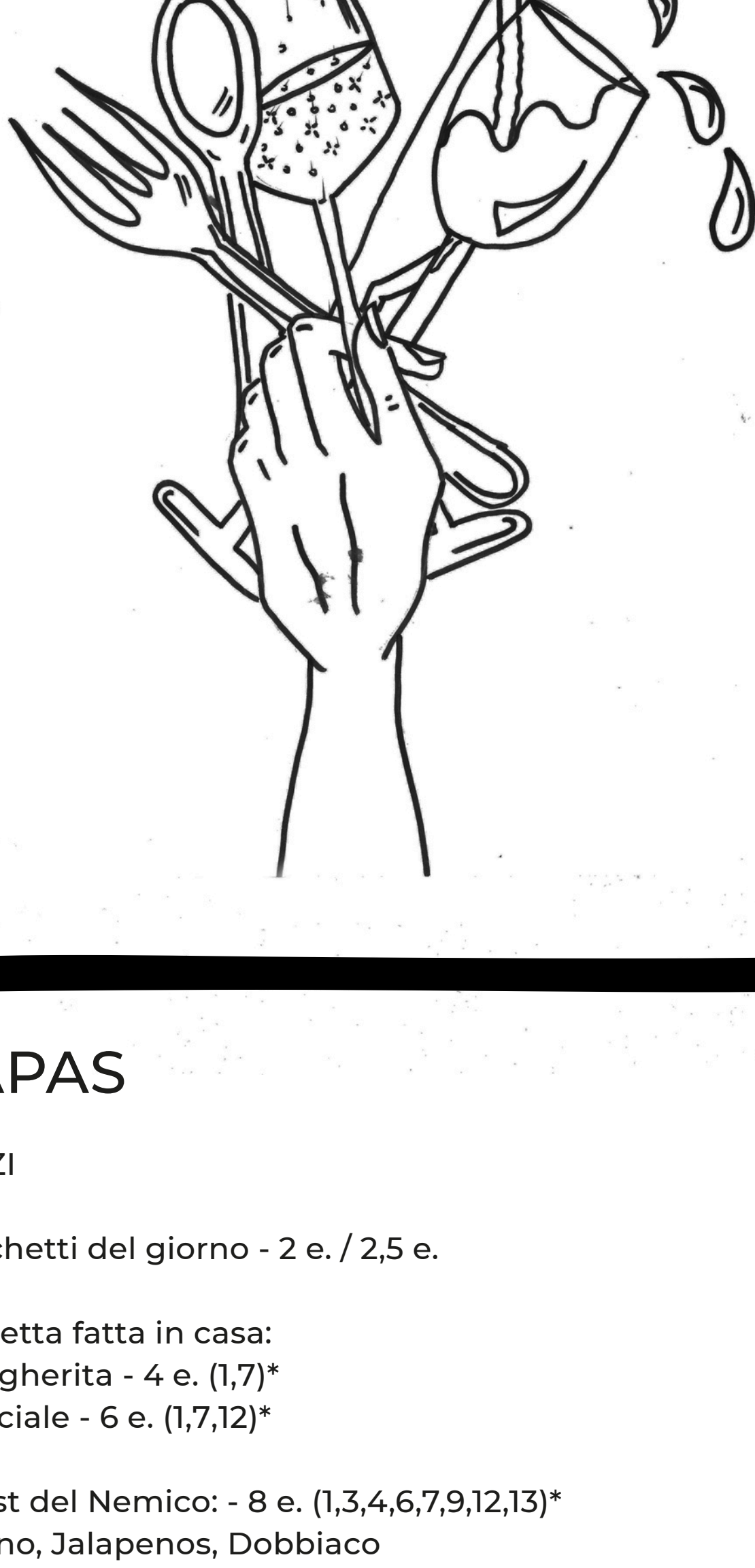


D I NEMICI

scorri il menù!



TAPAS

SFIZI

Cicchetti del giorno - 2 e. / 2,5 e.

