



PONTECORVO

RISTORANTE - PIZZERIA

Menù

www.ristorantepontecorvo.com







PONTECORVO

RISTORANTE - PIZZERIA

A volte è difficile fare la scelta giusta perché
o sei roso dai morsi della coscienza
o da quelli della fame.

-Totò -

www.ristorantepontecorvo.com

ANTIPASTI DI TERRA E MARE

Land and Seafood Appetizer



Antipasto Misto della Casa con Salumi e Formaggi Mixed House Appetizer with cold cuts, Cheeses	€ 15,00
"Antipasto Italia" con bresaola, burrata, carciofi sott'olio, pomodoro a fette e olive di Cerignola with Bresaola, Burrata Cheese, Artichokes in Oil, sliced Tomatoes and Cerignola Olives	€ 15,00
Crostini con lardo di Patanegra, radicchio stufato all'aceto balsamico di Modena Igp Crostini with Patanegra Lard, Radicchio Stewed with Balsamic Vinegar of Modena Igp	€ 9,80
Antipasto Veneto con soppressa veneta, funghi misti, polenta bianca e scaglie di Grana Padano Venetian Appetizer with Venetian Soppresa mixed Mushrooms, White Polenta and flakes of Grana Padano	€ 11,00
Gran Misto di Mare* Big Seafood Appetizer*	€ 25,00
Pepata rossa di cozze e vongole Red Peppery with Mussels and Clams	€ 12,00
Insalata Tiepida di Mare* Warm Sea Salad	€ 12,50
Quartetto di Capessante al forno Scallop Quartet	€ 14,00

Allergeni: solfiti, lattosio, glutine, molluschi, crostacei, sedano
Allergens: Sulphites, Lactose, Gluten, Molluscs, Crustaceans, Celery

*Presenza di Prodotto Congelato | * Presence of frozen product
Coperto € 2,50 | Cover Charge € 2,50

PRIMI DI TERRA E MARE

Land and Seafood Opening



Bigoli al Ragù d'Anatra Bigoli with Duck Sauce	€ 11,00
Cortecce con dadolata di zucca, pancetta affumicata e rosmarino Fresh Pasta with diced Pumpkin, Smoked Bacon and Rosemary	€ 10,00
Gnocchi con radicchio, gorgonzola e granella di noci Gnocchi with Red Salad, gorgonzola Cheese and Chopped Walnuts	€ 11,00
Spaghetti con salsa di pomodoro e basilico Spaghetti with Tomato and Basil Sauce	€ 9,00
Bigoli della nonna con melanzane fritte, pomodorini e ricotta affumicata "Bigoli della Nonna" with fried Aubergines, Cherry Tomatoes and Smoked Ricotta Cheese	€ 11,20
Spaghetti alle Vongole Veraci Spaghetti with Clams	€ 14,00
Paccheri Freschi ai Sapori del Mare* "Paccheri" with Seafood*	€ 20,00
Tagliatelle con capessante, dadolata di zucca e funghi porcini "Tagliatelle" with Scallops, Pumpkin and Porcini Mushrooms	€ 16,00

Allergeni: Glutine, Lattosio, Frutto a Guscio, Solfiti, Molluschi, Crostacei, Uova
Allergens: Gluten, Lactose, Nut Fruit, Sulphites, Molluscs, Crustaceans, Egg

*Presenza di Prodotto Congelato | * Presence of frozen product

SECONDI DI TERRA E MARE

Main Courses



Entrecote di Manzo alla Griglia Grilled Beef Entrecote		€ 17,00
Tagliata di Manzo con pomodorini saltati e scaglie di Grana Padano Sliced Beef with Sautéed Cherry Tomatoes and Grana Padano Flakes		€ 17,50
Cotoletta di Maiale Pork Cutlet		€ 12,00
Scaloppine di Vitello ai Porcini Veal Escalope with Porcini Mushrooms		€ 16,00
Petto di Pollo alla Griglia Grilled Chicken		€ 12,00
Orata al Forno con Patate e Pomodorini Baked Sea Bream with Potatoes and Tomatoes		€ 20,00
Branzino alla Griglia Grilled Sea Bass		€ 16,50
Frittura Mista di Pesce* Fried Mix Fishes		€ 17,00

