



MENU *Sagra*



<input type="checkbox"/> ASPORTO	NOME E COGNOME	TELEFONO	POSTI	TAVOLO
<input type="checkbox"/> SAGRA				

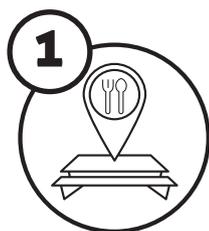
QUANTITÀ	DESCRIZIONE	PREZZO
	PIATTI	
	1/4 pollo + fagioli + <i>polenta</i>	€ 8,00
	Costicine + <i>polenta</i>	€ 7,50
	Salsicce + <i>polenta</i>	€ 7,50
	Misto costicine + salsiccia + <i>polenta</i>	€ 8,00
	Braciola + <i>polenta</i>	€ 7,50
	Bistecca di puledro + <i>polenta</i>	€ 8,00
	Menù baby (<i>petto di pollo e patatine</i>)	€ 6,00
	PANINI CALDI	
	Dario Uea (<i>pane, formaggio, salsiccia, funghi, verdure alla piastra</i>)	€ 7,50
	Rachele Top (<i>pane, pollo disossato, funghi, verdure alla piastra</i>)	€ 7,50
	Ale Anca (<i>pane, formaggio Dobbiaco, verdure alla piastra</i>)	€ 6,00
	Mostro di Vega (<i>pane, verdure alla piastra</i>)	€ 5,00
	Checotto (<i>pane, prosciutto alla brace, formaggio, zucchine alla piastra</i>)	€ 7,00
	Magname sto Manzo (<i>pane, manzo affumicato, formaggio, salsa tartara</i>)	€ 7,50
	FORMAGGI	
	Formaggio Montasio fresco (<i>non cotto</i>) + <i>polenta</i>	€ 5,00
	Formaggio Dobbiaco cotto + <i>polenta</i>	€ 6,50
	Formaggio cotto di Capra "Az. Agricola TESTON" + <i>polenta</i>	€ 7,00
	CONTORNI	
	Patatine fritte	€ 2,50
	Fagioli	€ 3,00
	Funghi	€ 3,00
	Verdure alla piastra	€ 3,00
	Supplemento <i>polenta</i>	gratis
	VARIE	
	Baccalà (<i>solo Domenica mattina</i>)	€ 10,00
	Trippa (<i>solo Domenica mattina</i>)	€ 6,00
	VINI - BIRRE - BEVANDE	
	Bicchiere di vino Cabernet rosso	€ 1,00
	Bicchiere di vino Manzoni bianco	€ 1,00
	Bottiglia di vino rosso 0,75L (<i>alla spina</i>)	€ 4,00
	Bottiglia di vino bianco 0,75L (<i>alla spina</i>)	€ 4,00
	Cabernet Franc Enoteca "Az. Agricola LE RIVE"	€ 7,00
	Raboso "Az. Agricola LE RIVE"	€ 7,00
	Prosecco Millesimato "Az. Agricola LE RIVE"	€ 9,00
	Aronne "Az. Agricola LE RIVE"	€ 12,00
	Chardonnay bianco con lieviti "Az. Agricola BARDI"	€ 6,00
	Raboso frizzante enoteca "Az. Agricola BARDI"	€ 8,50
	NOI 3 2016 enoteca "Az. Agricola BARDI"	€ 12,00
	Carmenere 2015 "Az. Agricola BARDI"	€ 9,00
	Cabernet Sangue della Pantiera "LE VIGNE di San Giacomo"	€ 9,00
	Merlot "LE VIGNE di San Giacomo"	€ 7,00
	Prosecco frizzante DOC "LE VIGNE di San Giacomo"	€ 7,00
	Prosecco rosè DOC Brut "LE VIGNE di San Giacomo"	€ 9,00
	Bottiglia di Acqua min. 0,75L Naturale	€ 1,50
	Bottiglia di Acqua min. 0,75L Frizzante	€ 1,50
	Aranciata 0,25L (<i>alla spina</i>)	€ 2,00
	Cola 0,25L (<i>alla spina</i>)	€ 2,00
	Birra Bionda San Gabriel 0,4L (<i>alla spina</i>)	€ 5,00
	Birra Rossa San Gabriel 0,4L (<i>alla spina</i>)	€ 5,50
	Birra Bionda APA birrifico Tarvisium 0,4L (<i>alla spina</i>)	€ 5,00
	Birra senza glutine in bottiglia da 33cl	€ 4,00

Si raccomanda di presentarsi in cassa **una sola persona per ordine** rispettando la chiamata del proprio numero/ticket

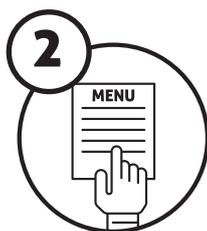
ORDINABILE AL BAR

QUANTITÀ	DESCRIZIONE	PREZZO
	Spritz	€ 2,50
	Bogoi	€ 5,00
	Caffè	€ 1,00
	Caffè Deca - Caffè Orzo	€ 1,50
	Latte per caffè	gratis
	Sambuca	€ 2,50
	Grappa	€ 2,50
	Liquirizia	€ 2,50
	Sorbetto Limone – Sgroppin	€ 2,00
	Dolci	
	<input type="checkbox"/> Tiramisù	
	<input type="checkbox"/> Profitterole nero	
	<input type="checkbox"/> Profitterole bianco	
	<input type="checkbox"/> Torta della nonna	
	<input type="checkbox"/> Cheesecake alla fragola	
	<input type="checkbox"/> Torta alle mandorle	€ 3,00
	Pallina di gelato	
	<input type="checkbox"/> Stracciatella	
	<input type="checkbox"/> Cioccolato	
	<input type="checkbox"/> Mentacioccolato	
	<input type="checkbox"/> Amarena	
	<input type="checkbox"/> Scrokkio	
	<input type="checkbox"/> Fior di latte	
	<input type="checkbox"/> Fragola	
	<input type="checkbox"/> Limone	
	<input type="checkbox"/> Bacio	
	<input type="checkbox"/> Liquirizia	€ 1,20

COME ORDINARE?



1
PRENDI POSTO
AL TAVOLO



2
COMPILA IL MENÙ
CARTACEO
consultabile anche con
QR CODE



3
RECATI IN CASSA
PER L'ORDINAZIONE
rispettando la chiamata
del numero/tiket



4
ATTENDI IL TUO
ORDINE AL TAVOLO

I NOSTRI SPONSOR

2DRIVE
SOCIETÀ DI NOLEGGIO

AUTOPIAVE
CONCESSIONARIO AUTO A MESTRE E MUSILE DI PIAVE

NUOVA MENON

GEA
IMPIANTI S.R.L.

artigiana legno