
La Catapecchia

PIZZERIA CUCINA | BRACERIA

Any additional ingredients on dishes and pizzas will be charged from €1,- to €5,- each.

Für alle zusätzlichen Zutaten zu Gerichten und Pizzen fallen jeweils Kosten zwischen 1,- € und 5,- € an.

(*) In the absence of fresh products, dishes marked with (*) are prepared with raw materials that are frozen or deep-frozen at the source. Some fresh products are subjected to rapid temperature reduction here on site to guarantee quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Regulation 853/04

(*) Die mit (*) gekennzeichneten Gerichte werden, sofern keine frischen Produkte verwendet werden, mit gefrorenen oder tiefgekühlten Rohstoffen zubereitet. Einige frische Produkte werden vor Ort einer schnellen Temperaturabsenkung unterzogen, um Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie im HACCP-Plan gemäß der EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

Cover charge and service €2,- per person

Gedeck und Bedienung € 2,- pro Person

All our pizzas are also available GLUTEN FREE with an additional charge of €2,-

Alle unsere Pizzen sind auch GLUTENFREI gegen einen Aufpreis von €2,- erhältlich

You can ask for lactose-free mozzarella, lighter! + €1

Sie können nach laktosefreiem Mozzarella fragen, leichter! + 1 €

LEGEND

 gluten free

Do you eat GLUTEN FREE? Remember to let our waiters know!

 lactose free

Essen Sie glutenfrei? Teilen Sie es unseren Kellnern mit!

 vegetarian

 vegan

DO YOU SUFFER FROM INTOLERANCES OR ALLERGIES? LET US KNOW BEFORE ORDERING, WE WILL BE SURE TO DELIVER YOU THE ALLERGEN CARD

LEIDEN SIE AN ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN? TEILEN SIE UNS DIES BITTE VOR IHRER BESTELLUNG MIT, WIR STELLEN IHNEN DIE ALLERGENKARTE SICHER.

Ti va un aperitivo?

APERITIVO NONINO - Nonino aperitif, prosecco, soda water €6,-
Nonino-Aperitif, Prosecco, Sodawasser €6,-

HUGO - elderberry syrup, prosecco, soda water, mint €5,-
(also in non-alcoholic version)
Holunderbeerensirup, Prosecco, Sodawasser, Minze €5,-
(auch in alkoholfreier Variante)

AMERICANO - Bitters, vermouth, salt and orange € 6.50
Bitter, Wermut, Salz und Orange 6,50 €



Antipasti

LA TARTARE DI MANZO ●●

Scottona steak tartare with rocket pesto, crispy polenta
and sour onion €15,-

Scottona-Steak-Tartar mit Rucola-Pesto, knuspriger Polenta
und sauren Zwiebeln €15,-

CESTINO DI FRICO ●

Frico basket with asparagus puntarelle and crispy San
Daniele DOP raw ham from Polesel €12,-

Frico-Korb mit Spargel-Puntarelle und knusprigem San
Daniele DOP-Rohschinken von Polesel €12,-

INSALATA DI MARE ●●

Octopus*, cuttlefish*, prawns*, with seasonal vegetables and pomegranate sauce €15,-
Oktopus*, Sepia*, Garnelen*, mit Saisongemüse und Granatapfelsauce €15,-

POLPO ●●

Crispy octopus* in corn breadcrumbs & potato cream €14,-
Knuspriger Oktopus* in Maisbrösel & Kartoffelcreme €14,-

IL TAGLIERE DEL NORCINO ●●

San Daniele DOP raw ham from Polesel, ossocollo and salami,
accompanied by Latteria di Pradis cheese 1 to share €28,-

San Daniele DOP-Rohschinken aus Polesel, Ossocollo und Salami,
begleitet von Latteria di Pradis-Käse 1 zum Teilen €28,-

