

# PRIMAVERA

RISTORANTE PIZZERIA

## Menù



# PRIMAVERA

RISTORANTE PIZZERIA

---

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 : pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

*Vi sono dei prodotti trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04) e alcuni ingredienti non stagionali possono essere congelati.*

---

COPERTO € 1,80

# PER COMINCIARE...

## APERITIVI

APERITIVO DELLA CASA

€ 3,00

CALICE DI PROSECCO DOC

€ 3,00

GINGERINO - SANBITTER - CRODINO

€ 3,00

SPRITZ APEROL - CAMPARI - SELECT - CYNAR

€ 3,00

## STUZZICHERIE

BRUSCHETTA MARGHERITA

€ 4,00

BRUSCHETTA PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 5,00

GNOCCHI FRITTI

€ 4,00

FOCACCIA AL ROSMARINO E OLIO EVO

€ 3,00

PATATE FRITTE

€ 4,00

ANELLI DI CIPOLLA

€ 4,00

TEMPURA DI VERDURE

€ 4,00

OLIVE ASCOLANE

€ 4,00

CROCCHETTE DI PATATE

€ 4,00

MOZZARELLINE FRITTE

€ 4,00

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI  
(per 2 persone)

€ 14,00

MISTO FRITTO  
(patate fritte, olive ascolane,  
anelli di cipolla, crocchette di patate)

€ 12,00

# CUCINA

## ANTIPASTI



SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE CON CROSTINI

€ 12,00

---

SCAMPI CRUDI

€ 2,50 (al pezzo)

---

CARPACCIO DI MARE CON RIBES, RUCOLA

ED EMULSIONE AL LIME

€ 8,00

---

TRIS DI MARE:

BACCALÀ MANTECATO CON CHIPS DI POLENTA

SARDE IN SAOR

SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA

€ 12,00

---

CARPACCIO DI CARNE SALADA FATTA IN CASA

CON RUCOLA E SCAGLIE DI PIAVE STRAVECCHIO

€ 10,00

---

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (per 2 persone)

€ 14,00

# CUCINA

## PRIMI



GNOCCHETTI DI PATATE AL RAGÙ DI CORTE

€ 10,00

---

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

€ 9,00

---

RISOTTO CON MELANZANA AFFUMICATA  
E STRACCIATELLA DI BUFALA

€ 9,00

---

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI  
CON CRUMBLE DI PANE ALL'AGLIO

€ 12,00

---

TAGLIATELLE CON GAMBERI E PESTO DI RUCOLA

€ 12,00

---

TAGLIOLINI ALL'ASTICE CON POMODORINI DATTERINO

€ 17,00

---

LINGUINE ALLO SCOGLIO

€ 15,00

---

PAELLA "ALLA CATALANA" (Minimo 2 porzioni)

**> SU PRENOTAZIONE <**

€ 16,00 (a persona)

