

# Menu



# *Benvenuti nella nostra Valle*

NEL CUORE DEI COLLI EUGANEI, TRA I SENTIERI E LE VETTE CHE CIRCONDANO GALZIGNANO, NASCE LA NOSTRA IDEA DI CUCINA.

Al Valley, crediamo che la tavola sia un luogo di incontro e che ogni piatto debba raccontare la bellezza del territorio che ci ospita.

*La qualità si sente al primo morso.*

Per assicurarvi un servizio attento, vi informiamo che la direzione non effettua conti separati. Vi ringraziamo per la collaborazione: la vostra comprensione ci permette di dedicarvi tutta la nostra attenzione in sala e in cucina.

## **ALLERGIE E INTOLLERANZE**

La vostra salute è la nostra priorità. Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala per conoscere gli ingredienti utilizzati nelle nostre preparazioni e comunicare eventuali esigenze dietetiche prima dell'ordinazione.

Restiamo in contatto

Condividi i tuoi momenti con noi:

Instagram & Facebook: @ValleyGalzignano

WiFi Ospiti: Valleyfree



La nostra cucina lavora con prodotti freschi.  
A volte per esigenza di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Coperto 2,80€

## Antipasti

Polpette di legumi e rosmarino al sugo di pomodoro (1)	11,00 €
Frittarelli, salame di cinghiale, pecorino stagionato (1,6,7,9,10)	11,00 €
Crostone al pistacchio, burrata e prosciutto Crudo (1,7,8)	13,00 €
Baccalà mantecato con crostini (1,4,7)	13,00 €

## Antipasti da condividere

*Minimo 2 persone*

Salumi nostrani e verdure sotto aceto (12)	20,00 €
Misto di formaggi con confetture e miele (7)	20,00 €

## I Primi

Gnocchi fatti in casa al ragù (1,3,9)	11,00 €
Gnocchi fatti in casa con salsa di pistacchio e speck croccante e granella di pistacchio (1,3,8)	13,00 €
Gnocchi fatti in casa al fuso di gorgonzola, noci, rucola e sfilacci di cavallo (1,3,7,8)	13,00 €
Bigoli artigianali alla carbonara (1,3)	11,00 €
Bigoli artigianali al ragù d'anatra (1,3,9)	13,00 €
Tagliatelle artigianali al ragù di cinghiale (1,3,9,12)	13,00 €
Rigatoni di pasta fresca artigianali cacio pepe, basilico e grattugiata di limone (1,3,7)	13,00 €

## Secondi

Pollo fritto Min. 3 porzioni (attesa minima 30 min) accompagnato da salsa tartara (1,3,7,10)	Cad.13,00 €
Galletto in griglia con patate al forno	18,00 €
Tagliata di pollo con verdure grigliate, salsa al curry (7)	18,00 €
Cotoletta di tacchino con patate fritte (1,3)	16,00 €
Stinco cotto al forno con birra rossa, patate al forno (1)	18,00 €
Tagliata di manzo, rucola, grana e glassa al balsamico (7,12)	20,00 €
Tagliata di manzo al rosmarino	20,00 €
Costata di manzo al rosmarino (circa 500gr.)	All'etto 6,00 €
Seppie in umido con polenta (14)	16,00 €
Insalata di mare con baccalà mantecato, valeriana, salsa rosa e crostini (1,3,4,7,14)	20,00 €
Il fritto di mare (1,2,4,14)	20,00 €

## Club Sandwich & Hamburger

*serviti con salsa rosa (7,3)*

### **HAMBURGER STRONG**

17,00 €

Bun artigianale, hamburger 200 gr., fontina, pancetta, cipolla caramellata, uovo, insalata, patatine fritte. (1,3,7)

### **PANINO CHEESE**

16,00 €

Bun artigianale, formaggio grigliato, pomodori, zucchine, insalata, patate fritte. (1,3,7,9)

### **CLUB SANDWICH CARBONARA**

13,00 €

Pancetta , prosciutto cotto, uovo, fontina, lattuga. (1,3,7)

### **CLUB SANDWICH VEGETARIANO**

13,00 €

Melanzane, zucchine, peperoni, fontina, lattuga. (1,7)

