

*Ristorante Pizzeria*  
***Parco di Limana***



*Via Coi, 88 - Limana*

*0437 970876*

*chiuso il lunedì*



*consigliato su TripAdvisor*

---



**PARCO DI LIMANA**

## **Benvenuti,**

il nostro locale, circondato dal verde dei *Coi di Navasa* e dalla maestosità delle *Prealpi*, regala un' incantevole vista sulla *Valbelluna*.

Desideriamo offrirvi dei momenti di tranquillità e gioiosa convivialità; assaporando le pietanze della nostra tradizione ed una pizza all'italiana di grande personalità.

### *Allergie e Intolleranze*

Gentili ospiti, per conoscere gli ingredienti allergenici presenti nelle nostre pietanze e bevande, potete richiedere il prontuario degli allergeni.

Il nostro personale è preparato per consigliarvi nel migliore dei modi.



*Ristorante Pizzeria PARCO DI LIMANA*



## PARCO DI LIMANA

### La Pizzeria

Due forni rotanti con cottura rigorosamente a legna, farine scelte e prodotti di qualità ci permettono di ottenere una pizza sottile, croccante e gustosa.  
Con una lunga lievitazione naturale e genuine farciture vogliamo proporvi un prodotto sorprendentemente digeribile.

Oltre all'impasto classico potrete ordinare la vostra pizza:

- **Con farina INTEGRALE** *maggiorazione 1,00 €*

Farina biologica poco raffinata con l'elevato contenuto di fibra della crusca e del grano.  
Dall'alto potere benefico, abbassa il colesterolo ed apporta le vitamine necessarie alla corretta regolarità digestiva.  
**Sapore:** intenso - **Consistenza:** croccante fuori e morbida dentro.  
**Note:** impasto sconsigliato per pizze battute, calzoni o rotolini.

- **Con farina di KAMUT** *maggiorazione 1,50 €*

Farina rigorosamente biologica e non raffinata; proviene da un grano di origine Egiziana mai ibridato né modificato. Il suo alto valore nutrizionale, le proteine gli amminoacidi e le vitamine, la rendono gustosa e digeribile.  
**Sapore:** deciso e marcato - **Consistenza:** compatta e croccante.  
**Note:** impasto sconsigliato per pizze battute, calzoni o rotolini.

- **Con farina SENZA GLUTINE** *maggiorazione 1,50 €*

Farina di provenienza tedesca; garantita e certificata.  
La sua lavorazione dedicata e la cottura in teglie rialzate in forno a legna garantiscono la massima sicurezza, per evitare la contaminazione.  
**Sapore:** persistente - **Consistenza:** friabile.

**Note:** il simbolo  nel listino indica gli ingredienti privi di glutine.

Qualsiasi pizza in menù può essere eseguita:

- **BATTUTA** *maggiorazione 3,50 €*

L'impasto viene steso di più, ad ottenere una pizza più croccante e sottile.

- **DOPPIA PASTA** *maggiorazione 1,00 €*

Se amate la pizza più alta e morbida.

