



SELJER

BEER AND RESTAURANT

ALLERGENI

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà mettermi in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni e nel menù troverai in ogni piatto anche il numero corrispondente:

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 |  Cereali contenenti glutine | 8 |  Frutta a guscio |
| 2 |  Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 |  Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 |  Uova e prodotti a base di uova | 10 |  Senape e prodotti a base di senape |
| 4 |  Pesce e prodotti a base di pesce | 11 |  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 |  Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 |  Anidride solforosa e solfiti |
| 6 |  Soia e prodotti a base di soia | 13 |  Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 |  Latte e prodotti a base di latte | 14 |  Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Sappi anche che non è possibile escludere una contaminazione crociata.

Sperando di averti reso il più tranquillo e sereno possibile, ti auguriamo buon appetito.

SELJER
BEER AND RESTAURANT

TRASPARENZA E PROFESSIONALITÀ I PRODOTTI CHE USIAMO A "KM 0"

PASTA FRESCA E GNOCCHI

I nostri gnocchi e la nostra pasta fresca sono forniti da: **Cuore di Pasta** con sede a Conselve (PD)
Facebook: Cuore di Pasta



MOZZARELLA

Abbiamo scelto la mozzarella Italiana del **Caseificio Focchesato** di Villafranca (PD)

**MOZZARELLA
FOCCHESATO**
DAL 1985 I PROFESSIONISTI DELLA MOZZARELLA PER PIZZA



CARNE E MOZZARELLA DI BUFALA

La mozzarella e le carni di bufala sono prodotti presso lo stabilimento: **Caseificio e Salumificio Scacco** con sede a Piove Di Sacco (PD)
www.caseificioscacco.it



LA CARNE DI MANZO

La nostra carne di manzo viene fornita da: **Azienda Agricola Pengo** con sede a Bovolenta (PD)
www.aziendaagricolapengo.it



CARNE WAGYU

La nostra carne Wagyu viene fornita da: **Società Agricola Tenuta Ca' Negra** con sede a Loreo (RO)
www.canegra.com



LA NOSTRA CARTA DEI VINI

ROSSI

Zanovello	Sasso Nero Merlot	€ 22,00
	Giropoggio Cabernet	€ 28,00
	Natjo Rosso Riserva	€ 30,00
Fattori	Valpolicella Superiore	€ 20,00
	Valpolicella Ripasso	€ 24,00
Lohsa	Morellino di Scansano	€ 19,00
Antinori	Peppoli Chianti Classico	€ 27,00
Erste Neue	Puntay Pinot Nero	€ 27,00
Aldegheri	Valpolicella Classico	€ 13,00
	Valpolicella Superiore	€ 20,00
	Valpolicella Ripasso	€ 24,00
	Amarone Sant'Ambrogio	€ 48,00
	Sengia Rossa	€ 22,00
	Valpolicella Ripasso bottiglia da 0,375 L	€ 14,00
Castello di Spessa	Cabernet Sauvignon DOC Friuli	€ 22,00
	Merlot DOC Friuli	€ 22,00
Borgo Molino	Cabernet Sauvignon DOC Venezia	€ 13,00
	Cabernet Franc DOC Venezia	€ 13,00

ROSSI FRANCIA

Chateau De Marsan	Bordeaux Superieur Medaglia d'oro 2020	€ 22,00
-------------------	--	---------

BIANCHI

San Simone	Chardonnay Friuli	€ 14,00
Famiglia Olivini	Lugana Veneto	€ 18,00
Corte Giacobbe	Soave Veneto	€ 15,00
Castel Firmian	Gewurztraminer Friuli	€ 18,00
Aldegheri	Lugana Cà Perlar	€ 18,00
	Lugana Cà Perlar bottiglia da 0,375 L	€ 11,00
	Soave	€ 13,00
Castello di Spessa	Sauvignon DOC Friuli	€ 18,00

BOLLICINE

Borgo Molino	Asolo Prosecco DOCG Extra Brut	€ 15,00
	Motivo Millesimato Glera Extra Dry	€ 14,00
	Glera Vino Spumante Extra Dry	€ 13,00

FRANCIACORTA

Bersi Serlini	Brut	€ 28,00
Bellavista	Alma Brut	€ 48,00

CHAMPAGNE

G.H. Mumm		€ 60,00
Ruinart Brut		€ 80,00
Bollinger Special Cuvée		€ 70,00

VINI DOLCI

Borgo Molino	Moscato dolce	€ 14,00
--------------	---------------	---------



BIRRE



Hoegaarden
Witbier ~ Bière blanche

La Hoegaarden è una classica birra Blanche belga a base di frumento. Questa birra bianca non filtrata ha un gusto e uno sfondo di miele deliziosi, che la rendono una piacevole blanche dal carattere dissetante e beverino.

