AL COMPANY

 $\begin{array}{c} \frac{\text{ED}}{01} \ 20 \\ 24 \end{array}$





Cultura

Il cuore della tradizione: storie e racconti dal Ponte di Bassano

Tradizione

Leggende sull'asparago bianco di Bassano del Grappa

Dulcis in fundo

Zaeti: il gusto autentico della dolcezza veneta

consultami come un menu - portami a casa come un magazine

a **Gr**a**ziell**a

che partendo dai quattro fuochi della cucina di casa, ha realizzato un sogno.

MENU&MAG

Un menu capace di introdurvi nel nostro mondo gastronomico e nella passione per il Veneto in tutte le sue colorate sfumature.

A menu capable of introducing you to our gastronomic world and our passion for Veneto in all its colorful shades. Un mag che racconta la storia della nostra terra, della cucina e della tradizione: un viaggio appassionato tra cultura e sapori.

A mag that tells the story of our land, cuisine and tradition: a passionate journey through culture and flavours.

indice

04. Il cuore della tradizione: storie e racconti dal Ponte di Bassano

06.
Antipasti

08. Primi piatti

10. Secondi piatti

13. Leggende sull'asparago bianco di Bassano del Grappa 14.
Insalatone

15. **L'olivo:** una passione da gustare, un viaggio tra tradizione e genuinità.

16. **Proverbi vicentini**

17.
Pizze classiche

23.
Le napoletane

24.

Le arrotolate

27.
Il Panuozzo

28. Il Rasentin

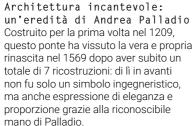
29. **Le Bevande**

30 . Una ricetta da fare a casa

31. Al Company puzzle

Il cuore della tradizione: storie e racconti dal Ponte di Bassano

NASCOSTO TRA LE MAESTOSE COLLINE DEL Veneto, IL PONTE DI BASSANO - O Ponte Vecchio - SORGE COME UN'ICONA DELLA STORIA, DEGLI ALPINI E DELL'ARCHITETTURA PALLADIANA. ATTRAVERSANDO IL FIUME Brenta CON LA SUA GRAZIA SENZA TEMPO, QUESTO PONTE HA CATTURATO L'IMMAGINAZIONE DELLE GENERAZIONI, INCANALANDO SECOLI DI narrazioni E leggende.



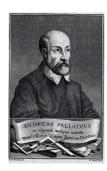
Il Ponte di Bassano, un'opera architettonica rinascimentale, porta con sé l'inconfondibile impronta di Andrea Palladio. il genio dell'architettura che ha plasmato molti dei monumenti più iconici del Veneto ma soprattutto della nostra Vicenza. Basti pensare alla Rotonda un capolavoro senza tempo che rappresenta l'equilibrio perfetto tra architettura e natura, il Teatro Olimpico, primo teatro coperto del mondo moderno che incanta ancora oggi con la sua scenografica prospettiva scenica e la sua maestosa facciata ed infine la Basilica Palladiana, cuore pulsante della città, che impressiona con la sua loggia rinascimentale e la sua imponenza architettonica.

Il Ponte e gli Alpini: un legame indissolubile Nessuna storia del Ponte di Bassano sarebbe completa senza menzionare il legame indissolubile con gli Alpini.



Durante entrambe le guerre mondiali, hanno difeso con coraggio e sacrificio le terre circostanti, guadagnandosi una reputazione leggendaria. Il Ponte di Bassano è diventato quindi un punto di riferimento per gli Alpini, simboleggiando la forza e la determinazione del popolo italiano.

La storia di guesto simbolo è intrisa di eventi che hanno plasmato il destino della regione: durante la Prima Guerra Mondiale, fu al centro degli scontri tra le truppe italiane e austro-ungariche, subendo danni irreparabili. Tuttavia, grazie agli sforzi di ricostruzione, il Ponte Vecchio fu riportato al suo antico splendore, diventando un monumento vivente della tenacia e della determinazione del popolo veneto. Nel giugno 2019 è stato dichiarato Monumento Nazionale tant'è che oggi, continua ad essere un punto di riferimento per la comunità locale e una meta turistica ambita per i visitatori di tutto il mondo. Attraverso la sua storia affascinante e il suo legame con le figure leggendarie come Andrea Palladio e gli Alpini, rimane un tesoro nazionale, una testimonianza tangibile del passato glorioso e della resilienza del popolo.







Sulle strade di Vicenza: la 95ª Adunata Nazionale degli Alpini

Dal 10 al 12 Maggio, tradizione e ricordi tra le vie del Centro Storico

In occasione della 95esima Adunata Nazionale degli Alpini, dal 10 al 12 Maggio, le strade di Vicenza si riempiranno di tricolori e solidarietà. Non solo un momento di festa, ma un'occasione per onorare i caduti e rinnovare l'impegno verso i valori di patriottismo, sacrificio e solidarietà che gli Alpini da sempre rappresentano. Il percorso, che si ispira all'Adunata del 1991, parte da Viale Verona, procedendo lungo Viale Milano e svoltando su Viale Roma all'altezza del rondò con il monumento. La tribuna è posizionata in direzione dell'esedra, mentre il quartier generale viene allestito al Caffè Moresco. il bar degli Alpini. Piazza dei Signori riveste un ruolo cruciale nell'evento: il venerdì accoglie l'arrivo della bandiera di guerra, il sabato ospita le attività ordinarie della manifestazione, mentre la domenica il passaggio della stecca ossia un oggetto di legno in uso tra i militari adibito alla lucidatura dei bottoni.