Allergeni: Solfiti, Lattosio, Glutine, Molluschi, Crostacei, Sedano
Allergens: Sulphites, Lactose, Gluten Molluscs, Crustaceans, Celery

* Presenza di Prodotto Congelato | * Presence of frozen product

INSALATONE

Mixed Salads



INSALATA BIG ESTATE	€ 12,00
Insalata verde, rucola, carote, pomodorini, olive nere, mais, tonno, mozzarella	
Green Salad, Rocket, Tomatoes, Carrots, Black Olives, Corn, Tuna, Mozzarella	
INSALATA TROPICALE	€ 12,50
Insalata verde, radicchio, mela verde, arance, noci e code di gambero	
Green Salad, Radish, Green Apple, Oranges, Walnuts and Shrimps	
INSALATA SOFIA	€ 12,00
Insalata verde, radicchio, code di gambero, pomodori, olive nere, mais	
Green Salad, Radish, Shrimp, Tomatoes, Black Olives and Sweet Corn	
INSALATA D'INVERNO	€ 11,00
Rucola, radicchio, carote, tonno, fagioli, mais e cipolla rossa	
Rocket, Radish, Carrots, Tuna, Beans, Corn and Red Onion	

CONTORNI

Vegetables

Insalata mista	€ 5,00	Verdure Bollite	€ 4,50
Mix Salad		Boiled Vegetables	
Insalata verde	€ 4,00	Patate Fritte	€ 5,00
Green Salad		Fried Potatoes	
Verdure Grigliate	€ 4,70	Patate al forno	€ 4,50
Grilled Vegetables		Roasted Potatoes	

Allergeni: Pesce, Lattosio, Frutta a Guscio, Solfiti, Sedano
Allergens: Fish, Lactose, Nut Fruit, Sulphites, Celery

PIZZA GOURMET AI CEREALI ANTICHI

Gourmet Pizza with Ancient Cereals

PIZZA DELIZIA

€ 12,00

base con mozzarella, stracchino, cipolla rossa, pomodori secchi, olive Taggiasche, salamino piccante

Base with Mozzarella, Stracchino Cheese, Red Onion, Dried Tomatoes, Taggiasca Olives, Spicy Salami

PIZZA SAPORITA

€ 12,00

Mozzarella, crema di zucca, gorgonzola, radicchio e granella di noci

Mozzarella, Pumpkin Cream, Gorgonzola, Radish and Chopped Walnuts

PIZZA NOSTRANA

€ 11,00

base con mozzarella, funghi di stagione, Asiago in cottura e soppressa Veneta

base with Mozzarella, Seasonal Mushrooms, Asiago in cooking and Venetian Soppresa

PIZZA CECILIA

€ 12,00

Mozzarella, humus di ceci, gamberi e peperoni rossi

Mozzarella, Chickpea Humus, Prawns and Red Peppers

PIZZA SEMPLICE

€ 11,00

burrata in cottura, spinaci, bresaola Igp

Cooking Burrata, Spinach, Bresaola Igp

PIZZA SPECIALE

€ 11,00

Mozzarella, patate al rosmarino, pancetta affumicata, crema all'aceto balsamico

Mozzarella, Potatoes with Rosemary, Smoked bacon, Balsamic Vinegar Cream

BAGUETTE DEL CONTADINO

€ 12,00

Mozzarella, zucca, porcini, Asiago, Speck Igp dopo cottura

Mozzarella, Pumpkin, Porcini Mushrooms, Asiago Cheese, Speck Igp after cooking

IMPASTO: Farina 00 10%, Semi vari 42% (semi di LINO, semi di MIGLIO decorticati, semi di SESAMO), FARINACCIO di grano tenero, GERME VITALE di grano 15%, TRITELLO di grano tenero, granella di SOJA

Per un incontro tra gusto e leggerezza, con l'aggiunta di €2,00 potrete avere la vostra pizza preferita con base gourmet ai cereali antichi

Allergeni: Glutine, Lattosio, Frutta a Guscio, Solfiti, Crostacei
Allergens: Gluten, Lactose, Nut Fruit, Sulphites, Crustaceans