Stile birrario:	Colore:	Grado alcolico:
WEIZEN/BLANCHE	BIANCA	5 % vol

Bicchiere 0,25L € 3,50

Bicchiere 0,50L € 6,80

Caraffa 1,50L € 19,00



LÖWENBRÄU

Löwenbräu è un birrificio di Monaco di Baviera che produce birra secondo la legge Reinheitsgebot (norma promulgata da Guglielmo IV di Baviera nel 1516, per regolamentare la produzione e la vendita della birra in Baviera). La Löwenbräu è la birra originale di Monaco da oltre 500 anni. Gusto corposo e rinfrescante dall'aroma dolce e biscottato del malto con note di amaro.

Stile birrario:	Colore:	Grado alcolico:
PREMIUM LAGER	GIALLO DORATO	5,2 % vol

Bicchiere 0,20L € 3,00

Bicchiere 0,40L € 5,50

Caraffa 1,50L € 17,00



Delicata ma caratteristica, Leffe Blonde è la birra da degustazione per eccellenza: regala un tocco di sapore in più ai piatti semplici e accompagna con leggerezza anche i tuoi fritti.

AROMA: floreale e speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano.

Stile birrario:	Colore:	Grado alcolico:
ABBAZIA	BLONDE	6,6 % vol

Bicchiere da: 0,25L € 3,80 - 0,33L € 5,50 - 0,50L € 7,50 - Caraffa 1,50L € 20,00



Un gusto avvolgente, caratterizzato dal caramello. Leffe Rouge esalta alla perfezione sapori molto diversi tra loro: valorizza al meglio carni rosse, salumi e formaggi stagionati e dolci alla mandorla.

AROMA: speziato con note di tostatura e caramello.

Stile birrario:	Colore:	Grado alcolico:
ABBAZIA	ROUGE	6,6 % vol

Bicchiere da: 0,25L € 3,80 - 0,33L € 5,50 - 0,50L € 7,50 - Caraffa 1,50L € 20,00

Tutte le birre contengono allergeni 1-2

BIBITE

APERITIVI

Crodino / Gingerino	€ 2,50
Spritz Aperol / Campari / Misto	€ 3,00
Spritz caraffa 1,5 L Aperol / Campari / Misto	€ 15,00

VINI ALLA SPINA

Cabernet rosso / Pinot bianco calice	€ 2,50
Cabernet rosso / Pinot bianco cl. 0,25	€ 3,50
Cabernet rosso / Pinot bianco cl. 0,50	€ 6,00
Cabernet rosso / Pinot bianco lt. 1	€ 10,00
Prosecco calice	€ 2,50
Prosecco cl. 0,25	€ 3,50
Prosecco cl. 0,50	€ 6,00
Prosecco lt. 1	€ 10,00

BIBITE ALLA SPINA

Coca Cola da 0,25 cl.	€ 2,50
Coca Cola da 0,50 cl.	€ 4,80

BIBITE IN BARATTOLO

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Lemonsoda	
Chinotto / Thè al limone o pesca / Acqua brillante / Sprite	€ 3,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Radler e analcolica	€ 4,50
Birra senza glutine	€ 5,00
Franziskaner 0,50 L	€ 5,00

ACQUA

Acqua Norda naturale / frizzante da 0,75 cl.	€ 3,00
--	--------

Coperto	€ 2,50
---------	--------



ANTIPASTI

DI TERRA

Crudo di Parma e gnocco fritto bolognese (1-5-7)	€ 9,00
Mortadella con pistacchi IGP e gnocco fritto bolognese (1-5-7-8)	€ 8,50
Carpaccio di Scottona con arancia, noci e gocce di aceto balsamico (8)	€ 9,50
Crudo di Parma con tigelle modenesi e stracchino (1-7)	€ 9,50
Crudo di Parma con tigelle modenesi e crema di burrata al tartufo (1-7)	€ 9,50
Gran tagliere Seller di affettati con formaggi, cetrioli e gnocco fritto bolognese (x 2 persone) (1-5-7)	€ 18,00

DI MARE

Cozze e vongole in cassopipa (4-9-14)	€ 11,00
Salmone norvegese affumicato con crostini, valeriana e riccioli di burro (1-4-7)	€ 9,00
Crostino di polenta, con baccalà mantecato, pomodorini confit e salsa alle erbe (1-3-4-7)	€ 10,00

SFIZIOSI E FRITTI

Anelli di cipolla (1-3-5)	€ 4,50
Crocchette di patate (1-3-5)	€ 4,50
Pepite di pollo (1-3-5)	€ 4,50
Patate fritte (1-5)	€ 4,50
Bastoncini di mozzarella (1-3-5-7)	€ 4,50
Olive ascolane (1-3-5)	€ 4,50
Jalapeños (1-3-5-7)	€ 6,00
Misto fritto (patate fritte, olive ascolane, pepite di pollo, anelli di cipolla, bastoncini di mozzarella e crocchette di patate - consigliato x 2 persone (1-3-5-7)	€ 14,00