## Contorni e Fritti

Insalata mista	5,00 €
Verdure grigliate	5,00 €
Verdura cotta	5,00 €
Caponata	5,00 €
Patate al forno	5,00 €
Verdure pastellate (1)	5,00 €
Olive all'ascolana (1,3,6,7)	5,00 €
Patatine fritte	5,00 €

## Insalatone

<b>VIP</b>	14,00 €
Insalata, rucola, valeriana, mozzarella di bufala, gamberi, carote, pomodorini (2,7)	
<b>RUSTICA</b>	14,00 €
Insalata, rucola, valeriana, carciofi, grana, noci, bresaola, glassa al balsamico (7,8,12)	
<b>CONTADINA</b>	14,00 €
Insalata, rucola, valeriana, tonno, cipolla, acciughe, peperoni (4)	
<b>ESTROSA</b>	14,00 €
Insalata, rucola, valeriana, carote, pomodorini, olive taggiasche, sfilacci di cavallo, mandorle (7,8)	

## Per i più piccoli

<b>BABY PENNE AL POMODORO o RAGÙ (1,9)</b>	9,00 €
<b>BABY COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE (1,3)</b>	12,00 €
<b>BABY HAMBURGER DI MANZO (GR. 200) CON PATATE FRITTE</b>	12,00 €

# La Nostra Filosofia: L'Impasto

Per i nostri impasti abbiamo scelto la farina "La Rustica" Tipo 1. Questa farina, meno raffinata ma ricca di preziosi nutrienti, conserva intatto il sapore del grano e dona alla pizza un profumo unico e una consistenza inconfondibile.

*Il Segreto e' il Tempo...*

*...Non abbiamo fretta.*

Rispettiamo i tempi della natura attraverso una lenta lievitazione naturale che rende il nostro impasto:

ALTAMENTE DIGERIBILE, grazie alla scomposizione degli amidi durante il lungo riposo.

FRAGRANTE, croccante fuori, ma morbido dentro.

GENUINO, un sapore autentico che esalta ogni condimento.



La nostra cucina lavora con prodotti freschi.  
A volte per esigenza di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Coperto 2,80€  
pizza Battuta + 3,00€  
pizza Senza Glutine + 3,00€

## Le Tradizionali della Valle

*"La Tradizione nel piatto, la semplicità nel cuore"*

<b>BUFALINA</b> pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico (1,7)	11,00 €
<b>CARBON</b> pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, grana (1,3,7)	10,00 €
<b>PATATOSA</b> pomodoro, mozzarella, patatine fritte (1,7)	9,00 €
<b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella (1,7)	7,00 €
<b>MARINARA</b> pomodoro, aglio, origano (1)	6,50 €
<b>SICILIANA</b> pom., mozzarella, acciughe, capperi, olive nere (1,4,7,12)	11,00 €
<b>PUGLIESE</b> pomodoro, mozzarella, cipolla di tropea (1,7)	8,00 €
<b>COTTO</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1,7)	8,00 €
<b>INGLESE</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (1,7)	10,00 €
<b>DIAVOLA</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante (1,7)	8,00 €
<b>VIENNESE</b> pomodoro, mozzarella, wurstel (1,6,7,9,10)	8,00 €
<b>TONNO CIPOLLA</b> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla (1,4,7)	9,00 €
<b>ROMANA</b> pomodoro, mozzarella, acciughe (1,4,7)	9,00 €
<b>FUNGHI</b> pomodoro, mozzarella, funghi champignon (1,7)	8,00 €
<b>BOSCAIOLA</b> pomodoro, mozzarella, funghi misti (1,7)	9,00 €
<b>PROSCIUTTO FUNGHI</b> pom. mozz. prosciutto cotto, funghi champignon (1,7)	9,00 €
<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi (1,7)	9,50 €
<b>QUATTRO STAGIONI</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive (1,7)	10,00 €
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> pomodoro, mozzarella, asiago, fontina, gorgonzola (1,7)	10,00 €
<b>VEGETARIANA</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni (1,7)	10,00 €
<b>PARMIGIANA</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, grana (1,7)	9,00 €
<b>SALSICCIA</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia (1,6,7,9,10)	8,00 €
<b>CLASSICA</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana (1,7)	11,00 €

*La qualità si sente al primo morso.*

La nostra cucina lavora con prodotti freschi.  
A volte per esigenza di mercato, alcuni prodotti  
potrebbero essere surgelati.

