DAL 1985

DA PIERO

RISTORANTE & PIZZERIA

MENU

LA NOSTRA STORIA

La nostra storia comincia nel 1985, quando Piero, con il sostegno prezioso della sua famiglia, i genitori Teresa e Umberto, il fratello Raffaele e le sorelle Rossana e Antonella, decide di trasformare un sogno in realtà, rilevando la pizzeria in cui lavorava. Aveva solo 21 anni, ma già una visione chiara: creare un luogo autentico, fatto di semplicità, lavoro, passione e rispetto.

Fin dall'inizio, questo ristorante è stato un progetto di famiglia, ognuno con il proprio ruolo, tutti uniti dallo stesso obiettivo: accogliere gli ospiti con semplicità, qualità e calore.

Negli anni ci siamo rinnovati, cambiando spazi e stile, ma custodendo sempre la stessa anima: un posto dove ogni dettaglio conta, e dove l'ospitalità non è un gesto, ma un modo di essere.

BIBITE

APERITIVI

Spritz Bitter, Campari o Aperol	€ 3,50
Gingerino	€ 3,00
Sanbitter	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Campari Soda	€ 3,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua minerale	1litro	€ 3,00
	1/2 litro	€ 2,00
Coca Cola lattina	33 cl.	€ 3,00
Aranciata lattina	33 cl.	€ 3,00
Sprite lattina	33 cl.	€ 3,00
Lemonsoda lattina		€ 3,00
The pesca e limone lattina		€ 3,00
Succhi di frutta		€ 3,50

VINI ALLA SPINA

Bianco e Rosso della Casa	1litro	€ 7,00
	1/2 litro	€ 4,00
	1/4 litro	€ 2,50
Rabosetto e Bianco frizzante	1 litro	€ 8,50
	1/2 litro	€ 4,50
	1/4 litro	€ 3,00
Vini in bottiglia	lista dei vini	

BIRRE ALLA SPINA

Hacker Pschorr bionda	20 cl.	€ 3,50	1
	40 cl.	€ 5,50	1
Hacker schor bionda non filtrata	20 cl.	€ 3,50	1
	40 cl.	€ 6,00	1
Menabrea rossa	20 cl.	€ 3,50	1
	40 cl.	€ 6,00	1

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra analcolica	€ 5,00	1
Becks	€ 6,00	1
Ceres chiara D.M.	€ 6,00	1
Corona extra	€ 6,00	1
Weiss-Bier	€ 6,50	1

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2,00	
Caffè corretto	€ 2,50	
Caffè decaffeinato	€ 2,00	
Cappuccino	€ 2,50	7
Orzo	€ 2,50	1 - 7
Ginseng	€ 2,50	7
Liquori italiani	€ 4,50	
Whisky	€ 6,00	
Prime Uve, Nardini Storica	€ 6,00	

lista simboli e allergeni a pagina 8

RISTORANTE

ANTIPASTI

Prosciutto crudo con bufala	€10,00	7
Tagliere di affettati con formaggi	€12,00	7
Bresaola, rucola e grana	€10,00	7
♣ Caprese di bufala	€10,00	7
♣ Bruschette (3 pz.)	€ 6,00	1

PRIMI

Bolognese	€ 9,00	1
Carbonara	€10,00	1-3-7
♣ Pappardelle ai porcini	€11,00	1-3
Pappardelle al ragù d'anatra	€10,00	1-3-7
Gnocchi (ragù, pomodoro, burro e salvia)	€10,00	1-3-7
♣ Panzerotti alle noci	€11,00	1-3 7-8
♣ Tagliatelle con verdure di stagione	€10,00	1

INSALATE

INSALATA TERRY: insalata, pomodoro, carote, mais, gamberetti, tonno, olive nere	€ 12,00	1-2-4
INSALATA MANU: insalata, pomodoro, carote, bufala, olive nere, bresaola, noci	€ 12,00	7-8
♣ INSALATA VEGANA: insalata, pomodoro, carote, fagioli, noci, carciofini	€ 10,00	8

PICCOLE SFIZIOSITÀ

Olive ascolane	€ 5,00	1-3-7
Verdure fritte	€ 5,00	1-3-7
Mozzarelline fritte	€ 6,00	1-3-7
Fritto misto (olive, mozzarelline, verdure fritte)	€ 8,00	1-3-7

SECONDI

Tagliata su letto di rucola e grana	€ 18,00	7
Tagliata ai porcini	€ 21,00	
Filetto manzo	€ 19,00	1
Filetto al pepe verde	€ 21,00	1-7
◆ Grigliata mista di carne	€ 14,00	
Cotoletta alla milanese con patate fritte	€ 13,00	1-3-7
Bistecche roast-beef	€ 13,00	
Petti di pollo ai ferri	€ 9,00	

SPECIALITÀ

PAELLA	€ 20,00	1-2 4-14

SPECIALITÀ DI PESCE

ANTIPASTI

Insalata di mare	€ 15,00	2- 4-14
Saltata di cozze e vongole	€ 16,00	2- 4-14
Baccalà mantecato	€ 15,00	4- 7
Cocktail di gamberi	€ 15,00	2- 4
Antipasto di pesce	€ 20,00	2- 4-14
Sarde in saor	€ 10,00	4