PRIMI PIATTI

DI TERRA

Tagliatelle con ragù tradizionale d'anatra (1-3-7-9-12)	€ 10,00
Tagliatelle con ragù di Scottona (1-3-7-9-12)	€ 9,50
Spaghettoni Monograno Felicetti alla carbonara (1-3-7)	€ 10,00
Spaghettoni Monograno Felicetti alla cacio e pepe (1-3-7)	€ 10,00

DI MARE

Spaghettoni Monograno Felicetti alle vongole (1-3-4-7-9-14)	€ 11,50
Spaghettoni Monograno Felicetti allo scoglio (1-2-3-4-7-9-14)	€ 14,00

LA GNOCCHERIA

forniti dal Pastificio Cuore di Pasta - Conselve

Gnocchi con ragù di Scottona (1-3-7-9-12)	€ 9,00
Gnocchi con ragù d'anatra (1-3-7-9-12)	€ 9,50
Gnocchi speck, stracchino e pesto di rucola (1-3-7-9)	€ 9,50
Gnocchi pere, gorgonzola e noci (1-3-7-8-9-2)	€ 9,50
Gnocchi con code di gambero, pesto di basilico e pomodorini sous-vide (1-2-3-4-7-9-12)	€ 11,00
Gnocchi con pesto di pistacchi, mascarpone e guanciale croccante (1-3-7-8-9)	€ 10,00
Gnocchi di zucca con gorgonzola, speck e noci (1-3-7-8-9)	€ 10,00
Gnocchi di zucca con capesante e porcini (1-3-7-9-14)	€ 12,00
Gnocchi di zucca con salsiccia e ricotta affumicata (1-3-7)	€ 10,00
Gnocchi agli spinaci con crema al pecorino e guanciale croccante (1-3-7)	€ 10,00
Gnocchi agli spinaci con code di gambero e ricotta affumicata (1-2-3-7)	€ 10,00
Gnocchi agli spinaci con crema di pomodoro, basilico e bufala di Scacco (1-3-7-9)	€ 10,00



SECONDI PIATTI

DI TERRA

Tagliata di Scottona al naturale (250g circa)	€ 19,00
Tagliata di Scottona con rucola e grana (7)	€ 19,50
Tagliata di Scottona con olio al rosmarino	€ 19,50
Tagliata di Scottona ai quattro sali	€ 19,50
Tagliata di Scottona con rucola e porcini	€ 20,50
Costata di manzo di Scottona ai ferri (500-600g circa)	€ 23,90
Filetto di manzo ai ferri (200-220g circa)	€ 21,90
Filetto di manzo al vino rosso e pistacchi (8-12)	€ 23,90
Filetto di manzo in crosta di lardo di Colonnata con ribes caramellati	€ 23,90
Filetto di manzo al gorgonzola e porcini (7)	€ 23,90
Grigliata Reale (min. 2 persone) tagliata di manzo, salsiccia, petto di pollo, costatina di manzo e polenta	€ 39,00
Tagliata di pollo C.B.T. su letto di valeriana e datterino cotto sous-vide	€ 14,90
Petto di pollo C.B.T. con bacon e salsa seller (3-9-10)	€ 13,90
Cotoletta di maiale con valeriana e pomodirini confit (300g circa) (1-3)	€ 14,90
Cotoletta di maiale con rucola e grana (300g circa) (1,3,7)	€ 14,90

DI MARE

Gran frittura mista di pesce (380g circa) con polenta (1-2-4-14)	€ 18,90
Filetto di salmone su crema di burrata, maionese al lime e chips di zucchine (1-3-4-7)	€ 14,90

TUTTI I SECONDI DI TERRA E DI MARE
COMPREDONO UN CONTORNO A SCELTA TRA:
**patate fritte, patate al forno,
verdure grigliate, insalata mista, verdura cotta**

LE BATTUTE DI CARNE

servite con crostini caldi (1)

Battuta al coltello di Fassona piemontese
sale blu di Persia, olio EVO e senape al miele (10) € 19,90

Tartare tradizionale di Fassona dello chef (3-4-10) € 19,90

Battuta al coltello di Fassona piemontese, olio EVO,
sale, pepe, crema di burrata al tartufo e tuorlo fritto (1-3-7) € 20,90

LE BATTUTE DI PESCE

servite con crostini caldi (1)

Tartare di tonno al coltello, sale blu di Persia, olio EVO,
salsa di soia, salsa al lampone e chips di polenta (4-6) € 22,90

Tartare di tonno al coltello, sale blu di Persia, olio EVO,
salsa di soia con gocce di salsa al mango,
salsa alle erbe e chips di polenta (4-6-12) € 22,90

INSALATONE

Tirolese (7)

insalata verde, mozzarella, speck,
carciofi, pomodorini e olive taggiasche € 10,50