# CUCINA

## SECONDI



PIOVRA ARROSTITA CON CAPONATA DI VERDURE

€ 14,00

---

TAGLIATA DI POLLO MARINATA ALL'ACETO BALSAMICO  
CON MISTICANZA E GRANA PADANO

€ 10,00

---

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO

€ 16,00

---

FILETTO DI BRANZINO IN GUAZZETTO DI VERDURE

€ 14,00

---

FRITTURA DELL'ADRIATICO

€ 13,00

---

FILETTO DI MANZO AI PROFUMI STAGIONALI DELLA TERRA

€ 19,00

## CONTORNI



PATATE FRITTE    SPINACI AL BURRO    PATATE AL FORNO

€ 4

€ 4

€ 4

---

VERDURE GRIGLIATE    INSALATA MISTA

€ 4

€ 4

# CUCINA

## INSALATONE



### CAESAR SALAD

LATTUGA, CROSTINI DI PANE, GRANA, POLLO,  
BACON CROCCANTE, ACCIUGHE, CAPPERI

€ 8,50

---

### NORVEGESE

MISTICANZA, INDIVIA BELGA, SALMONE AFFUMICATO,  
CETRIOLI, YOGURT GRECO

€ 8,50

---

### PRIMAVERA

LATTUGA, RUCOLA, POMODORI,  
GAMBERETTI, TONNO, MAIS

€ 8,50

---

### GRECA

LATTUGA, CETRIOLI, POMODORI SECCHI,  
OLIVE NERE, CIPOLLA, FETA GRECA

€ 8,50

---

### AURORA

MISTICANZA, CAROTE, POMODORI,  
MOZZARELLA, UOVO, OLIVE NERE

€ 8,50

---

### GRIGLIATA

VERDURE STAGIONALI COTTE ALLA GRIGLIA  
CON MOZZARELLA DI BUFALA

€ 8,50

---

### CAPRESE DI BUFALA

POMODORI, MOZZARELLA DI BUFALA, ORIGANO

€ 8,50

# MENÙ BAMBINI

## PRIMI

—  
PENNE AL RAGÙ  
€ 5,00

---

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO  
€ 5,00

---

GNOCCHI AL POMODORO  
€ 4,50

## SECONDI

—  
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE  
€ 8,00

---

HAMBURGER DI MANZO CON PATATE FRITTE  
€ 8,00

---

WURSTEL CON PATATE FRITTE  
€ 6,00

# LE PIZZE

Per gli impasti delle nostre pizze ci affidiamo a Petra, la farina di grano tenero 100% italiano del molino Quaglia. Questo grano nasce da agricoltura sostenibile integrata, coltivato esclusivamente in Italia nelle provincie di Ferrara e Rovigo e macinato a pietra. Proponiamo, oltre all'impasto tradizionale, anche un impasto di "farina Petra integrale al 100%". L'integrale è una farina completa ricca di fibre, vitamine e sali minerali ad alta digeribilità.

Per chi ha problemi di intolleranza alla farina di grano duro o problemi di digestione, consigliamo la pizza con farina di Kamut.

Kamut è il nome commerciale di un frumento (Khorasan) che deriva da una varietà antica simile al farro ed è coltivato con tecniche bio in quanto la pianta non necessita di fertilizzanti artificiali.

Esso è caratterizzato da una maggiore quantità di proteine, aminoacidi, lipidi, vitamine e minerali. Gli impasti realizzati con la farina di Kamut hanno una particolare consistenza rustica ed un gusto speciale. Attenendoci il più possibile alla stagionalità dei prodotti, cerchiamo di dare vita a nuove ricette dai sapori unici.

## IMPASTO TRADIZIONALE

/

### IMPASTO CON FARINA INTEGRALE

+ € 1,00

## IMPASTO CON FARINA BIOLOGICA DI KAMUT

+ 2,00 €

### PIZZA BATTUTA

+ € 3,00

### DOPPIA PASTA

+ € 1,00

## LE CREATIVE

### AUTUNNO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
MELANZANE FRITTE, SALAMINO PICCANTE,  
GRANA PADANO

€ 8,50

### CAMPAGNOLA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
FUNGHI CHAMPIGNON, SOPRESSA TREVISANA

€ 7,50

### CAPPUCETTO ROSSO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PANNA, CRUDO SAN DANIELE

€ 7,50

### GENOVESE

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA DOP,  
PESTO DI BASILICO, NOCI

€ 8,50

### GIGANTE doppia pasta

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, FUNGHI  
CHAMPIGNON, WURSTEL, GORGONZOLA, SALAMINO  
PICCANTE, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO

€ 11,50

### SCOGLIERA doppia pasta

POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA, COZZE, VONGOLE,  
CALAMARI, GAMBERI, SCAMPO

€ 15,00

### RUSTICA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO COTTO, UOVO

€ 6,50

### SFIZIOSA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
SALSICCIA, CIPOLLA, PATATE FRITTE

€ 8,50

### STICCHIOSA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
TONNO, SALAMINO PICCANTE, OLIVE NERE

€ 8,50

### RAFFY doppia pasta

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
FUNGHI CHAMPIGNON, SALAMINO PICCANTE,  
ACCIUGHE, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO

€ 10,50

# LE PIZZE

## INVERNO

MOZZARELLA, POMODORINI DATTERINO,  
SCAMORZA  
€ 6,50

## GUSTOSA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
GORGONZOLA, BRESAOLA, NOCI  
€ 9,00

## LEGGERA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
STRACCHINO, PORCINI, CRUDO SAN DANIELE  
€ 9,50

## MAIALONA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
SALSICCIA, WURSTEL, SALAMINO PICCANTE  
€ 7,50

## MARI E MONTI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO COTTO, GAMBERETTI,  
FUNGHI CHAMPIGNON  
€ 8,50

## NOBILE

POMODORO SAN MARZANO, TONNO,  
POMODORI SECCHI, BURRATA  
€ 10,00

## OCA BIANCA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PETTO D'OCA, SCAGLIE DI GRANA PADANO  
€ 8,50

## PRIMO AMORE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
STRACCHINO, POMODORINI DATTERINO,  
CRUDO SAN DANIELE  
€ 9,00

