



PONTECORVO

RISTORANTE - PIZZERIA





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

Tortino alla zucca violina con crema al Grana Padano e Speck igp € 15,00
Violin pumpkin pie with Grana Padano cream and Speck IGP

Formaggio Dobbiaco fuso con radicchio di Chioggia e pancetta
arrotolata Veneta € 16,00
Dobbiaco cheese fondue with Chioggia radicchio and Venetian rolled pancetta

Antipasto Veneto con Sopressa Veneta, funghi di stagione, polenta
bianca e Asiago stravecchio € 16,00
*Veneto starter with Sopressa Veneta, seasonal mushrooms, white polenta
and old Asiago*

Antipasto misto della casa con salumi e formaggi € 18,00
Mixed house starter with cured meats and cheeses

Pepata rossa di cozze con crostini € 15,00
Red peppered mussels with croutons

Combinato veneto € 18,00
Sardine in saor e quadrotti di polenta di mais bianco con baccalà mantecato
Sardines in saor and white corn polenta squares with creamed cod

Fantasia di mare * € 18,00 
Insalata con piovra, seppia, cozze, vongole, gamberetti, pomodorini e sedano
*Seafood salad * with octopus, cuttlefish, mussels, clams, shrimp, cherry
tomatoes and celery*

Quartetto di capesante al forno € 16,00 
Quartet of baked scallops

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

*Presenza di Prodotto Congelato | * *Presence of frozen product*



Gluten Free

Coperto € 3,00 | Cover Charge € 3,00

PRIMI DI TERRA E MARE

Land and Seafood Opening

Tagliatelle all'uovo al ragù d'anitra € 13,00

Venetian homemade potato gnocchi with duck ragù

Rigatoni freschi all'uovo con zucca Violina, crema di gorgonzola e granella di noci € 14,00

Fresh egg rigatoni with diced pumpkin, gorgonzola cream and chopped walnuts

Bigoli cremosi con radicchio stufato al Valpolicella classico e tastasal € 15,00

Creamy bigoli with radicchio stewed in classic Valpolicella and tastasal

Spaghetti con salsa di pomodoro e basilico € 12,00

Spaghetti with tomatoes sauce and basil

Bigoli della nonna con melanzane fritte, pomodorini e ricotta affumicata € 15,00

Bigoli della nonna with fried aubergines, cherry tomatoes and smoked ricotta cheese

Spaghetti molisani alle vongole € 20,00

Spaghetti with clams

Rigatoni freschi all'uovo con cozze, calamari* e pomodorini € 18,00

Fresh egg rigatoni with mussels, calamary and cherry tomatoes

Tagliatelle con capesante, dadolata di zucca e funghi Chiodini € 18

Tagliatelle with scallops, diced pumpkin and Chiodini mushrooms

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

*Presenza di Prodotto Congelato | * Presence of frozen product

Coperto € 3,00 | Cover Charge € 3,00

SECONDI DI TERRA E MARE

Main Courses

Entrecote di manzo alla griglia € 20,00 

Grilled beef steak

Tagliata di controfiletto di manzo con pomodorini saltati e scaglie di Grana Padano € 22,00 

Sliced beef sirloin with sautéed cherry tomatoes and flakes of Grana Padano

Cotoletta di maiale € 15,00

Pork cutlet

Allergeni: glutine, uovo Allergens: gluten, egg

Scaloppine di vitello al limone e salvia € 18,00

Veal escalope with lemon sauce and sage

Allergeni: glutine, lattosio Allergens: gluten, lactose

Petto di pollo alla griglia € 14,00 

Grilled Chicken

Orata al forno con patate e pomodorini € 22,00 

Baked sea bream with potatoes and tomatoes

Branzino alla griglia € 19,00 

Grilled sea bass

Frittura di calamari € 18,00

Fried squid

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

*Presenza di Prodotto Congelato | *Presence of frozen product

INSALATONE

Mixed Salads

INSALATA SOFIA € 18,00

Insalata verde, radicchio di Chioggia, pollo alla piastra , scaglie di Grana Padano, peperoni al forno

Green salad, radicchio, grilled chicken, Grana Padano flakes, baked peppers

INSALATA D'INVERNO € 17,00

Insalata verde, radicchio, pere, Asiago e noci

Green salad, radicchio, pears, Asiago cheese and walnuts

Allergeni: frutta a guscio, lattosio

Allergens: tree nuts, lactose

INSALATA ESTATE €17,00

Insalata verde, rucola, carote, pomodori, olive nere, mais, tonno, mozzarella

Green salad, rocket, tomatoes, carrots, black olives, corn, tuna, mozzarella

Allergeni: lattosio, pesce

Allergens: lactose, fish

INSALATA TROPICALE € 17,00

Insalata verde, rucola, avocado, arance, noci e code di gambero

Green salad, rocket, avocado, oranges, walnuts and shrimps

Allergeni: crostacei, frutta a guscio

Allergens: Crustacean, tree nuts

CONTORNI

Side Dishes

Insalata Mista € 6,00

Mix salad

Insalata verde € 6,00

Green salad

Verdure bollite € 5,00

Boiled vegetables

Verdure grigliate € 6,50

Grilled vegetables

Patatine Fritte € 5,00

Fried potatoes

Patate al forno € 5,00

Roasted potatoes



PIZZE AI CEREALI ANTICHI

Pizza with Ancient Cereals

Farina 00, 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 soia

Wheat flour (type 00), mixed seeds 42% (flax seeds, hulled millet seeds, sesame seeds), wheat bran, vital wheat germ 15%, wheat middlings, soybean grits.

