



Siamo pronti a darti il benvenuto!

ADA2, il Ristorante Pizzeria per Famiglie di Mestrino.

Nel nostro menù rinnovato, abbiamo selezionato i piatti preferiti dei nostri ospiti e aggiunto alcune novità. Inoltre, troverai la nostra proposta tradizionale a base di pesce e i sapori semplici della nostra amata terra partenopea. Non possono mancare le nostre pizze a lunga lievitazione, altamente digeribili, anche integrali. E infine, **VENERE LIGHT**: la regina delle nostre pizze, la prima pizza Scrocchiarella di farina di riso venere di Padova e provincia.

Se hai allergie e/o intolleranze alimentari controlla gli asterischi e vai alla pagina con la lista degli allergeni. Chiedi consiglio al nostro personale. Se cerchi una proposta vegetariana guarda i piatti con la foglia verde. 

Un mondo di attenzioni per i più piccoli

Goditi il tuo pasto in serenità mentre i tuoi bambini giocano e si divertono nella PLAYROOM, ideale per i bimbi fino ai 10 anni. All'interno dello spazio a loro dedicato c'è una straordinaria parete da pasticciare, giochi, colori e fogli per disegnare.

I bambini prima di tutti! La nostra cucina è attrezzata con una corsia preferenziale per preparare prima i pasti dei più piccoli e lasciarli liberi di andare a giocare. Scegli tra le 6 portate del menu bimbi o il menu tutto incluso.

L'accesso alla sala è libero e gratuito. Noi sistemiamo ogni giorno i giochi e i materiali da disegno e cambiamo regolarmente quelli rotti e usurati. A te suggeriamo di dare uno sguardo al tuo piccolo, soprattutto durante le serate libere senza animazione. I giochi sono a disposizione di tutti ma, al termine devono essere lasciati in sala per i bimbi che arriveranno dopo.

Se il tuo piccolo è un neonato nel bagno delle mamme trovi un fasciatoio e, se hai dimenticato qualcosa, trovi anche il necessario per il cambio.

Conosciamo perfettamente le esigenze e i desideri dei più piccoli e siamo pronti a tutto, ma se hai una richiesta particolare chiedi e faremo il possibile per aiutarti.

E ora, non ci resta che augurarti buon appetito!

Antonello e Mario Amatruda



*Allergie e intolleranze alimentari

Qui ti segnaliamo le principali fonti di intolleranze alimentari e allergie.

Se hai allergie e/o intolleranze alimentari informaci, oppure chiedi informazioni sulla preparazione delle pietanze e sulle bevande. Sapremo aiutarti a scegliere al meglio.

1. Cereali contenente glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, ecc...
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Tutte le pizze contengono lievito naturale di farina di grano tenero "0" in polvere.