Cover charge and service €2,- per person



I primi

SPAGHETTI¹ ●

Spaghetti with clams & parsley emulsion €15,-
Spaghetti mit Venusmuscheln und Petersilienemulsion €15,-

I PACCHERI¹ ●

Artisanal paccheri with swordfish ragù*, tomato, olives & lemon zest €15,-
Handwerklich hergestellte Paccheri mit Schwertfisch-Ragù*, Tomate, Oliven und Zitronenschale €15,-

GNOCCHETTI¹ ●

Ricotta and Beetroot gnocchi with sweet Gorgonzola
DOP fondue and chopped chives €13,-

Ricotta-Rote-Bete-Gnocchi mit süßem Gorgonzola
DOP-Fondue und gehacktem Schnittlauch €13,-

LA CARBONARA¹

Fresh spaghetti alla chitarra, crispy bacon, organic egg from the
Pascolo farm, aged pecorino cheese and a sprinkling of pepper €12.50

FrISChe Spaghetti alla Chitarra, knuspriger Speck, Bio-Ei vom Bauernhof
Pascolo, gereifter Pecorino-Käse und eine Prise Pfeffer 12,50 €

LE TAGLIATELLE¹ ●●●

Fresh semolina tagliatelle with asparagus cream,
cherry tomato crumble & toasted almonds €14,-

FrISChe Grießbandnudeln mit Spargelcreme,
Kirschtomaten-Crumble & gerösteten Mandeln €14,-

CRESPELLE DELLA CASA ●●

Our whole buckwheat crepes, filled with asparagus and ricotta,
with Parmigiano Reggiano DOP cream €14.50

Unsere Vollkorn-Buchweizen-Crêpes, gefüllt mit Spargel und
Ricotta, mit Parmigiano Reggiano DOP Creme 14,50 €



¹ It is possible to order gluten-free pasta, cooked in a dedicated kettle.

All the ingredients in the dressing are gluten-free.

Cover charge and service €2,- per person

La griglia della Catapecchia

... Very fragrant, cooked on top quality charcoal

TAGLIATA DI MANZO DOPPIA BRACE ●●

200g of sliced roast beef accompanied by Friulian polenta €21,-
200 g geschnittenes Roastbeef mit friaulischer Polenta €21,-



SOVRACOSCIA DI POLLO ●●

Marinated chicken thigh cooked on the grill & grilled seasonal vegetables €16,-
Marinierte Hähnchenschenkel vom Grill & gegrilltes Saison Gemüse €16,-

GRIGLIATA DI CARNE ●●

Sliced beef, cevapcici, sausage, marinated thigh, all grilled, accompanied by
Friulian polenta €23,-
Rindfleischscheiben, Cevapcici, Wurst, marinierte Keule, alles gegrillt, dazu
friaulische Polenta €23,-

CALAMARI ●●

Fried calamari* & seasonal vegetables in corn breadcrumbs
accompanied by spicy pomegranate sauce €22.50-
Frittierte Calamari* & Saison Gemüse in Maisbrösel mit würziger
Granatapfelsauce €22,50-

PESCE SPADA ●●

Swordfish steak* with salmoriglio, grilled accompanied by Friulian polenta €21,-
Schwertfischsteak* mit Salmoriglio, gegrillt, begleitet von friaulischer
Polenta €21,-

POLPETTE VEG ●●●●

Chickpea and Swiss chard balls with sautéed cabbage & our
slightly spicy pomegranate sour sauce €14,-
Kichererbsen-Mangold-Bällchen mit sautiertem Kohl und
unserer leicht scharfen Granatapfel-Sauersauce €14,-



