



*Al  
Chicken*

**MENÙ**

**PIZZERIA  
RISTORANTE**

[www.alchicken.it](http://www.alchicken.it)

# Perché Al Chicken?



Per il buon cibo, per l'ottimo ambiente, per la cortesia e la professionalità del nostro Staff...

Al Chicken puoi trovare ottime Pizze con i migliori ingredienti, ottimi Panini, Club Sandwich che sono uno dei nostri punti di forza con abbinamenti per tutti i palati.

Hai voglia di carne?

Nessun problema, la nostra griglia è sempre calda e pronta a sfornare prelibatezze...

Prova la Patanegra... o il nostro Galletto... o perchè no, una Tagliata di Struzzo !...

**Al Chicken, il Club dei Sapori.**



**Al Chicken: Gusti autentici, atmosfera accogliente e feste indimenticabili!**  
 Nel nostro Ristorante Pizzeria Al Chicken di Gaggio di Marcon (VE) la Piza è un'arte. Cotte nel forno a legna rotante, le nostre pizze non solo conquistano il palato con il loro sapore irresistibile, ma si distinguono per una lievitazione naturale quasi perfetta che le rende altamente digeribili.  
 Grazie ad un impasto lavorato con cura e attenzione per un risultato eccellente.  
 Oltre alle pizze, il nostro Menù offre un'ampia varietà di piatti per soddisfare ogni palato. Goditi i nostri panini gustosi, una vera specialità della casa, oppure il succulento Galletto alla griglia con contorno di patate o verdure.  
 E per gli amanti della carne esotica, non perdere l'occasione di assaggiare la nostra Tagliata di Struzzo, una vera prelibatezza ricca di proteine e dal sapore delicato con un retrogusto dolce che ricorda la carne di cavallo.  
 Feste e ricorrenze? Al Chicken è il luogo ideale per festeggiare ogni occasione speciale. Grazie ai nostri ampi spazi interni e alla splendida Veranda riscaldata d'inverno e aperta d'estate, possiamo ospitare feste di compleanno, laurea, rimpatriate e qualsiasi altro evento tu abbia in mente.  
 Contattaci per organizzare la tua festa insieme: penseremo a tutto per renderla indimenticabile!  
 Non aspettare oltre, prenota il tuo tavolo e vieni a scoprire l'esperienza Al Chicken! Cosa aspetti?



**IMPORTANTE:** avvisaci delle tue allergie sin da subito, garantirà a te una piacevole esperienza e a noi la serenità di un servizio su misura per le tue necessità.

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

	<b>1 - Glutine</b> (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati).		<b>8 - Frutta a guscio e derivati</b> (noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, mandorle, nocciole, anacardi, pistacchi).
	<b>2 - Crostacei e derivati</b> (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili).		<b>9 - Sedano e derivati</b> (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe o minestre, salse, sughi e concentrati vegetali).
	<b>3 - Uova</b> (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo).		<b>10 - Senape e derivati</b> (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda).
	<b>4 - Pesce e derivati</b> (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali).		<b>11 - Semi di Sesamo e derivati</b> (semi interi usati per il pane o dolci, farine che lo contengono in minima percentuale).
	<b>5 - Arachidi e derivati</b> (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi).		<b>12 - Anidride Solforosa e Solfiti</b> (in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> - usati come conservanti).
	<b>6 - Soia e derivati</b> (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili).		<b>13 - Lupino e derivati</b> (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari).
	<b>7 - Latte e derivati</b> (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie).		<b>14 - Molluschi e derivati</b> (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc..).

Per altre informazioni rivolgiti al Responsabile di Sala del nostro ristorante.

## ..i Dessert

<b>Tiramisù</b> - Crema al mascarpone, savoiardi, caffè
<b>Mattonada</b> - Crema al mascarpone, biscotti Saiwa, latte e Nutella
<b>Crema Catalana</b>
<b>Panna Cotta</b>
<b>CheeseCake</b> - Formaggio spalm., granella biscotto, polvere cocco, Nutella
<b>*Salame al Cioccolato</b>
<b>*Profiteroles</b>
<b>*Tartufo (Bianco o Nero)</b>
<b>*Meringata</b>



