

LE NOSTRE BIRRE

Birra Centenario - Vol 5,5%	1
Dolomiti Pils - Vol 4,9	1
Dolomiti 8° Doppio Malto - Vol 8%	1
Dolomiti Rossa - Vol. 6,7%	1
Pedavena Tradizionale - Vol. 5%	1
Pedavena Ambrata - Vol 5,9%	1
Superior Pils - Vol. 5,2%	1
Superior IPL - Vol. 5,0%	1
Maisel’s Weisse - Vol. 5,2%	1
Guinness - Vol. 4,2%	1

BEVANDE

Acqua naturale/gas 0,33 lt	
Acqua naturale/gas 0,70 lt	
Bibita alla spina piccola	
Bibita alla spina grande	
Bibita in lattina 0,33 lt	
Succhi di frutta	

LE FRITTURE

*Patatine fritte	1,3,7,8,11
*Patatante	1,3,7,8,11
*Crocchette di patate	1,3,7,8,11
*Verdure pastellate	1,3,7,8,11
Olive ascolane	1,3,6,7,8,10,11
*Misto tutto (un po’ di tutto quanto sopra)	1,3,6,7,8,10,11
*Filetti di pollo panati	1,3,7,8,11

*Frittura del Monte Avena.....1,3,7,8,11
(anelli di cipolla, bastoncini di mozzarella, patatine fritte e jalapenos piccanti)

I TAGLIERI

Affettati e formaggi misti.....1,7,9,10,12
porchetta, speck, sopressa, prosciutto crudo e formaggi Lattebusche

Affettati misti: porchetta, speck,...1,9,10,12
sopressa, prosciutto crudo e cetriolini in agrodolce

Porchetta con il Bovis.....1,7,9

Formaggi Lattebusche.....1,7,10
assortiti

I PANINI

Nevegal.....1,3,4,7,8,11,12
prosciutto crudo, mozzarella, salsa tonnata e lattuga

San Mauro.....1,3,4,7,8,9,11,12
porchetta, bovis, formaggio, salsa tonnata e lattuga

Pavione.....1,3,6,7,8,9,11
hamburger, formaggio, pomodoro, lattuga e salsa hamburger

Vegetariano.....1,7,8,11
con mousse di formaggio, prezzemolo e basilico fresco e verdure grigliate

Toast Pedavena.....1,3,4,6,7,8,9,11,12
prosciutto cotto, formaggio, salsa rosa, bovis e formaggio Dolomiti

PRIMI PIATTI

Canederli burro e salvia	1,3,7,8,9,11
Canederli in brodo	1,3,7,8,9,11
Spätzle alla tirolese	1,3,7,9
Tagliatelle al ragù di cervo	1,3,7,9
Lasagne al ragù	1,3,7,9
*Gnocchi al pomodoro	1,3,6,7,9,10
Tegamino (cocotte ripiena di polenta, formaggio Dolomiti, funghi e ragù)	1,7,9,12
Goulaschsuppe	1,7,9

MENU DEL PARCO

ANTIPASTI

✿ Tagliere di salame bellunese.....1,7
con pepite di Piave Oro nel Tempo

PRIMI PIATTI

Gnocchi di mais.....1,3,7,9
con fonduta di formaggio e speck

✿ Minestra d’orzo delle Dolomiti.....1,7,9

SECONDI PIATTI

Pastin con polenta.....1,7
di mais sponcio

✿ Schiz con polenta.....1,7,9
di mais sponcio

Hamburger Valbelluna.....1,3,6,7,9
carne selezionata del territorio con patate fritte e salsa hamburger

Tosella con polenta e funghi.....1,7,9,12

DESSERT

✿ Torta dell’alpino.....1,3,7,8
con crema alla grappa di pino mugo



Il marchio Carta Qualità è assegnato ai prodotti agricoli tipici o biologici ottenuti nei comuni del Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, rispettando l’ambiente e le tradizioni locali.