PIZZA CLASSICHE



MARINARA pomodoro, aglio, origano Tomato, Garlic, Oregano	€ 4,50
MARGHERITA pomodoro e mozzarella Tomato, Mozzarella Cheese	€ 5,70
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomato, Mozzarella Cheese, Chili Salamino	€ 7,00
PATARITA pomodoro, mozzarella, patate fritte Tomato, Mozzarella Cheese, French Fries	€ 7,80
PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla Tomato, Mozzarella Cheese, Onion	€ 6,00
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla Tomato, Mozzarella Cheese, Tuna, Onion	€ 7,50
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe Tomato, Mozzarella Cheese, Anchovies	€ 7,00
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato, Mozzarella Cheese, Cooked Ham	€ 7,00
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon Tomato, Mozzarella Cheese, Cooked Ham, Cultivated Mushrooms	€ 7,80
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini Tomato Mozzarella Cheese, Cooked Ham, Cultivated Mushrooms, Artichokes	€ 9,80
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive nere Tomato, Mozzarella Cheese, Cooked Ham, Cultivated Mushrooms, Artichokes, Black Olives	€ 9,80

4 FORMAGGI pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola dolce, brie € 8,50

Tomato, Mozzarella Cheese, Sweet Gorgonzola Cheese, Brie Cheese

VIENNESE pomodoro, mozzarella, wurstel € 6,80

Tomato, Mozzarella Cheese, Frankfurter

PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, grana € 8,00

Tomato, Mozzarella Cheese, Aubergines, Grana Cheese

VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, verdure di stagione € 8,00

Tomato, Mozzarella Cheese, Seasonable Vegetables

Allergeni: Glutine, Lattosio, Frutta a Guscio, Solfiti,
Allergens: Gluten, Lactose, Nut Fruit, Sulphites,

LE SPECIALI



INVERNALE pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia € 9,00

Base with Tomato, Mozzarella, Radish and Sausage

BUFALINA pomodoro, mozzarella di bufala e basilico € 9,00

Tomato, Mozzarella Cheese and Basil

MONALISA pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini, rucola € 8,50

Tomato, Mozzarella Cheese, Brie, Cherry Tomatoes, Rocket

AFFUMICATA pomodoro, mozzarella, provola, porchetta € 8,80

Tomato, Mozzarella Cheese, Provolone, Roasted Pork

PORCHETTONA pomodoro, mozzarella, porchetta, cipolla € 9,00

Tomato, Mozzarella Cheese, Roasted Pork, Onion

Coperto € 2,50 | Cover Charge € 2,50

IRENE pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo San Daniele, Grana Padano a scaglie	€ 11,50
Tomato, Mozzarella Cheese, Mushrooms, Ham, Grana Padano Shavings	
ARIANNA pomodoro, mozzarella, patate, porcini, salsiccia	€ 10,00
Tomato, Mozzarella Cheese, Potatoes, Mushrooms, Sausage	
VALTELLINA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e Grana Padano a scaglie	€ 11,00
Tomato, Mozzarella Cheese, Dried Beef, Rocket and Grana Padano Shavings	
VENETA pomodoro, mozzarella, melanzane, Grana Padano, soppressa veneta	€ 9,80
Tomato, Mozzarella Cheese, Aubergines, Grana Padano Cheese, Sopressa Veneta	
VANESSA pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, rucola	€ 9,00
Tomato, Mozzarella Cheese, Sausage, Gorgonzola Cheese, Rocket	
INGLESINA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele	€ 10,00
Tomato, Mozzarella Cheese, Raw Ham San Daniele	
TIROLESE pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, speck	€ 9,00
Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese and Speck	

Allergeni: Glutine, Lattosio, Frutta a Guscio, Solfiti
 Allergens: Gluten, Lactose, Nut Fruit, Sulphites



LE BIANCHE



- SARACENA mozzarella, pomodorini, origano, scaglie di Grana Padano** € 8,50
Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Oregano, Grana Padano Shavings
- COLONNATA mozzarella, patate, rosmarino, lardo di Patanegra** € 11,00
Mozzarella Cheese, Boiled Potatoes, Rosemary, Lard
- LA FRITTA mozzarella, ricotta, melanzane fritte, salamino piccante** € 9,80
Mozzarella Cheese, Ricotta Cheese, Fries Aubergines, Chily Salami

