



**Su prenotazione siamo aperti  
anche a mezzogiorno per gruppi.**

Devi realizzare un evento  
ma non sai dove?

Vuoi organizzare un pranzo  
o una cena  
ma ti manca lo spazio?

Stai cercando una location  
per una cerimonia,  
un incontro, un compleanno  
o una ricorrenza?

**Allora sei nel posto giusto!  
Il nostro staff è a tua disposizione  
per darti tutte le informazioni.**

**1**

**APERITIVI E COCKTAILS  
LE NOSTRE PROPOSTE - ANTIPASTI**

**2**

**VINI**

**3**

**BIRRE ARTIGIANALI**

**4**

**CUCINA**

**5**

**INSALATONE  
CONTORNI  
MENÙ BAMBINI**

**6**

**PALA ROMANA**

**7**

**DESSERT**

**8**

**GRAPPE E LIQUORI  
ACQUA E BIBITE  
BAR  
RHUM**

**9**

**LA BOTTEGA DELL'OLD CITY**



1

---

• APERITIVI E COCKTAILS •

---

Aperol spritz	€ 3,50
Campari spritz	€ 3,50
Select spritz	€ 3,50
Aperitivo della casa	€ 3,50
Gingerino, Crodino	€ 3,00
Prosecco extra dry e brut	€ 3,50
Negroni	€ 7,50
Mojito	€ 7,50
Rum cola	€ 7,50
Gintonic	€ 7,50
Americano	€ 7,50

---

• LE NOSTRE PROPOSTE - ANTIPASTI •

---

**Vitello tonnato** <sup>4/9</sup>

Girello di vitella cotto in CBT (cottura bassa temperatura) con mirepoix di verdure, tonno prima scelta, acciughe, capperi, olio EVO

€ 16,50



**Antipasto Old City (x2 persone)**

€ 16,50



**Focaccia (olio e rosmarino)**

€ 6,50



---

• CONTORNI •

---

Patate fritte * 1/3/6/7/9/10	€ 5,00
Patate arrosto	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 6,00
Insalatina mista	€ 5,00
Fagioli con cipolla	€ 5,00
Olive Ascolane * 1/3/6/7/9/10	€ 6,00



2



---

## • VINI ALLA SPINA •

---

<b>Vino bianco GLERA frizzante</b>	Calice € 2,00 ½ litro € 6,00	¼ litro litro	€ 4,50 € 10,00
<b>Vino rosso CABERNET SAUVIGNON</b>	Calice € 2,00 ½ litro € 6,00	¼ litro litro	€ 4,50 € 10,00

---

## • VINI IN BOTTIGLIA •

---

I vini al calice sono proposti a rotazione.  
Chiedi allo staff per informazioni.



### VINI BOLLICINE

---

<b>Prosecco Rebuli Extra Dry DOCG</b> (Treviso)	€ 19,50 € 3,50
<b>Prosecco Rebuli Brut DOCG</b> (Treviso)	€ 19,50 € 3,50
<b>Vino Spumante Rebuli Extra Dry</b> (Treviso)	€ 15,00 € 3,00
<b>Trento DOC Brut-Mas dei Ghini</b> (Trento)	€ 28,00 € 5,00

### VINI BIANCHI FERMI

---

<b>Pinot Grigio DOC</b> - Italo Cescon (Treviso)	€ 18,50 € 3,50
<b>Sauvignon</b> - Italo Cescon (Treviso)	€ 18,50 € 3,50
<b>Chardonnay</b> - Italo Cescon (Treviso)	€ 18,50 € 3,50
<b>Gewürztraminer vigna Windegg</b> - Brigl (Bolzano)	€ 28,00 € 5,00

### VINI ROSSI

---

<b>Cabernet Franc</b> - Pusiol & Piazza (Venezia)	€ 13,50 € 2,50
<b>Malbec</b> - Pusiol & Piazza (Venezia)	€ 13,50 € 2,50
<b>Cabernet</b> - Italo Cescon (Treviso)	€ 18,50 € 3,50
<b>Ripasso - Manara DOC</b> (Verona)	€ 20,00 € 4,00

### VINI DOLCI

---

<b>Moscato Fior D'Arancio DOCG</b> - Colli Euganei (Padova)	€ 16,50 € 3,50
<b>Recioto della Valpolicella El Rocolo</b> - Manara (Verona)	€ 25,00 € 6,50