I PANINI SPECIALI

Bellunese.....1,3,7,8,9,10,11,12
pane alle trebbie di birra, pastin, cappuccio bianco, formaggio Dolomiti, funghi e senape con patate fritte*

Del cacciatore.....1,3,7,8,9,10,11
pane alle trebbie di birra, hamburger di cervo, cipolla stufata, cappuccio viola, formaggio di malga e maionese al mirtillo con patate fritte*

SECONDI / PIATTI UNICI

Piatto Pedavena.....1,3,7,9,10,12
pastin, würstel e arista ai ferri con crocchette*, crauti e fagioli in insalata

Piatto Praga.....1,3,7
prosciutto di Praga ai ferri con crocchette di patate* e salsa bernese

Stinco al forno.....1,7,9,10,12
con polenta e crauti

Tagliata di manzo.....1,3,7,9
su letto di rucola, con patate fritte*

Capriolo in salmi.....1,7,9,12
con polenta e funghi

Cotoletta di tacchino.....1,3,7,8,11
alla milanese con patate fritte* e verdure ai ferri

Carne di manzo “pastizzata”.....1,7,9,12
con polenta e fagioli all’uccelletto

Goulasch all’ungherese.....1,3,7,9
con patate lesse e spätzle

Medaglione di cervo.....1,7,9,12
con polenta e funghi

Salsiccia feltrina.....1,7,9,12
con polenta e fagioli all’uccelletto

Carne di pecora affumicata.....1,7,9,12
con polenta e fagioli all’uccelletto

Entrecote di manzo ai ferri.....1,3,7,9
con patatine fritte*

Carne “salada” alla piastra.....1,7,9,12
con fagioli in insalata

Arista ai ferri o al vapore.....1,3,7,9,10,12
con patatine fritte* e crauti

Formaggio alla piastra.....1,7,9,12
con polenta e funghi

Formaggio fuso.....1,7,9,10,12
con polenta e crauti

Hamburger ai ferri.....1,3,6,7,9
con patatine fritte* e salsa hamburger

*Filetto di Trota Salmonata.....1,3,4
con patate lesse e salsa bernese

Battuta di Fea alla Piastra.....1,3,7,9,12
con fagioli insalata e Röstinken*



I WURSTEL

Würstel ai ferri.....1,3,7,10
con patatine fritte* e senape

Weisse Würst.....1,3,7
würstel lessi con patatine fritte* e salsa bernese

Würstel di Norimberga.....1,3,7,9,10,12
con patatine fritte*, crauti e senape

Frankfurtwürstel ai ferri.....1,3,7,9,10,12
con Röstinken*, crauti e senape

CONTORNI

Verdure grigliate.....1

Fagioli all’uccelletto.....1,7,9,12

Fagioli in insalata.....1,9,12

Crauti.....1,7,9,12

Funghi.....1,9,12

Polenta.....1

LE BRUSCHETTE CLASSICHE

Margherita.....1,3,6,7
pomodoro, formaggio e origano

Toscana.....1,3,6,7
pomodoro, aglio e olio

Primavera.....1,3,6,7
pomodoro, formaggio, pomodoro fresco e origano

Umbra.....1,3,4,6,7,12
pomodoro fresco, acciughe e origano

Sorrentina.....1,3,4,6,7,12
pomodoro, pomodoro fresco, formaggio, acciughe e origano

Pugliese.....1,3,6,7,9
pomodoro, formaggio, pomodoro fresco, cipolla e origano

Prosciutto cotto.....1,3,6,7
pomodoro, formaggio e prosciutto cotto

Prosciutto crudo.....1,3,6,7
pomodoro, formaggio e prosciutto crudo

Pancetta.....1,3,6,7
pomodoro, formaggio e pancetta

Tirolese.....1,3,6,7
pomodoro, formaggio e speck

Diavola.....1,3,6,7
pomodoro, formaggio e salamino piccante

Trevigiana.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio e radicchio rosso

Porchetta.....1,3,6,7,9
pomodoro, formaggio, porchetta e bovis

LE INSALATE

Nizzarda.....1,3,4,10,12
fagiolini, patate lesse, pomodoro, tonno, uova sode e vinaigrette

Greca.....1,7,12
lattuga, pomodoro, feta, olive verdi e nere

Insalatona.....1,3,9,12
lattuga, dadi di wurstel, pomodoro, sottaceti, funghi, cotto di Praga, uova sode e capperi

