



MENÙ

ALLERGENI

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti 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.

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



BUFALA SCACCO

è prodotta 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: WEIZEN/BLANCHE	Colore: BIANCA	Grado alcolico: 5 % vol
-----------------------------------	-------------------	----------------------------

Bicchiere 0,25L € 3,50

Bicchiere 0,50L € 6,80

Caraffa 1,50L € 19,00



LÖWENBRÄU

Löwenbräu è un birrifico 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: PREMIUM LAGER	Colore: GIALLO DORATO	Grado alcolico: 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: ABBAZIA	Colore: BLONDE	Grado alcolico: 6,6 % vol
----------------------------	-------------------	------------------------------

Bicchiere da: 0,25L € 4,00 - 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: ABBAZIA	Colore: ROUGE	Grado alcolico: 6,6 % vol
----------------------------	------------------	------------------------------

Bicchiere da: 0,25L € 4,00 - 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.	€ 5,00

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, giardiniera e gnocco fritto bolognese (x 2 persone) (1-5-7)	€ 19,00

DI MARE

Cozze e vongole in cassopipa (1-4-7-9-14)	€ 11,00
Salmone norvegese affumicato con crostini, valeriana e riccioli di burro (1-4-7-14)	€ 9,00
Polpo arrostito, patate lesse marinate (all'olio prezzemolato, olive taggiasche, lime) e chips di polenta (4-5-6-7-14)	€ 11,00

SFIZIOSI E FRITTI

Anelli di cipolla (1-3-5)	€ 5,00
Crocchette di patate (1-3-5)	€ 5,00
Pepite di pollo (1-3-5)	€ 5,00
Patate fritte (1-5)	€ 5,00
Bastoncini di mozzarella (1-3-5-7)	€ 5,00
Olive ascolane (1-3-5)	€ 5,00
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 con crema di pomodoro, basilico e bufala Scacco (1-3-7-9-12)	€ 10,00
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 confit (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 (1-3-7-9-12-14)	€ 12,00
Gnocchi di zucca con salsiccia e ricotta affumicata (1-3-7-12)	€ 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 (1-2-3-7-12)	€ 10,00
Gnocchi agli spinaci con brie, sfilacci e mandorle tostate (1-3-7-12)	€ 11,00



SECONDI PIATTI

DI TERRA

Tagliata di Scottona al naturale (250g circa)	€ 19,50
Tagliata di Scottona con rucola e grana (7)	€ 20,50
Tagliata di Scottona con olio al rosmarino	€ 20,50
Tagliata di Scottona ai quattro sali	€ 20,50
Tagliata di Scottona con rucola e porcini	€ 22,00
Costata di manzo di Scottona ai ferri (500-600g circa)	€ 24,50
Filetto di manzo ai ferri (200-220g circa)	€ 22,00
Filetto di manzo al vino rosso e pistacchi (8-12)	€ 24,00
Filetto di manzo con lardo di Colonnata con ribes caramellati (12)	€ 24,00
Filetto di manzo al gorgonzola e porcini (7)	€ 24,00
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 pomodorini datterino freschi	€ 15,00
Petto di pollo C.B.T. con bacon e salsa seller (3-9-10)	€ 14,00

DI MARE

Gran frittura mista di pesce (380g circa) con polenta (1-2-4-5-14)	€ 19,00
Filetto di salmone su crema di burrata, maionese al lime e chips di zucchine (1-3-4-7-12)	€ 15,00
Tagliata di tonno scottato alla griglia e senape al miele (4-10)	€ 24,00
Tartare di tonno al coltello, sale blu di Persia, olio EVO, salsa di soia, salsa al lampone, maionese al lime e chips di polenta (4-6)	€ 23,00

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⁾	€ 20,00
Tartare tradizionale di Fassona dello chef ⁽³⁻⁴⁻¹⁰⁾	€ 20,00
Battuta al coltello di Fassona piemontese, olio EVO, sale, pepe, crema di burrata al tartufo e tuorlo fritto ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 21,00

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, 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 ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾

insalata verde, bacon croccante, uvetta, noci, salsa allo yogurt, olive nere, petto di pollo e crostini	€ 14,50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Folpo Salad ⁽¹⁻⁷⁾

valeriana, pomodorini, olive taggiasche, crostini, folpo arrostito e salsa yogurt	€ 15,00
--------------------------------------------------------------------------------------	---------

Seller Salad ⁽⁵⁻⁷⁾

insalata verde, valeriana, bacon croccante, scaglie di grana, pomodorini, carote julienne, cotoletta di pollo e salsa yogurt	€ 15,00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

MENÙ BABY

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

Cotoletta di pollo con patate fritte ⁽¹⁻³⁻⁵⁾	€ 10,00
Hamburger (con o senza pane) e patate fritte ⁽¹⁻⁵⁾	€ 10,00
Würstel (con o senza pane) e patate fritte ⁽¹⁻⁵⁾	€ 10,00
Penne o gnocchi al pomodoro o ragù ⁽¹⁻⁹⁾	€ 10,00
Prosciutto cotto e patate fritte ⁽¹⁻⁵⁾	€ 10,00
Prosciutto crudo e patate fritte ⁽¹⁻⁵⁾	€ 10,00





HAMBURGER doppio burger + € 4,00

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, pomodoro a fette, bufala Scacco, melanzana frita e maionese + 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, capuccio viola, bufala 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, bacon, formaggio cheddar doppio, salsa seller + patate fritte € 14,50
- Seller Bafalo** (1-3-5-7-11)
hamburger di Scottona, insalata, bufala Scacco, 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, guancia 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

€ 17,50

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

FISH BURGER

con pane al nero di seppia

Classic fish Burger (1-3-4-5-7-8-11-14)

salmone affumicato, pomodoro a fette, insalata,
mozzarella di bufala Scacco, maionese al lime + patate fritte

€ 14,50

Folpo Italo Burger (1-3-4-5-6-7-9-11-14)

folpo arrostito, valeriana, pomodorini in confit, burrata,
maionese al lime + patate fritte

€ 15,00

Folpo Special Burger (1-3-4-5-6-7-9-11-14)

folpo arrostito, guanciale, valeriana,
maionese al lime + patate fritte

€ 15,00

Tuna Burger (1-3-4-5-6-7-9-11-14)

tartare di tonno (olio, sale, pepe, salsa di soia), insalata,
philadelphia, maionese al lime + patate fritte

€ 19,00

Folpo Onion Burger (1-3-4-5-6-7-9-11-12-14)

folpo arrostito, patate bollite, olive taggiasche, olio al prezzemolo,
cipolla caramellata e maionese al lime + patate fritte

€ 16,50

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





HAMBURGER CLASSICI doppio burger + € 4,00

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

HAMBURGER WAGYU doppio burger + € 5,00 (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

€ 18,00

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

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

€ 18,00

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

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

€ 18,00

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

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

€ 18,00

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

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

€ 18,00

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

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

€ 18,00



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.

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.

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.



AlgaVenice

SPIRULINA
Arthrospira Platensis

PIZZE usiamo solo mozzarella Italiana del Caseificio Focchesato

LE CLASSICHE

Marinara (1)	pomodoro, aglio	€ 5,00
Margherita (1-7)	pomodoro, mozzarella	€ 6,50
Asparagi (1-7)	pomodoro, mozzarella, asparagi	€ 7,50
Boscaiola (1-7)	pomodoro, mozzarella, misto funghi	€ 10,00
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	€ 10,00
Carciofini (1-7)	pomodoro, mozzarella, carciofi	€ 8,00
Diavola (1-7)	pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 8,00
Funghi (1-7)	pomodoro, mozzarella, funghi	€ 8,00
Gamberetti (1-2-4-7-12)	pomodoro, mozzarella, code di gambero	€ 8,50
Grigliata (1-7)	pom., mozz., peperoni, zucchine, melanzane grigliate, radicchio	€ 10,00
Melanzane (1-7)	pomodoro, mozzarella, melanzane	€ 8,00
Napoletana (1-4-7)	pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive taggiasche	€ 8,50
Parigina (1-7)	pomodoro, mozzarella, crudo di Parma	€ 8,50
Parmigiana (1-5-7)	pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana	€ 9,00
Patatosa (1-5-7)	pomodoro, mozzarella, patate fritte	€ 8,00
Pomodorini (1-7)	pomodoro, mozzarella, pomodorini	€ 8,00
Porcini (1-7)	pomodoro, mozzarella, porcini	€ 8,50
Prosciutto cotto (1-7)	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8,00
Prosciutto e funghi (1-7)	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 9,00

Pugliese (1-7) pomodoro, mozzarella, cipolla rossa	€ 7,00
4 formaggi (1-7) pomodoro, mozzarella, mix formaggi	€ 10,00
4 stagioni (1-7) pom., mozz., prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche	€ 10,00
Romana (1-4-7) pomodoro, mozzarella, acciughe, olive taggiasche	€ 8,00
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	€ 8,50
Verdure (1-7) pomodoro, mozzarella, verdure miste	€ 10,00
Würstel (1-7) pomodoro, mozzarella, würstel	€ 8,00

LE SKIOCCO SELLER

Biancaneve (1-7-8) mozzarella, mortadella, stracchino, pistacchi, valeriana	€ 12,50
Eolo (1-7) pomodoro, bufala Scacco, prosciutto crudo, rucola	€ 12,50
Cucciolo (1-7) pomodoro, mozzarella, würstel, 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 (1-2-4-5-7-12) mozzarella, code di gambero, chips di zucchine, pomodorini gialli, philadelphia	€ 12,50
Cacciatore (1-4-7) mozzarella, spianata calabra, stracchino, porro saltato al forno	€ 12,50



LE SPECIALI

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

Polverara (1-7) pomodoro, mozzarella, chiodini, speck, Asiago	€ 11,00
Pontelongo (1-7) pomodoro, mozzarella, zucchine, sfilacci, brie	€ 11,00
Premaore (1-7) pomodoro, mozzarella, sbrise, salsiccia, taleggio	€ 11,00
S. Angelo (1-7-8) pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci, speck	€ 11,00
Tognana (1-3-7) pomodoro, mozzarella, pancetta, scaglie di grana, uovo	€ 11,00
Vigoroavea (1-7) pomodoro, mozzarella, brie, zucchine, champignon crudi, carpaccio d Scottona	€ 11,50
Villa del Bosco (1-7) pomodoro, mozzarella, salsiccia, zucchine, gorgonzola	€ 11,00
Pescatore (1-2-4-12-14) pomodoro, scampo, canestrelli, code di gambero, cozze, calamari, anelli di totano e olio all'aglio	€ 13,00
Olmo (1-2-4-5-7-14) pomodoro, mozzarella, pesce fritto	€ 13,00
Milanese (1-5-7) pomodoro, mozzarella, robiola, melanzane fritte, prosciutto cotto alla brace	€ 11,50
Miami (1-7) pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola, porcini, cipolla rossa	€ 11,50
Vallonga (1-7) pomodoro, bufala Scacco, salsiccia, provola affumicata di Scacco, olio al rosmarino	€ 11,50
Calabrese (1-7) pomodoro, bufala Scacco, 'nduja calabrese, olive taggiasche e spianata calabra	€ 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 granello di pistacchio	€ 12,00
Stoccolma (1-4-7)	mozzarella, robiola aromatizzata all'erba cipollina, salmone affumicato, pomodorini e olio EVO al lime	€ 11,50
Williams (1-7-8)	mozzarella, pecorino, pere, noci, speck e olio tartufato	€ 11,50
Asiago (1-7)	mozzarella, salsa al radicchio, Asiago e speck	€ 11,00
Civè (1-7)	mozzarella, crema al rosmarino, pancetta affumicata e patate al forno	€ 11,00
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 (1-4-7)	bufala Scacco, cipolla rossa, basilico, datterini gialli secchi e salmone affumicato a fine cottura	€ 12,50

LE BUFALE

Belluno (1-7)	pomodoro, bufala Scacco, porcini, prosciutto crudo	€ 12,00
Padova (1-7)	pomodoro, bufala Scacco, pomodoro a fette, basilico e olive taggiasche	€ 11,50
Rovigo (1-7)	pomodoro, bufala Scacco, prosciutto cotto, melanzane grigliate	€ 11,50
Treviso (1-7)	pomodoro, bufala Scacco, olive taggiasche, porchetta	€ 12,00
Venezia (1-4-7)	pomodoro, bufala Scacco, acciughe, capperi, salamino piccante	€ 11,50
Verona (1-7)	pomodoro, bufala Scacco, rucola, pomodorini	€ 11,50
Vicenza (1-7)	pomodoro, bufala Scacco, olive taggiasche, salsiccia	€ 11,50
Metropolitana (1-7)	pomodoro, bufala Scacco, pomodori secchi, porchetta	€ 12,00

LE BAGUETTE (servite con pomodoro a parte)

Baguette 1 (1-7)	mix formaggi, zucchine, porchetta	€ 11,00
Baguette 2 (1-7)	mozzarella, brie, zucchine, prosciutto crudo	€ 11,00
Baguette 3 (1-7)	mozzarella, philadelphia, pomodori secchi, pancetta	€ 11,00
Baguette 4 (1-7)	mozzarella, salsa radicchio, Asiago, prosciutto crudo	€ 11,00

I CALZONI (serviti con pomodoro a parte)

Classico (1-7)	mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	€ 10,00
Gustoso (1-7)	mozzarella, mix formaggi, porcini, salamino piccante	€ 11,00
Vegetariano (1-7)	mozzarella, verdure miste	€ 10,00
Viziato (1-7)	mozzarella, rucola, porchetta, datterini gialli secchi, philadelphia, cipolla rossa	€ 11,00
Lo Zoncolan (1-4-7)	mozzarella, porcini, spianata calabra, gorgonzola, acciughe e rucola in cottura, guarnito con salsa di pomodoro e grana grattugiato	€ 11,00

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 (1-4-5-7)	crema al tartufo, bufala Scacco, pomodorini gialli secchi, olive taggiasche, zucchine fritte, salmone affumicato	€ 13,50

LE CREMOSE

Vigonovo (1-7)	crema di asparagi, mozz., pancetta stufata, Castelmagno grattugiato	€ 10,00
Saonara (1-7)	crema di asparagi, mozz., pomodorini gialli, pancetta pepata, ricotta aff.	€ 11,00
Celeseo (1-7)	crema di asparagi, mozz., porcini, fesa di tacchino, Castelmagno grattugiato	€ 11,00
Valli (1-3-7)	crema di asparagi, mozz., uovo, speck, grana in cottura	€ 11,00

LE BURRATE

Lova (1-7)	mozzarella, burrata, pancetta pepata, champignon crudi, olio tartufato	€ 13,00
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
Mestre (1-2-7-8)	mozzarella, burrata, pesto genovese, code di gambero e mandorla tostata	€ 13,00



CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Cappuccino / Caffè d'orzo / Caffè ginseng	€ 1,50
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	€ 5,00
Sorbetto	€ 2,50
Sorbetto limone+liquirizia	€ 3,00

SELJER
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