MENU&MAG MENU&MAG

le emozioni

ANTIPASTI

Quattro passi per Bassano	€ 16,00
L'asparago e la sua versatilità	
Four different ways to cook white asparagus	
Un orto sul mare	€ 14,00
Tiepido di mare cotto al vapore con julienne di c	rtaggi

Steamed seafood salad with vegetables

Polpo di fulmine € 14,00 Il Polpo croccante con pomodorini confit su crema di patate Crispy octopus on potato cream

Quello che ha preso la signorina..... € 18,00 Tartare di tonno rosso con stracciatella di bufala e pane tostato al basilico

Tuna tartare with buffalo stracciatella cheese and basil

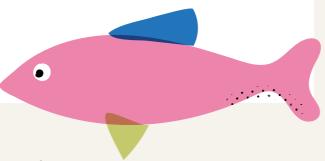
Viaggio Nordico...... € 12,00 Carpaccio di salmone crème fraiche, merluzzo marinato agli

Salmon carpaccio crème fraiche, marinated cod with citrus fruits



Non sprecare: la nostra Home Bag è la soluzione perfetta

per ridurre lo spreco alimentare, richiedila e gusta Al Company anche a casa!



le emozioni

ANTIPASTI

Pic-nic Chic € 11,00 Il Nostro tagliere di salumi con focaccia croccante e giardiniera di cipolle, peperoni ed asparagi Cold cuts with crispy focaccia and pickled vegetables Il Quadro fantasia di mare € 38,00 (consigliato per due persone)

#Lo puoi condividere: attenzione assumere con cautela può provocare dipendenza

Masterpieces sea (for 2 people)

Cozza a chi? € 10,00 Impepata di cozze

Mussels

"Il dipinto di Vittore Carpaccio 3.0".....€ 12,00

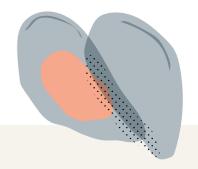
Il Carpaccio di sorana con crumble di parmigiano 24 mesi DOP

Beef carpaccio with parmesan crumble

1432 Pietro Querini e l'incredibile viaggio del Bacalà € 16,00

Il Bacalà come non l'avevi mai visto

Pietro Querini trip four side of salted codfish





le gioie

PRIMI PIATTI

Che Cacio&Pepe! € 12,00 Tagliolini cacio e pepe di urfa con polpa di riccio di mare Tagliolini cheese and pepper and sea urchin pulp
I Nostri Tortelli € 11,00 Tortelli alle erbe con crema di Asiago stagionato e polvere di pomodoro Ravioli with herbs on cream cheese Asiago
Lo scoglio superato
I maccheroni di "Artemio" € 10,00 Maccheroni al ragù di pollanca e sapori della campagna Homemade macaroni with chicken sauce and vegetables
Un bassanese al mare
"Colori, profumi, emozioni" € 10,00 Tagliatelle ai piselli novelli e mandorle tostate Tagliatelle with green peas and toasted almonds



Non sprecare: la nostra Home Bag

è la soluzione perfetta per ridurre lo spreco alimentare, richiedila e gusta Al Company anche a casa!



PRIMI PIATTI

i nostri classici...

GLI INTRAMONTABILI

1571 Altrimenti parleremo turco I nostri bigoli all'anatra Bigoli with duck sauce	€ 12 , 00
La zuppa del giorno Soup of the day	€ 9,00
Mi sembra domenica Le lasagne alla bolognese Lasagne alla bolognese	€ 9,00
Ricordi d'infanzia Tortellini di carne panna e prosciutto Tortellini with cream and ham	€ 9,00

MENU&MAG MENU&MAG

le passioni

SECONDI PIATTI

Tutti i piatti sono abbinati da contorno

Ma che Porco! € 16,00

Ribs di maialino Iberico laccate al miele, salsa
wasabi accompagnate con patate chip
Iberian pork ribs with honey, wasabi sauce
accompanied with chips potatoes

The slice of snapper fish in sauce with potatoes, tomatoes and clams

Che serate a casa di Valerio..... € 18,00

Picanha di vitello arrosto alle erbette spontanee Roast veal picanha with wild herbs

Lo "scartosso de pesce fritto alla venexiana" € 18,00

Calamaretti, scampi sgusciati, gamberetti, canestrelli e seppioline Fried small fishes



Non sprecare: la nostra Home Bag

è la soluzione perfetta per ridurre lo spreco alimentare, richiedila e gusta Al Company anche a casa!