3



---

## • BIRRE ALLA SPINA •

---

### **Birra bionda OBERBRÄU HELL**<sup>1</sup>

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 6,00

### **Birra rossa OBERBRÄU ROSSA**<sup>1</sup>

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 6,50

### **Birra artigianale APA DEL DOGE**

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 6,50

### **Birra Bier Blanche PATER LINUS**<sup>1</sup>

Piccola 0,20 L € 3,50

Media 0,40 L € 6,50

---

## • BIRRE IN BOTTIGLIA •

---

**Birre analcoliche** cl.33

€ 5,00

**Birra Weissbier** (Jacob) cl.50 – 5,30% alc.

€ 7,00

### **Birre artigianali birrificio Follina:**

**Follinetta** (Belgian saison) cl.33 – 5% alc.

€ 7,00

**Botanica** (Golden Ale) cl.33 – 6% alc.

€ 7,00

**Bramosa** (Session Ipa) cl.33 – 4,5% alc.

€ 7,00

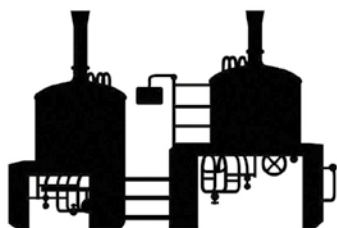
**Giana** (Belgian dark strong ale) cl.33 – 8% alc.

€ 7,00

**Sanavalle** (Belgian amber ale) cl.33 – 6% alc.

€ 7,00

BIRRA  
**FOLLINA**<sup>®</sup>



---

**• CUCINA •**

---

**Filetto di branzino con patate al forno  
e verdure grigliate\*****€ 19,00****Grigliata Old City**

Costicine di maiale con la nostra concia BBQ, salsiccia, galletto Valtellina, verdure alla piastra, patate fritte\*, fagioli con cipolla, polenta.

**€ 22,50****Tagliata di manzo con rucola, funghi champignon  
e Parmigiano Reggiano DOP<sup>7</sup>****€ 22,50****Galletto Valtellina\* 100% italiano  
con patate arrosto<sup>7</sup>****€ 19,00****Costine di maiale\* con la nostra concia  
BBQ e patate arrosto****€ 16,50****Tagliata di pollo con verdure grigliate****€ 17,50****Braciolona Old City con fagioli e cipolla****€ 19,50**

---

## • INSALATONE •

---

**LA COSTA BLANCA** <sup>4</sup>

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio),  
pomodorini, zucchine, carote, tonno, olive taggiasche

**€ 13,50****LA CHICCHIRICHÌ** <sup>7</sup>

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio), carote,  
pollo alla griglia, formaggio Piave Mezzano DOP

**€ 12,50****LA DELICATA** <sup>7/8</sup>

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio), bresaola  
della Valtellina IGP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP,  
noci Lara, rucola, pomodorini

**€ 13,50****LA CAPRESE** <sup>7</sup>

Insalatina mista (misticanza, gentile, radicchio),  
mozzarella di bufala, pomodorini, olive taggiasche,  
origano di Pantelleria

**€ 13,50**


---

## • CONTORNI •

---

**Patate fritte** \* 1/3/6/7/9/10**€ 5,00****Patate arrosto****€ 5,00****Verdure alla griglia****€ 6,00****Insalatina mista****€ 5,00****Fagioli con cipolla****€ 5,00****Olive Ascolane** \* 1/3/6/7/9/10**€ 6,00**


---

## • MENÙ BAMBINI •

---

**Würstel e patatine fritte** \***€ 11,50****Hamburger e patatine fritte** \* 1/7**€ 13,50**





6



## IL SEGRETO DELLA NOSTRA

### • PALA ROMANA •

- 72 ORE DI LIEVITAZIONE -

UN IMPASTO PERFETTO  
È IL SEGRETO PER UNA PALA (PINSÀ)  
ALTAMENTE DIGERIBILE  
E DAI PROFUMI INTENSI.

DEDICHIAMO PIÙ DI 18 ORE DI LAVORO  
MANUALE PER OGNI IMPASTO.

La digeribilità è resa agevole dalla qualità  
delle **5** farine utilizzate,  
dai **3** giorni di maturazione enzimatica,  
dalle **3** lievitazioni,  
dalla **limitata** quantità di lievito utilizzato  
e dai **2** tempi di cottura che **riducono** l'umidità finale.

