

**BACARO DELLA PIZZA NASCE PER CREARE UNA
NUOVA IDEA DI APERITIVO E NON SOLO,
CONIUGANDO LA TRADIZIONE DEL BACARO
VENEZIANO E LA MAESTRIA NELL'ARTE BIANCA
DI FATTORE F.**



TOKETIN

*Toketin nasce per rivisitare il classico Cicchetto
dei Bacari Veneziani.*

*E' un impasto di pizza in lievito madre con farine
macinate a pietra, che viene farcito con ingredienti tipici
della tradizione Veneziana e Vicentina.*

2.50



PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA

*Un dorato e sottile velo di croccante nasconde al suo
interno una delicata e scioglievole mollica che dona a
questo impasto un piacevole equilibrio al palato.*

*Pizza in teglia con lievito madre e farine semi-integrali
macinate a pietra che sprigionano
il vero gusto del grano.*

Margherita: **4.00**

Farcita: **5.50**



ANALCOLICI

Acqua **0,50 L / 1.00**
Molecola / Molecola light **33 CL / 3.50**
Chinotto **35 CL / 3.50**
Aranciata **35 CL / 3.50**
The alla pesca **35 CL / 3.50**
The al limone **35 CL / 3.50**



BIRRE

Birra della casa **33 CL / 5.50**
Birre in lattina **33 CL / 6.00**



VINI

Vino della casa - "Goto"
(rosso, bianco di Tenuta Solar) / **3.50**
Spumante della Casa - Bågolo Tenuta Solar / **4.00**
Glicine rosè - Metodo Ancestrale WineBon / **5.50**
Bortolo - WineBon / **5.50**
Bianco della Casa - Tenuta Solar / **16.00**
Rosso della Casa - Tenuta Solar / **16.00**
Bolla della Casa - Bågolo Tenuta Solar / **19.00**
Glicine rosè - Metodo Ancestrale WineBon / **25.00**
Bortolo - WineBon / **25.00**



DISTILLATI E AMARI

Antica Distilleria San Giuseppe / 3.50