PRIMI

Spaghetti alla Marinara: cozze e vongole	€ 17,00	1- 2 4-14
Spaghetti alla Scogliera: cozze vongole, gamberi, piovra, calamari con pomodoro	€ 19,00	1- 2 4-14
Gnocchi al granchio	€ 15,00	1- 2 3-4-7
Risotto alla pescatora (min. 2 porzioni)	€ 18,00	2- 4 7-14
Tagliolini vongole e porcini	€ 19,00	1- 2-3 4-14

SECONDI

Frittura mista	€ 18,00	4
Grigliata mista di pesce	€ 21,00	2- 4-14
Filetto di branzino	€ 17,00	4
Filetto di orata	€ 17,00	4

RISTORANTE

CONTORNI

Patate fritte	€ 4,50	
Crocchette di patate	€ 5,00	1- 3
Insalata mista	€ 4,50	
Piselli	€ 5,00	
Spinaci	€ 5,00	7
Funghi misti trifolati	€ 6,00	
Porcini trifolati	€ 7,00	
Verdure ai ferri	€ 7,00	
Verdure cotte miste	€ 12,00	
Patate al forno	€ 5,00	

COPERTO	€ 2,50

lista simboli e allergeni a pagina 8

PIZZERIA

LE NOSTRE PROPOSTE

ALBERT pomodoro, mozzarella, brie, noci, speck	€ 10,50	1-7-8
ALICE pomodoro, mozzarella, brie, speck, grana (tutto in cottura)	€ 10,50	1-7
APPETITOSA pomodoro, brie, salame piccante, grana, origano, aglio	€ 9,00	1-7
ARRABBIATA pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, funghi, peperoncino	€ 9,50	1-7
CACIO E PEPE mozzarella, cacio e pepe, chiodini, salsiccia	€ 13,00	1-7
CAVALIERE pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	€ 11,00	1-7
CONTADINA pomodoro, mozzarella, funghi misto bosco, sopressa	€ 11,50	1-7
DELLA CASA pom, mozz, prosc, funghi, melanzane, peperoni, tonno, cipolla, olive, salame picc	€ 13,00	1-7
ENNIO pom, aglio, gorgonzola dolce, olive nere, ciliegini, origano, bufala (a fine cottura)	€ 11,50	1-7
GRIGLIATA pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine,	€ 10,50	1-7-8
LELE pom, mozz, brie, gorgonzola, salame piccante, pomodoro fresco, pesto alla genovese	€ 12,00	1-7-8
LISA pomodoro, mozzarella, bufala, melanzane, ricotta affumicata	€ 11,00	1-7
MAURO pomodoro, mozzarella, porcini, uovo, guanciale	€ 12,00	1-3-7
MONTANARA pomodoro, mozzarella, salsiccia, chiodini	€ 10,00	1-7
PIERO pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, prociutto, piselli	€ 10,50	1-7
SOAVE pomodoro, mozzarella, brie, rucola, ciliegini	€ 10,00	1-7
TIROLESE pomodoro, mozzarella, funghi, panna, speck	€ 11,00	1-7
TIZIANO pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi, porchetta	€ 11,00	1-7
VALSUGANA pomodoro, mozzarella, scamorza, speck	€ 9,50	1-7
VERDURE pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, piselli, asparagi, spinaci	€ 12,00	1-7

LE MARINARE

ALLE COZZE pomodoro, mozzarella, cozze, vongole verac	€ 11,00	1-2-4 7-14
FRUTTI DI MARE pom., mozz., frutti di mare	€ 12,50	1-2-4 7-14
GAMBERETTI pomodoro, mozzarella, gamberetti	€ 9,00	1-2-7
GRANCHIO BLU pomodoro, mozzarella, polpa di granchio, ciliegini (in cottura)	€ 12,50	1-2-7

LE BIANCHE

CARBONARA mozz, guanciale, crema di uovo e pecorino, scaglie di grana.	€ 11,50	1-3-7
FIOR DI BOSCO mozzarella, funghi misto bosco, rucola, grana	€11,50	1-7
GIOVI mozzarella, crema di carciofi, stracchino	€ 10,50	1-7
STIFEL gorgonzola dolce, cipolla, pancetta, grana, origano	€ 9,50	1-7
VALTELLINA mozzarella, bresaola, rucola, grana, pomodoro fresco	€12,00	1-7