le passioni

SECONDI PIATTI

Tutti i piatti sono abbinati da contorno

Come lo faceva la mia nonna. € 18,00 Spalla d'agnello croccante con purea di carote e

aglio orsino

Lamb shoulder with carrots and garlic puree

Filetto di scottona € 22,00

in crosta d'asparagi e amarone

Beef fillet with asparagus and amarone

Il Nostro hamburger, Mc Tony € 16,00

Hamburger Al Company style

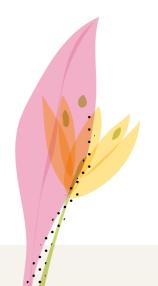
Frittura € 16,00

di calamari, totani e gamberi con verdurine e salsa tartara

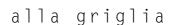
Mixed fried fish with vegetables and tartar sauce

Sua maestà il Bacalà alla Vicentina.....€ 19,00

Vicentina salted codfish with polenta







SECONDI PIATTI

Tutti i piatti sono abbinati da contorno

La Tagliata di manzo scottona . Grilled sliced beef	€ 16,00
Il Pesce del giorno alla griglia. Fish of the day on the grill	€ 18,00
La Tavolozza di mare Misto pesce alla griglia con verdure Mix of grilled fishes with vegetables	€ 24,00
La Braciola di vitello alla griglia. Grilled veal chop	€ 18,00
La Costata di manzo scottona alla griglia T-bone steak on the grill	€ 28,00
La Bistecca di Fred Flintstone La tomahawk di manzo	€ 38,00

The tomahawk steak on the grill

La Tagliata di petto di pollo

Sliced chicken with grill vegetables



Non sprecare: la nostra Home Bag

è la soluzione perfetta per ridurre lo spreco alimentare, richiedila e gusta Al Company anche a casa!



Leggende sull'asparago bianc<mark>o di</mark> Bassano del Grapp<mark>a</mark>

IL GUSTO dolce E amaro CHE LO CONTRADDISTINGUE RIEMPIE LE TAVOLE **VENETE DURANTE TUTTO IL SUO PERIODO** DI RACCOLTA CHE VA da Marzo a Giugno: UNA CONFERMA È ANCHE IL CLASSICO MODO DI DIRE "GLI ASPARAGI BIANCHI VANNO DA SAN GIUSEPPE A SAN ANT<mark>ONIO"</mark> RISPETTIVAMENTE 19 MARZO E 13 GIUGNO.

Un ortaggio pregiato, appartenente alla famiglia delle Liliacee, è proprio l'asparago bianco di Bassano del Grappa che nel Novembre 2007 ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta, il marchio europeo che identifica i prodotti locali con particolari caratteristiche di qualità e tipicità. Il gusto dolce e amaro che lo contraddistingue riempie le tavole venete durante tutto il suo periodo di raccolta che va da Marzo a Giugno: una conferma è anche il classico modo di dire "gli asparagi bianchi vanno da San Giuseppe a San Antonio" rispettivamente 19 Marzo e 13 Giugno.

Un'altra caratteristica inconfondibile di guesta tipologia di asparago è la cosiddetta stroppa: un succhione di salice con il quale gli asparagi vengono legati e venduti poi a mazzi.

Sapore dolce amaro, lunghezza dai 18 ai 22 centimetri, un apice ben chiuso e una tenera consistenza: queste sono alcune delle peculiarità di

Oltre a tutte le sue caratteristiche organolettiche, interessante è la sua storia. Leggenda vuole che l'asparago arrivò in terre venete grazie a Antonio

da Padova - a conferma anche del proverbio suddetto - che lo diffuse per entrare nelle grazie di Ezzelino da Romano. Vi sono altre versioni che invece raccontano che gli asparagi bianchi subirono una forte grandinata che obbligò i contadini a consumare la parte dell'ortaggio non rovinata, per cui quella rimasta sotto terra che però non aveva assunto la classica colorazione verde dell'asparago già conosciuto.

Oggigiorno, questo ortaggio pregiato, non solo incanta con il suo gusto dolce e amaro, ma racchiude anche una storia affascinante che si intreccia con le antiche tradizioni venete. La sua Denominazione di Origine Protetta testimonia il suo valore e la sua autenticità, mentre la pratica della "stroppa" aggiunge un tocco di autenticità e cura artigianale alla sua produzione. In ogni boccone di questo delizioso ortaggio, si possono assaporare secoli di cultura e passione gastronomica veneta.



Quante volte le nostre nonne, mamme o zie sono andate "a pissacan"? Nel cuore più profondo della tradizione veneta, esistono le erbe spontanee che portano con sé secoli di tradizione culinaria.