Insalata del Contadino.....1,7
patate lesse, cavolo cappuccio e formaggio Dolomiti

Insalata di stagione.....1

PIATTI FREDDI

Vitello tonnato.....1,3,4,7,9,12
con salsa tonnata

Roast-beef all’inglese.....1,7,9
con rucola e scaglie di Piave

Carne Salada.....1,7,9,12
con fagioli in insalata su letto di cappucci

Caprese.....1,7



BIRRERIA PEDAVENA

LE BRUSCHETTE SPECIALI

Salamino e gorgonzola.....1,3,6,7
pomodoro, formaggio, salamino piccante e gorgonzola

Radicchio rosso e speck.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio, radicchio rosso e speck

Pancetta e radicchio.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio, radicchio rosso e pancetta

Orto fresco.....1,3,6,7
pomodoro, formaggio e verdure miste

Salamino e asparagi.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio, asparagi e salamino piccante

Porcini.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio e funghi porcini

Fiori di bosco.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio e funghi

Vegetariana.....1,3,6,7
pomodoro e verdure miste

Golosona.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio, funghi alla diavola e pancetta

Funghi e salamino.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio, funghi e salamino piccante

Prosciutto crudo e asparagi.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio, asparagi e prosciutto crudo

Prosciutto e funghi.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio, prosciutto cotto e funghi

Tonno e olive piccanti.....1,3,4,6,7,9,12
pomodoro, formaggio, tonno e olive piccanti

Tonno e peperoni.....1,3,4,6,7,12
pomodoro, formaggio, tonno e peperoni

Gargano.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio, tonno e cipolla

Carciofi.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, formaggio e carciofi

Estiva.....1,3,6,7
pomodoro fresco e basilico

Squacquerone e cotto.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, pomodoro fresco, squacquerone, champignon e prociutto cotto

Squacquerone e crudo.....1,3,6,7,9,12
pomodoro, pomodoro fresco, squacquerone, rucola e prociutto crudo

Dello Chef.....1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12
a fantasia dello chef

Impasto Pala.....1,8
impasto speciale con lievito madre da abbinare alla tua bruschetta

I DOLCI

Torta Pedavena.....1,3,7,8
con crema alla birra

Birramisù.....1,3,7,8

Kügelhupf.....1,3,7,8
al malto della nostra birra e crema alla birra

*Gelato alla panna.....3,7
Lattebusche con frutti di bosco

*Strüdel di mele.....1,3,7,8
con salsa alla vaniglia

*Meringata.....1,3,6,7,8

Panna Cotta.....1,6,7,8

*Profiterol.....1,3,7

*Sorbetto al limone.....7

Bis Birreria.....1,3,7,8
(mini Birramisù e mini Torta Pedavena)

MENU BABY

Lasagne al ragù baby.....1,3,7,9

*Gnocchi al pomodoro baby.....1,3,6,7,9,10

Baby würstel.....1,3,7
con patatine fritte*

Baby hamburger.....1,3,7
con patatine fritte*

LE GRAPPE DI MONTAGNA

Grappa al cirmolo.....

Grappa al fieno.....

Grappa al luppolo.....

Grappa alla camomilla.....

Barancino.....

VISITA LA FABBRICA

La visita si articola all’interno della storica sala cottura, degli impianti produttivi, del museo, nella parte di imbottigliamento e degustazione finale di due birre Fabbrica in Pedavena.

Partenza visite: 10:00, 11:30, 14:00, 15:30
Durata: 60 minuti
Costo: €10/persona (gratis per i minori di 12 anni)



ELENCO ALLERGENI

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI E DERIVATI
- 3 UOVA
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI E DERIVATI
- 6 SOIA E DERIVATI
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
- 9 SEDANO E DERIVATI
- 10 SENAPE E DERIVATI
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 LUPINO E DERIVATI
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI

*Prodotto congelato/surgelato

Si prega di rivolgersi al personale per l’Agenda degli Allergeni, è in ogni caso importante comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

Coperto € 1,00

La cucina utilizza prodotti freschi, conservati e congelati.
In mancanza di prodotti freschi si usano prodotti congelati/ surgelati di ottima qualità.