Nettuno (2-4)

insalata verde, pomodorini, rucola,
code di gambero, tonno a filetti, mais € 11,00

Nordica (2-4-7)

insalata verde, salmone, code di gambero,
pomodorini, mozzarella € 11,50

Rainbow (7-8)

insalata verde, cappuccio viola marinato, arancia,
noci, scaglie di grana e bresaola € 10,50

Montanara (7)

insalata verde, radicchio, champignon, cappuccio viola marinato
Asiago e fesa di tacchino € 11,50

Caesar Salad (7-8)

valeriana, bacon croccante, uvetta, noci, salsa allo yogurt,
olive nere, petto di pollo e crostini € 13,50

MENÙ BABY

esclusivamente per bambini, comprende bibita in lattina o acqua e coperto

Cotoletta di pollo con patate fritte (1-3-5) € 9,90

Hamburger (con o senza pane) e patate fritte (1-5) € 9,90

Würstel (con o senza pane) e patate fritte (1-5) € 9,90

Penne o gnocchi al pomodoro o ragù (1-9) € 9,90

Prosciutto cotto e patate fritte (1-5) € 9,90

Prosciutto crudo e patate fritte (1-5) € 9,90





HAMBURGER doppio burger + € 3,00

GOURMET

- Seller Burger 1** (1-3-5-6-7-10-11)
hamburger di Scottona, cipolla rossa caramellata, insalata, pomodoro a fette, formaggio edamer, cheddar, salsa seller + patate fritte € 14,50
- Seller Burger 2** (1-3-5-7-10-11)
hamburger di cavallo, salamino piccante, gorgonzola radicchio ai ferri, salsa bbq + patate fritte € 14,50
- Seller Burger 3** (1-3-5-6-7-10-11)
hamburger di pollo, formaggio edamer e cheddar, bacon, peperoni, salsa seller + patate fritte € 14,50
- Seller Burger 4** (1-3-5-6-7-10-11)
hamburger di Scottona, bacon, zucchine, melanzane grigliate, provola, formaggio cheddar, salsa seller + patate fritte € 14,50
- Seller Burger 5** (1-3-5-6-7-10-11)
cotoletta di pollo, pomodoro, insalata, salsa seller + patate fritte € 14,50
- Brooklyn** (1-3-5-7-11)
pulled pork, insalata, bufala di Scacco, salsa bbq + patate fritte € 14,50
- Final Seller** (1-3-5-7-10-11)
hamburger di Scottona, cappuccio viola, pancetta pepata, scaglie di grana, anelli di cipolla, salsa bbq + patate fritte € 14,50
- Best Seller** (1-3-5-6-7-10-11)
hamburger di Scottona, funghi trifolati freschi, bacon, formaggio cheddar doppio, salsa seller + patate fritte € 14,50
- Seller Bufalo** (1-3-5-7-11)
hamburger di Scottona, insalata, mozzarella di bufala, pomodoro, salsa bernese + patate fritte € 14,50
- Calabro Seller** (1-3-5-7-11)
hamburger di cavallo, 'nduja calabrese, burrata, carciofo fritto, maionese + patate fritte € 14,50
- Italian Seller** (1-3-5-7-10-11-12)
hamburger di Scottona, guancialetto croccante, burrata, pistacchi, ristretto di vino rosso, maionese al vino + patate fritte € 14,50
- American Seller** (1-3-5-7-11)
hamburger di Scottona, formaggio cheddar, cipolla caramellata, bacon, cetriolo, insalata, pomodoro a fette, maionese + patate fritte € 14,50
- Mountain Seller** (1-3-5-6-7-9-10-11)
hamburger di Scottona, formaggio brie, lardo di colonnata, champignon crudi, salsa BBQ al miele + patate fritte € 14,50

Tartarino Seller (1-3-5-6-7-10-11)
tartare tradizionale di manzo, insalata,
senape al miele + patate fritte € 14,50

Smoke Seller (1-3-5-6-7-10-11)
manzo affumicato a fette, insalata, philadelphia,
salsa BBQ al miele + patate fritte € 14,50

Porky Seller (1-3-5-6-7-9-10-11)
hamburger di salsiccia, cipolla caramellata, peperoni,
doppio edamer, salsa BBQ al miele + patate fritte € 14,50

Piggy Seller (1-3-5-6-7-10-11)
hamburger di salsiccia, bacon, zucchine, Asiago,
salsa Seller + patate fritte € 14,50

BURGER CLASSICI

Classico Burger (1-3-5-6-7-9-10-11)
hamburger di: Scottona, pollo o cavallo (a scelta), insalata,
pomodoro, salsa seller + patate fritte € 13,50

Cheese Burger (1-3-5-6-7-9-10-11)
hamburger di: Scottona, pollo o cavallo (a scelta),
insalata, pomodoro, formaggio edamer,
cheddar, provola e salsa seller + patate fritte € 13,50

