista (min. 2 persone) ⁷ salamino, fusetti di pollo, costine, spiedini polenta grigliata e gorgonzola	€30,00

INSALATE

Dolomiti Salad ¹ insalata, petto di pollo, pomodoro, scaglie di grana, asparagi e crostini di pane	€14,00
Leggera bresciana ⁷ insalata, rucola, mozzarella, pesca, arancia e pomodorini gialli	€12,00
Pedavena Salad ^{4 7} insalata, salmone, feto, carote, cetrioli e avocado	€14,00

CONTORNI

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

MENÙ BIMBI

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

PIZZERIA

LE TRADIZIONALI	
Margherita ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco	€10,00
Marinara ¹ pomodoro San Marzano, aglio, olio	€9,00
Romana ^{1 4 7 12} pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe e olive nere	€10,00
Prosciutto ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto	€12,00
Prosciutto e funghi ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati e prosciutto cotto	€12,00
Capricciosa ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati, carciofi, olive e prosciutto cotto	€14,00
Deliziosa ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame piccante e gorgonzola	€14,00
Burrata e culatello ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella, culatello e burrata	€16,00
Speck e Brie ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, speck e brie	€14,00
Vegetariana ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, crema di melanzane, zucchine grigliate, peperoni e asparagi	€13,00
Calzone pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi	€14,00
LE SPECIALI	
Boscaiola ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella, funghi, trifolati, salsiccia, scamorza affumicata	€15,00
Bufalina ¹ pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino e basilico fresco	€15,00
Dolomiti ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, speck e porcini	€15,00
Gustosa ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella, taleggio, salame piccante e cipolla croccante	€15,00
Stramba ¹ pomodoro San Marzano, bufala affumicata, crudo del Berlinghetto e pomodorini confit	€15,00
Norma ^{1 7} pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte e ricotta affumicata	€15,00
LE BIANCHE	
Pedavena ^{1 7} mozzarella, Grana Padano grattugiato, crema carbonara e guanciale	€15,00
Frida Kahlo ^{1 2 7} mozzarella, burrata, pesto alla genovese, gamberi e datterini gialli	€15,00
La Valtellinese bresaoia, grana e rucola	€15,00
Formaggissima Taleggio, grana, gorgonzola, mozzarella fior di latte	€15,00

HAMBURGER

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

DOLCI

Tiramisù classico ^{1 7}	€6,00
Choco ball ^{1 7 8} sfera di mascarpone ricoperta da cioccolato bianco, cuore al limone e gel alla mela verde	€7,00
Torta di rose ^{1 7} con gelato alla crema	€7,00
Crema Catalana	€6,00
Dolce Pedavena ^{1 3 7 8} crema pasticcera al mango, gelato allo yogurt e crumble di mandorle	€7,00
Cheesecake ^{1 7} ai frutti di bosco	€6,00
Gelato alla crema ⁸ con crumble di sbrisolona	€6,00
Gelato al cioccolato senza lattosio	€6,00
Sorbetto ^{limone / mandarino}	€5,00

AGGIUNTA INGREDIENTE + 1,50€
IMPASTO SENZA GLUTINE* + 3,00€
***pizze cotte NELLO STESSO FORNO**

dopo le 22.00

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

LA FARCI-PEDA

METÀ €7,50	INTERA €15,00

BOOM DI VERDURE ratatouille di verdure, pomodoro, mozzarella ^{1 7}
PUGLIESE burrata e acciughe ^{1 7 4}
PROSCIUTTO AL VERDE prosciutto cotto, pomodoro e pesto ^{1 8}
PECCATI lardo, miele e gorgonzola ^{1 7}
NOBILE bufala, culatello, pomodori secchi ^{1 7}

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) uovo, 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 Corveè	€28,00
Chardonnay Corveè	€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 E AMARI

Acqua 0,75l naturale / frizzante	€3,00
Coca-cola normale / zero	€3,50
Estathè 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, armagnac, 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 preporazione 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) frutto a guscio, 9) sedano, 10) senape, 11) sesamo, 12) anidride solforosa e solfiti, 13) lupini, 14) molluschi

LE NOSTRE BIRRE

ALLA SPINA

1897 NON FILTRATA BIRRA DELLA CASA	0,2 L €3
Lager non filtrata bassa fermentazione	0,4 L €5

5,8% vol.
Non filtrata dal gusto e colore inconfondibili, fermentata nelle storiche cantine “Rostenit”. La lunga maturazione le dona cremosità e profumi unici.

PEDAVERNA	0,2 L €3
Pils italiana bassa fermentazione	0,4 L €5

5,0% vol.
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

BIRRA DOLOMITI ROSSA	0,2 L €3
Bock bassa fermentazione	0,4 L €6

6,7% vol.
Rossa equilibrata e strutturata, con sentori di caramello e frutti di bosco da orzo italiano. Nata per le grandi occasioni, perfetta sempre.

BIRRA DOLOMITI 8° DOPPIO MALTO	0,2 L €4,50
Doppelbock chiara, bassa fermentazione	0,4 L €7,00

8,0% vol.
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.

SUPERIOR IPL	0,2 L €3
Italian Pale Lager, bassa fermentazione	0,4 L €6

5,0% vol.
Birra non filtrata a bassa fermentazione, italiana nei malti e nei luppoli ma dal gusto internazional. Amaro secco con note agrumate ed esotiche da dry hopping.

MAISEL’S WEISSE	0,3 L €4
Weissbier, alta fermentazione	0,5 L €6

5,2% vol.
Sentori dolci di malto e agrumi, con note speziate ed esotiche. Equilibrata al palato, con finale amarognolo e fruttato.

IL CONSIGLIO DEL MASTRO BIRRAIO



1897 NON FILTRATA
Birra a tutto pasto, ottima con carni alla brace e hamburger.



PEDAVERNA
Da abbinare a carni bianche, primi piatti e pizze.



DOLOMITI ROSSA
Perfetta con formaggi, carni rosse importanti e dolci.

IN BOTTIGLIA

DOLOMITI SPECIALE	75 CL €14
Lager speciale, bassa fermentazione	

5,9% vol.
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	33 CL €5
Lager senza glutine	

5,2% vol.
Gli esperti monitorano costantemente la produzione della superior senza glutine per garantire ingredienti di qualità e gusto ottimale.

SUPERIOR ANALCOLICA	33 CL €5
Lager analcolica	

< 0,5% vol.
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	75 CL €14
Bock, bassa fermentazione	

6,7% vol.
Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco, 100% Orzo italiano.

DOLOMITI PILS	33 CL €5
Pils italiana	

4,9% vol.
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.

PEDAVERNA AMBRATA	33 CL €5
Dunkel	

5,9% vol.
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.



MAISEL’S WEISSE
in abbinamento a salumi, formaggi freschi, carne di maiale e pizze speciali.