6,00€

Delicious Restaurant

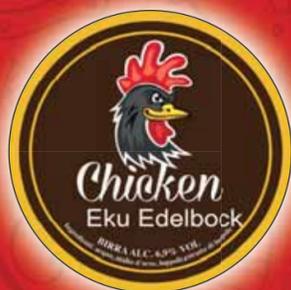
# Le Birre Selezione



## CHICKEN Pils - 4.9° (Tedesca )

Fatta secondo il metodo Pilsen. Le roccaforti delle birrerie bavaresi che producono la tipologia Pils si trovano oggi nel nord della Baviera, in Franconia, dove la Chicken Pils trova le sue radici. In questa regione l'acqua particolarmente morbida delle zone collinari vicine, l'orzo di qualità e il luppolo aromatico dei territori circostanti, donano a questa birra il suo gusto inconfondibile.  
 PRODOTTA DA KULMBACHER BRAUEREI AG

<b>CHICKEN EKU PILS</b> 	0,20 cl	2,80€
	0,40 cl	5,40€
Caraffa	1,50 lt	16,00€



## CHICKEN Edelbock - 6.9° (Tedesca )

Forte e rossa, ha per natura una sostanziosa abboccata, con un percettibile sapore di malto. La schiuma è compatta e persistente, la birra è brillante, il colore è ramato con riflessi aranciati.  
 I profumi sono intensi di spezie, caramello e ribes rosso.  
 Gusto ricco e pieno con note speziate e orientato al dolce. Contenuto Alcolico 6,90%.  
 PRODOTTA DA KULMBACHER BRAUEREI AG

<b>CHICKEN EKU EDELBOCK</b> 	0,20 cl	3,00€
	0,40 cl	5,70€
Caraffa	1,50 lt	16,80€



## CHICKEN Weizen - 5.4° (Tedesca )

Birra appartenente alla tipologia weizen dall'aspetto opalescente, color giallo intenso, schiuma fine, compatta e persistente. Elevata intensità e finezza olfattiva, intensa frizzantezza, assenza d'amaro, notevole equilibrio gustativo.  
 Gusto tendente al dolce con sentore di lievito e mandorla. Profumi avvolgenti di banana, mela rossa, cereale e lievito.  
 PRODOTTA DA KULMBACHER BRAUEREI AG

<b>CHICKEN KAPUZINER WEIZEN</b> 	0,30 cl	3,30€
	0,50 cl	5,90€
Caraffa	1,50 lt	17,00€



## GUINNESS Stout - 4.2° (Irlandese )

Colore scuro, quasi nero, sormontato dall'inconfondibile schiuma bianca, compatta e cremosa, che la rende unica al mondo. Anche il gusto della Guinness è facilmente riconoscibile: amarognolo, dal retrogusto tostato, con note di caffè e cacao che anche i non intenditori possono avvertire sul palato.  
 La Guinness appartiene alla categoria di birre stout, ovvero birre scure ad alta fermentazione prodotte con l'aggiunta di malto d'orzo e orzo tostati.

<b>GUINNESS STOUT</b> 	1/2 pinta	3,50€
	1 pinta	6,80€
Caraffa	1,50 lt	18,00€

## CORSENDONK Blanche - 4.8° (Belga )

Corsendonk Blanche è una birra bianca ad alta fermentazione, mantiene le caratteristiche basilari di uno stile birrario antico tipico delle fiandre.  
 Birra di frumento, chiara, leggera, aromatizzata con bucce d'agrumi e spezie senza che queste note diventino invadenti, giustamente luppolata mai troppo amara e dotata di un piacevole tocco d'acidità.

<b>CORSENDONK BLANCHE</b> 	1/2 pinta	3,50€
	1 pinta	6,80€
Caraffa	1,5 lt	18,00€



## GORDON Cold IPA - 6° (Belga )

La Gordon Cold IPA è una Gordon a bassa fermentazione con una generosa luppolatura. Questo stile combina le caratteristiche delle lager (profilo secco e dissetante) e alle IPA (intenso bouquet aromatico rilasciato dai luppoli utilizzati).  
 Birra dal profumo fruttato e floreale, il suo gusto esotico e delicato e la sua incredibile bevibilità la rendono unica nel suo genere.