Pizzetta fatta in casa:
Margherita - 4 e. (1,7)*
Speciale - 6 e. (1,7,12)*

Toast del Nemico: - 8 e. (1,3,4,6,7,9,12,13)*

Tonno, Jalapenos, Dobbiaco

Pane, burro, marmellata... e speck d'anatra - 10 e. (1,7,12)*

Crostini, burro e acciughe - 12 e. (1,4,7)

Degustazione di Formaggi - 8 e. (7,12)

FRITTI

Gamberi fritti - 7 e. (1,2,6,11)*
con salsa thailandese - 7 e.

Fries con sale all'aglio e rosmarino, - 6 e. (1,2,4)*
salsa al fumo

Pollo fritto, alla Koreana - 8 e. (1,3,6,11)*

Fish and Chips: pesce San Pietro panato, fries - 10 e. (1,2,4)*

PIATTINI

Tortillas con Ragù Bianco - 10 e. (7,1,9,4)*

Bao con arrosto di seitan, cipolla caramellata, alga wakame, salsa bbq - 9 e. (1,11,12)

Ravioli alle Erbette, burro e salvia, fonduta di Comte, noci tostate - 12 e. (1,7,8)*

Humus di Barbabietola, verdure marinate con alga nori - 8 e. (6,9,11)

Terrina di pollo e fagioli in salsa - 10 e. (1,4,7,9,10,12)

Baccalà mantecato, patate al nero di seppia, cipolla caramellata, pomodorino secco - 12 e. (4,7,12)

Tartare di trota marinata, salsa Ponzu, olio di sesamo tostato, cipolla frita e mayo zenzero - 10 e. (1,3,4,6,11)

Tartare di manzo à l'Ancienne, nuvola di riso, mayo wasabi - 11 e. (1,3,4,6,7,10)

DOLCE? Chiedi al personale di sala - 6 e. (1,3,7,8)

*prodotto surgelato

ALLERGENI

I numeri riportati a fianco delle pietanze, indicano la presenza di allergeni. Si prega di avvertire il personale di sala riguardo eventuali allergie od intolleranze.

1) Cereali e derivati ; 2) Crostacei ; 3) Uova ; 4) Pesce ; 5) Arachidi ; 6) Soia ; 7) Latte ; 8) Frutta a guscio ; 9) Sedano ; 10) Senape ; 11) Sesamo ; 12) Anidride Solforosa e solfiti ; 13) Lupini ; 14) Molluschi ;

BIRRE

Pilsner - Jever - 30 cl - 3 e.

Pilsner - Jever - 50 cl - 5,5 e.

IPA - lattina 33 cl - 6,5 e.

Dubble- Rossa Belga - Westmalle - bott 33 cl - 6 e.

APERITIVI

Mezzo di Bassano - 3,5 e.

Vermouth & Soda - 4 e.

Carciofo & Soda - 4 e.

Rabarbaro & Soda - 4 e.

Bitterbarino (Bitter & Soda) - 4 e.

Bitter shakerato - 4 e.

Fusettone (Bitter & Soda al pompelmo) - 5 e.

Americano - 6 e.

Americano Premium - 7 e.

Negroni/Negroni Sbagliato - 8 e.

Boulevardier - 8 e.

Tony (Vermouth, Carciofo, Pompelmo) - 6 e.

Bloody Mary - 9 e.

IL NEMICO

Nemico & Soda (3 oz) - 6 e.

Nemico Negroni (3 oz) - 6 e.

Nemico Perpetuo (1,5 oz) - 5 e.

VERMOUTH

Liscio, Shakerato o Sodato - 4 e.

(Volume Primo / Cocchi / Punt e Mes / Raina n° 1)

MISCELATI

Vodka & tonic/limonata/pompelmo
base 7e. - premium 8,5 e.

Gin & tonic/limonata/pompelmo
base 7e. - premium 8,5 e.