Cover charge and service €2,- per person

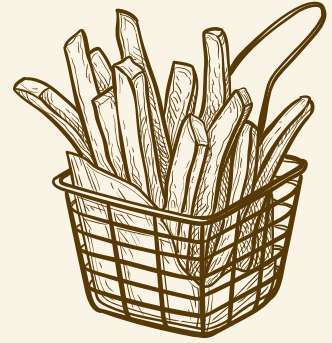
I contorni

PATATE IN TECIA € 5,- ●●

FRENCH FRIES* € 5,- ●●●●
POUMES FRITES

MIXED SALAD € 5,- ●●●●
GEMISCHTER SALAT

GRILLED VEGETABLES OF THE DAY € 5,- ●●●●
GEGRILLTES GEMÜSE DES TAGES



Insalatone

POLLO ●●

mixed salad, iceberg lettuce, marinated chicken thigh,
carrots and spicy pomegranate sauce €15,-
gemischter Salat, Eisbergsalat, marinierte Hähnchenschenkel,
Karotten und würzige Granatapfelsauce €15,-

TONNO E UOVO ●●

mixed salad, iceberg, tuna, carrots,
hard boiled egg and sesame seeds €16,-
gemischter Salat, Eisbergsalat, Thunfisch,
Karotten, hartgekochtes Ei und Sesamsamen €16,-

VEGAN ●●●●

mixed salad, iceberg lettuce, carrots, fennel, semi-dry
cherry tomatoes, Beans and mixed seeds €13,-
gemischter Salat, Eisbergsalat, Karotten, Fenchel, halbtrockene
Kirschtomaten, Bohnen und gemischte Kerne €13,-



— Le Pizze Speciali —

Our long-leavened dough, cooked
in a traditional wood-fired oven.



D.O.C. tomato, mozzarella di Bufala Campana DOP at the end of cooking, semi-dry cherry tomatoes, extra virgin olive oil, oregano and basil leaves €13,-
Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana DOP am Ende der Garzeit, halbtrockene Kirschtomaten, natives Olivenöl extra, Oregano und Basilikumblätter €13,-

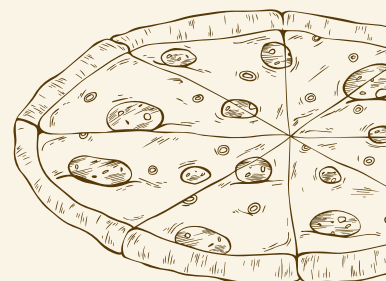
MIA tomato, mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, at the end of cooking mozzarella di Bufala Campana DOP and raw ham San Daniele DOP from Polesel €15,-
Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Steinpilze, am Ende des Garvorgangs Mozzarella di Bufala Campana DOP und Rohschinken San Daniele DOP von Polesel €15,-

CATAPECCHIA tomato, mozzarella fiordilatte, cooked ham, mushrooms, spicy Sauris salami, olives, sausage and egg €13.50
Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken, Pilze, scharfe Sauris-Salami, Oliven, Wurst und Ei 13,50 €

DALL'ORTO tomato, mozzarella fiordilatte, seasonal vegetables €11,-
Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Gemüse der Saison €11,-

HELLENA tomato, mozzarella fiordilatte, Nduja sauce & honey at the end of cooking €11,-
Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Nduja-Sauce und Honig am Ende des Garvorgangs € 11,-

CAPRESE tomato, mozzarella fiordilatte, rocket, semi-dry cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano DOP at the end of cooking €11.50
Tomaten, Mozzarella Fiordilatte, Rucola, halbtrockene Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano DOP am Ende der Garzeit 11,50 €



GHIOTTA peeled tomatoes, sausage, artichokes, stracciatella and oregano at the end of cooking €13,-
geschälte Tomaten, Wurst, Artischocken, Stracciatella und Oregano am Ende der Garzeit €13,-

NORDICA tomato, mozzarella fiordilatte, mushrooms, sweet gorgonzola DOP, Sauris speck and chopped walnuts at the end of cooking €13.50
Tomaten, Mozzarella Fiordilatte, Champignons, süßer Gorgonzola DOP, Sauris-Speck und gehackte Walnüsse am Ende der Garzeit 13,50 €

All pizzas are available in a **GLUTEN FREE** version, ask our waiters!