#### VALORI NUTRIZIONALI DELLA NOSTRA PALA

Fonte di fibre (3,1 g per 100 g)

Fonte di proteine (10,4 g per 100 g) = 15% valore nutrizionale giornaliero

A basso contenuto di grassi saturi (0,6 g per 100 g)

Fonte di ferro (2,42 mg per porzione) = 17% valore nutrizionale giornaliero

Fonte di fosforo (294 mg per porzione) = 42% valore nutrizionale giornaliero



6

# LA NOSTRA PALA ROMANA

- 72 ORE DI LIEVITAZIONE -

Leggera e digeribile

X 1 PALA  
MONOPORZIONE

X 3 PALA MAXI PER 3 PERSONE  
CON 2 GUSTI A SCELTA

MONO | MAXI

**LA SABINA** <sup>1/7/9</sup> € 13,50 | € 37,00

Mozzarella fior di latte, porri spadellati, guanciale, pecorino Val d'Orcia DOP

**LA CARAVELLA** <sup>1/4/7</sup> € 13,50 | € 37,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo Coratina, rucola, pomodorini, Parmigiano Reggiano DOP

**LA PORCHETTINA** <sup>1/7/9</sup> € 13,50 | € 37,00

Mozzarella fior di latte, peperoni arrostiti al forno, porchetta nostrana

**L'ORTOLANA** <sup>1/7/9</sup> € 13,50 | € 37,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, melanzane al funghetto, zucchine, peperoni arrostiti al forno, Parmigiano Reggiano DOP

**LA CAMPAGNOLA** <sup>1/7</sup> € 13,50 | € 37,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana, cipolla rossa di Tropea ripassata, ricotta affumicata

**LA PARMIGIANA** <sup>1/7/9</sup> € 12,50 | € 34,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, melanzane al funghetto, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

**LA VINCENZINA** <sup>1/7</sup> € 13,50 | € 37,00

Condimento a crudo su base pizza focaccia: stracciatella fior di latte, filetti di pomodoro confit, basilico, olio evo Coratina

**LA PIACENTINA** <sup>1/7</sup> € 13,50 | € 37,00

Mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, pancetta coppata a fine cottura, filetti di pomodori confit

**L'OLD CITY** <sup>1/7/8</sup> € 15,00 | € 41,00

Condimento a crudo su base pizza focaccia: stracciatella fior di latte, rucola, granella di pistacchio, mortadella IGP Bologna, granella di fave di cacao monorigine

**LA PANTELLERIA** <sup>1/4/7</sup> € 15,00 | € 41,00

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, acciughe del mar Cantabrico

**LA SIRENETTA** <sup>1/4/7</sup> € 16,00 | € 43,00

Condimento a crudo su base pizza focaccia: stracciatella fior di latte, acciughe del mar Cantabrico, basilico, olio evo Coratina

**New** Base pizza senza glutine +€ 2,00

**L'ESTIVA** <sup>1/7</sup>**€ 16,00 | € 43,00**

Condimento a crudo su base pizza focaccia: mozzarella fior di latte, olive taggiasche, pomodorini datterini freschi, rucola, prosciutto crudo di Parma 22 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olio evo Coratina, glassa di aceto balsamico

**LA PIAVE** <sup>1/7</sup>**€ 13,50 | € 37,00**

Melanzane al funghetto, salsiccia nostrana, olive taggiasche, scaglie di Piave mezzano DOP

**LA COLONICA** <sup>1/7</sup>**€ 13,50 | € 37,00**

Mozzarella fior di latte, champignon freschi, a fine cottura: sopressa Veneta, scaglie di Piave mezzano DOP

**L'AUTUNNALE** <sup>1/7</sup>**€ 13,50 | € 37,00**

Mozzarella fior di latte, melanzane al funghetto, gorgonzola piccante Dop, sopressa Veneta

**LA MORTAZZINA** <sup>1/7</sup>**€ 14,00 | € 38,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, peperoni arrostiti al forno, gorgonzola piccante Dop, mortadella IGP Bologna

**LA REGINA MARGHERITA** <sup>1/7</sup>**€ 9,50 | € 26,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo Coratina

**LA TONNO E CIPOLLA** <sup>1/4/7</sup>**€ 13,00 | € 36,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, filetto di tonno, cipolla rossa di Tropea ripassata

**LA PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI** <sup>1/7</sup>**€ 12,50 | € 34,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, prosciutto cotto delicato a fine cottura