Coperto 2,80€  
pizza Battuta + 3,00€  
pizza Senza Glutine + 3,00€

# I Tesori della Valle

(Speciali)

*"Nonni di famiglia, Orizzonti di collina"*

<b>ALFREDO</b> pomodoro, mozzarella, funghi champignon, porchetta, grana (1,6,7,9,10)	12,00 €
<b>ROSY</b> pomodoro, mozzarella, provola, chiodini, speck in cottura (1,7,9,10)	12,00 €
<b>CATTLEYA</b> pom. mozz., mozzarella di bufala, crema al pistacchio di Bronte, pomodorini in cottura, olive taggiasche, granella di pistacchio (1,7,8)	13,00 €
<b>LEONARDO</b> pom. mozz., provola, patate arrosto, salsiccia (1,6,7,9,10)	11,00 €
<b>VITTORIO</b> pomodoro, mozzarella, cacio e pepe, patate arrosto, pancetta (1,6,7,9,10,8)	11,00 €
<b>LAURA</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, brie, crudo (1,7)	12,00 €
<b>ATOMO</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla, asiago (1,7,6,9,10)	11,00 €
<b>ALICE</b> pom. mozz., tonno, julienne di zucchine, brie, crema di peperoni (1,4,7)	12,00 €
<b>CIOSA</b> pom. mozz., insalata di mare, pomodorini in cottura, olive taggiasche (1,2,4,7,14)	14,00 €
<b>VENDA</b> pom. mozz., asiago, crema di pistacchio di Bronte, soppressa, polvere di caffè (1,7,8,9)	12,00 €
<b>CEVA</b> pomodoro, mozzarella, asiago, zucchine, prosciutto cotto (1,7)	11,00 €
<b>VENTOLONE</b> pomodoro, mozzarella, porcini, speck, grana (1,7)	13,00 €
<b>RUSTA</b> pomodoro, mozzarella, provola, peperoni, porchetta (1,6,7,9,10)	13,00 €
<b>GEMOLA</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni, speck (1,6,7,9,10)	13,00 €
<b>CIMISELLA</b> pomodoro, mozzarella, champignon, soppressa, grana (1,6,7,9,10)	12,00 €
<b>CINTO</b> pomodoro, mozzarella, brie, peperoni, salamino piccante, lardo di colonnata (1,6,7,9,10)	12,00 €
<b>CASTELLONE</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata (1,7)	13,00 €
<b>VALLI</b> pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, burrata (1,7)	13,00 €
<b>RUA</b> pomodoro, mozzarella, misto funghi, gorgonzola, salsiccia, lardo di colonnata (1,6,7,9,10)	14,00 €
<b>LONZINA</b> pomodoro, mozzarella, rucola, noci, pecorino, salame di cinghiale (1,7,8)	13,00 €
<b>CROCE</b> pomodoro, mozzarella, patate arrosto, asiago, soppressa (1,6,7,9,10)	11,00 €
<b>GALLO</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci, speck (1,6,7,8,9,10)	12,00 €
<b>ALTO</b> pom. mozz., crema di pistacchio di Bronte e granella, burrata, speck (1,6,7,8,9,10)	15,00 €

*La qualità si sente al primo morso.*

La nostra cucina lavora con prodotti freschi.  
A volte per esigenza di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Coperto 2,80€  
pizza Battuta + 3,00€  
pizza Senza Glutine + 3,00€

# le Bianche della Valle

## Pizze Bianche

*"Carattere euganeo, aggettivi di sapore"*

<b>PANORAMICA</b> mozzarella, cacio e pepe, carciofi, salsiccia, crema di peperoni (1,6,7,9,10)	12,00 €
<b>ANTICA</b> mozzarella, mozzarella di bufala, rucola, sfilacci di cavallo, grana (1,7)	13,00 €
<b>VULCANICA</b> mozzarella, asiago, salamino piccante, melanzane, olive taggiasche (1,6,7,9,10)	12,00 €
<b>EUGANEA</b> mozzarella, provola, cipolla caramellata, peperoni, salame di cinghiale (1,6,7,9,10)	13,00 €
<b>SELVATICA</b> mozzarella, ricotta, chiodini, rucola, bresaola (1,7)	13,00 €