You can ask for lactose-free mozzarella, lighter! + €1

Cover charge and service €2,- per person

— Le Pizze Speciali —

Our long-leavened dough, cooked
in a traditional wood-fired oven.



BRIE E SPECK

tomato, mozzarella fiordilatte, Brie, Sauris Speck
at the end of cooking €13.50

Tomaten, Mozzarella Fiordilatte, Brie, Sauris Speck
am Ende der Garzeit 13,50 €

BUFALA E PORCINI

tomato, mozzarella di Bufala Campana DOP, porcini
mushrooms and Basil €13,- ●

Tomate, Mozzarella di Bufala Campana DOP,
Steinpilze und Basilikum €13,- ●

DELIZIOSA

tomato, rocket at the end of cooking, Burrata, San Daniele
DOP Polesel raw ham and oregano €15,-
Tomate, Rucola am Ende der Garzeit, Burrata, San Daniele
DOP Polesel Rohschinken und Oregano €15,-

ASPARAGO

mozzarella fiordilatte, asparagus, powdered San Daniele DOP
raw ham from Polesel & mimosa egg €15,-
Mozzarella Fiordilatte, Spargel, San Daniele DOP
Rohschinkenspulver von Polesel & Mimosenei €15,-

NAPOLI

provola, broccoli, sausage, chilli pepper & oregano at the end of cooking €13,-
Provola, Brokkoli, Wurst, Chili und Oregano am Ende der Garzeit €13,-

UNICA

mozzarella fiordilatte at the end of cooking stracciatella,
raw ham of San Daniele DOP by Polesel €14.50
Mozzarella Fiordilatte am Ende des Garvorgangs Stracciatella,
Rohschinken von San Daniele DOP von Polesel 14,50 €

CAMPAGNE FRIULANE

mozzarella fiordilatte, red onion, sweet
gorgonzola DOP, sausage and oregano at
the end of cooking €13,-
Mozzarella Fiordilatte, rote Zwiebel, süßer
Gorgonzola DOP, Wurst und Oregano am
Ende der Garzeit €13,-

ORTOVEG

homemade mozzaveg, mushrooms, red onion, seasonal vegetables, garlic
oil, oregano and chopped walnuts at the end of cooking €11.50 ●●●
hausgemachter Mozzarella, Champignons, rote Zwiebeln, Saisongemüse,
Knoblauchöl, Oregano und gehackte Walnüsse am Ende der Garzeit 11,50 € ●●●

All pizzas are available in a GLUTEN FREE version, ask our waiters!

You can ask for lactose-free mozzarella, lighter! + €1

Cover charge and service €2,- per person



Le Pizze Tradizionali

MARGHERITA TOP

tomato, Buffalo mozzarella and Basil €9,-

Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum €9,-

CAPRICCIOSA

tomato, mozzarella fiordilatte, cooked ham, mushrooms and artichokes €10.50-

Tomaten, Mozzarella Fiordilatte, gekochter Schinken, Champignons und Artischocken €10,50-

AI FORMAGGI

mozzarella fiordilatte, sweet gorgonzola DOP cheese, smoked provola, Parmigiano Reggiano DOP at the end of cooking €10.50

Mozzarella Fiordilatte, süßer Gorgonzola-DOP-Käse, geräucherte Provola, Parmigiano Reggiano DOP am Ende des Garvorgangs 10,50 €

DIAVOLA HOT

mozzarella fiordilatte, Nduja sauce and spicy Sauris salami €11,-

Mozzarella Fiordilatte, Nduja-Sauce und würzige Sauris-Salami €11,-

SAN DANIELE

tomato, mozzarella fiordilatte, raw ham of San Daniele DOP from Polesel €12,-

Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Rohschinken von San Daniele DOP von Polesel €12,-

TONNO & CIPOLLA

tomato, mozzarella fiordilatte, steamed tuna, red onion €12.50

Tomate, Mozzarella Fiordilatte, gedünsteter Thunfisch, rote Zwiebel 12,50 €

VIENNESE

tomato, mozzarella fiordilatte, sausage €9,-

Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Wurst €9,-

SICILIANA

tomato, mozzarella fiordilatte, capers, anchovies,

Riviera olives €11.50

Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Kapern, Sardellen,

Riviera-Oliven 11,50 €

All pizzas are available in a GLUTEN FREE version, ask our waiters!