Pizza Delizia € 18,00

Mozzarella, stracchino, cipolla rossa, olive taggiasche, salamino piccante

Base whit mozzarella cheese, stracchino cheese, red onion, dreied tomatoes, taggiasca olives, spicy salamino

Pizza Nostrana € 16,00

Mozzarella, funghi di stagione, Asiago in cottura e Sopressa Veneta dopo cottura

Mozzarella cheese, seasonal mushrooms, cooked Asiago and Sopressa Veneta after cooking

Pizza Saporita € 16,00

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

Mozzarella cheese, pumpkin cream, gorgonzola, radish and chopped walnuts

Pizza Gustosa € 17,00

Mozzarella, funghi porcini, gamberi, prezzemolo e Lardo di Patanegra

Mozzarella cheese, porcini mushrooms, prawns, parsley and Patanegra lard

Pizza Green € 17,00

Mozzarella, broccoli, acciughe del Cantabrico e straciatella in cottura

Mozzarella cheese, broccoli, Cantabrian anchovies and straciatella

Allergeni: solfiti, lattosio, glutine, crostacei, frutta a guscio, soia
Allergens: Sulphites, Lactose, Gluten, Crustaceans, Tree Nuts, Soy

Coperto € 3,00 | Cover Charge € 3,00

PIZZE CLASSICHE

The Classic

Con base ai cereali + € 2,50

With Cereal Base + € 2,50

MARINARA € 5,50

Pomodoro, aglio, origano

Tomato, garlic, oregano

MARGHERITA € 7,00

Pomodoro e mozzarella

Tomato, mozzarella cheese

DIAVOLA € 8,00

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Tomato, mozzarella cheese, chili salamino

PATARITA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, patate fritte

Tomato, mozzarella cheese, fried potatoes

PUGLIESE € 7,50

Pomodoro, mozzarella, cipolla

Tomato, mozzarella cheese, onion

TONNO E CIPOLLA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, cipolla e tonno

Tomato, mozzarella cheese, onion

ROMANA € 8,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe

Tomato, mozzarella cheese, anchovies

PROSCIUTTO € 8,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato, mozzarella cheese, cooked ham

PROSCIUTTO E FUNGHI € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, cultivated mushrooms

CAPRICCIOSA € 10,00

Pomodoro, mozz, prosc.cotto, funghi champ, carciofini

Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, artichokes

4 STAGIONI € 11,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive nere

Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, artichokes,

black olives

4 FORMAGGI € 9,00

Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola dolce, brie

Tomato, mozzarella cheese, fontina cheese, sweet gorgonzola cheese, brie cheese

VIENNESE € 8,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato, mozzarella cheese, frankfurter

PARMIGIANA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana

Tomato, mozzarella cheese, aubergines, grana cheese

VEGETARIANA € 10,00

Pomodoro, mozzarella, verdure ai ferri

Tomato, mozzarella cheese, seasonable vegetables





LE SPECIALI

The Special

Con base ai cereali + € 2,50

With Cereal Base

SICILIANA € 15,00

Pomodoro, mozzarella, aglio, Salamino piccante , acciughe, olive taggiasche

Tomato, mozzarella, garlic, Spicy salami, anchovies, Taggiasca olives

MONTANARA € 15,00

Pomodoro, mozzarella, patate lesse, chiodini, porcini e Speck igp

Tomato, mozzarella cheese, boiled potatoes, honey mushrooms, porcini mushrooms and PGI Speck

MON AMOUR € 15,00

Pomodoro, mozzarella, aglio, gamberetti, pomodori secchi, rucola

Tomato, mozzarella cheese, garlic, shrimp, dried tomatoes, rocket

CAMPAGNOLA € 13,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni al forno, cipolla rossa, salsiccia

Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola, baked peppers, red onion, sausage

FORZUTA € 13,00

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola

Tomato, mozzarella cheese, horse shreds, rocket

BRIOSA € 15,00

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, chiodini, brie

Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, brie

INVERNALE € 12,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio e salsiccia

Tomato, mozzarella cheese, radicchio and sausage

BUFALINA € 11,00

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Tomato, mozzarella cheese and basil

AFFUMICATA € 12,00

Pomodoro, mozzarella, provola, porchetta

Tomato, mozzarella cheese, provolone, roasted pork

DEL MEZZADRO € 16,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, porchetta e funghi chiodini

Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, porchetta and honey mushrooms

STREPITOSA € 15,00

Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, carciofini, cipolla rossa, prosciutto crudo nazionale

Tomato, mozzarella cheese, smoked provola cheese, artichokes, red onion, Italian cured ham