CALZONI E BAGUETTE



- CALZONE CLASSICO mozzarella, prosciutto, funghi, salsa di pomodoro** € 9,00
Mozzarella Cheese, Ham, Mushrooms and Tomato Sauce
- CALZONE NAPOLI mozzarella, ricotta, salamino piccante, salsa di pomodoro** € 9,20
Mozzarella Cheese, Ricotta Cheese, Chili Salamino and Tomato Sauce
- BAGUETTE SPECK mozzarella, brie, speck dopo cottura, pomodoro o salsa alla rucola** € 9,80
Mozzarella Cheese, Brie Cheese, Speck after Cooking and Tomato Sauce or Rocket Salad Emulsion
- BAGUETTE CRUDO mozzarella, brie, prosciutto crudo San Daniele dopo cottura** € 10,80
Mozzarella Cheese, Brie Cheese, Ham San Daniele after cooking

Allergeni: Glutine, Lattosio, Frutta a Guscio, Solfiti
Allergens: Gluten, Lactose, Nut Fruit, Sulphites

I DESSERT



Torta di pere e cioccolato (secondo disponibilità)	€ 5,00
Tiramisù	€ 4,80
Crema Catalana	€ 4,50
Salame di Cioccolato (secondo disponibilità)	€ 5,00
Ananas	€ 4,50
Macedonia	€ 5,50
Cheesecake Vari	€ 5,00
Sorbetto al Limone	€ 3,50

Allergeni: Glutine, Lattosio, Frutta a Guscio, Solfiti, Uovo



BEVANDE



Acqua MERANO naturale/gassata 0,75cl.

€ 3,00

VINI IN CARAFFA

The Wine



Ribolla bianco - Vol. 11.5%	€ 3,00 25 cl	€ 6,00 50 cl	€ 11,00 1 L
Cabernet - Vol. 11.5%	€ 2,80 25 cl	€ 5,40 50 cl	€ 9,80 1 L
Rabosello - Vol. 11.2%	€ 3,20 25 cl	€ 5,80 50 cl	€ 10,00 1 L
Glera IGT - Vol. 11.5%	€ 3,70 25 c	€ 6,80 50 cl	€ 13,50 1 L

BIRRE ALLA SPINA E IN BOTTIGLIA

Draft and Bottle Beers



ICHNUSA- Bionda	€ 3,20 20 cl	€ 6,00 40 cl
FORST SIXTUS - Rossa Doppio Malto	€ 3,20 20 cl	€ 5,80 40 cl
PAULANER HEFE WEINZER - Non Filtrata	€ 3,70 20 cl	€ 6,50 50 cl
BECK'S - in bottiglia	€ 4,00 33 cl	
CERES - in bottiglia	€ 4,00 33 cl	
ICHNUSA NON FILTRATA - in bottiglia	€ 4,80 33 cl	

BIBITE

Beverage



PEPSI COLA - alla spina	€ 3,00 30 cl	€ 5,90 50 cl
COCA COLA - in bottiglia	€ 3,80 33 cl	
FANTA - in bottiglia	€ 3,80 33 cl	
BIBITE (Lemonsoda, Chinotto, Sprite, Tea)	€ 3,50 33 cl	
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00 33 cl	

CAFFÈ & LIQUORI



Caffè espresso	€ 1,30	Amari Vari	€ 3,80
Caffè corretto	€ 2,00	Limoncello	€ 3,20
Decaffeinato	€ 1,40	Mirto Sardo	€ 4,00
Caffè d'orzo	€ 1,40		
Infusi vari	€ 2,00		
(Tea, Camomilla)			

GRAPPE



Prime Uve Bianche	€ 4,00
Grappe Pregiate	€ 5,00/6,00
Grappa Bonollo "OF" Amarone	€ 5,00
Grappe Gaiarine	€ 3,00

RUM - BRANDY

WHISKY SINGLE MALT

Rum Zacapa 23 Anni	€ 7,50	Oban 14 Anni	€ 6,00
Rum Havana 7 Anni	€ 4,00	Lagavulin 16 Anni	€ 6,00
Brandy Italiani	€ 4,00	Talisker 10 Anni	€ 5,00
Grand Marnier	€ 5,00	Glenlivet 12 Anni	€ 5,50
Cointreau	€ 5,00	Macalan 8 Anni	€ 4,50





PONTECORVO

RISTORANTE - PIZZERIA

Piazzale Pontecorvo 5/c 35121 Padova

Tel. 049 8763819

info@ristorantepontecorvo.com

www.ristorantepontecorvo.com



CHIUSO DOMENICA SERA