

ME



IL FIONCO

RISTORANTE PIZZERIA

NU





**Benvenuti  
al Fionco!**





Il "Fionco" di Onara è legato a una leggenda locale che racconta di un abisso formatosi per inghiottire un arrogante signorotto che non onorò il Signore, nonostante fosse avvertito dalla folla di fedeli e sacerdoti. Questo evento prodigioso lasciò un profondo abisso, conosciuto come "il fionco", segno della potenza divina e della punizione per la superbia. La leggenda del "fionco" di Onara è un racconto tramandato generazione dopo generazione, simbolo del rispetto dovuto verso Dio .

*NB: Per informazioni su ingredienti e allergeni contenuti nei nostri piatti e nelle nostre pizze puoi richiedere la documentazione al personale in servizio.*



PRIVI DI CARNE E DI PESCE



PIZZA BIANCA



CONTIENE ALIMENTI DECONGELATI

# PER INIZIARE

## DRINK ANALCOLICI

VIRGIN PALOMA - 5€

VIRGIN MOJITO - 6€

CORTESINO GINGER ROSSO BIO - 3,5€



## DRINK ALCOLICI

SPRITZ APEROL - 4,5€

SPRITZ CAMPARI - 4,5€

AMERICANO - 6€

ROSEMARY AMERICANO - 7€

HUGO ST. GERMAIN - 5,5€

MOSCOW MULE - 7€

BASIL FIZZ - 7€

# GIN TONIC?

## **GIN TONIC - 6€**

*Con Greenall's Gin e Kinley Tonic*

## **GIN TONIC PREMIUM - 8€**

### **Gin disponibili**

**GIN DRY YOSHI NAMA LITTLE TOKYO**

**45°GIN ARGINTUM-925**

**GIN PIERO**

**GIN BALLOR**

### **Toniche disponibili**

**CORTESE Premium light tonic**

**CORTESE S-cortese Botanic pure tonic**





# Il Ristorante

Quella che vi proponiamo è una cucina semplice, ma dai sapori unici e intensi. Scegliamo esclusivamente ingredienti di prima qualità, per garantirvi sempre gusti e profumi autentici. Ciascuno dei nostri piatti viene preparato al momento e per questo necessita del corretto tempo di preparazione.

Oltre ai piatti presenti nel menù, potete chiedere al nostro staff di indicarvi anche I NOSTRI PIATTI DEL GIORNO, preparati secondo la stagionalità del momento e dedicati a chi ama provare cose nuove! Sempre con diverse proposte, fresche ogni giorno!

COPERTO E SERVIZIO €2,5

## ALLERGENI



pesce



uova



crostacei



glutine  
frumento



senape



soia



molluschi



arachidi



latticini



frutta a  
guscio



sedano



sesamo



solfiti



lupini  
favismo

# ANTIPASTI

## PER INIZIARE

### ASSAGGIO DI CRUDO - 21€ ❄️

2 scampetti, 2 gamberi rossi, 1 noce di capasanta, frutta e coulis al passion fruit



### IL BACCALÀ - 10€

baccalà mantecato della tradizione con frollino alle acciughe e cipolla rossa all'agro



### TARTARE - 8€

la nostra polpa selezionata 50gr, sale, pepe, capperi, acciughe, olive, pomodori, peperoni marinati, salsa olandese e pan croccante



### LA MELANZANA - 8€ VEGANO

Melanzana infornata con la sua caponatina, uvetta, pinoli e bruschettine al rosmarino



## ASPETTANDO INSIEME

piatti studiati per poter essere  
condivisi

### LA MONTANARA - 8pz 16€

pasta di pizza frita con burrata, acciughe del Cantabrico e limone



### LA NONNA - 12€

polpette classiche al sugo con polenta frita croccante (6 polpette e 6 triangolini di polenta frita)



