



CA'
DEL MAR
pizzeria

RADICCHIO CROCCANTE

Mozzarella fiordilatte, crema di radicchio rosso, Asiago DOP, pere caramellate e crumble di noci * (1,7,13)
15,50

perfetta con



Alouette - BAV Birrificio Artigianale Veneziano
Stile: Blanche - Vol: 4,5%
Speziata e fresca, leggera e dal gusto dolce di arancia.
9

SAPORI VENEZIANI

Mozzarella fiordilatte, baccalà mantecato alla veneziana, cipolle rosse caramellate * (1,4,7,10)
16,50

perfetta con



Prosecco DOC Extra Dry - Contarini
Regione: Veneto
Al naso profumo di glicine e fiori di acacia. Al palato gusto delicato e fruttato.
8

MARE E LIMONE

Mozzarella fiordilatte, alici del Cantabrico, mozzarella di bufala DOP, scorza di limone * (1,4,7)
17

perfetta con



Franciacorta brut DOCG - Montina
Regione: Lombardia
Profumi di frutti freschi e sentori floreali. Piacevolmente sapido con spuma generosa.
10

CRUDO&BUFALA

Mozzarella di bufala DOP a fine cottura, pomodori ciliegini confit, prosciutto crudo dolce, basilico fresco e olio evo * (1,7)

16,50

perfetta con



Furia - BAV Birrificio Artigianale Veneziano

Stile: Scotch Ale - Vol: 6,8%

Una birra che riscalda, con note di frutta secca e malto affumicato

9

TRAMONTO SICILIANO

Mozzarella fiordilatte, melanzane fresche grigliate, tonno rosso affumicato, olive nere siciliane e scorza d'arancia * (1,4,7)

17,50

perfetta con



Blanc de Blancs Millesimato - Victoria

Regione: Friuli Venezia Giulia

Sentori di frutta esotica. Al palato risulta fresco e aromatico.

6

FRIARIELLO AFFUMICATO



Mozzarella fiordilatte, friarielli, scamorza affumicata, pomodori soleggiati, basilico fresco * (1,7)

16,50

perfetta con



IGT Falanghina - Fremondo

Regione: Campania

Sentori fruttati intensi. Al palato acidità e sapidità.

6

PISTACCHIO A BOLOGNA

Mozzarella fiordilatte, mortadella IGP di Bologna, granella di pistacchi e olio al tartufo * (1,7,13)

16,50

perfetta con



Strike - BAV Birrificio Artigianale Veneziano

Stile: IPA - Vol: 5,8%

Profumata, agrumata, fruttata, morbida e amara sul finale.

9

CLASSICHE

MARGHERITA 2.0

Pomodoro San Marzano bio, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, olio evo * (1,7)
8,50

AJO, OJO E PEPERONCINO

Pomodoro San Marzano bio, aglio, origano e peperoncino * (1)
8,50

REGINA MARGHERITA

Mozzarella fiordilatte, pomodorini ciliegini, basilico fresco, olive Leccino * (1,7)
9

SPICY

Pomodoro San Marzano bio, mozzarella fiordilatte, salame piccante * (1,7)
9,50

NEW YORK

Pomodoro San Marzano bio, mozzarella fiordilatte, wurstel e patatine fritte * (1,7,13)
9,50

dalla cucina

LA COSTATA

Costata di manzo 500 gr su pietra calda servita con patatine fritte e melanzane alla griglia * (13)
34

IL FRITTO MISTO DI MARE

Con gamberi, calamari e verdure * (12,4,13,14)
19



BIGOLI BOTTEGA

PROSCIUTTO CRUDO&BRUSCHETTA TOSTATA

con pomodorini all'extravergine ⁽¹⁾
15,50

PROSCIUTTO CRUDO&MOZZARELLA DI BUFALA DOP ⁽⁷⁾

18

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON RUCOLA

pomodori confit, olive Leccino e crostini di pane ^(1,7)
15

LA BRUSCHETTA

con pomodoro fresco, olive
e alici del Cantabrico ^(1,4)
12

BOLOGNESI

Bigoli freschi al ragù tradizionale alla bolognese ^(1,3,7,8,10)
14

TRICOLORE

Bigoli freschi al pomodoro San Marzano bio, basilico e olio evo ^(1,3,7)
14

VENEZIANI

Bigoli freschi con baccalà mantecato e limone ^(1,3,4)
14

TREVIGIANI

Bigoli freschi con radicchio, Asiago DOP e noci ^(1,3,7,13)
14

SALAD SFIZI

FRITTURA DI ORTAGGI * (1,13)

6

ARANCINI ALLA SICILIANA * (1,7,13)

6

OLIVE ALL'ASCOLANA * (1,7,13)

6

PATATINE FRITTE * (13)

5

COUNTRY SALAD

Insalata verde, Asiago DOP, arrosto di tacchino, friarielli, crostini e miele di acacia servita con schiacciata croccante (1,7)

15

MEDITERRANEAN SALAD

Insalata verde, melanzane alla griglia, tonno rosso affumicato, pomodori soleggiati e olive nere servita con schiacciata croccante * (1,4)

15

VEGGIE SALAD



Insalata verde, noci, mele Golden, olive nere, semi di girasole, limone e olio evo servita con schiacciata croccante * (1,13)

14

kids menu

PAPERINO

Pennette al pomodoro e basilico + gelato + acqua oppure bibita * (1)

15

TOPOLINO

Nuggets di pollo e patatine + gelato + acqua oppure bibita * (13)

15

BEVERAGE

ACQUA MICROFILTRATA

naturale o gassata

3

ACQUA IN BOTTIGLIA

naturale o gassata

4,50

BIBITE IN LATTINA

4

NASTRO AZZURRO 33 CL

5

FRANZISKANER 50 CL

6,50

VINI AL CALICE

da 6

PANE E COPERTO

3



Piatto vegetariano



Ingredienti tipici

Allergeni

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Sedano
9. Senape
10. Solfiti
11. Sesamo
12. Lupini
13. Frutta a guscio
14. Molluschi

Nella preparazione e nel servizio prestiamo la massima attenzione a prevenire contaminazioni da allergeni, tuttavia alcune pietanze potrebbero contenere tracce di allergeni non previsti. Qualora soffrissi di allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il personale./ I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine

