

---

# *La Catapecchia*

PIZZERIA CUCINA | BRACERIA

---

Eventuali aggiunte di ingredienti sui piatti e sulle pizze saranno conteggiate da € 1,- a € 5,- cad.

( \* ) In mancanza di prodotto fresco i piatti contrassegnati con ( \* ) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti qui in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

Coperto e servizio € 2,- a persona

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche **SENZA GLUTINE** con una maggiorazione di € 2,-

## LEGENDA

-  senza glutine **Mangi SENZA GLUTINE? Ricordati di segnalarlo ai nostri camerieri!**
-  senza lattosio
-  vegetariano
-  vegano

**SOFFRI DI INTOLLERANZE O ALLERGIE? COMUNICACELO PRIMA DI ORDINARE, SARA' NOSTRA PREMURA CONSEGNARTI LA CARTA DEGLI ALLERGENI**

# Ti va un aperitivo?

---

Aperitivo Nonino - aperitivo Nonino, prosecco, selz € 5,-

Hugo - sciroppo di sambuco, prosecco, selz, menta € 4,50  
(anche in versione analcolica)

Americano - bitter, vermut, selz e arancia € 6,-

---

## Antipasti

---

### Il tagliere del norcino ●

Il prosciutto crudo di Polesel, la mortadella e il salame,  
accompagnati dalla nostra cipolla rossa all'agro  
per 1 persona € 12,- | da condividere € 23,-  
(con Latteria + € 4,- | + 7,- €)



### La tartare di manzo ●●

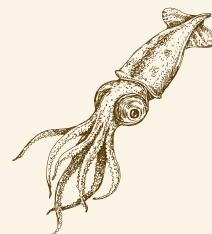
Battuta di scottona con pesto di rucola,  
petali di cipolla all'agro, capperi croccanti  
e chips di polenta € 15,-

### Le sarde panate ●

Sarde panate con gocce di stracciatella di Burrata  
e cipolla rossa caramellata € 14,-

### Insalata di mare ●●

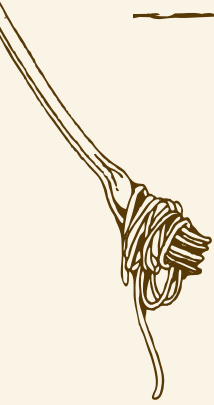
polpo\*, seppie\*, mazzancolle\*,  
con dadolata di patate e verdure di stagione € 15,-



### Barbatrucco ●●●●

Tartare di barbabietola con senape e capperi,  
mayo alla curcuma e chips di polenta € 10,-

# I primi



## La Carbonara<sup>1</sup>

Spaghetti freschi con pecorino stagionato, uovo, guanciale croccante e una macinata di pepe € 12,-

## La Carbonara Veg<sup>1</sup> ●

Spaghetti freschi con pecorino stagionato, uovo, verdure di stagione e una macinata di pepe € 12,-

## Gnocchi al ragù bianco ●●

Gnocchi fatti in casa, con ragù di faraona e pollo dell' az. agr. Scudellaro e polvere di olive Riviera € 13,-

## Spaghetti alle vongole<sup>1</sup> ●

Spaghetti freschi con crema d'acqua delle vongole, vongole, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo € 16,-

## I Paccheri<sup>1</sup> ●

Paccheri freschi al ragù di pesce spada, pomodorini, olive, capperi e scorza di agrumi € 15,-

## Le Crespelle della casa ●●

Crespelle fatte in casa al grano saraceno con ripieno di ricotta e verdure di stagione, fonduta di gorgonzola e petali di mandorle tostate € 13,-



## I Fusilloni<sup>1</sup> ●●●

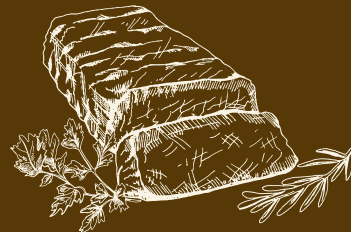
Fusilloni con il pesto di cavolo nero, mandorle tostate e polvere di olive Riviera € 11,-

<sup>1</sup> E' possibile ordinare una pasta senza glutine, cotta in bollitore dedicato.  
Tutti gli ingredienti del condimento sono senza glutine.

## I secondi

### La Tagliata di Manzo ●●

200gr di tagliata di scottona alla griglia su letto di rucola con polenta grigliata € 19,-



### La Tagliata di Manzo Doppia Brace ●●

se anche tu ami il gusto intenso della brace € 21,-

### Il Pollo ●●

200gr di tagliata di morbidissimo petto di pollo al rosmarino e limone, con polenta grigliata e mayo alla barbabietola € 16,-

### Le Costicine di Primo ●

300 gr di costicine di maiale marinate, cotte nel forno a legna e passate in griglia, accompagnate da polenta e salsa yogurt € 21,-

### Grigliata Mista di Carne ●●

Costicine di maiale, salsiccia, sovracoscia di pollo, tagliata di scottona tutto grigliato e accompagnato da polenta (per 2 persone) € 39,-

### I Calamari fritti ●●

Calamari fritti accompagnati da polenta grigliata e la nostra salsa agropiccante al melograno € 17,-

### Il Pesce Spada ●●

Tagliata di pesce spada marinato al salmoriglio e grigliato, accompagnato da polenta e insalatina siciliana di arancia e finocchio € 21,-



### Le Bombette Veg ●●●●

Bombette fritte di ceci e bietola con cappuccio viola saltato & la nostra salsa agro al melograno leggermente piccante 5 pz € 14,- | 7 pz € 19,-

## I contorni

Insalata mista di stagione ●●●●

Misticanza, insalata iceberg, carote grattugiate, cavolo viola € 4,-



Patate Fritte\* ●●●●

€ 4,-

Patate in tecia ●●

Patate passate in padella con cipolla e salumi rosolati € 5,-

Verdure del giorno alla griglia ●●●●

€ 5,-

Polenta grigliata ●●●●

€ 4,-

## Le Insalatone

Super Pollo ●●

Misticanza, insalata iceberg, carote, cavolo cappuccio, petto di pollo speziato grigliato, olive siciliane € 12,-

Tonno e uovo ●●

Misticanza, insalata iceberg, carote, cavolo cappuccio, uova, tonno, cipolla rossa all'agro € 12,-

Veganosa ●●●●

Misticanza, insalata iceberg, carote, cavolo cappuccio, ceci, cipolla rossa all'agro, semi di girasole, olive siciliane € 10,-



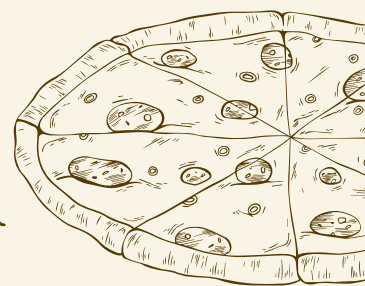
# — Le Pizze Speciali —

Il nostro impasto a base di pasta madre, viene cotto in forno tradizionale a legna.



Impasto con semi di sesamo + € 2,-

- Ortolana di stagione - pomodoro, mozzarella, funghi champignon, bieta tricolore condita, scarola saltata, rapa rossa € 10,50 ●
- Nordica - pomodoro, mozzarella, funghi champignon, Gorgonzola, a fine cottura Speck e noci tritate € 12,50
- Ligure - pomodoro, pomodorini, a fine cottura pesto alla genovese, stracciatella di Burrata e origano € 12,50 ●
- Ghiotta - pelati, salsiccia al naturale, carciofi, a fine cottura stracciatella di Burrata e origano € 13,50
- San Daniele - pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele di Polesel € 9,80
- Porcini - pomodoro, mozzarella, porcini, a fine cottura Parmigiano Reggiano DOP € 11,50 ●
- Tonno & Cipolla - pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa, a fine cottura origano € 12,-
- Caprese - pomodoro, mozzarella, a fine cottura rucola, pomodorini e Parmigiano Reggiano DOP € 12,- ●
- Deliziosa - pomodoro, a fine cottura rucola, Burrata, Prosciutto Crudo di Polesel e origano € 14,50
- DOC - pomodoro, a fine cottura mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini, origano e olio evo € 13,- ●
- Catapazza - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino piccante, olive, wurstel e uovo € 12,-
- Mia - pomodoro, mozzarella, porcini, a fine cottura mozzarella di Bufala Campana DOP e prosciutto crudo di Polesel € 14,-



Tutte le pizze sono disponibili in versione GLUTEN FREE, chiedi ai nostri camerieri!

Coperto e servizio € 2,- a persona

# Le Pizze Bianche

Il nostro impasto a base di pasta madre, viene cotto in forno tradizionale a legna.