Tra queste troviamo i famosi **pissacan**, i bruscandoi, aglio orsino e ortiche, tutte

apprezzate per il loro sapore autentico e le loro proprietà benefiche. Con l'arrivo della primavera la natura si risveglia soprattutto lungo i fossi e gli argini, dove possiamo trovare queste piccole delizie che poi diventano basi di diverse preparazioni in cucina: risotti, frittate, minestre e così

Partiamo dai bruscandoi, nonché germogli del luppolo selvatico, conosciuti anche come asparagina selvatica, sono un'erba amara dal gusto intenso. In tal occasione, doveroso è ricordare che Ugo Foscolo nel suo romanzo "Le ultime lettere di Jacopo Ortis" menziona la minestra di bruscandoli, gustata dalle famiglie venete nel periodo primaverile.



INSALATONE

Primavera_____€ 13,00 Insalata verde, pomodori, carote, asparagi, uova strapazzate. stracciatella pugliese Lettuce, tomatoes, carrots, asparagus, scrambled eggs, stracciatella cheese L'Americana € 11,00 Insalata, pomodoro, carote, cappuccio, mozzarella di Bufala, tonno, mais, olive Lettuce, tomatoes, carrots, cabbage, tuna, beans, mozzarella cheese, corn, olives L'Adriatica _____ € 10,00 Insalata, pomodorini, rucola, carote, insalata di mare cotta a vapore Lettuce, cherry tomatoes, arugula, carrots, steamed sea food salad La Greca______€ 9,00 Insalata, pomodorini, rucola, carote, feta greca, olive. cipolla rossa marinata, crostini di pane Lettuce, cherry tomatoes, arugula, carrots, feta greca cheese, olives, marinated red onion, bread L'Italiana_____€ 9,00 Insalata, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, crostini, acciughe Lettuce, arugula, cherry tomatoes, Campania buffalo mozzarella, toasted bread, anchovies La Norvegese € 10,00 Insalata, rucola, pomodorini, gamberetti, mais, salmone affumicato Lettuce, arugula, cherry tomatoes, shrimps, corn, smoked salmon Caesar Salad € 12,00 Insalata, scaglie di parmigiano, crostini di pane, petto di pollo, salsa Caesar Lettuce, parmesan cheese chips, toasted bread, chicken breast,



L'olio extravergine di oliva di Ivo - l'Olivo - è più di un semplice condimento: è un tributo alla purezza, alla tradizione e all'autenticità dei sapori del Mediterraneo. Un invito a immergersi nelle radici della cucina del Sud Italia, ad assaporare la dolcezza delle olive appena raccolte, la freschezza dell'aria salmastra e il calore del sole che bacia la terra.

Il profumo dell'estate, il sapore del nostro mare, l'abbraccio di una terra che sa di casa.

TUTTI I prodotti M'AMAMI SONO DEGUSTABILI PRESSO AL COMPANY O ACQUISTABILI PER VIVERE A CASA L'ESPERIENZA DELLA nostra tradizione ENOGASTRONOMICA.

€ 9,00/bottiglia 50cl







Caesar sauce

Niente incarna l'anima veneta più di un bicchiere di vino: che questo sia bianco o rosso, fermo o frizzantino, l'importante è che sia bevuto con gioia e condiviso tra amici o in famiglia.

Non si parla solo di un calice ma di un momento per rilassarsi e godersi i piaceri della vita, magari accompagnato il tutto da uno stuzzichino, o cicchetto nel veneziano, che rende tutto ancor più speciale. E proprio perché siamo noti per il nostro amore per la buona cucina e il buon vino, non potevamo esimerci dal condividere con voi alcuni dei nostri detti popolari riguardanti il nettare degli dei.

Abbiamo selezionato 3 modi di dire che ci fanno ripercorrere le tradizioni dalle radici più profonde: pronti a scoprire la vera essenza del Veneto

"MEJO BERGHENE NA possa CHE SPANDERGHENE NA giossa"

Questo proverbio veneto suggerisce che...guai sprecare una goccia di vino, meglio berne un pozzo! "Berghene na possa" significa letteralmente "berne un pozzo", mentre "spanderghene na giossa" si riferisce a sprecare o comunque spanderne un goccio. Il Veneto lo sa: se ci fossero dieci comandamenti che ogni cittadino dovrebbe seguire, uno di essi sarebbe senza dubbio questo.

"L'ULTIMO goto XE QUEO CHE IMBRIAGA"

...dipende, quale sarà l'ultimo bicchiere?

Questo proverbio sta a significare che è proprio l'ultimo bicchiere di vino quello che fa l'effetto più forte e...ci ubriaca. Gotto o goto non è un antico popolo germanico ma una tipica espressione veneta per indicare il bicchiere. Questo espressione dialettale nasce dal termine gottazza ossia un cucchiaio di legno che i marinai usavano come piccolo recipiente per togliere l'acqua dalle sentine dell'imbarcazione. Un'altra probabile origine di gotto è dal latino gutta ovvero goccia di un liquido: proprio per questo motivo in molte lingue o dialetti troviamo nomi simili.