### IL BOCCONCINO - 3pz 6€ | 6pz 10€

pasta di pizza frita, pomodoro, pecorino e basilico



# PRIMI

## CLASSICI

### LA CARBONARA - 16€

spaghettoni Felicetti alla carbonara classica



### IL PACCHERO - 14€ **VEGETARIANO**

pacchè Felicetti al pomodoro, basilico e stracciatella



### LO SPAGHETTONE AL TORCHIO - 20€

spaghettone fresco alle vongole, bottarga e limone



## IL TERRITORIO VISTO DA NOI



### LA BUSARA - 18€ ❄️

tagliolini 40 tuorli, bisque di scampi e scampetti crudi agli agrumi



### I BIGOLI - 15€

bigoli al torchio con ragù di coniglio, finferli e crema all'erborinato



❄️ *CONTIENE ALIMENTI DECONGELATI*

*COPERTO E SERVIZIO €2,5*

# SECONDI

## CARNE



### L'IBERICO - 25€ ❄️

braciolina di suino iberico (260gr), salsa chimichurri, crema di mais dolce e zenzero e millefoglie di patate



### LA TARTARE - 22€

la nostra polpa selezionata 180gr, sale, pepe, capperi, acciughe, olive, pomodori, peperoni marinati, salsa olandese e pan croccante



### IL BECHÈR

#### ENTRECOTE - 28€ 🍷 🍷

300 gr di cuberoll ai ferri con patate e verdure alla griglia

## PESCE

### GRAN FRITTO DEL FIONCO - 22€ ❄️

la nostra visione di fritto misto con pesciolini di paranza, calamari, gamberi e verdure profumate al limone



### IL CALAMARO - 18€ ❄️

calamaro ripieno, creme di verdure estive e stick di patate



## ALLERGENI



pesce



uova



crostacei



glutine  
frumento



senape



soia



molluschi



arachidi



latticini



frutta a  
guscio



sedano



sesamo



solfiti



lupini  
favismo

# VEGAN

## IL VEGANO - 16€ VEGANO

polpettine di quinoa e rape rosse,  
hummus di ceci e maionese vegana



## LE VERDURE

### VERDURE ALLA GRIGLIA - 6€

VEGANO

### PATATE RUSTICHE - 6€

VEGANO

### INSALATA VERDE, CAROTE E POMODORI - 6€ VEGANO

## MORDI E FUGGI



### FIONCO BURGER - 18€

bun artigianale, burger 200gr, Cheddar,  
la nostra salsa tartara, insalata di sedano  
rapa e patate rustiche



CONTIENE ALIMENTI DECONGELATI  
COPERTO E SERVIZIO €2,5

# PIZZE



LE NOSTRE BEST SELLER  
DIVERSAMENTE NAPOLETANE



UN MIX DI FARINE DI ALTISSIMA  
QUALITÀ DEL MOLINO  
BONGIOVANNI CHE VENGONO  
MAESTRALMENTE LAVORATE

## LE PRO

All'impasto di queste pizze vengono dedicate 72 ore tra maturazione e lievitazione.

Grazie alla biga riusciamo a ottenere un cornicione alto e morbido e a garantire alta digeribilità e leggerezza

## LA REGINA DELLE PRO



VERA NAPOLI - 12,5€ 

Polpa e pelato di pomodoro 100% italiano "Oro del Vesuvio", Mozzarella di bufala Campana Dop, Fiordilatte 100% italiano "Mortaretta", basilico, origano, Grana Padano Dop

LA TRADIZIONE  
NON TI BASTA?

TI PROPONIAMO DELLE AGGIUNTE!

Le 5 pizze di seguito hanno come base la VERA NAPOLI

DON VITTORIO - 14,5€

Con l'aggiunta di salamino piccante 100% italiano

DONNA CONCETTA - 16,5€

Con l'aggiunta di filetti di acciughe del Cantabrico

DON FRANCO - 14,5€

Con l'aggiunta di porchetta di Ariccia IGP

DONNA TERESA - 15€

Con l'aggiunta di prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi

DON MATTEO - 14,5€

Con l'aggiunta di salsiccia friulana del Salumificio "Lovison" di Spilimbergo (PN)