Rum & cola/pompelmo
base 7e. - premium 8,5 e.

Whiskey & cola/the verde/soda
base 7 e. - premium 8,5 e.

COCKTAILS

Moscow/London Mule - 8 e.

Dark n stormy/Mamie Taylor - 8 e.

Paloma - 8 e.

Old Fashioned - 9 e.

Martinez (Old tom, Maraschino, Vermouth) - 9 e.

Bourbon & Lemon - 7 e.

Black russian - 7 e.

ANALCOLICI

Acqua microfiltrata * (naturale/gassata) - 2 e./lt

Molecola - 3,5 e.

Molecola zero - 3,5 e.

Soda al pompelmo - 3,5 e.

Acqua tonica - 3,5 e.

The nero alla pesca - 3,5 e.

The verde al limone - 3,5 e.

Gingerino - 3,5 e.

Aperitivo italiano fruttato - 4 e.

Ginger Beer - 3,5 e.

Lemon Soda - 3,5 e.

Spuma all'arancia rossa - 3,5 e.

Gin tonic analcolico - 7 e.

Spremuta di mela artigianale - 3 e.

CAFFETTERIA

Caffè in moka - 1,5 e.

Tè caldo (the nero, the verde, tisana frutti rossi) - 3 e.

LIQUORI E AMARI

Il Nemico - 4 e.

Loredan della Casa - 3,5 e.

Branca Menta - 3,5 e.

Skinos Mastiha - 4 e.

Hierbas - 3,5 e.

Gabelle - 5 e.

Amaro Dell'Erborista - 4 e.

Amaro del Cilista - 3,5 e.

Amaretto - 3,5 e.

Borghetti - 3,5 e.

Liquirizia Calabro - 3,5 e.

Sambuca Lazzaroni - 3,5 e.

Limoncello - 3,5 e.

Prugna - 3,5 e.

Amaro Brunetti - 3,5 e.

Carciofo - 3,5 e.

Rabarbaro - 3,5 e.

Amaro del ciclista - 3,5 e.

Camporella - 3,5 e.

Amaro di Angostura - 3,5 e.

Amaro Sibilla - 4 e.

Acqua di cedro - 3,5 e.

Tagliatella - 3,5 e.

Chartreuse gialla - 5 e.

Chartreuse verde - 5 e.

GRAPPE

Brunetti Bianca - 4 e.

Brunetti Riserva - 4 e.

* in questo locale abbiamo scelto di servire acqua potabile microfiltrata ai sensi del D.Lgs. 31/2001

"Ooh-oo I heard it through the grapevine"

Dai Nemici - Cittadella



CANTINA NEMICA

Questa non è una carta vini: è una selezione personale in continua evoluzione.

Non include tutte le etichette disponibili in locale, ma raccoglie bottiglie scelte per identità, maturità ed equilibrio.

Troverete vecchie annate, grandi formati, vini selezionati nel tempo e nicchie enologiche, spesso in quantità limitata.

Per esigenze diverse o per una proposta più immediata, il nostro personale è a disposizione.

P.S.: Ci scusiamo per eventuali refusi e mancanze di referenze. Alcune bottiglie sono conservate a temperatura cantina e necessitano di essere refrigerate prima di venire servite.

CHAMPAGNE

Fins – Marie Demets - 2019 - €125

(Chardonnay)

La Pierre aux Larrons – R.H. Coutier - 2016 - €140

(Pinot Nero)

Espirit Voyageur - Gounelle Lassalle - 2020 - €100

(Meunier, Chardonnay, Pinot Nero)

METODO CLASSICO ITALIA

Vespri Metodo Classico – 2021 - Il Ceo - Breganze - €39

(Vespaioia)

ViZeta – Il Moralizzatore - 2022 - Breganze - €42

(Vespaioia)

La Cuvée – Dos dei Caporai - SA - Monte Baldo - €48

(Pinot Nero e Chardonnay)