<b>GORDON COLD IPA</b> 	1/2 pinta	3,50€
	1 pinta	6,80€
Caraffa	1,5 lt	18,00€



## BULLDOG Strong Ale - 7.1° (Inglese )

La birra Bulldog nasce nel 1702 nella birreria di Courage a Bristol in Inghilterra. Di colore ambrato sormontata da una schiuma di tutto rispetto, questa birra sprigiona un aroma dolcissimo di caramello, alcol e malto abbrustolito.  
 Il corpo, assai ricco, è reso vivace da un'effervescenza discreta ma sensibile.  
 Il gusto è prodigioso: nonostante la forte, liquorosa presenza zuccherina, il luppolo inglese compie un miracolo, bilanciandola alla perfezione.

<b>BULLDOG STRONG ALE</b> 	1/2 pinta	3,70€
	1 pinta	6,90€
Caraffa	1,5 lt	21,00€



## GORDON Finest Gold - 10° (Scozzese )

Dal 1991, la Gordon Finest Gold scatena la corsa all'oro. Questa incomparabile bionda dal carattere forte tipicamente scozzese condivide totalmente i valori del suo clan: l'orgoglio delle sue origini, la forza del suo gusto tipico e potente e la nobiltà della sua raffinatezza. Innegabilmente, l'emblema della gamma.  
 Ottima birra bionda forte, dai toni morbidi e generosi. Dal sapore amaro è arrotondato dall'elevata gradazione alcolica e dai malti chiari che ne esaltano il gusto vellutato.

<b>GORDON GOLD STRONG LAGER</b> 	1/2 pinta	3,70€
	1 pinta	6,90€
Caraffa	1,5 lt	21,00€



- Coperto +2,30 € (pane e condimenti: incluso)

## ..da Bere



### BIBITE ALLA SPINA

Pepsi Cola, Pepsi Max, Aranciata, Schweppes lemon, The pesca, The limone Lipton.

Piccola	2,80€
Grande	4,80€



### BIBITE BOTTIGLIETTA E LATTINA

Cola Cola in bottiglietta vintage	3,50€
Cola Cola Zero in bottiglietta vintage	3,50€
Fanta in bottiglietta vintage	3,50€
Sprite in bottiglietta vintage	3,50€
The alla pesca in lattina	2,70€
The al limone in lattina	2,70€
Acqua	1 lt 3,00€
	0,5 lt 2,00€



### VINO ALLA SPINA (contiene SOLFITI) (SO<sub>2</sub>)

Vino Cabernet o Bianco Frizzante della casa	0,25 cl	3,00€
	0,50 cl	7,00€
	1 lt	12,00€
	al calice	3,00€



### APERITIVI

Spritz (Aperol, Campari, Select, Cynar) ..con vino Prosecco (SO <sub>2</sub> )	4,00€
Spritz Hugo (SO <sub>2</sub> )	4,50€
Americano	6,00€
Mojito	8,00€
Gingerino	3,00€

## ..gli Sfiziosi

### FRITTI DELLA CASA

*Patatine fritte	5,00€
*Anelli di cipolla (SO <sub>2</sub> )	5,00€
*Crocchette di Pollo (SO <sub>2</sub> )	6,00€
*Olive Ascolane (SO <sub>2</sub> )	6,00€
*Mozzarelline (SO <sub>2</sub> )	6,00€
*Verdure miste pastellate (SO <sub>2</sub> )	6,00€
*Misto Fritto (SO <sub>2</sub> ) Patate fritte, Olive ascolane, Crocchette di Pollo, Verdure miste pastellate	17,00€
*Gran Fritto (SO <sub>2</sub> ) Patate fritte, Anelli di Cipolle, Olive ascolane, Crocchette di Pollo, Mozzarelline, Verdure miste pastellate	25,00€



## Affettati e Formaggi

Piatto di Affettati e Formaggi Misti (SO <sub>2</sub> )	15,00€
---	--------



## ..le Insalate

Componi la tua Insalatona (max 7 ingredienti)	11,00€
---	--------

Lattuga · Uova · Rucola · Wurstel · Sfilacci di cavallo · Scaglie di grana · Mozzarella · Olive verdi · Olive nere · Olive taggiasche · Carote · Cipolla · Pomodorini · Mais · Tonno · \*Gamberetti · Capperi

- Coperto +2,30 € (pane e condimenti: incluso)

SALSE AGGIUNTE: Ketchup, Senape, Tartara, Salsa Barbecue, Maionese e Salsa Rosa della casa: 1,00€

(\* ) I piatti potrebbero essere preparati con materia prima Congelata/Surgelata all'origine.