## RAGGIO DI SOLE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
ASPARAGI, UOVO  
€ 6,50

## MAMMA MIA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, ACCIUGHE,  
PROSCIUTTO COTTO, PEPERONI GRIGLIATI  
€ 7,50

## SICILIANA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, OLIVE  
NERE, ACCIUGHE, SALAMINO PICCANTE, CAPPERI  
€ 8,50

## VONGOLE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
VONGOLE VERACI  
€ 10,00

## BOSCAIOLA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PORCINI, SPECK TIROLESE  
€ 8,50

## FRUTTI DI MARE FRESCHI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
COZZE E VONGOLE FRESCHE  
€ 12,00

## CARBONARA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
CIPOLLA, UOVO, PANCETTA STUFATA,  
GRANA PADANO  
€ 9,00

## GIANNINO

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA DOP,  
FETA GRECA, CIPOLLA, SALAMINO PICCANTE  
€ 9,00

## LA PRIMAVERA

POMODORO SAN MARZANO,  
CRUDO SAN DANIELE, BURRATA  
€ 8,50

## GIUVA

POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA, ZUCCHINE GRIGLIATE,  
SPECK TIROLESE  
€ 7,50

## LEONARDO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
GAMBERETTI, POMODORINI DATTERINO, RUCOLA  
€ 9,00

## SFILACCIONA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
BURRATA, SFILACCI DI CAVALLO  
€ 9,00

# LE PIZZE

## MONTANA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PORCINI, PANCETTA ARROTOLATA

€ 8,50

## OCA NERA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
BRIE, ZUCCHINE GRIGLIATE, PETTO D'OCA

€ 8,50

## ROMA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
SALSICCIA, SCAMORZA, PATATE FRITTE

€ 8,50

## SAPORITA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, BRIE,  
PANCETTA STUFATA, SALAMINO PICCANTE

€ 8,50

## SOLE GRECO

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA DOP,  
FETA GRECA, POMODORI SECCHI, OLIVE NERE

€ 9,50

## SCUGNIZZA

MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI SOTT'OLIO,  
GRANA PADANO

€ 7,50

## NUVOLETTA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO

€ 9,50

## TIROLESE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
GORGONZOLA, SPECK TIROLESE

€ 7,50

## LE CLASSICHE

### ASPARAGI

POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA, ASPARAGI

€ 5,50

### BRIOSIA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
BRIE, POMODORINI DATTERINO

€ 7,00

### BUFALINA

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA DOP

€ 6,50

### CAPRICCIOSA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, CARCIOFI,  
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON

€ 7,50

### GAMBERETTI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
GAMBERETTI

€ 6,50

### SAN DANIELE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
CRUDO SAN DANIELE

€ 6,50

### NAPOLETANA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
ACCIUGHE, CAPPERI

€ 6,50

### PARMIGIANA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
MELANZANE GRIGLIATE, GRANA PADANO

€ 7,00

### RUCOLA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, RUCOLA

€ 5,50

### PEPERONI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PEPERONI GRIGLIATI

€ 5,50

### MELANZANE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
MELANZANE GRIGLIATE

€ 5,50

### SPECK

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
SPECK TIROLESE

€ 6,50

# LE PIZZE

## MARINARA

POMODORO SAN MARZANO, AGLIO

€ 4,00

## DIAVOLA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
SALAMINO PICCANTE

€ 5,50

## FRESCA

**TUTTO A FINE COTTURA** BUFALA DOP,  
POMODORINI DATTERINO, RUCOLA

€ 7,50

## VERDURE FRESCHE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORINI  
DATTERINO, RADICCHIO ROSSO DI TREVISO  
(SOLO IN STAGIONE)

€ 8,00

## ZUCCHINE GRATIN

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
ZUCCHINE GRIGLIATE, GRANA PADANO

€ 7,00

## TONNO E CIPOLLA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
TONNO, CIPOLLA

€ 7,50

## VIENNESE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
WURSTEL

€ 5,50

## BRESAOLA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
BRESAOLA

€ 6,50

## CALABRESE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
ACCIUGHE, SALAMINO PICCANTE, OLIVE NERE

€ 7,50

## ESTATE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
POMODORINI DATTERINO

€ 6,00

## PORCINI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, PORCINI

€ 6,50

## PROSCIUTTO E CARCIOFI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI

€ 6,50

## PUGLIESE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
CIPOLLA

€ 5,50

## BRUNO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO COTTO, ACCIUGHE, SALAMINO  
PICCANTE, PEPERONI, FUNGHI CHAMPIGNON,  
CARCIOFI, OLIVE NERE

