

## Birre alla Spina



### Ionda

Lager, 4,8%, Bassa Fermentazione

Mezza Pinta: € 3 - Pinta: € 5.5



### Mafalda

Belgian Ale, 6%, Alta Fermentazione

Mezza Pinta: € 3 - Pinta: € 5.5



### Minela

Bianca, 4,5%, Alta Fermentazione

Mezza Pinta: € 3 - Pinta: € 5.5

## Birre in Bottiglia

### Bradipongo -ITA-

#### Cansei 0,50lt

Imperial Stout, 7%, Alta Fermentazione € 6

#### Bubana 0,50lt

Belgian Strong Ale, 7%, Alta Fermentazione € 6

#### BradIPA 0,33lt

Indian Pale Ale, 7%, Alta Fermentazione € 5

### Wold Top -UK-

#### Wold Gold 0,50lt

Blonde Ale, 4,8%, Alta Fermentazione € 6

#### Agler Reward 0,50lt

Pale Ale, 4%, Alta Fermentazione € 6

#### Scarborough Fair 0,50lt

Indian Pale Ale, 6%, Alta Fermentazione € 6

#### Against the Grain 0,50lt

Gluten Free, 4,5%, Alta Fermentazione € 6

Acqua Naturale/Gassata 1/2 L	€ 1,5
Acqua Naturale/Gassata 1 L	€ 3
Prosecco Calice/Bottiglia	€ 3 / 18
Vino Bianco/Rosso in Mescita	€ 4
Caffè	€ 1
Caffè d'Orzo - Ginseng	€ 1,5
Decaffeinato	€ 1
Caffè Corretto	€ 1,5
Cappuccino	€ 1,5
Succo di Frutta	€ 3
Bibita Analcolica (Coca, Fanta...)	€ 3
Amari	€ 3
Whisky	€ 5
Whisky Pregiati	€ 8 / 12
Grappe	€ 4
Grappe Pregiate	€ 6
Distillati	€ 4
Distillati Pregiati	€ 8 / 12



**BOTANIC**  
KITCHEN & PARTYBAR

TERRAZZE

Via Roma, 76/15 31020 Villorba  
tel. +39 0422 911552  
[www.ristoranteterrazze.com/botanic](http://www.ristoranteterrazze.com/botanic)  
[botanic@ristoranteterrazze.com](mailto:botanic@ristoranteterrazze.com)  
Facebook: [fb.me/botanicpartybar](https://fb.me/botanicpartybar)  
Messenger: [m.me/botanicpartybar](https://m.me/botanicpartybar)

# Pizze...

Abbiamo scelto di selezionare per le ns. pizze i migliori ingredienti.

Guardando al territorio ed alle eccellenze che esso offre, cercando di privilegiare prodotti con il marchio del presidio slow food.

Usiamo esclusivamente le migliori farine provenienti da agricoltura biologica nazionale macinata a pietra del mulino Quaglia-Petra.

Garantiamo, inoltre, lievitazioni dalle 36 alle 70 ore con l'uso di un lievito madre che rende unico il ns. prodotto, sia nel gusto che nella digeribilità.

E per questo ti possiamo dare l'opportunità di scegliere tra 3 impasti:

- **Biologica 100% Grano Italiano**

- **Biologica Integrale 100% Grano Italiano**

- **Farina di Canapa 100% Italiana**

## La Margherita € 7

Salsa di pomodoro S. Marzano, Mozzarella Fiordilatte

## La Bufala DOP € 11

Salsa di Pomodoro S. Marzano, Pomodoro Datterino con Basilico, Mozzarella di Bufala Campana DOP a fine cottura.

## La Diavola € 8

Salsa di Pomodoro S. Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Salamino Piccante Calabro

## Prosciutto Cotto DOP € 9

Salsa di Pomodoro S.Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto di Parma DOP senza polifosfati.

## Crudo di Montagnana DOP € 10

Salsa di Pomodoro S.Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo DOP di Montagnana stagionato 24 mesi.

## Ligure € 9

Salsa di Pomodoro S.Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Olive nere Taggiasche, Emulsione di Pinoli e Basilico, Pecorino.

## Culatello di Zibello DOP -bianca- € 13

Mozzarella Fiordilatte, Mozzarella di Bufala Campana DOP a fine cottura, Carpaccio di Pomodoro e gocce di Balsamico di Modena DOP 15 anni, Culatello di Zibello DOP

## La Romana -bianca- € 10

Mozzarella Fiordilatte, Crema di Cacio e Pepe, Lardo di Colonnata IGP a fine cottura, Pecorino Romano.

## Nduja Calabria € 10

Salsa di Pomodoro S.Marzano, Pomodori secchi, Mozzarella Fiordilatte, Cipolla Rossa Caramellata di Tropea, Nduja Calabria di Spilinga.

## Acciughe del Cantabrico € 13

Mozzarella Fiordilatte, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Acciughe del Cantabrico.

## Blu 61 -bianca- € 11

Mozzarella Fiordilatte, Erborinato del Caseificio di Carpenedo affinato in Raboso Passito in crosta di Cranberries, Speck di Cinghiale

## Napoletana € 9

Salsa di Pomodoro S.Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Capperi, Acciughe, Origano

# ...e non solo.

## Focacce

**Cotto € 8**

Formaggio Brie, Prosciutto Cotto Naturale.

**Crudo € 9**

Mozzarella, Crudo di Montagnana DOP 24 mesi

---

## Club Sandwiches con Patatine e salse dello Chef

**Vegetariano € 10**

Verdure grigliate, Formaggio Cheddar, Uovo,

**Classico € 10**

Bacon, Uovo, Lattuga, Pomodoro e Formaggio Cheddar

---

## Insalatone

Insalata mista, Olive, Pomodori, Carote con...

**Uova € 9**

**Tonno € 10**

**Bufala € 12**

---

## Tagliere

**di Salumi e Formaggi € 12**

Lardo di Colonnata, Speck di Cinghiale, Crudo di Parma, Culatello Reale, Soppresa Trevigiana. Blu 61, Ubriaco di prosecco, Piave Stagionato

---

## Desserts

**Tiramisù € 5**

**Crema Catalana € 5**

**Crostatina Frangipane Mele, Noci € 5**

**Piccola Pasticceria in Crema Mascarpone € 5**

---

**Coperto € 1**