IRENE € 15,00

Pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo, grana a scaglie

Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, ham, parmesan shavings

VALTELLINA € 15,00

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana a scaglie

Tomato, mozzarella cheese, dried beef, rocket and parmesan shavings

VERACE € 14,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio, zucca, salamino piccante, Grana Padano in cottura

Tomato, mozzarella cheese, radicchio, spicy salami and Parmesan cheese

VENETA € 13,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, soppressa veneta

Tomato, mozzarella cheese, eggplant, parmesan, sausage Venetian

INGLESINA € 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo nazionale

Tomato, mozzarella cheese, italian raw ham

TIROLESE € 11,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, speck igp

Tomato, mozzarella cheese, sweet gorgonzola, speck igp

LE BIANCHE

The White

Con base ai cereali + € 2,50

With Cereal Base

PATANEGRA € 12,50

Mozzarella, patate, rosmarino, lardo di Patanegra

Mozzarella cheese, boiled potatoes, Rosemary, patanegra lard

LA FRITTA € 11,00

Mozzarella, ricotta, melanzane fritte, salamino piccante

Mozzarella cheese, ricotta cheese, fried aubergines, chily salami

LA LEGGERA € 15,00

Mozzarella, stracchino, spinaci, tonno affumicato

Mozzarella cheese, stracchino, spinach, smoked tuna

INVIDIA € 15,00

Mozzarella, asiago, radicchio, granella di noci, pancetta arrotolata, glassa all'aceto balsamico dopo cottura

Mozzarella cheese, Asiago cheese, radicchio, walnuts, and pancetta rolled, balsamic vinegar glaze on the way out

VIVACE € 10,00

Mozzarella, spinaci, peperoni, salsiccia

Mozzarella cheese, spinach, pepper, sausage

DI STAGIONE € 11,00

Mozzarella, zucca, funghi Chiodini, Grana Padano a scaglie

Mozzarella cheese, pumpkin, Chiodini mushrooms, shaved Grana Padano cheese

CALZONI

Calzoni

CALZONE CLASSICO € 10,00

Mozzarella, prosciutto, funghi, salsa di pomodoro

Mozzarella cheese, ham, mushrooms and tomato sauce

CALZONE CARCIOGHOTTO € 13,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola e carciofini

Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, gorgonzola and artichokes

CALZONE PABLO € 15,00

Mozzarella, ricotta, salamino, pomodori secchi, olive taggiasche, salsa di pomodoro e basilico

Mozzarella cheese, ricotta, salami, dried tomatoes, Taggiasca olives, tomato sauce and basil

CALZONE KING € 14,00

Mozzarella, formaggio Asiago, funghi, Tastasal

Mozzarella, Asiago cheese, mushrooms, sausage

BAGUETTES

Baguettes

BAGUETTE SPECK € 12,00

Mozzarella, brie, speck e salsa di pomodoro dopo cottura

Mozzarella cheese, brie cheese, speck and tomato sauce

BAGUETTE CRUDO € 13,00

Mozzarella, brie, prosciutto crudo nazionale salsa di pomodoro dopo cottura

Mozzarella cheese, brie cheese, raw cured ham and tomato sauce



BEVANDE

SOMETHING TO DRINK

ACQUA

Mineral Water

Acqua MERANO naturale/gassata 0,75 cl € 3,00

VINI IN CARAFFA

Draft and Bottled Beers

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%	€ 3,50 25 cl	€ 6,80 50 cl	€ 11,00 1 L
Glera IGT - Vol. 11.5%	€ 3,50 25 c	€ 6,90 50 cl	€ 12,00 1 L

BIRRE ALLA SPINA E IN BOTTIGLIA

House Wine

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 30 cl	€ 6,80 50 cl
BECK'S - in bottiglia - <i>Bottled</i>	€ 3,50 33 cl	
CERES - in bottiglia - <i>Bottled</i>	€ 3,50 33 cl	
ICHNUSA - Non Filtrata	€ 4,00 33 cl	
In bottiglia - <i>Bottled</i>		

BIBITE

Beverage

PEPSI COLA - alla spina - <i>on tap</i>	€ 3,00 30 cl	€ 5,90 50 cl
COCA COLA - in bottiglia - <i>Bottled</i>	€ 3,80 33 cl	
FANTA - in bottiglia - <i>Bottled</i>	€ 3,20 33 cl	
BIBITE (Lemonsoda, Chinotto, Sprite, Tea)	€ 3,50 33 cl	
SUCCHI DI FRUTTA - <i>Fruit juices</i>	€ 3,00 33 cl	

VENERDÌ SERA

Live Music, Paella & Sangria

PAELLA DI PESCE E VERDURE

€ 25,00

PAELLA E SANGRIA

€ 28,00

Aperto dal lunedì al sabato

dalle 12:00 alle 14:30

dalle 19:00 alle 23:00

Domenica aperto a pranzo

dalle 12:00 alle 14:30 (no pizza)





PONTECORVO

RISTORANTE - PIZZERIA



Piazzale Pontecorvo 5/c 35121 Padova
Tel. 049 8763819
info@ristorantepontecorvo.com
www.ristorantepontecorvo.com

CHIUSO DOMENICA SERA