Bacon Burger (1-3-5-6-7-9-10-11)
hamburger di: Scottona, pollo o cavallo (a scelta) bacon,
formaggio edamer e cheddar, salsa seller + patate fritte € 13,50

FISH BURGER con pane al nero di seppia

Classic fish Burger (1-3-4-5-7-8-11)
salmone affumicato, pomodoro a fette, insalata,
mozzarella di bufala di Scacco, maionese al lime + patate fritte € 14,50

Folpo Italo Burger (1-3-4-5-6-7-9-11)
folpo arrostito, valeriana, pomodorini confit, burrata,
maionese al lime + patate fritte € 15,00

Folpo Special Burger (1-3-4-5-6-7-9-11)
folpo arrostito, guanciale, valeriana,
maionese al lime + patate fritte € 15,00

Tuna Burger (1-3-4-5-6-7-9-11)
tartare di tonno (olio, sale, pepe, salsa di soia), valeriana,
philadelphia, maionese al lime + patate fritte € 18,90



PIATTI BURGER (serviti senza pane)

Piatto burger 1 (1-3-5-6-7-9-10)

hamburger di: Scottona, pollo, cavallo o salsiccia (a scelta)
2 uova all'occhio di bue, salsa seller + patate fritte € 14,00

Piatto burger 2 (1-5-6-7-9-10)

hamburger di: Scottona, pollo, cavallo o salsiccia (a scelta)
Asiago, salsa seller + verdure grigliate € 14,00

Piatto burger 3 (1-5-6-9-10)

hamburger di: Scottona, pollo, cavallo o salsiccia (a scelta)
würstel, bacon, salsa seller + patate fritte € 14,00

BURGER WAGYU (Azienda Ca' Negra - Venezia)

Pumpkin (1-3-5-6-7-9-10-11)

hamburger di Wagyu, crema di zucca, gorgonzola DOP,
lardo, porcini e salsa BBQ + patate fritte € 17,90

Il Romano (1-3-5-6-7-9-10-11)

hamburger di Wagyu, guanciale croccante, salsa al pecorino,
uovo e maionese + patate fritte € 17,90

Winter (1-3-5-6-7-9-10-11)

hamburger di Wagyu, crema al tartufo, lardo,
champignon, Asiago e maionese + patate fritte € 17,90

Spring (1-3-5-6-7-9-10-11)

hamburger di Wagyu, pancetta pepata, brie,
zucchine e salsa BBQ + patate fritte € 17,90

Summer (1-3-5-6-7-10-11)

hamburger di Wagyu, cipolla caramellata,
bacon, cheddar e senape al miele + patate fritte € 17,90

Veneto (1-3-5-6-7-9-10-11-12)

hamburger di Wagyu, guanciale croccante, Grana Padano DOP
e riduzione al vino rosso + patate fritte € 17,90



I NOSTRI IMPASTI

per la tua pizza

Seleziona l'anima della tua pizza con saggezza: tra le opzioni di impasto offerte, lasciati guidare dalla tua voglia di croccantezza, morbidezza o tradizione, per creare un'esperienza unica che soddisferà ogni desiderio del tuo palato.

Tradizionale (1-6)

L'impasto per la pizza tradizionale è un'arte tramandata nel tempo, una sinfonia di farina, acqua, lievito e sale che, con pazienza e dedizione, si trasforma in una base fragrante, leggera e irresistibilmente deliziosa, portando il gusto autentico delle pizze di sempre direttamente sulla tua tavola.

Kamut (1-6)

aggiunta € 1,50

Scopri l'essenza antica della pizza con il nostro impasto al kamut. Un connubio perfetto tra la tradizione e la nutrizione, dove il grano kamut regala un sapore ricco e una consistenza unica, rendendo ogni morso un viaggio nel passato con un tocco moderno di salute e gusto.

Integrale (1-6)

aggiunta € 1,50

Scegliere l'impasto integrale per la tua pizza è abbracciare la bontà della natura in ogni fetta. Con la sua miscela di farine integrali, regala alla tua pizza una base nutriente e ricca di fibre, rendendo ogni morso un viaggio sano e delizioso attraverso la tradizione e il benessere.

Spirulina (1-6)

aggiunta € 1,50

Con il nostro impasto alla spirulina, la pizza diventa un'esperienza nutrizionale e gustativa straordinaria. La spirulina, ricca di proprietà benefiche, conferisce al nostro impasto un tocco di colore vibrante e un sapore unico, creando una pizza che soddisfa sia il palato che il desiderio di benessere.

Skiocco (1-6)

aggiunta € 2,00

Esplora il lato croccante della pizza con il nostro impasto "skiocco". La sua consistenza leggera e croccante ti regalerà un'esperienza unica, dove ogni morso è un viaggio tra la fragranza della crosta sottile e la soddisfazione di un gusto autentico che si spegne con un irresistibile scricchiolio.