"EL BON vin FÀ BON SANGUE"

Vino buono per restare in salute. "Bon vin" significa "buon vino", mentre "bon sangue" si riferisce alla buona salute: l'idea è quindi che il vino - bianco o rosso - contribuisca a mantenere una buona circolazione sanguigna e, metaforicamente, a mantenere una buona salute generale. Un antico detto veneto, tramandato dai nonni a tutti noi e si sa, gli anziani sono sempre i più saggi.

impasti

LE PIZZE

LE CLASSICHE

Le pizze classiche rappresentano una vera e propria icona della cucina italiana. Tra le nostre, troverai i gusti più tradizionali e quelli invece più particolari: dalla storica margherita, per arrivare poi all'elettrica passando però per la capricciosa e quella quattro formaggi.

Tutte disponibili con l'impasto ai 7 cereali: una mix di farine selezionate tra le quali grano integrale, semola rimacinata, segale integrale, farro integrale, farine di riso, soia e orzo. Una vera e propria esplosione di gusti naturali, autentici e genuini che vi sorprenderà dal primo morso.

LE NAPOLETANE

Un salto nella tradizione napoletana, dove la pizza si presenta con un alto cornicione ottenuto grazie ad una lievitazione controllata e ad una lavorazione accurata dell'impasto. Grazie all'esperienza decennale Maurizio, il nostro mastro pizzaiolo, saprà stupirvi con un prodotto eccellente caratterizzato dalla lievitazione naturale di almeno 48 ore.

LE ARROTOLATE

La pizza arrotolata è un piatto delizioso e unico che è caratterizzato da un impasto arrotolato su se stesso e farcito sapientemente. È caratterizzata da un impasto contenente una varietà di ingredienti selezionati quali la salsa di pomodoro, la mozzarella di bufala e pomodorini.

IL PANUOZZO

Napoli a cena non è solo pizza Margherita o pizza fritta, ma... il panuozzo è un cibo di strada comune originario della zona di Gragnano. Una sorta di ciabatta farcita, nata dall'impasto della pizza e farcita con ingredienti di diversi tipi. Scopri i nostri ed evadi dalla zona di confort!

NON SOLO LA SOLITA PIZZA

tradizionali

LE CLASSICHE

Calzone€ 8,00
All'interno salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, prosciutto cotto nazionale senza polifosfati, funghi champignon trifolati Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
Capricciosa
Diavola€ 7,50 Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante Napoli Tomato sauce, mozzarella, spicy salami
Margherita € 7,00 Salsa di pomodoro italiano DOP, mozzarella fiordilatte Tomato sauce, mozzarella
Parmigiana € 8,00 Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane nostrane grigliate, formaggio Grana Padano DOP Tomato sauce, mozzarella, eggplant, Parmesan cheese
Patatosa. € 9,00 Salsa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte Tomato sauce, mozzarella, french fries



Non sprecare: la nostra Home Bag

è la soluzione perfetta per ridurre lo spreco alimentare, richiedila e gusta Al Company anche a casa!



tradizionali

LE CLASSICHE

Salsa di pomodoro, mozzarella	
(formaggio Gorgonzola DOP, fo	00
DOP, formaggio Emmentaler, fo	•
Tomato sauce, mozzarella, Gor	, ,
cheese, Emmentaler cheese, Pa	rmesan cheese
	0.00
Quattro Stagioni	€ 9,0
_	
Salsa di pomodoro, mozzarella	, prosciutto cotto, funghi
Salsa di pomodoro, mozzarella	, prosciutto cotto, funghi
Salsa di pomodoro, mozzarella champignon trifolati, carciof Tomato sauce, mozzarella, ham	, prosciutto cotto, funghi i al naturale, asparagi

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana fresca

Tomato sauce, mozzarella, sausage

Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola cheese, speck

Wiennese € 7,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel di puro suino

Tomato sauce, mozzarella, Vienna sausage

Verdure € 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste di stagione

Tomato sauce, mozzarella, mix vegetables

Impasto ai "7 cereali"
+ € 1.00

Prosciutto & Funghi € 8,00

nazionale senza polifosfati, funghi champignon trifolati

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Ma Ma Market Mar

TUTTI I prodotti M'AMAMI SONO DEGUSTABILI PRESSO AL COMPANY O ACQUISTABILI PER VIVERE A CASA L'ESPERIENZA DELLA nostra tradizione ENOGASTRONOMICA.





<u>LA</u> Ruffiana

Dal dialetto vicentino [rufian]: ruffiano, adulatore. Ama la notte, ti attira con le sue fusa, ti ammalia con occhi grandi e sornioni. La birra bianca per chi si lascia sedurre facilmente da profumi fruttati e da un colore chiaro e luminoso.

La Ruffiana white beer **€ 5,00**/bottiglia 0,50 l



TORBIA

Dal dialetto vicentino [inturbià]: poco chiaro, torbido. Una storia proibita, un sentimento alimentato da situazioni enigmatiche, incontri fugaci spiati da una serratura. La birra bionda non filtrata e pastorizzata per chi si fa tentare da aromi fruttati ma da sorprendenti finali amari.

La Torbia IPA beer **€ 5,00**/bottiglia 0,50 l



└┴ Bauca

Dal dialetto vicentino [baùco]: svampito. Ispirata alla tradizione tedesca, è una birra di facile bevuta, dal colore dorato, con aroma delicato, fresco ed erbaceo.