# Scrigni della Valle

## (Calzoni) - pomodoro a parte

*"La storia incontra il gusto"*

<b>BARBARIGO</b> mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon (1,7)	10,00 €
<b>CATAIO</b> mozzarella, salamino, funghi misti, brie, lardo (1,6,7,9,10)	13,00 €
<b>DRAGHI</b> mozzarella, fontina, asiago, gorgonzola, salamino piccante (1,6,7,9,10)	13,00 €
<b>ARQUA'</b> mozzarella, provola, cipolla caramellata, soppressa in cottura (1,6,7,9,10)	13,00 €

# Le Lunghe della Valle

## Baguette

*"Nonni di vie, sapori di quartiere"*

<b>REGAZZONI</b> mozzarella, tonno, gamberi, zucchine, salsa rosa a parte (1,2,3,4,7)	14,00 €
<b>CANOVA</b> mozzarella, grana, verdura cotta, pancetta (1,7)	13,00 €
<b>CENGOLINA</b> mozzarella, ricotta, melanzane, zucchine, peperoni (1,7)	13,00 €

La nostra cucina lavora con prodotti freschi.  
A volte per esigenza di mercato, alcuni prodotti  
potrebbero essere surgelati.

Coperto 2,80€  
pizza Battuta + 3,00€  
pizza Senza Glutine + 3,00€

## Birre in Bottiglia

<b>BIRRA ANALCOLICA 33 cl.</b>	5,00 €
<b>BIRRA SENZA GLUTINE 33 cl.</b>	5,00 €
<b>WEISSBIER 50 cl.</b>	7,00 €

## Bibite in Bottiglia e Lattina

<b>COCA COLA</b>	4,00 €
<b>COCA COLA ZERO</b>	4,00 €
<b>THE' PESCA/LIMONE</b>	4,00 €
<b>CHINOTTO - SPRITE</b>	4,00 €

## Birre alla Spina

	<i>Piccola / Grande</i>	
<b>MORETTI BAFFO ORO 4,8%</b>	3,50	6,00 €
<b>MORETTI LA ROSSA 7,2%</b>	4,00	7,00 €
<b>MORETTI LA BIANCA 5.0%</b>	4,00	7,00 €
<b>MORETTI IPA 5,2%</b>	4,00	7,00 €

## Bibite alla Spina

<b>COCA COLA - LEMONSODA - TONICA</b>	
Piccola	4,00 €
Media	5,50 €

## Vino Scelto dei COLLI EUGANEI

### **Bianco FRIZZANTE - Bianco FERMO CABERNET**

1/4 l.	4,50 €
1/2 l.	6,00 €
1 l.	10,00 €

## Caffetteria

<b>Espresso</b>	1,70 €
<b>Espresso Decaffeinato</b>	1,90 €
<b>Espresso con correzione</b>	2,30 €
<b>Capuccino</b>	2,30 €
<b>Macchiato</b>	2,00 €
<b>Orzo</b>	2,00 €
<b>Ginseng</b>	2,50 €

## Aperitivi

<b>SPRITZ</b>	4,50 €
<b>CRODINO, GINGERINO</b>	3,50 €

## AMARI e DISTILLATI

da 4,00 €

*Chiedi e consulta il menù dedicato*

## Acqua

<b>NATURALE - GASATA cl. 75</b>	3,00 €
---------------------------------	--------

# Allergeni

Nel ns. Ristorante gli alimenti che vengono serviti, potrebbero contenere tracce di sostanze allergeniche/allergologiche. Caro Cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari, avvisa e chiedi pure informazioni sulle pietanze e sulle bevande al personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. In questo esercizio viene adottato il sistema H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04

Nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 viene riportato l'elenco completo delle SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 - Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 - Senape e prodotti a base di senape.
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Valley

Valley

ERDINGER  
WEISS  
ERDINGER  
1874