Senza glutine*

aggiunta € 2,00

Delizia il tuo palato con la nostra pizza senza glutine*, dove la passione per il gusto incontra la necessità di un'opzione priva di glutine. L'impasto leggero e morbido, senza compromettere il sapore autentico, offre un'esperienza deliziosa adatta a tutti, invitando a condividere la gioia della pizza senza limiti.

*Tra tutti gli impasti, questo non è di nostra produzione, non siamo ancora certificati per produrre il "Glutenfree", pertanto è adatto ad una intolleranza al glutine.

PIZZE

usiamo solo mozzarella Italiana del Caseificio Focchesato

LE CLASSICHE

Marinara (1)	pomodoro, aglio	€ 4,50
Margherita (1-7)	pomodoro, mozzarella	€ 6,00
Asparagi (1-7)	pomodoro, mozzarella, asparagi	€ 7,50
Boscaiola (1-7)	pomodoro, mozzarella, misto funghi	€ 9,50
Bresaola (1-7)	pomodoro, mozzarella, bresaola	€ 8,50
Caprese (1-7)	pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, basilico	€ 7,00
Capricciosa (1-7)	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini	€ 9,50
Carciofini (1-7)	pomodoro, mozzarella, carciofi	€ 7,50
Diavola (1-7)	pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 8,00
Funghi (1-7)	pomodoro, mozzarella, funghi	€ 7,50
Gamberetti (1-2-4-7-12)	pomodoro, mozzarella, code di gambero	€ 8,50
Grigliata (1-7)	pom., mozz., peperoni, zucchine, melanzane grigliate, radicchio	€ 9,50
Melanzane (1-7)	pomodoro, mozzarella, melanzane	€ 7,50
Napoletana (1-4-7)	pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive taggiasche	€ 8,00
Parigina (1-7)	pomodoro, mozzarella, crudo di Parma	€ 8,50
Parmigiana (1-5-7)	pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana	€ 8,50
Patatosa (1-5-7)	pomodoro, mozzarella, patate fritte	€ 8,00
Pomodorini (1-7)	pomodoro, mozzarella, pomodorini	€ 7,50
Porcini (1-7)	pomodoro, mozzarella, porcini	€ 8,50
Prosciutto cotto (1-7)	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,50
Prosciutto e funghi (1-7)	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 8,50

Pugliese (1-7) pomodoro, mozzarella, cipolla rossa	€ 7,00
4 formaggi (1-7) pomodoro, mozzarella, mix formaggi	€ 9,50
4 stagioni (1-7) pom., mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche	€ 9,50
Romana (1-4-7) pomodoro, mozzarella, acciughe, olive taggiasche	€ 7,50
Rucola e grana (1-7) pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie	€ 8,00
Rucola e pomodorini (1-7) pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini	€ 8,00
Speck (1-7) pomodoro, mozzarella, speck	€ 8,00
Speck e gorgonzola (1-7) pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola	€ 9,00
Tonno e cipolla (1-4-7) pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	€ 8,00
Verdure (1-7) pomodoro, mozzarella, verdure miste	€ 9,50
Wüstel (1-7) pomodoro, mozzarella, wüstel	€ 8,00

LE SKIOCCO SELLER

Biancaneve (1-7-8) mozzarella, mortadella, stracchino, pistacchi, valeriana	€ 12,50
Eolo (1-7) pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola	€ 12,50
Cucciolo (1-7) pomodoro, mozzarella, wüstel, patate al forno	€ 12,50
Brontolo (1-7) pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive taggiasche, peperoni, scamorza	€ 12,50
Pisolo (1-7-8) mozzarella, gorgonzola, speck, radicchio, noci	€ 12,50
Dotto (1-7) mozzarella, crema di zucca, salsiccia, porcini	€ 12,50
Mammolo (1-7) pomodoro, mozzarella, carciofi, fesa di tacchino, brie	€ 12,50
Gongolo (1-2-4-7-12) mozzarella, code di gambero, chips di zucchine, pomodorini gialli, philadelphia	€ 12,50
Cacciatore (1-4-7) mozzarella, spianata calabra, stracchino, porro spadellato	€ 12,50

Alcuni ingredienti potrebbero essere stati sottoposti alla catena del freddo.