LE NOSTRE  
ECCELLENZE

IL POMODORO PELATO  
"ORO DEL VESUVIO" È  
TOP ITALIAN FOOD 2025  
GAMBERO ROSSO



IMPASTO BIGA +3€

IMPASTO AI  
10 CEREALI +2,5€

MOZZARELLA SENZA  
LATTOSIO DISPONIBILE

BURRATINA PUGLIESE  
+3,5€

## LE PRO BIANCHE

 PRIVI DI CARNE E DI PESCE

 PIZZA BIANCA

 CONTIENE ALIMENTI DECONGELATI

### LA CACIO&PEPE - 15€

Fiordilatte 100% italiano, pecorino sardo, pepe nero, cubetti di melanzane fritte, basilico, salsiccia

### LA PISTACCHIOSA - 16€

Fiordilatte 100% italiano, crema e granella di pistacchio alla brontese, burratina pugliese, speck

### LA VESUVIANA - 14€

Fiordilatte 100% italiano, friarielli "Oro del Vesuvio", scamorza affumicata, salsiccia

### DON RUDI - 16€

Fiordilatte 100% italiano, polpette classiche al sugo, melanzane fritte, ricotta affumicata, basilico

### DON ANDREA - 20€

Fiordilatte 100% italiano, tartufo nero di "Savini", porcini, mozzarella di bufala campana, salsiccia

### DONNA SANDRA - 15€

Polpa e pelati di pomodoro 100% italiano "Oro del Vesuvio", stracchino, cipolla caramellata, pomodorini freschi, porchetta di Ariccia IGP

### DON GIUSEPPE - 18€

Polpa e pelati di pomodoro 100% italiano "Oro del Vesuvio", cipolla caramellata, melanzane fritte, pomodorini freschi, mozzarella di bufala campana DOP, origano e basilico

## LE PRO ESCLUSIVE



COPERTO E SERVIZIO €2,5

NB: Per informazioni su ingredienti e allergeni contenuti nei nostri piatti e nelle nostre pizze puoi richiedere la documentazione al personale in servizio.

# PIZZE



## CON IMPASTO CLASSICO



UN MIX DI FARINE DI TIPO "1", "0"  
E "00" DEL MOLINO BONGIOVANNI  
CON 24 ORE DI LIEVITAZIONE

### CAPRICCIOSA - 11€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino, funghi, prosciutto cotto, origano

### LA VENETA - 17€

Mozz. fiordilatte, radicchio di Treviso, porcini, pancetta affumicata, gorgonzola e noci

### NAPOLI ANTICA - 20€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi Pantelleria, olive liguri, pomodorini semi dry, bufala, basilico e origano

### LA FUMÈ - 15€

Mozz. fiordilatte, cipolla di Tropea, speck croccante, peperoni arrostiti, burrata pugliese e origano

### CLAUDIO - 18€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino, porcini, pomodorini semi dry, olive liguri, burrata pugliese, basilico

### CONTADINA - 13€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, peperoni arrostiti, pancetta affumicata, funghi, gorgonzola

### SOFIA - 13€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, burrata pugliese, noci

### CAPRESE - 12€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, pomodorini, mozzarella di bufala campana DOP, origano, basilico

### ESTATE - 14€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma, pomodorini semi dry

### SORRENTO - 13€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino, pomodorini, burrata pugliese, basilico

### VEGETARIANA - 15€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, funghi, carciofi, peperoni, melanzane, radicchio, cipolla di Tropea

### FEDE - 12€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino, melanzane fritte, grana a scaglie, basilico

### LA RUSTICA - 12€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto cotto, salamino, stracchino, cipolla di Tropea

IMPASTO BIGA +3€

IMPASTO AI  
10 CEREALI +2,5€

MOZZARELLA SENZA  
LATTOSIO DISPONIBILE

BURRATINA PUGLIESE  
+3,5€

## CON IMPASTO AI 10 CEREALI

### GIULIA - 13€

Mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, zucchini fritte, lamelle di mandorle, grana a scaglie

### ANNA - 12€

Mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla di Tropea, olive liguri, origano

