

MENU

Voglia di Pizza?

- PIZZE TRADIZIONALI -

MARGHERITA ^{1 7}	9,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, basilico fresco	
MARINARA ¹	8,00
pomodoro San Marzano, aglio e olio	
ROMANA ^{1 4 7 12}	10,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere	
PROSCIUTTO ^{1 7}	10,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto	
PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1 7}	12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati, prosciutto cotto	
CAPRICCIOSA ^{1 7}	12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati, carciofi, olive, prosciutto cotto	
DELIZIOSA ^{1 7}	13,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame piccante, gorgonzola	
CULATELLO E BURRATA ^{1 7}	16,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, culatello, burrata	
SPECK E BRIE ^{1 7}	12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, speck, brie	
VEGETARIANA ^{1 7}	12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, crema di melanzane, zucchine grigliate, peperoni, asparagi	
CALZONE ^{1 7}	13,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	

- PIZZE 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, basilico fresco	
DOLOMITI ^{1 7}	15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, speck, porcini	
GUSTOSA ^{1 7}	15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, taleggio, salame piccante, cipolla croccante	
STRAMBA ¹	15,00
pomodoro San Marzano, bufala affumicata, crudo del berlinghetto, pomodorini confit	
PEDAVERA ^{1 7}	15,00
pomodoro San Marzano, mozzarella, Grana Padano grattugiato, crema carbonara, guanciale	
NORMA ^{1 7}	14,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta affumicata	
FRIDA KHALO ^{1 2 7}	15,00
mozzarella, burrata, pesto alla genovese, gamberi e datterini gialli	
BISMARCK ^{1 7}	13,00
mozzarella, uovo, asparagi, Grana Padano	
CIVICO ^{3 1 7}	15,00
mozzarella, bagoss, lardo di pata negra, carciofo fritto, salsa BBQ	
MISTO D'AMORE ^{1 7 14}	15,00
mozzarella fiordilatte, calamari fritti, misticanza, zest di limone	

AGGIUNTA INGREDIENTE + 1,50€
IMPASTO SENZA GLUTINE* + 3.00€
***le pizze sono cotte NELLO STESSO FORNO**

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 contenente 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.



Cosa Mangiare?





**FABBRICA
in
PEDAVENA**

ME NU

Cosa Mangiare?

- CONDIVIDIMI -

OLIVE ALL'ASCOLANA ^{1 3 4 6 7 9}	5,00
PATATE DIPPERS FRITTE ¹	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	5,00
ARROSTICINI	7,00

- ANTIPASTI -

TAGLIERE PEDAVENA	15,00
culatello, pancetta, coppa, salame e giardiniera	
CRUDO DEL BERLINGHETTO ⁷	15,00
con burrata	
TARTARE DI MANZO ^{3 12}	14,00
con tuorlo marinato	
MILLE FOGLIE DI PATATE ^{7 12}	12,00
con salsa al Franciacorta e lime	

- PRIMI PIATTI -

GNOCCHETTI ^{1 7 8}	14,00
con crema di cavolfiore, robiola e noci	
SPAGHETTONE ¹	14,00
cacio e pepe	
TAGLIOLINO ^{1 7 9}	14,00
con pomodoro San Marzano, burrata e limone	
RIGATONI ^{1 3}	14,00
alla carbonara	

- SECONDI PIATTI -

GALLETTO RUSPANTE ^{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, curry 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	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ⁹	20,00
con ratatouille di verdure	
TAGLIATA DI MANZO ⁷	18,00
con patate al forno	
FRITTO DI CALAMARI ^{1 14}	18,00
con maionese alla soia	
POLPO ALL BRACE ^{7 9}	20,00
con crema di piselli e verdure croccanti	

- INSALATE -

DOLOMITI SALAD ¹	14,00
insalata, petto di pollo, pomodoro, scaglie di grana, fagiolini, crostini di pane	
LEGGERA BRESCIANA ⁷	12,00
insalata, pomodorini confit, mela, finocchio, rucola, mozzarella	
PEDAVENA SALAD ^{4 7}	14,00
insalata, salmone, edamame, feta, carote, pomodorini	

- HAMBURGER -

PEDAVENA ^{1 3 6 7}	18,00
hamburger di manzo da noi selezionato, brie, insalata, uovo, bacon, salsa Pedavena	
BOOMER ^{1 6 7}	18,00
hamburger di manzo da noi selezionato, cheddar, insalata, cipolla croccante, pomodoro, bacon, salsa Pedavena	
CHICKEN SMOKED ^{1 6 7}	18,00
hamburger di pollo, scamorza affumicata, salsa Pedavena, pancetta affumicata, insalata	
PORK ^{1 7 12}	18,00
pulled pork, salsa BBQ, coleslaw (cavolo, carote, yogurt)	
VEGETARIANO ^{1 7}	16,00
hamburger vegano, burrata, zucchine grigliate, crema di zucca, pomodoro, insalata	
SPECIAL CON PANE NERO ^{1 4 7}	18,00
hamburger di patata nera da noi selezionato, marmellata di fichi, lardo di patata nera, brie, zucchine grigliate	

- MENU BIMBI -

PASTA AL POMODORO ^{1 9}	8,00
COTOLETTA DI POLLO ^{1 3}	10,00
con patate fritte	
NUGGETS DI POLLO ¹	10,00
con patate fritte	
MINI HAMBURGER ¹	10,00
con patate fritte	

- CONTORNI -

INSALATA MISTA O VERDE	5,00
VERDURE GRILL	5,00
PATATE AL FORNO ⁷	5,00
RATATOUILLE DI VERDURE ⁹	6,00

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 contenente 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 DOSAGGIO ZERO La Montina	28,00
Bianchi	
LUGANA Cà Maiol	24,00
RIBOLLA GIALLA La Tunella	24,00
SAUVIGNON Elena Walch	25,00
GEWÜRZTRAMINER San Michele Appiano	28,00
CHARDONNAY BOZEN Alto Adige	24,00
Rossi	
VALPOLICELLA Villabella	28,00
BRUCIATO Antinori	38,00
CHIANTI CLASSICO Lareale	26,00
PRIMITIVO DI MANDURIA	25,00
LE VOLTE Ornellaia	38,00

- BEVANDE -

ACQUA 1L	2,00
COCA COLA	3,50
COCA COLA ZERO	3,50
FANTA	3,50
SPRITE	3,50
ESTATHE LIMONE / PESCA	3,50