## ..i nostri Bigoli



<b>Bigoli al Ragù di "Musso"</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli al Ragù d'Anatra</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli alla Carbonara</b>	  	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli Cacio e Pepe</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli Gorgonzola DOP e Radicchio (in stagione)</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli Gorgonzola DOP e Speck</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli Gorgonzola DOP e Pistacchio</b>	  	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli in Salsa</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli all'Arrabbiata</b>		<b>13,00€</b>
<b>Bigoli all'Amatriciana</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli ai 4 Formaggi</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli al Pesto alla Genovese</b>	  	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli ai Porcini e Crema di Tartufo</b>		<b>13,00€</b>
<b>Bigoli ai *Gamberi e Zucchine</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli alla Bolognese (di Manzo)</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli alla Zucca, Taleggio e Funghi</b>	 	<b>13,00€</b>
<b>Bigoli all'Ortolana (verdure miste fresche)</b>		<b>13,00€</b>
<b>Bigoli con Salsiccia e Funghi</b>		<b>13,00€</b>

## ..la Griglia



<b>Galletto alla Griglia (anche piccante)</b>		
Galletto Vallespluga con salsa Tartara. Più a scelta tra: *patate fritte o al forno, verdure alla griglia, purè di patate		<b>15,00€</b>
<b>Grigliata Mista</b>	 	
Costicine, Braciola, Salsiccia, Polenta e salsa Barbecue. Più a scelta tra: *patate fritte o al forno, verdure alla griglia, purè		<b>17,00€</b>
<b>Grigliatona della Casa</b>	 	
Costicine, Braciola, Salsiccia, Polenta, mezzo Galletto, Manzo e salsa Barbecue. Più a scelta tra: *patate fritte, patate al forno, verdure alla griglia, purè di patate		<b>23,00€</b>
<b>Grigliata solo di Costicine</b>	 	
Costicine, Polenta e salsa Barbecue. Più a scelta tra: *patate fritte, patate al forno, verdure alla griglia, purè di patate		<b>16,00€</b>

## ..le Tagliate

<b>Tagliata di Patanegra</b>		
Tagliata di Suino Iberico con salsa Barbecue. Più a scelta tra: *patate fritte, patate al forno, verdure alla griglia, purè di patate		<b>22,00€</b>
<b>Tagliata di Manzo</b>	 	
Tagliata di Manzo su letto di rucola con scaglie di Grana e salsa Barbecue. Più a scelta tra: *patate fritte, patate al forno, verdure alla griglia, purè di patate		<b>22,00€</b>
<b>Tris di Tagliate</b>		
Tagliata di Struzzo, tagliata di Patanegra, tagliata di Picaña (Bovino). Più a scelta tra: *patate fritte, patate al forno, verdure alla griglia, purè di patate		<b>30,00€</b>
<b>Tagliata di Picaña (Bovino)</b>		
Più a scelta tra: *patate fritte, patate al forno, verdure alla griglia, purè di patate		<b>22,00€</b>



## ..lo Struzzo

<b>"Tagliata di Struzzo alla Griglia"</b>	 	
Tagliata di Struzzo su letto di rucola e scaglie di Grana e salsa Barbecue. Più a scelta tra: *patate fritte, patate al forno, verdure miste alla griglia, purè di patate		<b>25,00€</b>



## ..i Contorni

<b>Purè di Patate</b>		<b>5,00€</b>
<b>Patate al Forno</b>		<b>5,00€</b>
<b>*Patate Fritte</b>		<b>5,00€</b>
<b>Verdure miste alla Griglia</b>		<b>5,00€</b>
<b>Insalata mista</b>		<b>5,00€</b>
<b>Radicchio (solo in stagione)</b>		<b>7,00€</b>
<b>Polenta (porzione con 3 fette)</b>		<b>2,50€</b>



- Coperto +2,30 € (pane e condimenti: incluso)

(\*) I piatti potrebbero essere preparati con materia prima Congelata/Surgelata all'origine.