MIX DI FARINE "00" E "0", FARINA DI FARRO, FARINA DI RISO, FARINA DI MAIS, FARINA DI GRANO SARACENO INTEGRALE, FARINA DI SOIA, FARINA D'ORZO, FARINA DI SEGALE, SEMOLA DI GRANO DURO CON SEMI DI MIGLIO, FIOCCHI D'AVENA E SEMI DI LINO



## IL CALZONE DEL FIONCO

### CALZONE VERACE - 13€

Mozz. fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, scamorza affumicata (salsa di pomodoro a fine cottura)

 PRIVI DI CARNE E DI PESCE

 PIZZA BIANCA

 CONTIENE ALIMENTI DECONGELATI

COPERTO E SERVIZIO €2,5

NB: Per informazioni su ingredienti e allergeni contenuti nei nostri piatti e nelle nostre pizze puoi richiedere la documentazione al personale in servizio.

# BIBITE

## IN BOTTIGLIA

### ACQUA 75 cl - 3,5€

Naturale - Panna

Frizzante - San Pellegrino

### BIBITE IN BOTTIGLIA DI VETRO 33 cl - 4€

Pepsi e Pepsi Zero

7Up

Tonica

Birra Analcolica FORST

## ALLA SPINA

### BIBITE

Pepsi Regular 30 cl - 3,5 €

Pepsi Regular 50 cl - 5 €

Pepsi Zero 30 cl - 3,5 €

Pepsi Zero 50 cl - 5 €

Schweppes Lemon/Orange 30 cl - 3,5 €

Schweppes Lemon/Orange 50 cl - 5 €

The alla pesca e al limone Lipton 30 cl - 3,5 €

The alla pesca e al limone Lipton 50 cl - 5 €

## CAFFETTERIA

CAFFÈ espresso o decaffeinato - 2€

MACCHIATONE - 3€

CAFFÈ CORRETTO - 2,5€

ORZO - 2,5€

CAFFÈ DELLA CASA - 3,5€

# BIRRE



Una birra è buona  
quando è spillata bene!

## È UTILE SAPERE CHE:

—  
La presenza della schiuma serve ad impedire l'ossidazione del prodotto a contatto con l'aria.

—  
La schiuma deve essere "compatta", libera da grosse bolle di CO<sub>2</sub>.

—  
Ogni birra ha il proprio bicchiere, studiato ad hoc per esaltarne tutti gli aromi.

—  
Una birra spinata come si deve, non gonfia la pancia e non fa male alla testa.

A "Il Fionco" si esegue **SOLO** una spillatura **RIGOROSA** perché serviamo una **BUONA BIRRA!**

A "Il Fionco" siamo dei veri appassionati di birra! Per questo motivo, oltre ad eseguire un'attenta selezione dei prodotti da offrire ai nostri clienti, ci impegniamo a servire una birra spillata a regola d'arte.

La birra non è una bibita gassata qualsiasi e non può essere trattata come tale.

**Il nostro staff frequenta dei corsi specifici, teorici e pratici, per imparare a conoscere l'affascinante mondo della birra.**

# BIRRE



## IPA grado alcolico 5,5

**0,30CL - 4€ / 0,50CL - 6,50€**

La nostra IPA si distingue per il suo colore giallo dorato ed una schiuma sottile color crema. Il malto caramellato è appena percepibile e mette in risalto l'aroma superbo del luppolo, la cui selezionata varietà, tra cui Citra e Herkules, ne rende il sapore unico ed esclusivo. La Furstenberg India Pale Ale è una compagna fresca e fruttata.

## Hacker Pschorr

## 1417 grado alcolico 5,3

**0,20CL - 3€ / 0,40CL - 5€**

Dell'Hacker è la prima ricetta originale dalla nascita del birrificio, nel 1417 appunto. Il suo colore è giallo opaco, è torbida, la schiuma è soffice e molto persistente. L'aroma è dolce e leggermente fruttato.

## WEISSE grado alcolico 5,5

**0,30CL - 4€ / 0,50CL - 6,50€**

L'Hacker Weissbier è una birra di frumento tipica bavarese dal colore leggermente ambrato. Gusto leggermente acidulo, particolare è la sua proprietà dissetante. La sua schiuma è molto compatta. Il carattere spumeggiante si rivela nell'aroma fruttato e nella fine schiuma.

