



HOME THEATER

IL SERVIZIO DELIVERY DI

Teatro

Ristorante & Lounge

ISTRUZIONI

PER ORDINI E CONSEGNA

Il servizio delivery è disponibile tutti i giorni dal lunedì al sabato

Le ordinazioni devono pervenire entro le ore 14.00 dello stesso giorno.

I piatti saranno accompagnati dalle nostre istruzioni per il loro completamento

Le consegne inizieranno dalle ore 17.00, sarete avvertiti del nostro approssimativo orario di arrivo

Gli ordini devono essere effettuati:

- . via Whatsapp al numero 327 101 0772*
- . via telefonica allo 0444 024 392*

Garantiamo la consegna nei comuni di:

Arzignano, Chiampo, San Pietro Mussolino, Crespadoro, Nogarole Vic.no, Trissino, Brogliano.

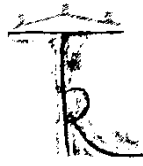
Per altre richieste di località chiamateci, valuteremo la possibilità di venire da voi!

PAGAMENTO

E' richiesto un minimo d'ordine di Euro 35,00

Potranno essere effettuati in contanti o tramite POS al momento della consegna, o tramite bonifico bancario all'IBAN di riferimento.

In presenza di ordini di importo rilevante ci riserviamo la possibilità di richiesta di caparra confirmatoria a tutela dell'ordine.



HOME THEATER

IL SERVIZIO DELIVERY DI

Teatro

Ristorante & Lounge

ANTIPASTI

EURO 8

Flan di zucca, finferli,
fonduta di parmigiano Reggiano

Trippe alla parmigiana

Baccalà mantecato con polenta soffiata

Tartare di cervo, maionese senza uovo di rape rosse
(EURO 10)

PRIMI PIATTI

EURO da 12 a 18

Bigoli (100g)

Con sugo a scelta:

Ragù di anatra (12)

Tartufo, trifolata di funghi e salsiccia (14)

Rombo, orata e pomodorini del Piennolo (16)

*Per gruppi di 6 e più persone a richiesta disponibili altri formati di
pasta su ordinazione*

Tortelli ripieni di baccalà alla vicentina con emulsione
di erbe di campo e tartufo nero
(EURO 18)



HOME THEATER

IL SERVIZIO DELIVERY DI

Teatro

Ristorante & Lounge

SECONDI PIATTI

EURO 18

Arrosto di vitello in doppia cottura

salsa di noci, tardivo di Treviso all'aceto balsamico di mela e
millefoglie di patate del Faldo De.Co.

Trancio di salmone in cartoccio

Polvere di capperi, arancia disidratata, carote, sedano rapa.
Accompagnato con finta bernese ai crostacei

DOLCI

EURO 8

Sacher

Tiramisù

Zuccotto

Pan di spagna all'olio di zucca, crema di zucca e vaniglia,
zucca candita alle fave di cacao



HOME THEATER

IL SERVIZIO DELIVERY DI

Teatro

Ristorante & Lounge

LA SELEZIONE DI VINI

(sconto del 20% sul prezzo di listino)