# ..Club o Genovesi

## Mezza Genovese / Mezzo Club Sandwich - 1,5 €

**Classico** Prosciutto cotto, pomodoro, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **10,70€**

**Pancetta** Pancetta, pomodoro, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **10,70€**

**Crudo** Prosciutto crudo di Parma, pomodoro, lattuga, cipolla di Tropea, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **11,50€**

**Porchetta** Porchetta, pomodoro, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **11,20€**

**Verde** Peperoni, zucchine grigliate, melanzane grigliate, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **10,70€**

**Porchetta e Funghi** Porchetta, funghi Champignon, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **11,50€**

**Salmone** Lattuga, Salmone, zucchine grigliate, frittata, maionese della casa     **12,50€**

**Roastbeef** Roastbeef, pomodoro, formaggio Brie, rucola, mozzarella, salsa rosa della casa     **11,60€**

**Demoniaco** Pancetta, peperoni, cipolla, salamino piccante, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **11,90€**

**Club Brace** Prosciutto alla brace, bacon, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **11,80€**

**Club Chicken** Pollo al Curry, lattuga, pomodoro, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **12,50€**

# ..e di Stagione

**Porchetta e Radicchio**     Porchetta, Radicchio di Treviso, frittata, formaggio Brie, salsa rosa della casa **12,70€**

- Coperto +2,30 € (pane e condimenti: incluso)

## Trevisan

Prosciutto cotto, Radicchio di Treviso, frittata, formaggio Brie, salsa rosa della casa     **12,40€**

## Zucca e Speck

Crema di zucca, speck, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **12,20€**

## Zucca e Brace

Crema di zucca, prosciutto cotto alla brace, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **12,20€**

## Carciofetto Club

Crema di carciofi, speck, lattuga, frittata, formaggio, salsa rosa della casa     **12,20€**

# ..Le Genovesi Speciali

## Goloso

Pulled Pork (Suino), formaggio Gorgonzola DOP, bacon, lattuga, salsa BBQ    **13,00€**

## Porco

Pulled Pork (Suino), formaggio Brie, pomodori secchi, lattuga, tabasco, senape    **13,00€**

## Affumicato

Pulled Pork (Suino), cipolla, Provola affumicata, salsa BBQ    **13,00€**

## Leggera

Salmone, uovo all'occhio di bue, ricotta, spinaci     **13,00€**

# ..gli Hamburger

## Beef Burger

Hamburger, pomodoro, lattuga, cipolla di Tropea, ketchup, senape, contorno di \*patatine fritte   **11,50€**

## Cheese Burger

Hamburger, pomodoro, lattuga, cipolla di Tropea, formaggio, ketchup, senape, contorno di \*patatine fritte    **12,00€**

SALSE AGGIUNTE: Ketchup, Senape, Tartara, Salsa Barbecue, Maionese e Salsa Rosa della casa: 1,00€  

(\*) I piatti potrebbero essere preparati con materia prima Congelata/Surgelata all'origine.





### Egg Burger

Hamburger, pomodoro, lattuga, cipolla di Tropea, uovo all'occhio di bue, ketchup, senape, contorno di \*patatine fritte



12,00€

### Vegetable Burger

Hamburger, zucchine grigliate, peperoni, melanzane grigliate, salsa rosa della casa, contorno di \*patatine fritte



12,50€

### Tex Burger

Hamburger, lattuga, formaggio Scamorza, bacon, salsa rosa della casa, contorno di \*patatine fritte



12,50€

## ..Hamburger di Stagione

### TrevisAmburger

Hamburger, radicchio di Treviso, formaggio Brie, lattuga, salsa rosa della casa, contorno di \*patatine fritte



14,00€

### Zuccone

Hamburger, crema di zucca, Scamorza affumicata, lattuga, salsa rosa della casa, contorno di \*patatine fritte



14,00€

### Verdone

Hamburger, crema di carciofi, speck, formaggio Brie, lattuga, maionese della casa, contorno di \*patatine fritte



14,00€

## ..per i Piccoli

1

### Happy Wurstel 1

Wurstel di Pollo grigliato con \*patate fritte e una Bibita alla Spina piccola

11,00€

2

### Happy Burger 2

Hamburger di Manzo con \*patate fritte e una Bibita alla Spina piccola

12,00€

3

### Happy Cotoletta 3

Cotoletta di \*Pollo con \*patate fritte e una Bibita alla Spina piccola

12,00€

4

### Happy Galletto 4

1/2 Galletto alla Griglia con \*patate fritte e una Bibita alla Spina piccola

13,00€



## ..Tastoni e Hot Dog



**Classico** Prosciutto Cotto e Formaggio (salsa rosa a parte) 8,00€

**Toast Farcito** max 3 ingredienti (salsa rosa a parte) 9,00€

**Hot Dog** e \*patate fritte - salsa della casa a scelta 9,00€



## ..Le Pizze Gourmet

Napoli	Battuta	Rustica	a Focaccia	Mozz. senza Lattosio	Pasta doppia
+ 2,50€	+ 2,50€	+ 2,50€	+ 5,00€	+ 1,50€	+ 2,50€

La salsa di pomodoro è condita con Origano.