La Bauca blonde german ale beer
€ 5.00/bottiglia 0.50 l



<u>la</u> Rabaltà

Dal dialetto vicentino [rabaltà]: capovolto.
Ti prende, ti avvolge, ti fa perdere i sensi e la cognizione del tempo che passa, lasciandoti letteralmente sottosopra.
La birra rossa per chi ama temperamenti forti, aromi corposi... con lei non puoi competere.

La Rabaltà red beer

€ **5,00**/bottiglia 0,50 l

gustose

LE CLASSICHE

3 **Porcellini** € 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, salsiccia nostrana fresca, salamino piccante tipo Napoli, a fine cottura porchetta romana

Tomato sauce, mozzarella, porchetta (roast suckling pig), pepperoni, sausage

Cenerentola € 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, zucchine nostrane grigliate, formaggio brie, a fine cottura prosciutto crudo

Tomato sauce, mozzarella, zucchini, brie cheese, row ham

Elettrica € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, melanzane grigliate, cipolla tagliata a julienne, formaggio Gorgonzola DOP, salamino piccante, salsiccia nostrana Tomato sauce, mozzarella, eggplant, onion, Gorgonzola cheese, spicy salami, sausage

Della Ciurma € 10,00

Bianca, mozzarella tradizionale, peperoni grigliati, salamino piccante, cipolla, porchetta fine cottura, sale aromatizzato

Mozzarella, grilled peppers, spicy salami, onion, roasted pork, salt

Nocino_____€ 11,00

In cottura salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, formaggio Gorgonzola DOP, noci, speck di Asiago IGP e miele d'acacia

Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola cheese, speck, walnuts, honey



Impasto ai "7 cereali" + € 1.00

qustose

LE CLASSICHE

Sapori del Mediterraneo € 12,00 Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, olive, acciughe e capperi Tomato sauce, mozzarella, Campania buffalo mozzarella, cherry tomatoes, olives, anchovies, capers

Montanara € 11,00 Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale. formaggio brie, funghi porcini trifolati, dopo cottura

rosa di speck Alto Adige IGP Tomato sauce, mozzarella, brie cheese, mushrooms, speck

Tirolese € 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, prosciutto cotto nazionale, salamino piccante, peperoni cotti alla griglia, formaggio Gorgonzola DOP, dopo cottura speck di Asiago IGP

Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, grilled peppers. Gorgonzola cheese, speck

Laura _____ € 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, formaggio Asiago d'allevo DOP, funghi porcini trifolati, salsiccia nostrana fresca

Tomato sauce, mozzarella, Asiago cheese, sausage, mushrooms

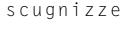
Bassanese € 10,00

Pomodoro mozzarella Asparagi bianchi e speck a fine

Tomato mozzarella White asparagus and speck at the end of cooking







LE NAPOLETANE

Vera Napoli 1_____€ 9,00 Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte campana

Tomato sauce, fior di latte mozzarella from Campania and basil

Vera Napoli 2 € 11,00

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte campana, acciughe, capperi, olive taggiasche e basilico Tomato sauce, fior di latte mozzarella from Campania, anchovies, capers, Taggiasca olives and basil

Vera Napoli 3 € 13,00

Solo mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma e burrata pugliese

Fior di latte mozzarella, Parma ham and burrata cheese

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte campana, salamino piccante, cipolla rossa di Tropea e basilico Tomato sauce, fior di latte mozzarella from Campania, spicy salami, red onion from Tropea and basil

Vera Napoli 5 € 12,00

Solo mozzarella fior di latte, stracciatella, pomodori semi-dry e basilico

fior di latte mozzarella, stracciatella cheese, semi-dry tomatoes and basil

Vera Napoli 6_____€ 13,00

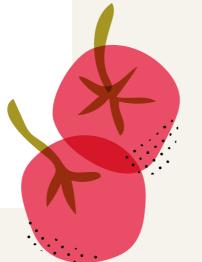
Pomodoro, mozzarella fior di latte, asparagi bianchi, bacon croccante e uova strapazzate

Tomato, fior di latte mozzarella, white asparagus, crispy bacon and scrambled eggs



Non sprecare: la nostra Home Bag è la soluzione perfetta

per ridurre lo spreco alimentare, richiedila e gusta Al Company



Impasto ai "7 cereali" + € 1.00

22

peccaminose

LE ARROTOLATE

Invidia € 13,00

Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, misto di funghi trifolati, olive verdi denocciolate, speck Alto Adige IGP, accompagnata con salsa di pomodoro selezionata

Rolled pizza, tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, speck, served with tomato

Ira_____€ 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, peperoni grigliati, formaggio Gorgonzola DOP, salamino piccante tipo Napoli, accompagnata con salsa di pomodoro selezionata Rolled pizza, tomato sauce, mozzarella, grilled peppers, Gorgonzola cheese, spicy salami, served with tomato