Garganega - Quintia - 2022 - Colli Euganei - €42

(Garganega)

Zerogri – Tenuta Elvira - 2019 - Colli Berici - €42

(Pinot Grigio macerato)

Torque18 – Dalle Ore - 2023 - Colli Berici - €42

(Durella)

Nature - Facchetti - SA - Franciacorta - €48

(Chardonnay)

24 mesi – Castello di Stefanago - 2021- Oltrepò Pavese - €48

(Pinot Nero)

Nature – Chiara Torti - SA - Oltrepò Pavese - €45

(Pinot Nero)

48 Mesi - Lusenti - 2019 - Colli Piacentini/Oltrepò - €48

(Pinot Nero)

Brut - Haderburg - SA - Alto Adige - €48

(Pinot Nero)

Leonardo – Ferdinando Principiano - 2019 - Alta Langa - €65

(Pinot Nero, Chardonnay)

1000 Bulles - Maison Vevey Albert - 2016 - Valle d'Aosta - €60

(Blanc de Morgex Prié Blanc)

METODO CLASSICO FRANCIA E MONDO

Assemblage – Constance & Valentin - SA - Borgogna - €50

(Chardonnay, Pinot Nero)

Cremant d'Alsace – Zoeller - SA - Alsazia - €42

(Chardonnay)

BIANCHI ITALIA

Bianco del Roccolo – Antica Corte Del Roccolo - 2021 -

Breganze - €55
(Vespaioia e varietà antiche)

Brespa – Il Moralizzatore - 2021 - Breganze - €45

(Vespaioia macerata)

Garganega – La Guglia - 2020 - Colli Berici - €39

(Garganega macerata)

Garganega – Tenuta Elvira - 2016 - Colli Berici - €39

(Garganega macerata)

Mentelibera – Calalta - 2018 - Colline di Bassano/Asolo - €48

(Cuvée a seconda dell'annata)

Mentelibera – Calalta - 2019 - Colline di Bassano/Asolo - €45

(Cuvée a seconda dell'annata)

Mentelibera – Calalta - 2021 - Colline di Bassano/Asolo - €42

(Cuvée a seconda dell'annata)

Ombre d'Ambra – Piali 2021 - Colli Berici - €48

(Garganega macerata)

Turbiana – Filippi - Soave - €45

(Trebiano di Lugana)

Vespri Orange – Il Ceo - 2022 - Breganze - €42

(Vespaioia)

Vigne della Bra – Filippi 2019 - Soave - €48

(Garganega)

Zygo – Basaltica 2020 - Colli Berici - €50

(Garganega macerata)

Bronner – Niedermayr - 2017 - Alto Adige - €52

(Bronner)

Solaris – Niedermayr - 2018 - Alto Adige - €55

(Solaris)

Matre – Danilo Scenna Bio - 2018 - Lazio - €42

(Maturano, Trebbiano)

Radegonda – Aia Delle Monache - 2017 - Campania - €50

(Pallagrello)

Bianca regina – Lusenti - 2016 - Lombardia - €50

(Malvasia di Candia)

Vurgo – Vite Ad Ovest - 2022 - Sicilia - €42

(Catarratto, Grillo)

BIANCHI FRANCIA

Chardonnay Ouille - Overnoy Crinquand - Jura - €55

(Chardonnay)

Oppidum – Yvan Bernard - Jura - €45

(Chardonnay)

Les Ammonites - Buronfosse - 2023 - Jura - €65

(Chardonnay)

Varron Savagnin - Buronfosse - 2023 - Jura - €65

(Savagnin)

Silice Blanc - Maison des Ardoisières - 2024 - Savoia - €45

(Jacquère)

Lo Ceu – Entras - 2022 - Guascogna - €45

(Petit Manseng, Ugni Blanc, Colombard)

BIANCHI DAL MONDO

Gruner Veltliner Riserva – Wimmer Czerny - 2015 - Austria

€50

(Gruner Veltliner)

