

---

# *La Catapecchia*

PIZZERIA CUCINA | BRACERIA

---

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

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

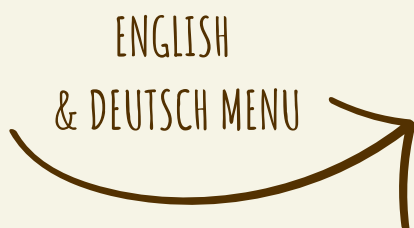
Coperto e servizio € 2,- a persona

Tutte le nostre pizze sono disponibili anche **SENZA GLUTINE** con una maggiorazione di € 2,-  
**Puoi chiedere la mozzarella senza lattosio, più leggera! + € 1**  
**Puoi chiedere anche la mozzarella vegana Bio sulla tua pizza ! + € 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**



ENGLISH  
& DEUTSCH MENU



# Ti va un aperitivo?

---

APERITIVO NONINO - aperitivo Nonino, prosecco, selz € 5,-

HUGO - sciroppo di sambuco, prosecco, selz, menta € 5,-  
(anche in versione analcolica)

AMERICANO - bitter, vermut, selz e arancia € 6,50

SPRITZ APEROL - Aperol, prosecco, selz € 5,-



---

## Antipasti

---

### CAPRESE DI BUFALA ●●

Mozzarella di Bufala campana DOP,  
pomodoro cuore di bue & origano € 11,-

### ROASTBEEF ●

Roastbeef all'inglese, Parmigiano Reggiano, misticanza & pomodorini € 12,-

### CAPELANTE ●●

Capesante gratinate alla mela verde € 16,-

### INSALATA DI MARE ●●

Polpo\*, seppie\* & verdure di stagione € 13,-

### SAUTE DI COZZE ●●

Cozze saltate al vino bianco € 14,-

### IL TAGLIERE DEL NORCINO ●●

La nostra selezione di affettati del FVG, accompagnati  
dal formaggio Latteria di Pradis € 14,-

Coperto e servizio € 2,- a persona



## I primi

### LE VONGOLE<sup>1</sup> ●

Spaghetti trafilate al bronzo alle vongole veraci & prezzemolo € 16,-

### IL POLPO<sup>1</sup> ●

Paccheri artigianali al ragu' di polpo\* in rosso € 13,50

### PADELLATA ALLO SCOGLIO<sup>1</sup> ●

Linguine trafilate al bronzo, pomodoro, cozze, vongole veraci, canestrelli & gamberoni € 18,-



### LA CARBONARA ROMANA<sup>1</sup>

Spaghetti freschi, guanciale romano croccante, uovo, pecorino stagionato e una macinata di pepe € 12,50

### SPAGHETTO ESTIVO<sup>1</sup> ●

Spaghetti freschi, pomodoro & stracciatella € 11,50

### TROFIE SAN DANIELE DOP<sup>1</sup>

Trofie fresche, prosciutto di San Daniele DOP, panna fresca & semi di papavero € 12,50

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

# La griglia della Catapecchia

... Profumatissima, cotta su carbone di prima scelta

## TAGLIATA DI MANZO ●●

200gr di tagliata di roast-beef accompagnata  
da polenta friulana € 19,-



## SOVRACOSCIA DI POLLO ●●

Sovracoscia di pollo cotta alla brace  
& polenta friulana € 16,-

## GRIGLIATA DI CARNE ●●

Tagliata di manzo, cevapcici, salsiccia, sovracoscia,  
tutto grigliato, accompagnato da polenta friulana € 23,-

## CALAMARI ●●

Calamari\* fritti & chips di polenta in panura di riso accompagnati  
dalla nostra maionese di polpo fatta in casa € 19,-

## GRIGLIATA DI PESCE ●●

Selezione di pescato\* del nostro mare &  
polenta friulana € 28,-



## BOMBETTE VEGANE ●●●●

Polpette di ceci e bietola su letto di iceberg & la nostra  
salsa agro al melograno, leggermente piccante 14,-

## I contorni

PATATE IN TECIA € 5,- ●●

PATATE FRITTE\* € 5,- ●●●●

INSALATA MISTA € 5,- ●●●●

VERDURE DEL GIORNO  
ALLA GRIGLIA € 5,- ●●●●



## Insalatone

POLLO ●●

misticanza, iceberg, sovracoscia di pollo,  
carote, pomodorini e mais € 15,-

TONNO E UOVO ●●

misticanza, iceberg, tonno, carote,  
uovo sodo, pomodorini, mais e mix  
di semi € 15,-

VEGAN ●●●●

misticanza, iceberg, carote, pomodorini, sedano, mais,  
fagioli rossi e mix di semi € 10,-

GRECA ●●

misticanza, iceberg, carote, pomodorini, olive,  
feta e cipolla rossa € 10,-



Coperto e servizio € 2,- a persona

# — Le Pizze Speciali —

Il nostro impasto a lunga  
lievitazione, cotto in forno  
tradizionale a legna.