Lussuria_____€ 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, dopo cottura prosciutto crudo di Parma, rucola fresca nostrana, accompagnata con salsa di pomodoro selezionata Rolled pizza, tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula, served with tomato

Avarizia € 12,00

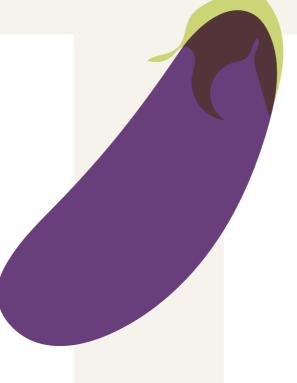
Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, salamino piccante napoletano, formaggio Asiago DOP e rucola, accompagnata con salsa di pomodoro selezionata Rolled pizza, tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Asiago

cheese, arugula served with tomato



Non sprecare: la nostra Home Bag

è la soluzione perfetta per ridurre lo spreco alimentare, richiedila e gusta Al Company anche a casa!



peccaminose

MENU&MAG

LE ARROTOLATE

Superbia € 13,00

Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, prosciutto cotto nazionale senza polifosfati, funghi champignon trifolati, salamino piccante napoletano, peperoni cotti alla griglia, melanzane nostrane grigliate, spolverata di formaggio Grana Padano DOP, accompagnata con salsa di pomodoro selezionata Rolled pizza, tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, eggplant, Parmesan cheese, spicy salami, grilled peppers, served with tomato

Gola.......€ 14,00

Mozzarella tradizionale e pesto, dopo cottura prosciutto crudo di Montagnana selezionato, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini pachino, accompagnata con salsa di pomodoro selezionata Rolled pizza, mozzarella, pesto sauce, raw ham, cherry tomatoes. Campania buffalo mozzarella, served with tomato

Accidia € 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella tradizionale, formaggio brie, prosciutto cotto, dopo cottura rucola fresca nostrana, accompagnata con salsa di pomodoro selezionata

Rolled pizza, tomato sauce, mozzarella, brie cheese, ham, arugula, served with tomato



È UNA PIZZA
CHE VIENE
ARROTOLATA
PER RACCHIUDERE
TUTTO IL
SAPORE DEGLI
INGREDIENTI.



CENA ROMANTICA

PRANZO DI LAVORO

CENA IN COMPAGNIA

"PIZZATA" CON AMICI

CENA IN FAMIGLIA

AL COMPANY GIFT CARD

Un pensiero, un momento, un ricordo:
la nostra gift card è
un regalo perfetto,
un'occasione per
trascorrere del tempo
insieme, condividere
emozioni gastronomiche
e creare ricordi
indelebili.



stravaganti

IL PANUOZZO

Panuozzo siluro € 13,00 Mozzarella, gorgonzola, funghi champignon, speck e olive taggiasche

Mozzarella, gorgonzola cheese, champignon mushrooms, speck and Taggiasca olives

Panuozzo Verde & Speck € 10.00

Mozzarella, formaggio Gorgonzola DOP e speck a fine cottura

Mozzarella, Gorgonzola cheese and speck

Panuozzo classico € 12,00

Mozzarella, prosciutto crudo, formaggio Asiago DOP, pomodorini semi-dry

Mozzarella, raw ham, Asiago cheese, semi-dry cherry tomatoes

Panuozzo del Contadino € 10,00

Mozzarella e misto di verdure

Mozzarella cheese and vegetables mix



È UN PANINO SPECIALE A FORMA DI CIABATTA FATTO CON L'IMPASTO DELLA PIZZA

26

TUTTI I prodotti M'AMAMI SONO DEGUSTABILI PRESSO AL COMPANY O ACQUISTABILI PER VIVERE A CASA L'ESPERIENZA DELLA nostra tradizione ENOGASTRONOMICA.

Il rasentin*: il finale da sorseggiare a conclusione di un viaggio gastronomico

* Rasentin: voce del verbo "rasentare" che in dialetto veneto significa risciacquare. Fare il rasentin significa pulire la tazza di caffè con la grappa.



LA CHIUSA

Dal gergo della ristorazione [fare la chiusa]. É arrivato il momento di pulire i tavoli, riordinare i menù, sistemare la cucina. Un digestivo alle dieci erbe accompagna la chiusura del locale. Spegni la luce e... buonanotte!

€ 8,00/bottiglia 50cl



LA NASSA

Dal mondo della pesca tradizionale [nassa]: trappola. Cerchi di sfuggirle, ma ti cattura col suo sapore forte e tenace, pensi di riuscire a salvarti ma alla fine sei in trappola. La liquirizia che ti seduce.

€ 8,00/bottiglia 50cl

28



LO SGARBÀ

Dall'espressione vicentina [sgarbare]: rinfrescare.
Aaaah! Aaargh! Ssss! Fff...
Burp! Ti fa fare le smorfie, sembra maleducato e poco raffinato, ma c'è sempre un motivo per amarlo. Il limoncello dal carattere fresco e deciso.