Kisi – Two Sommeliers - 2022 - Georgia - €48

(Kisi)

(Alter)native – Clemens Busch 2022 - Germania - €55

(Riesling)

Von Blauen Schiefer – Clemens Busch - 2022 - Germania -

€64

(Riesling)

Von Blauen Schiefer – Clemens Busch - 2023 - Germania -

€60

(Riesling)

Von Grauen Schiefer – Clemens Busch - 2022 - Germania -

€52

(Riesling)

Von Roten Schiefer – Clemens Busch - 2022 - Germania - €52

(Riesling)

ROSSI ITALIA

Amarone Classico della Valpolicella – Monte Castelon -

Valpolicella - €80

(Corvina, Rondinella, Molinara)

Amarone della Valpolicella – Gioaia - 2019 - Valpolicella -

€85

(Corvina, Rondinella, Molinara)

Cabaret – Il Moralizzatore 2017 - Breganze - €55

(Cabernet Sauvignon)

Carmenere – Del Rebene 2018 - Colli Berici - €39

(Carmenere)

Groppea – Il Ceo - 2021 - Breganze - €45

(Groppello e Merlot)

Groppea – Il Ceo - 2022 - Breganze - €42

(Groppello e Merlot)

Groppero – Il Moralizzatore - 2021 - Breganze - €48

(Groppello)

Lottai – Indomiti - 2020 - Colli Berici - €42

(Tai Rosso)

Nino Belgio – Polesana - 2018 - Val Belluna - €48

(Pavana)

Piloton – Giocaia - 2020 - Valpolicella - €39

(Merlot, Oseleta, Cabernet Sauvignon)

Rivatonda – Calalta - 2018 - Colli di Bassano/Asolo - €45

(Cabernet Franc, Merlot)

Rospic – Matteo Rigoni - 2019 - Colli Berici - €45

(Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot)

Rospic – Matteo Rigoni - 2020 - Colli Berici - €42

(Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot)

Rosso – Montegoggio - 2020 - Breganze - €52

(Merlot)

Tai – Del Rebene - 2017 - Colli Berici - €40

(Tai)

Urban – Masiero - 2018 - Colli Berici - €32

(Tai, Merlot)

Valpolicella Superiore Ripasso – Monte Castelon - 2020 -

Valpolicella - €45

(Corvina, Molinara, Rondinella)

Valpolicella Superiore – Monte Castelon - 2020 -

Valpolicella - €39

(Corvina, Molinara, Rondinella)

Prologo – De Fermo - 2018 - Abruzzo - €52

(Montepulciano d'Abruzzo)

Blauburgunder – Rielinger - 2022 - Alto Adige - €55

(Pinot Nero)

Il Gallo Canta di Fretta all'Alba Lontana – Aia Delle

Monache - 2019 - Campania - €42

(Casavecchia)

L'Ombra Calma della Quercia – Aia Delle Monache - 2017

- Campania - €52

(Pallagrello nero)

Padre – Cantina di Enza - 2017 - Campania - €45

(Aglianico, Taurasi DOCG)

Padre - Cantina di Enza - 2014 - Campania - €55

(Aglianico, Taurasi DOCG)

Massal – Denis Montanar - 2019 - Friuli Venezia-Giulia -

€52

(Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso)

Merlot – Denis Montanar - 2017 - Friuli Venezia-Giulia -

€58

(Merlot)

Merlot – Paraschos - 2019 - Friuli Venezia-Giulia - €55

(Merlot)

Gumbe di Amirai - Selvadolce - 2019 - Liguria - €55

(Granaccia)

Barbaresco Ancò – Baldissero - 2019 - Piemonte - €70

(Nebbiolo)

Barbaresco – Baldissero - 2019 - Piemonte - €60

(Nebbiolo)

Barbaresco – Baldissero - 2020 - Piemonte - €55

(Nebbiolo)

Barolo – Contrada Di Sorano - 2019 - Piemonte - €50

(Nebbiolo)