50  
TOP  
PIZZA

Impasto con semi di sesamo + € 2,-

- Al Tartufo - mozzarella, pomodorini, funghi champignon freschi, a fine cottura scaglie di tartufo nero, Parmigiano Reggiano DOP € 13,- ●
- OrtoVeg - mozzaveg del nostro chef, funghi champignon freschi, cipolla rossa, rapa rossa, Bieta tricolore, scarola saltata, olio all'aglio, a fine cottura origano e noci tritate € 10,50 ●●●
- Finesse - mozzarella, a fine cottura stracciatella, acciughe e olio EVO al limone € 14,-
- Pistacchiella - mozzarella, a fine cottura stracciatella, mortadella e granella di pistacchio € 14,-
- Salsiccia & Friarielli - provola, friarielli, salsiccia naturale, a fine cottura origano € 13,-
- Trevigiana - (solo in stagione) mozzarella, radicchio tardivo, Gorgonzola, a fine cottura Speck € 12,50



# Le Pizze Tradizionali

- Margherita Top - la nostra salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala, a fine cottura emulsione di basilico e foglie di basilico € 9,50 ●
- MargheVeg - la nostra salsa di pomodoro, la mozzaveg dello chef, a fine cottura emulsione di basilico e foglie di basilico € 8,50 ●●●
- Diavola Hot - pomodoro e 'nduja, mozzarella, salamino piccante € 10,-

Tutte le pizze sono disponibili in versione GLUTEN FREE, chiedi ai nostri camerieri!

Coperto e servizio € 2,- a persona



- Marinara - pomodoro, aglio fresco, a fine cottura origano e olio evo € 6,- ●●●
- Ai formaggi - mozzarella, Gorgonzola, formaggio latteria, a fine cottura Parmigiano Reggiano DOP € 9,50 ●
- Capricciosa - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon freschi e carciofi € 9,50
- Diavola - pomodoro, mozzarella, salamino piccante € 8,50
- Margherita - pomodoro, mozzarella, olio evo € 7,- ●
- Viennese - pomodoro, mozzarella, wurstel € 8,-
- Siciliana - pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive Riviera € 9,-

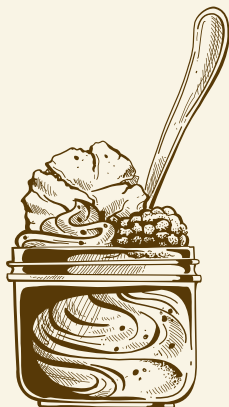


## Per concludere in dolcezza

Torta al Cioccolato ●●●●  
 glassata stile Sacher, con  
 farcitura di confettura di  
 albicocche € 5,-

Crema Catalana ●●  
 crema caramellata con le uova  
 friulane e la vaniglia € 5,-

Cheesecake ●●  
 in barattolo, con la robiola  
 e la glassa di frutta di stagione  
 € 5,50



Il tiramisù a modo nostro ●●  
 in barattolo, fatto con  
 biscotti savoiardi,  
 mascarpone fresco e caffè  
 miscela Illy € 5,50  
 (con crema di pistacchio e  
 granella + € 2,-)

# Beviamo qualcosa di buono

## Le Bibite

Tè BIOLOGICI Galvanina: Limone, Pesca - In bottiglia da ml355 € 4,50

Bibite BIOLOGICHE Galvanina ●

Cola senza caffeina, Chinotto, Gassosa, Aranciata

In bottiglia da ml355 € 4,50

KOMBUCHA biologico artigianale prodotto dagli splendidi ragazzi di Intro Foods di Trieste: Atomic Ginger, Signature Rosé

In lattina da 0,33 lt € 5,50 ●

Acqua minerale DOLQUA - in bottiglia da ml 500 € 2,-

## Le Birre Theresianer

Premium Lager 0,2 lt € 2,50

Premium Lager 0,4 lt € 4,80

Vienna 0,2 lt € 3,40

Vienna 0,4 lt € 6,-

Cordelia (IPA decisa, non filtrata) - in bottiglia 0,50 lt € 6,90

Amleto (Bock maltata, non filtrata) - in bottiglia 0,50 lt € 6,30

Guglielmo (Lager, non filtrata) - in bottiglia 0,50 lt € 6,30

Premium Lager SENZA GLUTINE in bottiglia 0,33 lt € 4,50 ●

Birra analcolica 0,33 lt € 4,-



## Dal Piccolo Liquorificio Artigianale di Piolo & Max

Amaro al Melograno € 4,80

Liquore alla liquirizia € 4,80

Amaro alle Erbe di Trieste € 5,-

Liquore Divinterrano € 4,80

Camokillah € 4,80

Piolincomax € 4,-



---

La Catapecchia - Pizzeria | Cucina | Braceria

Via Trieste, 120

Fiumicello Villa Vicentina UD

Tel. 0431 970364