**Marinara** Salsa di pomodoro, aglio, origano 6,20€

**Margherita** Salsa di pomodoro, mozzarella 7,10€

**Prosciutto** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 9,00€

**Prosciutto e Funghi** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon 9,50€

**Prosciutto e Stracchino** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, formaggio Stracchino 9,50€



**AGGIUNTE:** Ogni aggiunta da +1,00€ a +3,00€ - Pizze abbondanti +2,50€



**Prosciutto e Scamorza** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, formaggio Scamorza   **9,50€**

**Prosciutto e Piselli** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, piselli   **9,50€**

**Porcellina** Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, prosciutto cotto, salsiccia, salamino piccante   **12,50€**

**Prosciutto alla Brace** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alla brace   **10,00€**

**Delizia** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, formaggio Brie   **10,00€**

**Capricciosa** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon, carciofini   **10,00€**

**4 Stagioni** Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon, carciofini, peperoni   **10,50€**

**Gorgonzola e Speck** Salsa di pomodoro, mozzarella, formaggio Gorgonzola DOP, speck   **9,50€**

**Tirolese** Salsa di pomodoro, mozzarella, speck   **9,00€**

**Montanara** Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi Chiodini, funghi Porcini, speck   **11,00€**

**Bresaola, rucola e grana** Salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di Grana   **11,00€**

**Bresaola e grana** Salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di Grana   **10,50€**

**Al Crudo** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma   **9,50€**

**Crudo e panna** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, panna   **10,00€**

**Porchetta** Salsa pomod., mozzarella, porchetta   **9,50€**

**Porchetta e Porcini** Salsa di pomodoro, mozzarella, porchetta, funghi Porcini   **10,00€**

**Biesse** Salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi Champignon, Gorgonzola DOP   **11,00€**

**Carbonara** Salsa pomodoro, mozzarella, uovo sbattuto, pancetta stufata in cottura    **11,00€**

**Boscaiola** Salsa pomod., mozzarella, funghi Chiodini /Porcini/Champignon, Gorgonz. DOP, pancetta stufata   **12,50€**

**Elsa** Salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata, \*patate fritte, salsa rosa     **12,50€**

**Montello** Salsa di pomodoro, mozzarella, sopressa, funghi: Chiodini/ Porcini/Champignon   **12,50€**

- Coperto +2,30 € (pane e condimenti: incluso)

**Gustosa** Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi Chiodini, formaggio Taleggio, sopressa   **11,60€**

**Cansiglio** Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi Finferli, ricotta affumicata, Lardo di Colonnata   **13,00€**

**Lardosa** Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, Lardo di Colonnata   **11,10€**

**Diavolina** Salsa di pomodoro, aglio, salamino piccante, origano  **7,50€**

**Diavola** Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante   **9,00€**

**Zingara** Salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, olive nere   **10,00€**

**Tyson** Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, fagioli, cipolla di Tropea, peperoncino   **12,00€**

**Incazzata** Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive piccanti, Gorgonzola DOP   **11,00€**

**Toro** Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, Gorgonzola DOP   **10,00€**

**Contadina** Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi Chiodini, formaggio Asiago, salamino piccante   **11,50€**

**Carciofini** Salsa di pomod., mozzarella, carciofini   **9,00€**

**Asparagi** Salsa pomod., mozzarella, asparagi bianchi   **9,00€**

**Asparagi e Uova** Salsa di pomodoro, mozzarella, asparagi bianchi, uova    **9,50€**

**Zucchine** Salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate   **9,00€**

**Peperoni** Salsa di pomod., mozzarella, peperoni   **9,00€**

**Melanzane** Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate   **9,00€**

**Verdure** Salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane grigliate, asparagi bianchi   **11,00€**

**Parmigiana** Salsa pomod., mozzarella, melanzane fritte, scaglie di formaggio Grana in cottura   **10,50€**

**Funghi** Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi Champignon   **9,00€**

**Rucola e grana** Salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di formaggio Grana   **10,00€**

**Pomodorini** Salsa pomod., mozzarella, pomodorini   **9,00€**

**Brie e Pomodorini** Salsa di pomodoro, mozzarella, formaggio Brie, pomodorini   **10,00€**

(\* ) I piatti potrebbero essere preparati con materia prima Congelata/Surgelata all'origine.