Menù Bimbi

Euro

PENNETTE AL NATURALE

Al burro o all'olio di oliva *1-7

3,00

GNOCHETTI AL POMODORO *1-3

5,00

BABY HAMBURGER

Servito con patatine fritte[°] *1

8,00

BASTONCINI DI MERLUZZO

Serviti con patatine fritte[°] *1

8,00

PIZZA KID MARGHERITA

3,00

PIZZA KID CON WURSTEL

4,00

[°]Prodotto surgelato

SPECIALE MENU BIMBI TUTTO INCLUSO

**1 portata a scelta + bibita + gelato
10,00 Euro**

Le Pizze Speciali

Euro

GIRO PIZZA AL TAGLIERE (min. 2 persone)	10,00
AI GAMBERETTI Pomodoro, mozzarella, gamberetti° *2-7	8,00
 ALESSANDRA Pomodoro, bufala, pomodori secchi *7	8,00
ARIANNA Pomodoro, mozzarella, olive, pomodoro fresco, tonno *4-7	7,50
BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, salame, acciughe *4-7	7,50
CALZONE FURORE Pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, salame piccante *7	7,50
 CINZIA - base bianca Mozzarella, carote, mais, stracchino, zucchine *7	7,50
CRISTINA Panino con bufala, crudo, pomodori *7	7,50
ELENA Pomodoro, mozzarella, pomodorini, provola affumicata, melanzane, speck *7	7,50
ELISABETTA Panino con provola, speck, stracchino, rucola *7	7,50
FEDERICA Pomodoro, mozzarella, peperoni, calamari fritti° *1-7	11,00
GIORGIA Bufala, pomodorini, pomodoro *7	8,00
MANUELA Pomodoro, mozzarella, fontina, grana, pancetta *7	7,50

Aggiunte 1,00 Euro - Coperto 2,00 Euro

°Prodotto surgelato

Le Pizze Speciali

Euro

MARTINA Pomodoro, pomodoro fresco, gamberetti ^o , salamino, grana *2-7	8,50
MESSICANA Pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, peperoncino, pancetta *7	7,50
PANUOZZO MEDIEVALE	8,00
CALZOPIZZA	10,00
 MICHELA - base bianca Gorgonzola, mozzarella, pepe verde, noci *7-8	7,50
 MIMOSA - base bianca Mozzarella, stracchino, rucola, mais *7	7,50
 MONICA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mele *7	7,50
 PAOLETTA Pomodoro, stracchino, rucola *7	7,50
 PATRIZIA - base bianca Quattro formaggi, pere, mozzarella *7	7,50
ROBERTA Pomodoro, pomodorini, brie, speck, chiodini, mozzarella *7	7,50
ROSA Pomodoro, mozzarella, roast-beef, insalata verde, salsa rosa *3-7	7,50
SERENA Pomodoro, mozzarella, salamino, panna, asparagi *7	7,50
SFIZIOSA - base bianca Mozzarella, peperoni, salsiccia, insalata *7	7,50

Aggiunte 1,00 Euro - Coperto 2,00 Euro

^oProdotto surgelato



Le Pizze Speciali

Euro

SISSI

7,50

Focaccia: insalata verde, mozzarella, pomodorini, olive, tonno *4-7

STEFANIA

7,50

Pomodoro fresco, stracchino, prosciutto crudo, pomodoro *7

TITTI

6,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia *7



VERONICA

6,50

Pomodoro, mozzarella, rucola, radicchio *7

VIVA - base bianca

10,00

Bufala, asiago, asparagi, gorgonzola, pomodorini, lardo, crudo *7

NANDO - base bianca

10,00

Mozzarella, provala, porcini, pancetta *7

PIZZA INTEGRALE + 1,00 Euro

PIZZA BATTUTA + 2,00 Euro

Aggiunte 1,00 Euro - Coperto 2,00 Euro

La prima pizza Scrocchiarella di **farina di riso venere** di Padova e provincia:



Venere Light



La pizza ad altissima digeribilità, soffice dentro e croccante all'esterno.

- Lavorazione con l'80% di acqua
- Doppia lenta lievitazione
- Doppia cottura

Ingredienti impasto Pizza Scrocchiarella Venere Light: farina di grano tenero tipo '0', farina di riso Venere (10%), lievito naturale di farina di grano tenero tipo '0' in polvere, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.



La Pizza Scrocchiarella

Euro

Pizza al metro, con impasto contenente lievito madre, leggero, altamente digeribile.
Croccante fuori e morbida dentro.

Impasto anche di farina di riso venere: **VENERE LIGHT**.