LE SPECIALI

La Selleranza (1-7) pomodoro, mozzarella, spianata, porcini, rucola e philadelphia	€ 11,50
Arzercavalli (1-7) pomodoro, mozzarella, rucola, sfilacci, grana	€ 10,50
Arzerello (1-7) pomodoro, mozzarella, rucola, grana, bresaola	€ 10,50
Arzergrande (1-7) pomodoro, mozzarella, pancetta, fagioli, cipolla rossa	€ 10,50
Bojon (1-5-7) pomodoro, mozzarella, funghi, cipolla rossa, peperoni, patate fritte, speck	€ 11,50
Brugine (1-7) pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla rossa	€ 10,50
Bovolenta (1-7-8) mozzarella, pere, gorgonzola, noci	€ 10,50
Campagnola (1-7) pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, sopressa	€ 10,50
Campolongo Maggiore (1-5-7) pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate fritte	€ 10,00
Codevigo (1-7) pomodoro, mozzarella, taleggio, radicchio, pancetta	€ 10,50
Cona (1-7) pomodoro, mozzarella, sbrise, radicchio, gorgonzola	€ 10,50
Conche (1-7) pomodoro, mozzarella, cotto, olive taggiasche, asparagi	€ 10,50
Conetta (1-7) pomodoro, mozzarella, chiodini, Asiago, zucchine	€ 10,50
Correzzola (1-7) pomodoro, mozzarella, carciofini, olive taggiasche, sopressa	€ 10,50
Feltre (1-7) pomodoro, mozzarella, peperoni, brie, porchetta di Treviso	€ 10,50
Fossò (1-7) pomodoro, mozzarella, zucchine, brie, porchetta	€ 10,50
Legnaro (1-7) pomodoro, mozzarella, salsa al radicchio, gorgonzola, speck	€ 10,50
Liettolli (1-7) pomodoro, mozzarella, rucola, champignon crudi, pomodorini	€ 10,50
Piove di Sacco (1-7) pomodoro, mozzarella, stracchino, cotto alla brace, rucola	€ 10,50
Piovega (1-7) pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla rossa, salamino piccante	€ 10,50

Polverara (1-7) pomodoro, mozzarella, chiodini, speck, Asiago	€ 10,50
Pontelongo (1-7) pomodoro, mozzarella, zucchine, sfilacci, brie	€ 10,50
Premaore (1-7) pomodoro, mozzarella, sbrise, salsiccia, taleggio	€ 10,50
S. Angelo (1-7-8) pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci, speck	€ 10,50
Tognana (1-3-7) pomodoro, mozzarella, pancetta, scaglie di grana, uovo	€ 10,50
Vigoroavea (1-7) pomodoro, mozzarella, brie, zucchine, champignon crudi, carpaccio d Scottona	€ 11,50
Villa del Bosco (1-7) pomodoro, mozzarella, salsiccia, zucchine, gorgonzola	€ 10,50
Pescatore (1-2-4-12) pomodoro, scampo, canestrelli, code di gambero, cozze, calamari, anelli di totano e olio all'aglio	€ 12,50
Olmo (1-2-4-5-7) pomodoro, mozzarella, pesce fritto	€ 12,50
Milanese (1-5-7) pomodoro, mozzarella, robiola, melanzane fritte, prosciutto cotto alla brace	€ 11,50
Miami (1-7) pomodoro, mozzarella, bacon croccante, gorgonzola, porcini, cipolla rossa, origano, pomodorini sous-vide	€ 11,50
Vallonga (1-7) pomodoro, mozzarella di bufala di Scacco, salsiccia, provola affumicata di Scacco, crema al rosmarino	€ 11,50
Calabrese (1-7) pomodoro, mozzarella di bufala di Scacco, 'nduja calabrese, olive taggiasche e pomodorini cotti sous-vide	€ 11,50
Candiana (1-5-7-8) pomodoro, mozzarella, brie, cotto alla brace, mandorla tostata e radicchio belga fuori cottura	€ 11,50
Cavarzere (1-7) pomodoro, mozzarella, radicchio belga in cottura, pancetta pepata e ricotta affumicata	€ 11,50
Dolo (1-5-7-8) pomodoro, mozzarella, carpaccio di Scottona, ricotta fresca e mandorla tostata	€ 11,50
Maseralino (1-7) pomodoro, mozzarella, porcini, Asiago, rucola e sopressa	€ 11,50



LE SPECIALI BIANCHE

Mugello (1-7-8)	mozzarella, pesto di basilico, stracchino, mortadella e granella di pistacchio	€ 11,50
Stoccolma (1-7)	mozzarella, robiola aromatizzata all'erba cipollina, salmone affumicato, pomodorini e olio EVO al lime	€ 11,50
Williams (1-7-8)	mozzarella, crema al pecorino, pere, noci, speck e olio tartufato	€ 11,50
Asiago (1-7)	mozzarella, salsa al radicchio, Asiago e speck	€ 10,50
Civè (1-7)	mozzarella, crema al rosmarino, pancetta affumicata e patate al forno	€ 10,50
Campagna Lupia (1-7)	crema di zucca, mozzarella, brie, porcini, speck	€ 11,00
Santa Maria Assunta (1-7)	crema di zucca, mozzarella, gorgonzola, salsiccia	€ 11,00
Oslo (1-7)	mozzarella di bufala di Scacco, cipolla rossa, basilico, datterini gialli secchi e salmone affumicato a fine cottura	€ 12,50