You can ask for lactose-free mozzarella, lighter! + €1

Cover charge and service €2,- per person

Per concludere in dolcezza

TORTA AL CIOCCOLATO ●●●●

Sacher-style glazed, with apricot jam filling €5.50

Glasiert nach Sacher-Art, mit Aprikosenmarmeladefüllung 5,50 €

CHEESECAKE ●●

in a jar, with robiola and seasonal fruit glaze €6,-

im Glas, mit Robiola und Saisonfruchtglasur €6,-

OUR SORBETS € 3,-



IL TIRAMISU' A MODO NOSTRO ●●

in a jar, made with ladyfingers, fresh mascarpone and Illy Blend coffee €6,-

(with pistachio cream and sprinkles + €1.50)

im Glas, zubereitet mit Löffelbiskuits, frischem Mascarpone und Illy Blend Kaffee €6,-
(mit Pistaziencreme und Streuseln + 1,50 €)

PANNA COTTA ●●

with Berries €5.50

mit Beeren 5,50 €

SWEET OF THE DAY € 5,50 SÜSSIGKEIT DES TAGES

FROM THE SMALL ARTISAN LIQUOR FACTORY OF PIOLO & MAX

Pomegranate Bitter €5,-

Amaro with herbs from Trieste €5.50

Camokillah € 5,-

Liquorice liqueur €5,-

Divinterrano Liqueur €5,-

Piolincomax € 4.50

Cover charge and service €2,- per person

Beviamo qualcosa di buono

THE DRINKS

ORGANIC Teas Galvanina: Lemon, Peach - In a bottle of 355 ml € 4.50
BIO-Tees Galvanina: Zitrone, Pfirsich - In einer Flasche von 355 ml 4,50 €

ORGANIC drinks Galvanina Cola without caffeine, Chinotto, Gassosa, Orangeade In 355 ml bottles €4.50 ●

BIO-Getränke Galvanina Cola ohne Koffein, Chinotto, Gassosa, Orangeade In 355 ml Flaschen 4,50 € ●

Organic artisanal KOMBUCHA produced by the wonderful guys at Intro Foods in Trieste: Atomic Ginger, Signature Rosé In 0.33 lt can €5.50

Bio-Kombucha aus handwerklicher Produktion von den wunderbaren Jungs von Intro Foods in Triest: Atomic Ginger, Signature Rosé in einer 0,33-Liter-Dose, 5,50 €

DOLQVIA mineral water - 500 ml bottle €2,-
DOLQVIA Mineralwasser - 500 ml Flasche €2,-

LE BIRRE THERESIANER

Premium Lager 0,2 lt € 3,-

Premium Lager 0,4 lt € 5,-

Vienna 0,2 lt € 3,40

Vienna 0,4 lt € 6,-

Cordelia (strong, unfiltered IPA) - in bottle 0.50 lt €7,-

Hamlet (malty Bock, unfiltered) - in bottle 0.50 lt €6.50

Guglielmo (Lager, unfiltered) - in bottle 0.50 lt €6.50 ●

Premium Lager GLUTEN FREE in bottle 0.33 lt €4.50

Radler 0.33 lt € 4.50

Non-alcoholic beer 0.33 lt €4.50



Cover charge and service €2,- per person

La Catapecchia - Pizzeria | Cucina | Braceria

Via Trieste, 120

Fiumicello Villa Vicentina UD

Tel. 0431 970364

www.lacatapecchia.online