GIRO SCROCCHIARELLA	12,00 a persona
AGEROLA - base bianca Friarielli, provola, salsiccia *7	9,00 25 cm
MADE IN SUD Stracciatella, pomodorini, prosciutto crudo *7	9,00 25 cm
COSTIERA - base bianca Zucchine trifolate, mozzarella, pancetta, stracchino *7	9,00 25 cm
SORRENTO Melanzane fritte, provola, salamino, mozzarella *7	9,00 25 cm
TRAMONTI Mozzarella, scarole, gorgonzola, acciughe *4-7	9,00 25 cm

Ingredienti impasto Pizza Scrocchiarella: farina di grano tenero tipo '0', lievito naturale di farina di grano tenero tipo '0' in polvere, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

Sceglila nei gusti che preferisci. Il prezzo varia + 1,00 Euro ogni 25 cm a partire dal prezzo del gusto scelto.
Coperto 2,00 Euro

PIZZA VENERE LIGHT RUSTICA

NOVITA'



VENERE LIGHT diventa RUSTICA con farina di segale, d'orzo e d'avena, semi di sesamo e semi di lino.

Ingredienti dell'impasto: farina di grano tenero tipo '00', lievito naturale di farina di grano tenero tipo '0' in polvere, semi di girasole, farina di segale tipo '2', semi di sesamo, semi di lino, farina di fiocchi d'orzo, farina di fiocchi d'avena, lievito naturale di farina di grano integrale in polvere, farina di orzo maltato, farina di grano tenero maltato, agenti di trattamento della farina E300 (acido ascorbico), amilasi.

Sceglila nei gusti che preferisci dal menù delle pizze tradizionali. Il prezzo varia + 1,00 Euro a partire dal prezzo del gusto scelto.

Coperto 2,00 Euro

PIZZA AROMATICA

La pizza rotonda speziata

NOVITA'



La pizza leggera, fresca e super digeribile. Impasto con:

- Zenzero
- Curcuma e
- Semi di papavero

Ingredienti dell'impasto: farina di grano tenero tipo '1', farina di grano tenero tipo '0', semi di papavero, spezie (zenzero, curcuma, paprika), estratto di malto (orzo, mais), pasta acida essicata di grano tenero, destrosio, farina di grano tenero maltato agente di trattamento della farina: E300, alfa, amilasi. *1-11

Sceglila nei gusti che preferisci dal menù delle pizze tradizionali. Il prezzo varia + 1,00 Euro a partire dal prezzo del gusto scelto.

Coperto 2,00 Euro

Le Pizze Tradizionali

Euro

ADA2 Specialità della casa	8,00
 ASPARAGI Pomodoro, mozzarella, asparagi	6,00
CALZONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni, salamino piccante	6,50
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni, salamino piccante	6,50
 CYNAR Pomodoro, mozzarella, carciofi	6,00
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante	5,50
 ESTATE Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, grana, basilico	6,50
 FUNGHI Pomodoro, mozzarella, funghi	5,50
FRUTTI DI MARE Pomodoro, frutti di mare ^o , prezzemolo, olio	10,00
 MARINARA Pomodoro, aglio, origano	3,50
 MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	4,00
 MELANZANE Pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia	5,50
 MELANZANE E ZUCCHINE Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine	6,00

Aggiunte 1,00 Euro - Coperto 2,00 Euro

^oProdotto surgelato

Le Pizze Tradizionali

Euro

NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe *4-7

6,00

OCCHIO DI BUE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uova *3-7

6,50



OLIVE

Pomodoro, mozzarella, olive *7

6,00

PATATE E PORCHETTA

Pomodoro, mozzarella, patate, porchetta *7

7,50



PEPERONI

Pomodoro, mozzarella, peperoni *7

5,50



PORCINI

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini *7

6,00



PATATE

Pomodoro, mozzarella, patate *7

5,50

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto *7

5,50

PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo *7

6,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi *7

5,50



QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, misto di formaggi, mozzarella *7