€ 9,00

## MC DONALD

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
WURSTEL, PATATE FRITTE

€ 8,00

## MISTO BOSCO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
FUNGHI CHAMPIGNON, CHIODINI, PORCINI

€ 7,50

## PANCETTA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PANCETTA ARROTOLATA

€ 6,50

## PATATOSA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PATATE FRITTE

€ 7,00

## PORCHETTA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PORCHETTA TREVISANA

€ 6,50

## PROSCIUTTO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO COTTO

€ 5,50

# LE PIZZE

## DAMA BIANCA

MOZZARELLA, CRUDO SAN DANIELE  
€ 6,00

## QUATTRO FORMAGGI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
GRANA PADANO, LATTERIA, GORGONZOLA  
€ 8,00

## MARGHERITA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA  
€ 4,50

## ROMANA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, ACCIUGHE  
€ 5,50

## SALSICCIA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
SALSICCIA  
€ 5,50

## FUNGHI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
FUNGHI CHAMPIGNON  
€ 5,50

## SORRENTINA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
OLIVE NERE  
€ 5,50

## SPINACI E RICOTTA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
SPINACI, RICOTTA  
€ 7,00

## PROSCIUTTO E FUNGHI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON  
€ 6,50

## GINA

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA DOP,  
POMODORINI DATTERINO  
€ 8,00

## QUATTRO STAGIONI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
ACCIUGHE, CARCIOFI, FUNGHI CHAMPIGNON,  
PROSCIUTTO COTTO  
€ 8,50

## CALZONI E ARROTOLATI

### CALZONE ALLA RICOTTA

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO COTTO, RICOTTA  
€ 7,00

### CALZONE ALLE VERDURE

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE,  
POMODORINI DATTERINO  
€ 8,00

### CALZONE FARCITO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI  
€ 8,00

### ARROTOLATO CLASSICO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON  
€ 7,00

### ARROTOLATO AI FORMAGGI

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
LATTERIA, GORGONZOLA, GRANA PADANO  
€ 8,00

### ARROTOLATO ORTOLANO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE,  
POMODORINI DATTERINO  
€ 8,00

### ARROTOLATO GHIOTTO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, BRIE,  
PEPERONI GRIGLIATI, PORCHETTA TREVISANA  
€ 8,00

### ARROTOLATO BOSCAIOLO

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA,  
CHIODINI, RUCOLA, SPECK TIROLESE  
€ 8,00

# DA BERE

## BIBITE

**ACQUA NATURALE ½ L**  
€ 2,00

**ACQUA FRIZZANTE ½ L**  
€ 2,00

**COCA COLA (ALLA SPINA)**  
Piccola € 2,50  
Media € 4,00

**FANTA (ALLA SPINA)**  
Piccola € 2,50  
Media € 4,00

---

**THE ALLA PESCA - THE AL LIMONE**  
**ACQUA BRILLANTE - CHINOTTO - COCA LIGHT**  
€ 2,50

**COCA COLA - COCA ZERO - FANTA -**  
**FANTA LEMON - SPRITE - SUCCHI DI FRUTTA**  
€ 3,00

## BIRRE ALLA SPINA

### BIRRA NORDBRAU PILS

Provenienza: GERMANIA - Colore: ORO CHIARO

Gusto: RAFFINATO AROMA FLOREALE, AGRUMATO ED ERBACEO. GUSTO SECCO E PULITO.  
RETROGUSTO FINEMENTE AMARO.

Gradazione alcolica: 5.0%

Piccola € 2,80 - Media € 4,50

### BIRRA CHARLES QUINT

Provenienza: BELGIO, Colore: ROSSO RUBINO

Gusto: PROFILO RICCO DI FRUTTA, MALTO, MIELE, ZUCCHERO CANDITO.  
FINALE ASCIUTTO E LEGGERMENTE AMARO.

Gradazione alcolica: 8.5%

Piccola € 3,00 - Media € 5,00

### BIRRA A ROTAZIONE

Piccola € 3,00 - Media € 5,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

da € 4,00 a € 6,00

## VINI DELLA CASA



VINO ROSSO/BIANCO ¼L

€ 4,00

VINO ROSSO/BIANCO ½L

€ 7,00

VINO ROSSO/BIANCO 1L

€ 11,00

## VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

CHARDONNAY DOC

€ 12,00

PINOT GRIGIO DOC

€ 13,00

FALANGHINA

€ 16,00

MILLESIMATO DOC EXTRA DRY

€ 14,00

## VINI ROSSI IN BOTTIGLIA



RABOSO

€ 12,00

CABERNET FRANC IGT

€ 12,00

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT

€ 13,00