Hapax – Daniele Garella - 2017 - Piemonte - €55

(Nebbiolo)

Juan – Daniele Garella - 2017 - Piemonte - €45

(Nebbiolo e altri vitigni del Nord Piemonte)

Numech – Daniele Garella - 2017 - Piemonte - €60

(Nebbiolo in appassimento)

Trun – Daniele Garella - 2017 - Piemonte - €55

(Croatina)

Munjebel – Frank Cornelissen - 2022 - Sicilia - €55

(Nerello Mascalese e Cappuccio)

Il Frappato – Arianna Occhipinti - 2022 - Sicilia - €55

(Frappato)

Le Robbe – Giuseppe Cipolla - 2024 - Sicilia - €55

(Nero d'Avola e Inzolia)

Pirrerà – Edoardo Torres Acosta - 2022 - Sicilia - €55

(Nerello Mascalese)

Versante Nord Rosso – Edoardo Torres Acosta - 2023 - Sicilia

- €45

(Nerello Mascalese e Cappuccio)

Antero Bolgheri – Le Grascete - 2019 - Toscana - €60

(Merlot)

Brunello di Montalcino – Casa Raia - 2019 - Toscana - €80

(Sangiovese)

Chianti Classico Riserva – San Donatino - 2015 - Toscana -

€60

(Sangiovese e vitigni minori)

Chianti Classico Riserva – San Donatino - 2016 - Toscana -

€55

(Sangiovese e vitigni minori)

Pinot Nero – Cuna - 2020 - Toscana - €65

(Pinot Nero)

Sempremai Sorte Sortirà – Cuna - 2018 - Toscana - €65

(Abrostine)

Sempremai Sorte Sortirà – Cuna - 2019 - Toscana - €60

(Abrostine)

Merlot – Pedrotti - 2019 - Trentino - €42

(Merlot)

Rebo – Pedrotti - 2019 - Trentino - €42

(Incrocio massale di Teroldego e Merlot)

Crete Azzurre – Marta Valpiani - 2019 - Emilia Romagna -

€39

(Sangiovese)

Palmieri – Danilo Scenna Bio - 2020 - Lazio - €52

(Lecinaro)

Valpolicella Superiore – Giocaia - 2019 - Veneto - €45

(Corvina, Rondinella, Molinara)

Ghirada Fittiloghe – Giuseppe Cadinu - 2021 - Sardegna -

€65

(Cannonau)

Ghirada Loreto – Giuseppe Cadinu - 2021 - Sardegna - €65

(Cannonau)

ROSSI FRANCIA E DAL MONDO

Vacqueyras Garrigues – Montirius - 2018 - Francia - €50

(Grenache, Syrah)

Le Montea Vielle Vigne - Buronfosse - 2023 - Jura - €55

(Poulsard)

Couvee des Geologues – Lucien Aviet - 2023 - Arbois,

Jura €50

(Trousseau)

Trousseau de Corvees – Tournelle - 2023 - Jura - €80

(Trousseau)

Saperavi – Two Sommeliers - 2018 - Georgia - €50

(Saperavi)

MAGNUM

BIANCHI

Pontaron - Fora Wines - Colli Berici €55

(Garganega)

Le Oche Integrale - Fattoria di San Lorenzo - 2019 -

Toscana €75

(Trebiano, Malvasia)

ROSSI

Pinot Nero – Cuna - 2020 - Toscana - €120

(Pinot Nero)

Bevilo – Casa Raia - 2019 - Montalcino, Toscana - €95

(Sangiovese e vitigni internazionali)

Brunello di Montalcino – Casa Raia - 019 - Toscana - €160

(Sangiovese)

Il Magno – Torelli - 2016 - Piemonte - €100

(Pinot Nero)

Barolo – Contrada Di Sorano - 2019 - Piemonte - €100

(Nebbiolo)

Groppero – Il Moralizzatore - 2022 - Breganze - €85

(Groppello)