## MUNCHNER HELL grado alcolico 5,0

**0,20CL - 3€ / 0,40CL - 5€**

L'esempio più classico delle birre tedesche, quello per cui sono tanto famose e rinomate. Prodotta tramite la ferrea legge della purezza, viene prodotta solo con ingredienti migliori che la rendono inconfondibile; l'aroma fresco e delicato di luppolo e soprattutto le sensazioni che regala in bocca, con i suoi sentori leggeri di malto, lievito e frutta, ne hanno fatto una delle più apprezzate birre a livello internazionale. Sempre fresca ad abboccata, può essere il giusto finale di una calda giornata o l'abbinamento ideale per una pizza o dei formaggi stagionati.



## SALVATOR grado alcolico 7,9

**0,30 L - 4€ - 0,40 L - 6€**

Prodotto di punta della Paulaner fin dal '600, ha un colore ambrato intenso, con venature rustiche; la schiuma è di color caffelatte, morbida e persistente. Il malto si fa sentire con decisione in tutte le fasi della degustazione: dall'aroma di cereale tostato, al gusto di toffee e alcol, per concludere su un finale che, dopo una breve, ispirata nota di luppolo, produce uno squisito e duraturo retrogusto di pane fresco.

**La Trappe**  
TRAPPIST  
Abdij O.L.V. Tatinghoeven

## BLONDE (primavera-autunno) grado alcolico 6,5

**0,33CL - 5€**

Si presenta di colore dorato opalescente con schiuma bianca. Il naso viene accolto da leggeri sentori aspri che richiamano la frutta (banana, pera e pesca), sentori agrumati (arancio), note mielate e lievi sentori speziati dati dal lievito utilizzato. Dal corpo leggero e una buona carbonatazione, si percepiscono al palato note di biscotto, pera, banana e note speziate. Finale secco e retrogusto leggermente amaro.

## TRIPLE (inverno) grado alcolico 8,0

**0,33CL - 5€**

La trappe Triple è l'unica delle sette birre trappiste a non essere d'origine belga ma prodotta nei Paesi Bassi. Birra ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia, dal bel colore biondo dai riflessi aranciati, presenta una schiuma bianca, abbondante, e ben compatta. L'aroma offre dei profumi intensi, splendidamente accompagnati da note malfate. In bocca il gusto è dolce, offre sentori di caramello e zucchero filato, il tutto bilanciato con un finale leggermente amarognolo di luppolo. Come tutte le birre trappiste si accompagna bene con i formaggi stagionati.

## WITTE (estiva) grado alcolico 5,5

**0,33CL - 5€**

La Trappe Witte è l'unica birra bianca al mondo che può fregiarsi del titolo di Birra Trappista. Si mostra con un colore dorato (un po' più carico delle normali Blanche), con un velo di lieviti in sospensione che la rende leggermente torbida. Schiuma bianca candida, a trama medio/fitta e dalla buona persistenza. Sentori olfattivi classici dello stile: cereali, agrumi (scorza d'arancia e limone), spezie (coriandolo) e lievito belga. Con un corpo ed una carbonatazione media, al palato ritroviamo le sensazioni percepite al naso con una leggera finitura acidula. Una birra estremamente fresca e beverina, particolarmente indicata nei periodi caldi con un retrogusto asciutto, leggermente agrumato e finemente amaro/acidulo.



PER QUALSIASI DUBBIO  
SULL'OFFERTA DEL NOSTRO MENU  
RIVOLGITI ALLO STAFF DEL FIONCO



SCANSIONA IL  
QR CODE E VISITA IL  
NOSTRO SITO WEB





## IL FIONCO RISTORANTE PIZZERIA

Via Francesco Baracca n.10  
35019 - Tombolo (PD)

✉ [info@masterplangroup.it](mailto:info@masterplangroup.it)

☎ +39 0497645489

SEGUICI SU  