**Romana** Salsa di pomod., mozzarella, acciughe    **9,00€**

**Pugliese** Salsa di pomod., mozzarella, cipolla Tropea   **9,00€**

**Siciliana** Salsa di pomodoro, mozzarella, olive nere, acciughe, capperi    **10,00€**

**Porcini** Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi Porcini   **9,00€**

**Funghi misti** Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi: Porcini/Chiodini/Champignon   **11,00€**

**Mediterranea** Salsa di pomodoro, mozzarella, mozzarella di Bufala, tonno, olive nere    **12,00€**

**Stefy** Salsa di pomodoro, mozzarella, stracchino, pomodorini   **10,00€**

**4 Formaggi** Salsa di pomodoro, mozzarella, formaggi: Brie / Gorgonzola DOP / Emmental   **11,00€**

**Gorgonzola** Salsa di pomodoro, mozzarella, formaggio Gorgonzola DOP   **9,00€**

**Bufalina** Salsa di pomodoro, mozzarella, mozzarella di Bufala in cottura   **9,00€**

**Brie** Salsa di pomod., mozzarella, formaggio Brie   **9,00€**

**Viennese** Salsa di pomod., mozzarella, wurstel   **9,00€**

**Patatine e Wurstel** Salsa di pomodoro, mozzarella, \*patate fritte, wurstel   **10,00€**

**Bavarese** Salsa di pomodoro, mozzarella, \*patate fritte, wurstel giganti alla griglia, senape    **11,00€**

**Patatosa** Salsa pomod. mozzarella, \*patate fritte   **9,50€**

**Salsiccia** Salsa di pomod., mozzarella, salsiccia   **9,00€**

**Sfilacci di Cavallo** Salsa di pomodoro, mozzarella, sfilacci di Cavallo   **9,50€**

**Tonno e Cipolla** Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea    **10,00€**

**Tonno** Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno    **9,00€**

**Gamberetti** Salsa di pomodoro, mozzarella, \*gamberetti    **9,50€**

**Gamberetti e Rucola** Salsa di pomodoro, mozzarella, \*gamberetti, rucola    **10,00€**

**Monella** Salsa di pomodoro, mozzarella, panna, Salmone, uovo all'occhio di bue     **11,50€**

**Ricotta e Spinaci** Salsa di pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta   **10,00€**

**Ricotta e Noci** Salsa di pomodoro, mozzarella, noci, ricotta    **10,00€**

**Ricotta e Salamino** Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, ricotta   **10,00€**

**Ricotta e Salsiccia** Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, ricotta   **10,00€**



## ..Le Pizze Burrine

**Delicata** Salsa di pomodoro, mozzarella, Burrata 100% latte Italiano, prosciutto crudo di Parma   **13,00€**

**Saporita** Salsa di pomod., mozzarella, Burrata 100% latte Italiano, acciughe, olive nere, capperi    **13,00€**

**Fresca** Salsa di pomodoro, mozzarella, Burrata 100% latte Italiano, pomodorini, rucola   **13,00€**

**Colossea** Salsa di pomod., mozzarella, burrata 100% latte Italiano, funghi Finferli, Lardo di Colonnata   **15,00€**

**Bolognese** Salsa al ragù (di Manzo), mozzarella, burrata 100% latte Italiano    **14,00€**



## ..Le Bianche

**Monte Bianco** Gorgonz. DOP, Brie, Mascarpone, noci    **11,00€**

**Prelibata** Mozzarella, patate al forno, Taleggio, ciliegini   **12,50€**

**Talentuosa** Mozzarella, funghi Porcini, formaggio Taleggio, Lardo di Colonnata   **14,00€**

**Zucca e Speck** Mozzarella, zucca, Gorgonz. DOP, speck   **13,50€**



## Bianche Schiacciate

**Schiacciata** Pasta di pizza, olio, origano, sale  **5,00€**

**Poseidone** Formaggio Brie, zucchine alla griglia, Salmone, rucola    **13,00€**

**Memi** Prosciutto cotto, formaggio Gorgonzola DOP   **9,00€**

**Estiva** Ricotta, pomodorini, olive Taggiasche, spinaci   **13,00€**



- Coperto +2,30 € (pane e condimenti: incluso)

(\*) I piatti potrebbero essere preparati con materia prima Congelata/Surgelata all'origine.



