

[bur-ger-s]

Classic Burger

Bun artigianale, burger di Scottona, formaggio Dobbiacco, bacon croccante, cipolla di Tropea caramellata, lattuga, pomodoro e salsa bbq. Servito con patate fritte e la nostra salsa ketchup.

Colonnata Burger

Bun artigianale, burger di Scottona, mozzarella di bufala, pomodori confit, lardo di Colonnata e granella di pistacchio. Servito con patate fritte e la nostra salsa ketchup.

Cortina Burger

Bun artigianale, burger di Scottona, speck croccante, uovo all'occhio di bue, cipolla rossa caramellata, salsa bbq, servito con patate all'ampezzana.

Polpo Burger

Bun artigianale, polpo cotto a bassa temperatura successivamente scottato in griglia, spinacino fresco, stracciatella pugliese, pomodorini confit e mayo al basilico.

Veggie Burger

Bun artigianale, veggio burger homemade (hummus di cannellini e ceci, pomodorini, foglie di basilico, aglio e pane croccante), accompagnato con rucola, cipolla rossa di Tropea, pomodoro confit e mayo vegana alle erbe.

[frit-ti]

Patate fritte stick con la nostra salsa ketchup

3.5

Filetti di pollo croccante fatti in casa

6.5

Misto di verdure e borragine pastellate

4.5

Calamari fritti fatti in casa

7.5

Bocconcini croccanti di formaggio francese

4.5

allastella

[alla-stella] *bistrot*

12.5

Locale storico di Montebelluna; "alla Stella" torna a splendere proponendo piatti creati con ingredienti autentici, la pizza su forno a legna come una volta e drink che fanno tornare il sorriso.

13.5

ORARI:

LUNEDÌ 11:00-15, 17:30-00.30

MARTEDÌ 11:00-15, 17:30-00.30

MERCOLEDÌ CHIUSO

GIOVEDÌ 11:00-15, 17:30-00.30

VENERDÌ 11:00-15, 17:30-01.30

SABATO 11:30-15, 17:30-01.30

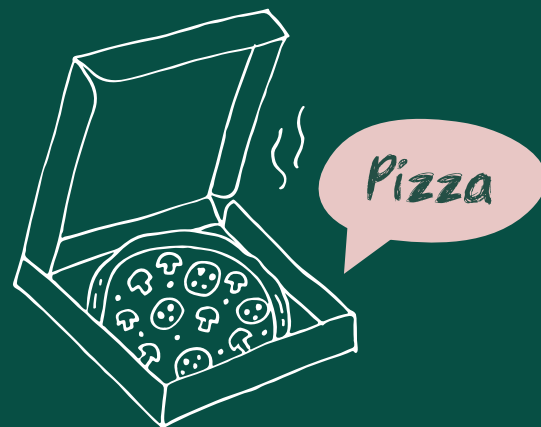
DOMENICA 11:30-15, 17:30-00.30

12.5



allastellabistrot.it

SEGUICI SU



[piz-ze-spe-cia-li]

Farete con i migliori prodotti da noi selezionati nel territorio italiano.

MADDALENA

14.5

Polpa di datterino giallo del Vesuvio, mozzarella di Bufala Campana DOP, dopo cottura fior di capperi, olive kalamata e alici di Cetara.

VIRGINIA

13.5

Polpa di datterino giallo del Vesuvio, mozzarella di Bufala Campana DOP, riccioli di gambero, dopo cottura salsa agli agrumi di Sicilia e menta.

CAMILLA

12.5

Polpa di pomodoro italiano fine, mix di pomodorini conditi, salamino piccante, olive taggiasche, dopo cottura mozzarella di Bufala Campana DOP.

GIULIA

15.5

Polpa di pomodoro italiano fine, polpo cotto a bassa temperatura, mix di pomodorini conditi, dopo cottura olive kalamata e burratina.

VANESSA

12.5

Straccetti di mozzarella fiordilatte, dopo cottura Mortadella Bolognese IGP, burratina, pesto al pistacchio di Bronte e la sua granella.

COSTANZA

9.5

Crema di zucca, straccetti di mozzarella fiordilatte, gorgonzola, dopo cottura prosciutto crudo di Parma 24 mesi e noci.

ALESSIA

13.5

Polpa di datterino giallo del Vesuvio, mozzarella di Bufala Campana DOP, cipolla rossa di tropea caramellata, dopo cottura filetti di tonno in olio EVO e origano in fiore.

MAURIZIA

12

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, trionfo di verdure, salamino piccante, dopo cottura formaggio cremoso alle erbe e noci.

ELISA

14.5

Polpa di pomodoro italiano fine, funghi porcini e Grana Padano in cottura, a seguire dopo cottura porchetta Trevigiana, burrata e lamelle di tartufo in olio EVO.

allastella

[alla-stella] *bistrot*

[take-away-e-de-li-ve-ry]

SERVIZIO DELIVERY
DALLE 19.30 ALLE 21.00

PRENOTAZIONI SU WHATSAPP
O CHIAMANDO IL

0423 21660