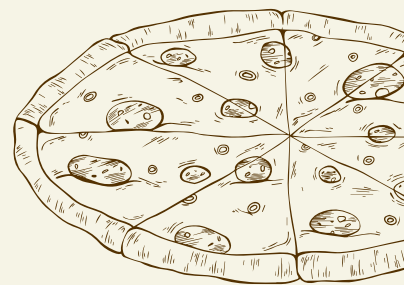
**D.O.C.** - pomodoro, a fine cottura mozzarella di Bufala Campana DOP,  
pomodorini, olio evo, origano e foglie di basilico € 13,- ●

**MIA** - pomodoro, mozzarella fiordilatte, porcini, a fine cottura  
mozzarella di Bufala Campana DOP e prosciutto crudo San  
Daniele DOP di Polesel € 15,-

**CATAPECCHIA** - pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto,  
funghi champignon, spianata calabra, olive, würstel e  
uovo € 13,50

**DALL'ORTO** - pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure di stagione € 11,- ●

**CAPRESE** - pomodoro, mozzarella fiordilatte, a fine  
cottura rucola, pomodorini e  
Parmigiano Reggiano DOP € 11,50 ●



**GHIOTTONA** - pomodoro, salsiccia, carciofi, a fine cottura  
stracciatella, pomodorini e origano € 13,-

**NORDICA** - pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi champignon,  
gorgonzola dolce DOP, a fine cottura speck di Sauris  
e noci tritate € 13,50

**BRIE E SPECK** - pomodoro, mozzarella fiordilatte, brie, a fine  
cottura speck di Sauris € 13,50

**LIGURE** - pomodoro, a fine cottura pesto alla genovese, stracciatella di  
Burrata pugliese, pomodorini e origano € 12,- ●

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

Puoi chiedere la mozzarella senza lattosio, più leggera! + € 1

Puoi chiedere anche la mozzarella vegana Bio sulla tua pizza ! + € 2

Coperto e servizio € 2,- a persona

# — Le Pizze Speciali —

Il nostro impasto a lunga  
lievitazione, cotto in forno  
tradizionale a legna.



**BUFALA E PORCINI** - pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP,  
funghi porcini e Basilico € 13,- ●

**DELIZIOSA** - pomodoro, a fine cottura rucola, Burrata e prosciutto  
crudo San Daniele DOP di Polesel € 15,-

**SALSICCIA E FRIARIELLI** - pomodoro, mozzarella fiordilatte,  
salsiccia e friarielli € 12,-

**GRECA** - pomodoro, olive, cipolla, a fine cottura feta greca e  
origano € 12,- ●

**PARMIGIANA** - pomodoro, bocconcino fiordilatte, melanzane al forno,  
a fine cottura Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e  
pomodorini € 14,- ●

**SUPER** - pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni al forno, provola e  
spianata calabrese € 12,-

**FIOR DI ZUCCA** - mozzarella fiordilatte, fiori di  
zucca e olio all'acciuga € 12,-

**UNICA** - mozzarella fiordilatte a fine cottura  
straciatella, prosciutto crudo di San  
Daniele DOP di Polesel € 14,50

**CAMPAGNE FRIULANE** - mozzarella fiordilatte, cipolla  
rossa, gorgonzola dolce DOP,  
salsiccia e a fine cottura  
origano € 13,-

**ORTOVEG** - mozzarella vegana Bio, funghi champignon, cipolla  
rossa, verdure di stagione, olio all'aglio e a fine  
cottura noci tritate € 11,50 ●●●