**LA VERDURE** <sup>1/7</sup>**€ 12,50 | € 34,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, verdure grigliate

**LA DIAVOLETTA** <sup>1/7</sup>**€ 13,00 | € 36,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, spianata Calabra , cipolla rossa di Tropea ripassata

**LA CAPRICCIOSETTA** <sup>1/7</sup>**€ 13,50 | € 37,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi agli aromi, olive taggiasche, prosciutto cotto delicato a fine cottura

**LA FRESCA** <sup>1/7</sup>**€ 12,50 | € 34,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, brie, pomodorino datterino fresco a fine cottura

**L'AURORA** <sup>1/7</sup>**€ 14,00 | € 38,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, a fine cottura: bresaola della Valtellina IGP, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

**LA BUFALINA** <sup>1/7/9</sup>**€ 13,50 | € 37,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, olive taggiasche, a fine cottura: mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio evo Coratina

**LA CRUDO DI PARMA 22 MESI** <sup>1/7/9</sup>**€ 13,50 | € 37,00**

Pomodoro pelato 100% italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 22 mesi, basilico, olio evo Coratina

---

**New** Base pizza senza glutine **+€ 2,00**

---





7

**Cioccolateria  
Veneziana**  
mengo brothers



---

**I NOSTRI  
• DOLCI •**

---

<b>Gelato soft fior di latte<sup>7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Guarnizioni:</b> frutti di bosco*, creme spalmabili variegati, creme liquorose (Cuore di Cioccolato, Zabaione Rum e Miele)	
<b>Gelato soft fior di latte affogato al caffè<sup>7</sup></b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Gelato soft fior di latte affogato al Rhum<sup>7</sup></b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Dolci e semifreddi della casa<sup>1/3/7</sup></b>	<b>€ 6,50</b>
<b>La tre Cioccolati</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Tiramisù<sup>1/3/7</sup></b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Panna cotta* classica<sup>7</sup></b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Sorbetto limone analcolico</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Sorbetto limone alcolico</b>	<b>€ 4,00</b>

**In collaborazione con Cioccolateria Veneziana realizziamo anche torte personalizzabili per i vostri eventi, compleanni, anniversari, ricorrenze e feste, su prenotazione anche da asporto.**





8

---

LE NOSTRE  
• GRAPPE E LIQUORI •  
ARTIGIANALI DAL 1960

---

Grappa Regina Barricata 18 mesi	€ 4,00
Grappa Regina	€ 3,50
Frutti di bosco con grappa	€ 3,00
Pera con grappa	€ 3,00
Digestivo Vecio Piave	€ 3,00
Limoncino	€ 3,00
Liquirizia	€ 3,00
Crema Liquorose <sup>7</sup>	€ 3,00

---

• ACQUA E BIBITE •

---

Acqua microfiltrata in bottiglia 0,75 L	€ 2,50
Coca Cola, Fanta, tè alla pesca, tè al limone alla spina:	
Piccola 0,30 L	€ 3,50
Media 0,50 L	€ 5,50
Bibite in lattina	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,50

---

• BAR •

---

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Cioccolata calda	€ 3,00
Tè caldo, camomilla, tisana	€ 3,00

---

• RHUM •

---

Rhum 12 anni	€ 6,00
Degustazione di cioccolato artigianale monorigine e rhum 12 anni	€ 8,50



9

*La Bottega*  
DELL'OLD CITY

Da oggi all'interno  
del nostro locale troverai  
**"La Bottega dell'Old City"**,  
un angolo dedicato  
ad un'accurata selezione  
**di prodotti enogastronomici**  
del territorio e della  
**Ciocolateria Veneziana.**





## INFORMAZIONI UTILI

Gentile Cliente, ti informiamo che le portate possono contenere alimenti con ALLERGENI, ti chiediamo cortesemente di specificare al momento dell'ordinazione **eventuali allergie** o **intolleranze alimentari**.

Chiedi pure informazioni al nostro personale, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

## LISTA ALLERGENI:

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi
6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape
11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa
13. Lupini 14. Molluschi.

\* Gli ingredienti o i prodotti contraddistinti con "\*" possono essere surgelati o congelati all'origine, oppure esser stati sottoposti a congelamento presso la nostra cucina, prima dell'utilizzo o della finitura in relazione alla stagionalità, disponibilità sul mercato o organizzazione produttiva.

**Aggiunta ingredienti extra da 1 a 3,50 €**  
**Servizio al tavolo 2,00 €**