6,50

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni *7

6,50



RUCOLA E GRANA

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie *7

6,50

RUSTICA

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo *3-7

7,00

Aggiunte 1,00 Euro - Coperto 2,00 Euro



Le Pizze Tradizionali

Euro

 ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe *4-7	5,50
SPECK E ASPARAGI Pomodoro, mozzarella, speck, asparagi *7	7,50
 SPINACI E RICOTTA Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta *7	6,00
TONNO Pomodoro, mozzarella, tonno *4-7	6,00
 TREVISANA Pomodoro, mozzarella, radicchio trevigiano *7	6,00
 VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione *7	6,00
VIENNESE Pomodoro, mozzarella, wurstel *7	5,50
ZINGARA Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive, peperoni *7	6,50

Aggiunte 1,00 Euro - Coperto 2,00 Euro



Menù di pesce ADA2

30,00 Euro



2 ANTIPASTI



2 PRIMI



2 SECONDI



SORBETTO O DOLCE



VINO



ACQUA



CAFFÈ

Chiedi al nostro personale i piatti del giorno - Coperto 2,00 Euro

Il Piatto Forte

*

Euro



ZUPPA DI PESCE

23,00

*2-4-9-12-14

Servita in padella con:

- Cozze
- Vongole
- Calamari[◦]
- Seppioline[◦]
- Gamberetti[◦]
- Pescato del giorno



PAELLA**

15,00

2-4-9

Servita in padella con:

- Riso
- Pollo
- Maiale
- Cozze
- Calamari[◦]
- Gamberi[◦]
- Verdure
- Pomodoro

**Alcuni ingredienti potrebbero variare in base alla disponibilità. - Coperto 2,00 Euro

[◦]Prodotto surgelato

Il Piatto del Giorno

*

TORTELLONI RIPIENI ALLE CAPESANTE[°]

*1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-12-14



Gustoso primo piatto di pasta ripiena fatto in casa.

Tortelloni giganti con ripieno di capesante profumate al prezzemolo.

Euro 16,00

Coperto 2,00 Euro

[°]Prodotto surgelato

Il Piatto del Giorno

*

LA FRITTURA DI PARANZA[°]

*1-2-4-14



Sfiziosa frittura mista di pesce di piccolo taglio: alici, merluzzetti, soglioline, triglie*

Frittura di paranza croccante

Euro 16,00

*La composizione del piatto dipende dal pescato disponibile. Coperto 2,00 Euro

[°]Prodotto surgelato

La Cucina

Euro

ANTIPASTI DI PESCE

Giro di antipasti ^o *1-2-4-7-14	22,00
Vassoio del pescatore ^o *1-2-4-7-14	15,00
Tartare di tonno ^o *4	10,00
Cocktail di gamberetti ^o *2-3	10,00
Pepata di cozze *14	9,00
Polpette di tonno *1-3-4-9	9,00
Alici impanate con provola *1-3-4-7	9,00

ANTIPASTI

Tagliere di bufala *7	10,00
Bresaola con rucola e grana *7	8,00
Mozzarella di bufala D.O.C. *7	5,00
Crostoni con lardo e formaggio *1-7	8,00

IL PIATTO FORTE

Paella ^o *2-4-9-12-14	15,00
Zuppa di pesce *2-4-9-12-14	23,00

PRIMI DI PESCE

Gnocchi Ada *1-3-4-7-12	12,00
Scialatielli ai frutti di mare *1-2-3-4-7-12-14	12,00
Tagliolini neri alle capesante ^o *1-3-14	12,00
Spaghetti alla scogliera *1-2-12-14	13,00
Spaghetti alle vongole in bianco *1-12-14	11,00
Gnocchi alla Sciacchitana ^o *1-3-4-12	12,00
Linguine gamberi ^o e zucchine *1-2-12	14,00

PRIMI

Spaghetti cacio e pepe *1-7	8,00
Penne con pomodorini e bufala *1-7	9,00
Gnocchi alla Sorrentina *1-3-7	8,00
Penne gorgonzola e speck *1-7	8,00