LE BUFALE

Belluno (1-7)	pomodoro, bufala, porcini, prosciutto crudo	€ 11,50
Padova (1-7)	pomodoro, bufala, pomodoro a fette, basilico e olive taggiasche	€ 11,50
Rovigo (1-7)	pomodoro, bufala, prosciutto cotto, melanzane grigliate	€ 11,50
Treviso (1-7)	pomodoro, bufala, olive taggiasche, porchetta	€ 11,50
Venezia (1-4-7)	pomodoro, bufala, acciughe, capperi, salamino piccante	€ 11,50
Verona (1-7)	pomodoro, bufala, rucola, pomodorini	€ 11,50
Vicenza (1-7)	pomodoro, bufala, olive taggiasche, salsiccia	€ 11,50
Metropolitana (1-7)	pomodoro, bufala, pomodori secchi, basilico, porchetta	€ 11,50

LE BAGUETTE (servite con pomodoro a parte)

Baguette 1 (1-7)	mix formaggi, zucchine, porchetta	€ 10,50
Baguette 2 (1-7)	mozzarella, brie, zucchine, prosciutto crudo	€ 10,50
Baguette 3 (1-7)	mozzarella, philadelphia, pomodori secchi, pancetta	€ 10,50
Baguette 4 (1-7)	mozzarella, salsa radicchio, Asiago, prosciutto crudo	€ 10,50

Alcuni ingredienti potrebbero essere stati sottoposti alla catena del freddo.

I CALZONI (serviti con pomodoro a parte)

Classico (1-7)

mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

€ 9,50

Gustoso (1-7)

mozzarella, mix formaggi, porcini, salamino piccante

€ 10,00

Vegetariano (1-7)

mozzarella, verdure miste

€ 9,50

Viziato (1-7)

mozzarella, rucola, porchetta, datterini gialli secchi, philadelphia, cipolla rossa

€ 10,50

Lo Zoncolan (1-4-7)

mozzarella, porcini, spianata calabra, gorgonzola, acciughe e rucola in cottura, guarnito con salsa di pomodoro e grana grattugiato

€ 10,50

LE TARTUFATE

Tartufona 1 (1-7)

crema al tartufo, mozzarella, salsiccia, porcini, patate al forno

€ 11,50

Tartufona 2 (1-7)

crema al tartufo, mozzarella, melanzane alla griglia, Asiago, crudo di Parma

€ 11,50

Tartufona 3 (1-7)

crema al tartufo, mozzarella, carciofi, olive taggiasche, provola affumicata, speck

€ 12,00

Tartufona 4 (1-5-7)

crema al tartufo, mozzarella di bufala di Scacco, pomodorini gialli secchi, olive taggiasche, zucchine fritte, salmone affumicato

€ 13,50

LE CARCIOFONE

Carciofona 1 (1-7)

crema di carciofi, mozz., fesa di tacchino, ricotta affumicata

€ 10,00

Carciofona 2 (1-5-7)

crema di carciofi, mozz., brie, cotto alla brace e zucchine fritte

€ 11,00

Carciofona 3 (1-7)

crema di carciofi, mozz., pomodorini gialli, carpaccio di Scottona e burrata

€ 13,50

LE BURRATE

Lova (1-7)

mozzarella, burrata, pancetta pepata, champignon crudi, olio tartufato

€ 12,50

Camponogara (1-7)

crema di zucca, mozzarella, burrata, chiodini, radicchio grigliato

€ 12,50

Corte (1-5-7)

pomodoro, mozzarella, burrata, melanzane fritte, spianata calabra

€ 12,50

Chioggia (1-4-7)

pomodoro, mozzarella, burrata, acciughe, radicchio rosso a fine cottura

€ 12,50

Mestre (1-7)

mozzarella, burrata, pesto genovese, code di gambero e mandorla tostata

€ 12,50



CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,30
Cappuccino / Caffè d'orzo / Caffè ginseng	€ 1,40
Macchiato	€ 1,60
Caffè decaffeinato	€ 1,60
Caffè corretto	€ 2,00
Thè caldo al limone	€ 2,00

AMARI e GRAPPE

Amari	€ 3,00
Grappe	da € 3,00 a € 5,00
Brandy	da € 3,00 a € 6,00
Whisky / Rum	da € 5,00 a € 6,00

DESSERT

Ogni settimana la cucina propone dolci diversi di produzione propria	€ 4,80
Sorbetto	€ 2,50
Sorbetto limone+liquirizia	€ 3,00

SELLIER
BEER AND RESTAURANT

Aperto dal lunedì al venerdì dalle 12,00 alle 14,00 - tutti i giorni dalle 19,00 alle 24,00
Viale Leonardo Da Vinci, 11 - Vigorova (PD) - 338 3445771 - info@sellervigorova.it