BOLLE

V.S. Durello DOC

Durella

Terre di Terrossa

Veneto

Euro 20

Lessini Durello DOC Metodo Classico 36 mesi

Extra Brut Metodo Classico

Durella , Pinot Bianco

Sandro De Bruno

Veneto

Euro 28

Blanc de Blanc Metodo Classico Brut '15

Chardonnay

Mazzolino

Oltrepò Pavese

Euro 26

"Cruasé" Metodo Classico Brut Rosé DOCG '13

Pinot Nero

Mazzolino

Oltrepò Pavese

Euro 30

Rosè Metodo Classico '15

Chardonnay, Pinot Nero

Revì

Euro 32

"R" Extra Brut '15

Chardonnay

Cantina Rotaliana

Euro 30

Champagne Louis Roederer Brut Premier

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Reims

Euro 80

BIANCHI

Chardonnay Trentino '18	Cantina Rotaliana <i>Trentino A.A.</i>	Euro 18
Sauvignon Collio DOC '16	Tercic <i>Friuli Venezia Giulia</i>	Euro 22
Chardonnay Collio DOC '16	Tercic <i>Friuli Venezia Giulia</i>	Euro 22
Colli Scaligeri" Soave DOC '18	Sandro De Bruno <i>Veneto</i>	Euro 20
"Giulietta" IGT '18 Garganega in leggero appassimento	Ca dei Conti <i>Veneto</i>	Euro 22
"Corte Majoli" Pinot Grigio DOC '18 Pinot Grigio	Soc.Agr. Tezza <i>Veneto</i>	Euro 15
"Infatata" Salina IGP '19 Malvasia secca	Caravaglio <i>Isole Eolie -Sicilia-</i>	Euro 32
"Vieris" DOC Friuli Isonzo '09 Sauvignon	Vie di Romans <i>Friuli Venezia Giulia</i>	Euro 45
"Les Vénérables" Vieilles Vignes AOC '15 Chardonnay	La Chablisienne Chablis	Euro 40
Friulano DOC '16 Friulano	Tercic <i>Friuli Venezia Giulia</i>	Euro 22
Flor di Uis '08 Malvasia, Friulano, Riesling	Vie di Romans <i>Friuli Venezia Giulia</i>	Euro 42
"Le Princes Abbes" AOC '16 Gewurztraminer	Domaine Schlumberger <i>Alsazia</i>	Euro 38

ROSSI

Corte Majoli Valpolicella DOC '18

Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella DOP Classico Superiore '16

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Amarone della Valpolicella DOCG '13

Classico Superiore Riserva
Corvina, Rondinella, Corvinone

"I Piani" Barbera d'Alba DOC '16

Barbera

Langhe Nebbiolo DOC '17

Nebbiolo

"Le Pierres Dorées" '16

Pinot Nero

"Terrazze" IGT '18

Pinot Nero

Rosso di Montalcino DOC '16

Sangiovese

Brunello di Montalcino DOCG '14

Sangiovese

Teroldego Rotaliano Superiore Riserva '15

Teroldego

"Campo di Majoli" IGT Rosso Veronese '15

Corvina, Oseleta, Cabernet Sauvignon

Merlot Trentino DOC '14

Merlot

Soc.Agr. Tezza Euro 16

Veneto

Az. Agr. Zýme Euro 34

Veneto

Tenuta Santa Maria Euro 75

Veneto

Pelissero Euro 22

Piemonte

Pelissero Euro 24

Piemonte

Maison Louis Latour Euro 35

Beaujolais

Mazzolino Euro 18

Oltrepò Pavese

Az. Agr. Lisini Euro 30

Toscana

Az. Agr. Lisini Euro 60

Toscana

Cantina Rotaliana Euro 24

Trentino A.A.

Soc.Agr. Tezza Euro 25

Veneto

Cantina Rotaliana Euro 16

Trentino A.A.

COCKTAIL

Pre-miscelati e consegnati in pratici sacchetti sottovuoto, potrete refrigerarli e berli in un secondo momento. A richiesta forniremo anche il ghiaccio!

Angel Face Gin, Apricot Brandy, Calvados	Euro 6
Aviation Gin, Lemon juice, Maraschino liqueur	Euro 6
Manhattan Rye Whiskey, Red Vermouth, angostura bitters	Euro 6
Negroni Gin, Vermouth, Campari	Euro 6
Americano Vermouth, Campari, Soda	Euro 5
Gin Tonic Gin, Fever Tree tonic	Euro 6
Mai Tai White Rum, Dark Rum, Orange Curaçao, Orgeat syrup, Lime Juice	Euro 8
Long Island Iced Tea Tequila, Vodka, White Rum, Triple Sec, Gin, Lemon Juice, Double Syrup, Coke	Euro 8
Rum Cooler White Rum, Dark Rum, Lime, Orange, Sugar, Mint, Ginger Ale	Euro 7
Apple Irish Coffee Baileys Irish Cream, Coldbrew, Apple Brandy, Yellow Chartreuse	Euro 7
The Backroom Dark Rum, Carpano Antica Formula, Campari, White Crème de Cacao, Aztec Chocolate Bitter	Euro 8
Sidecar Cognac, Triple sec, Lemon juice	Euro 7