€ 8,00/bottiglia 50cl

BEVANDE

Bibite alla spina Pepsi Cola da 0,30	€ 3,00
da 0,50	
Schweeps Arancia da 0,30 da 0,50	€ 3,00 € 4,00
Schweeps Limone da 0,30 da 0,50	
The Lipton Limone da 0,30da 0,50	€ 3,00 € 4,00
The Lipton Pesca da 0,30 da 0,50	€ 3,00 € 4,00
in bottiglia Coca Cola 33cl	€ 3,00 € 3,00
biologiche in bottiglia da 33cl	
Galvanina Bio Cola	€ 4,00 € 4,00

Birre alla spina Stella Artois Pilsener - Bionda

Belgio 5,2% alc. da 0,20 da 0,40	
Hoegaarden Blanche - Bianca Belgio 5,0% alc. da 0,25 da 0,50	
Leffe Doppio Malto D'Abbazia 6,6% alc. da 0,25 da 0,50	€ 3,00
M'amami la Torbia - IPA Sarcedo (VI) 5,5% alc. da 0,40	€ 5,00
Caraffa di Birra Litro e mezzo	€ 16,00

Vini

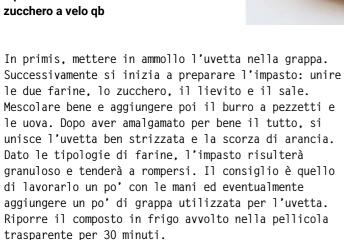
Vino Bianco della casa	€ 12,00/l
Vino Rosso della casa	€ 12,00/l
Vino Rosato frizzante	€ 12,00/l
Vino Bianco frizzante	€ 12,00/l

LA Ricetta

ZAETI

il gusto autentico della dolcezza veneta

300 g di farina di mais
100 g di farina di frumento
140 g di zucchero
150 g di burro morbido
1 uovo
1 tuorlo d'uovo
½ bustina di lievito per dolci
120 g di uvetta sultanina
Scorza di arancia qb
Grappa (per l'ammollo dell'uvetta) qb
1 pizzico di sale
zucchero a velo qb



In seguito, basterà formare con le mani dei piccoli panetti ovali, riporli in un teglia coperta di carta forno ed infornare a forno caldo statico a 180° per circa 15 minuti. Dopo aver raggiunto un bel livello di doratura, appena sfornati risulteranno ancora morbidi. Lasciar riposare per far sì che raggiungano la consistenza tradizionale.

Infine, servire con una cascata di zucchero a velo.



I Zaeti sono dei biscotti tipici della tradizione veneta, diffusi nella zona della provincia di Venezia e in tutte le altre città circostanti. La loro storia ha radici nel passato e si intreccia con le tradizioni culinarie locali. Si pensa che abbiano avuto origine intorno al XVIII secolo in Veneto. Il nome "Zaeti" deriva dal veneziano in riferimento al colore dorato che assumono durante la cottura. La ricetta tradizionale prevede l'utilizzo di ingredienti semplici e facili, come farina di mais, farina di frumento, uova, burro, zucchero, uvetta e scorza di arancia. Questa combinazione di ingredienti e cotture conferisce loro un sapore unico e una croccante consistenza. Questi biscottini non sono soltanto frutto di improvvisazione, ma rappresentano un autentico tesoro della tradizione culinaria veneta. Persino il famoso autore veneziano di commedie. Goldoni. li menzionò in una delle sue opere, conferendo loro un ruolo di prestigio nella cultura gastronomica locale.

CONSIGLIAMO
DI ABBINARCI
"DORANGE"
DI BONOLLO



IL Gioco

М	С	Н	Ε	F	L	Α	L	Α	Q	V	В
I	Е	Α	L	Р	ı	N	ı	L	U	ı	R
L	В	N	Р	0	N	Т	Е	С	Α	С	U
Q	Α	G	U	S	М	Α	٧	0	Т	Е	S
U	S	Α	R	М	R	S	ı	М	0	N	С
Α	S	Т	S	Α	Α	I	Т	Р	R	Z	Α
D	Α	0	S	Р	Р	G	0	Α	Т	Α	N
R	N	R	R	Е	Α	Р	Α	N	Е	ı	0
0	0	Т	Р	S	D	R	Α	Υ	L	K	Г
Z	Α	Е	Т	I	0	0	Α	G	L	ı	0
Α	D	U	Ν	Α	Т	Α	Р	G	0	L	Α
Т	Α	R	Α	S	S	Α	С	0	ı	0	I

MENUMAG	ASPARAGI	TARASSACO
AL COMPANY	AGLIO	ADUNATA
IL QUADRO	BRUSCANDOLO	VICENZA
CHEF	TORTELLO	KILO
ALPINI	LIEVITO	PANE
SORSO	GRAPPA	DOP
PONTE	ZAETI	
BASSANO	TORTE	

Alla fine cerchiate le lettere non segnate e troverete la frase misteriosa
PROVERBIO VENETO



66

Mejo berghene na possa che spanderghene na giossa

"