# Le Pizze Speciali



**Arsenal** Salsa di pomodoro, mozzarella, Roastbeef, formaggio Brie, glassa balsamica   **12,00€**

**Adriatica** Pomodoro, mozzarella, aglio, \*Frutti di Mare, prezzemolo      **12,00€**

**Frico** Salsa di pomodoro, mozzarella, patate al forno, formaggio Asiago, salsiccia, funghi Porcini   **13,50€**

**Calabra** Salsa di pomodoro, mozzarella, spianata Calabra, Nduja, funghi Porcini, ricotta affumicata   **14,00€**

**Bianca Rossa** Salsa di pomodoro, mozzarella, Nduja, salamino piccante, cipolla di Tropea, origano   **11,50€**

**Taggiasca** Salsa di pomodoro, mozzarella, spianata Calabra, Nduja, peperoni, olive taggiasche   **12,50€**

**Bigusto** (metà Pizza e metà Calzone) Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon, melanzane grigliate, peperoni, asparagi bianchi   **13,00€**

**Polentona** Salsa di pomodoro, mozzarella, fagioli, polenta, salsiccia, Gorgonzola DOP   **11,50€**

**Disco** Pomodoro, mozzarella, funghi misti, prosciutto cotto, salamino   **16,00€**

**Esplosiva** Pomodoro, mozzarella, Nduja, cipolla di Tropea, olive piccanti, formaggio Taleggio, salsiccia   **15,00€**

**Bufalo Bill** Pomodoro, mozzarella, pollo al Curry, patate al forno    **11,00€**



# ..i Calzoni



**Classico** Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi   **10,50€**

**Vegetariano** Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, spinaci, asparagi bianchi   **11,50€**

**Alpino** Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi misti, melanzane, formaggio Brie   **12,50€**

# Le Stagionali

(\*\*solo in Stagione)

**Radicchio** Salsa di pomodoro, mozzarella, \*\*Radicchio di Treviso   **11,00€**

**Trevisana** Salsa di pomodoro, mozzarella, sopressa, \*\*Radicchio di Treviso, formaggio Asiago   **12,50€**

**Radicchio e Pancetta** Salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, \*\*Radicchio di Treviso   **12,00€**

**Colonnata** Salsa di pomodoro, mozzarella, Lardo di Colonnata, \*\*Radicchio di Treviso   **13,00€**

**Zucca e Sopressa** Salsa di pomodoro, mozzarella, sopressa, zucca   **12,00€**

**Zucca e Pancetta** Salsa di pomodoro, mozzarella, zucca, pancetta stufata   **12,00€**

**Articiocco** Salsa di pomodoro, mozzarella, speck, crema di carciofi   **12,50€**

**AGGIUNTE:** Ogni aggiunta da **+1,00€** a **+3,00€** - Pizze abbondanti **+2,50€**  
- Coperto **+2,30 €** (pane e condimenti: incluso)



# ..il nostro Bar

## CAFFÈ

Caffè	1,50€
Caffè: Corretto - al Ginseng - d'Orzo	2,00€
Caffè Decaffeinato	1,70€
Cappuccino 	1,70€
Thè Caldo	2,50€

## SPIRITI

Liquori, Amari, Grappe	4,00€
Whisky	6,00€
Rum Zacapa	7,00€
Sgroppino (analcolico) 	3,50€
Sgroppino (alcolico) 	4,00€



INQUADRA IL QR-CODE  
E VEDI IL MENÙ COMPLETO

(\*) I piatti potrebbero essere preparati con materia prima Congelata/Surgelata all'origine.



INQUADRA IL QR-CODE  
E VEDI IL MENÙ COMPLETO



**AL CHICKEN**

Pizzeria Ristorante

Piazza I° Maggio, n. 17, 30020 Gaggio di Marcon (VE), Tel: +39 041 595 1439 - info@birreriaaloro.it

[www.alchicken.it](http://www.alchicken.it)