Coperto 2,00 Euro

^oContiene prodotto surgelato

La Cucina

Euro

SECONDI DI PESCE

Pescato al forno (branzino, ombrina, orata, rombo, soaso) *4-9-12	18,00
Tagliata di tonno° *4-11	17,00
Grigliata della casa° *2-4-14	16,00
Frittura di pesce misto° *1-2-4-14	14,00
Frittura ADA2° *1-2-4-14	17,00
Pesce spada alla greca *1-4-12	16,00
Baccalà fritto° *1-4	14,00
Scampi e gamberoni ai ferri° *2	19,00

SECONDI DI CARNE

Grigliata mista	17,00
Tagliata di manzo con rucola	17,00
Tagliata di cavallo	15,00
Costata di manzo ai ferri	17,00
Braciola di maiale	11,00
Cotoletta alla milanese° *1-3	11,00

Ogni secondo è servito con un contorno a scelta tra: verdure alla griglia, insalata mista o patate.

LE NOSTRE INSALATONE

Insalata Bufalata	11,00
prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodori, olive *7	
Insalata Capricciosa	7,50
insalata, carote, finocchi, carciofi, sedano, mais, porchetta *1-7-9	
Insalata Genovese	12,00
Fagiolini, pomodori, cipolla, gamberetti, tonno, seppie, piovra *2-4	
Insalata Nizzarda	7,50
Fagiolini, pomodori, cetrioli, peperoni, patate, uova, olive *3	
Insalatona di tutto un po' *1-4-7	7,50

Coperto 2,00 Euro

°Prodotto surgelato

Dessert

*

Euro

I nostri dolci sono tutti fatti in casa da noi. Ogni giorno hai una scelta diversa tra pastiera napoletana, tiramisù, millefoglie, panna cotta, crostate. Chiedi al nostro personale i dolci di oggi.



Dolci fatti in casa	4,00
Fragole - solo in stagione	4,00
Macedonia	4,00
Tartufo bianco	4,00
Tartufo nero	4,00
Sorbetto al limone	3,00

I dolci di produzione propria contengono i seguenti allergeni 1-3-7-8-12

Coperto 2,00 Euro



Le Bevande

Euro

VINO

Vino bianco frizzante

1lt	8,00
0,5 lt	4,00

Vino bianco e rosso della casa

1 lt	8,00
0,5 lt	4,00

Rabosello

1 lt	8,00
0,5 lt	4,00

Vino in bottiglia servito al calice

3,50

BIRRA ALLA SPINA

Piccola	2,50
Media	5,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

Weizen	5,00
Analcolica	4,00

BIBITE ALLA SPINA

Piccola	2,50
Media	4,50
Bibite in lattina	2,50

Acqua minerale

1 lt	2,50
0,5 lt	1,50



Birra Artigianale Salgaro

Euro

Artigiani Veneti della Birra

NEW ENGLAND - Stile Light IPA Grado alcolico 3,8

50 cl 6,00

Birra non filtrata, non pastorizzata. Note profumate di agrumi provenienti dal luppolo americano citra. Ottima come aperitivo, si abbina perfettamente con pietanze dal sapore corposo e deciso.

ROSSA INTRIGANTE - Stile Bock/ English ALE / Belgian ALE Grado alcolico 4,9

50 cl 6,00

Birra doppio malto dal colore rosso rubino. Schiuma cremosa e persistente dai profumi speziati. Al palato le dolci note dei malti caramello ben bilanciate da un piacevole amaro. Retrogusto lievemente speziato. Si abbina particolarmente bene con affettati o carni saporite.

NOTTE BIANCA

50 cl 6,00

Birra chiara stile blanche di colore giallo paglierino lattescente. Al naso profumi di coriandolo e arancia amara, in bocca sapori di crosta di pane. L'equilibrata luppolatura e la leggera nota speziata finale la rendono profumata e piacevolmente rinfrescante.

Menu fisso a pranzo

*



Menu pranzo completo a prezzo fisso. Ogni giorno portate diverse. Il menu include:

- Primo
- Secondo
- Contorno
- Acqua e
- Caffè