lista simboli e allergeni a pagina 8

PIZZERIA

LE CLASSICHE

ASPARAGI e UOVA pomodoro, mozzarella, asparagi, uova	€ 8,50	1-3-7
BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, funghi misto bosco	€ 9,50	1-7
BUFALA pomodoro, bufala	€ 8,00	1-7
CALZONE pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi	€ 8,50	1-7
CALZONE ALLE VERDURE pom, mozz , melanzane, peperoni, piselli, asparagi, spinaci	€ 11,00	1-7
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi	€ 8,00	1-7
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 7,00	1-7
FORMAGGI pom , mozzarella, parmigiano, emmenthal, gorgonzola, asiago	€ 8,50	1-7
FUNGHI pomodoro, mozzarella, funghi	€ 7,00	1-7
GORGONZOLA e SPECK pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck	€ 9,00	1-7
MARGHERITA pomodoro, mozzarella	€ 6,00	1-7
MARINARA pomodoro, aglio	€ 5,50	1
NAPOLETANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	€ 8,00	1-7
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano	€ 8,50	1-7
PATATE FRITTE pomodoro, mozzarella, patate fritte	€ 8,00	1-7
PORCINI e BRIE pomodoro, mozzarella, porcini, brie	€ 10,00	1-7
PROSCIUTTO e FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	€ 7,50	1-7
PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla	€ 7,00	1-7
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe	€ 7,00	1-7
RUCOLA e GRANA pomodoro, mozzarella, rucola, grana	€ 8,00	1-7
SAN DANIELE pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 9,00	1-7
SICILIANA pomodoro, mozzarella, salame piccante, acciughe, capperi, olive	€ 10,00	1-7
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive	€ 8,50	1-7
TEDESCA pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte	€ 9,50	1-7
TONNO e CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 9,00	1-7
VIENNESE pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,00	1-7
ZUCCHINE e BRIE pomodoro, mozzarella, zucchine, bri	€ 8,50	1-7

AGGIUNTE

burrata	€ 3,50
affettati, misto bosco, bufala, porcini	€ 3,00
chiodini, gamberetti, patate fritte, asparagi, tonno, crema di carciofi	€ 2,50
Aggiunta di tutti gli altri ingredienti	€ 1,50
Battute	€ 3,00

...ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE

lista simboli e allergeni a pagina 8

LEGGENDA DEI SIMBOLI

♣	Vegetariano
■	solo in stagione
✦	I piatti indicati con il simbolo contengono anche prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.
◆	Gli ingredienti possono variare in base alla disponibilità.
★	Può contenere occasionalmente lische o frammenti ossei dovuti alla lavorazione artigianale del prodotto.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE	1	(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
CROSTACEI E DERIVATI	2	(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
UOVA	3	(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
PESCE E DERIVATI	4	(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
ARACHIDI E DERIVATI	5	(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
SOIA E DERIVATI	6	(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
LATTE E DERIVATI	7	(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	8	(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
SEDANO E DERIVATI	9	(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
SENAPE E DERIVATI	10	(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
SEMI DI SESAMO E DERIVATI	11	(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	12	(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2 usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
LUPINO E DERIVATI	13	(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)
MOLLUSCHI E DERIVATI	14	(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta il personale e a disposizione per ulteriori informazioni

In caso di intolleranze alimentari vi preghiamo di contattare il nostro personale.

Pizzeria

LE SPECIALI

LE BURRATINE

NICO
pomodoro, mozzarella, porcini, ciliegini, burrata (a fine cottura) € 13,00 1-7

CIANO
pomodoro, mozzarella, zucchine, brie, salamino piccante, burrata (a fine cottura) € 13,00 1-7

SIMO
pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, burrata (a fine cottura) € 13,00 1-7

TONY
pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, burrata (a fine cottura) € 11,50 1-7

CAPITANO
mozzarella, crema di pistacchio, mortadella granella di pistacchio e burrata (a fine cottura) € 10,50 1-7

LE INVERNALI

STAGIONALI

DELLA MARCA
pomodoro, mzozzarella, radicchio, gorgonzola dolce, porchetta € 11,50 1-7

GOLOSA
omodoro, mozzarella, salsiccia, stracchino, radicchio € 11,00 1-7

TREVIGIANA
pomodoro, mozzarella, brie, radicchio € 9,50 1-7

VENETA
pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola dolce, cipolla € 11,00 1-7

ZONA GIALLA
mozzarella, crema di zucca, salsiccia € 10,50 1-7

Ristorante

SPECIAL MENU

ANTIPASTI

Insalata di piovra con verdure	€16,00	4
✸ Bis di mantecato (baccalà e dentice)	€17,00	4- 7
Saltata di granchio blu con crostini	€15,00	4- 2

PRIMI

Ravioli con burrata, ciliegini e basilico	€ 13,00	1- 7
Paccheri con crema di pistacchio e ragù di mazzancolla	€16,50	1- 2- 7
Ravioli cacio e pepe con guanciale	€14,00	1- 7

SECONDI

Tagliata di tonno con pistacchi	€ 20,00	4- 10
Costicine di maiale cotte a bassa temperatura	€12,00	

DAL 1985

DA PIERO

RISTORANTE & PIZZERIA

E così la storia continua:

tra sapori sinceri, ingredienti scelti e
un'idea di cucina che guarda avanti senza
dimenticare da dove viene.

RISTORANTE & PIZZERIA

DA PIERO

1985


DA PIERO