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

Puoi chiedere la mozzarella senza lattosio, più leggera! + € 1

Puoi chiedere anche la mozzarella vegana Bio sulla tua pizza ! + € 2

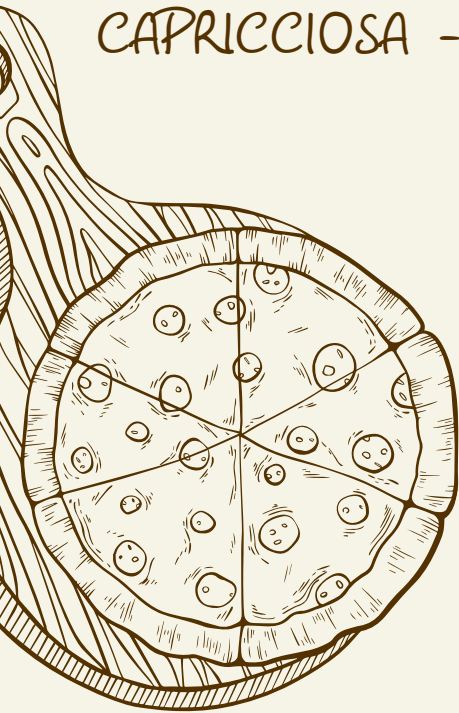
Coperto e servizio € 2,- a persona



# Le Pizze Tradizionali

MARGHERITA TOP - pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico € 9,- ●

CAPRICCIOSA - pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon e carciofi € 10,50-



AI FORMAGGI - mozzarella fiordilatte, formaggio gorgonzola dolce DOP, provola affumicata, a fine cottura Parmigiano Reggiano DOP € 10,50 ●

DIAVOLA HOT - mozzarella fiordilatte, salsa all' Nduja e spianata calabra € 11,-

SAN DANIELE - pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di San Daniele DOP di Polesel € 12,-

TONNO & CIPOLLA - pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno cotto a vapore, cipolla rossa € 12,50

VIENNESE - pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel dell'Alto Adige € 9,-

SICILIANA - pomodoro, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe, olive Riviera € 11,50

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

Puoi chiedere la mozzarella senza lattosio, più leggera! + € 1

Puoi chiedere anche la mozzarella vegana Bio sulla tua pizza ! + € 2

Coperto e servizio € 2,- a persona

## Per concludere in dolcezza

### TORTA AL CIOCCOLATO ●●●●

glassata stile Sacher, con  
farcitura di confettura di  
albicocche € 5,50

### CHEESECAKE ●●

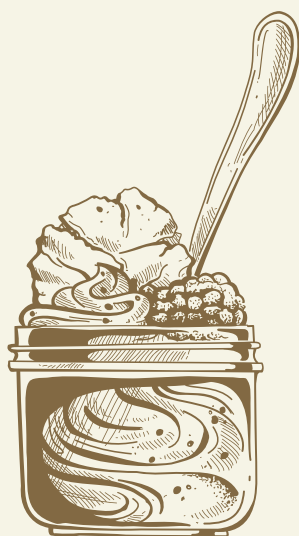
in barattolo, con la robiola  
e la glassa di frutta di  
stagione € 6,-

### IL TIRAMISU' A MODO NOSTRO ●●

in barattolo, fatto con  
biscotti savoiardi,  
mascarpone fresco e caffè  
miscela Illy € 6,-  
(con crema di pistacchio e  
granella + € 1,50)

### I NOSTRI SORBETTI € 3,-

+ Vodka € 1,-



### PANNA COTTA ●● € 5,50

frutti di bosco  
cioccolato  
frutta di stagione

## DAL PICCOLO LIQUORIFICIO ARTIGIANALE DI PIOLO & MAX

Amaro al Melograno € 5,-

Amaro alle Erbe di Trieste € 5,50

Camokillah € 5,-

Liquore alla liquirizia € 5,-

Liquore Divinterrano € 5,-

Piolincomax € 5,-

Coperto e servizio € 2,- a persona

# Beviamo qualcosa di buono

## LE BIBITE

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

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 € 3,-

Premium Lager 0,4 lt € 5,-

Vienna 0,2 lt € 3,40

Vienna 0,4 lt € 6,-



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

Radler 0,33 lt € 4,50

Birra analcolica 0,33 lt € 4,50

La Catapecchia - Pizzeria | Cucina | Braceria

Via Trieste, 120

Fiumicello Villa Vicentina UD

Tel. 0431 970364

[www.lacatapecchia.online](http://www.lacatapecchia.online)