- Pizza Piccola *riduzione 0,30 €*

- Aggiunte *maggiorazione 1,00/3,00 €*





## PARCO DI LIMANA

### *Pizze Speciali*



 <b>Golosa</b>	pomodoro, origano, burrata campana DOP, crudo, rucola	11,00 €
<b>Bud Spencer</b>	pomodoro, mozz., origano, fagioli, cipolla, pancetta in cottura, peperoncino	9,00 €
<b>Ceresera</b>	mozzarella, origano, crema di zucca, radicchio di Treviso, pastin	8,50 €
<b>Genovese</b>	mozzarella, origano, gorgonzola, patate lesse, pesto al basilico	8,50 €
<b>Ligure</b>	pomodoro, origano, bufala campana DOP, pomodorini, pesto al basilico	9,00 €
<b>Lombarda</b>	pomodoro, origano, stracchino, salamino piccante	7,80 €
 <b>Toscana</b>	mozzarella, origano, stracchino, prosciutto cotto, zucchine grigliate	8,50 €
<b>Parco</b>	pomodoro, mozzarella, origano e... fantasia del pizzaiolo!	10,50 €
 <b>Bismark</b>	pomodoro, mozzarella, origano, uovo in cottura, asparagi verdi	7,50 €
<b>Bolognese</b>	pomodoro, mozzarella, origano, patate lesse, mortadella	8,00 €
<b>Boscaiola</b>	pomodoro, mozzarella, origano, funghi misto bosco, speck	9,50 €
 <b>Campagnola</b>	pomodoro, mozzarella, origano, pomodorini, ricotta affumicata	7,50 €
 <b>Contadina</b>	pomodoro, mozzarella, origano, radicchio, formaggio schiz	8,80 €
 <b>Fresca</b>	pomodoro, bufala campana DOP, origano, pomodorini, rucola	9,30 €
 <b>Italia</b>	pomodoro, mozzarella, origano, spinaci, pomodorini, ricotta fresca	8,00 €
<b>Malga Van</b>	pomodoro, mozzarella, origano, funghi porcini, ricotta affumicata	8,80 €
 <b>Mediterranea</b>	pomodoro, mozzarella, origano, cipolla, ricotta fresca, rucola	8,00 €
 <b>Ricky</b>	pomodoro, mozzarella, origano, gamberetti, radicchio	9,00 €
 <b>Rustica</b>	pomodoro, mozzarella, origano, bresaola, rucola, scaglie di grana	9,80 €
<b>Tex Willer</b>	pomodoro, mozzarella, origano, brie, mais, sfilacci di cavallo	9,50 €

 = *ingredienti senza glutine*










## PARCO DI LIMANA

### *Pizze Bianche*

 <b>Biancaneve</b>	mozzarella, origano, stracchino, carciofi, noci	9,00 €
<b>Furia</b>	mozzarella, origano, rucola, sfilacci di cavallo	8,00 €
<b>Isolde</b>	mozzarella, origano, gorgonzola, pastin	8,80 €
<b>Navasa</b>	mozzarella, origano, mais, pastin, zucchine	8,80 €
 <b>Tita</b>	mozzarella, origano, gorgonzola, salamino piccante, rucola	9,00 €
<b>Toni</b>	mozzarella, origano, zucca, funghi chiodini, ricotta affumicata	8,80 €
<b>Trentina</b>	mozzarella, origano, funghi chiodini, ricotta fresca, speck	9,50 €

### *Pizze Classiche*

<b>Brie e Speck</b>	pomodoro, mozzarella, origano, brie, speck	9,00 €
 <b>Bufala</b>	pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, origano	8,00 €
 <b>Quattro formaggi</b>	pomodoro, mozzarella, origano, emmenthal, gorgonzola, sile, tilsiter	8,80 €
 <b>Anita</b>	pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, funghi, peperoni	8,00 €
 <b>Quattro stagioni</b>	pom., mozz., origano, prosciutto, funghi, carciofi, pomodoro fresco	8,30 €
 <b>Capricciosa</b>	pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto, funghi, carciofi, olive	8,80 €
 <b>Zingara</b>	pomodoro, mozzarella, origano, peperoni, olive, capperi, funghi	8,50 €
 <b>Tonno e Cipolla</b>	pomodoro, mozzarella, origano, tonno, cipolla	7,30 €
<b>Frutti di Mare *</b>	pomodoro, mozzarella, origano, frutti di mare	9,00 €

 = ingredienti senza glutine

\* = in caso di necessità si utilizzano prodotti surgelati



## PARCO DI LIMANA

 <b>Marinara</b>	pomodoro, aglio, origano	4,50 €
 <b>Margherita</b>	pomodoro, mozzarella, origano	5,00 €
 <b>Salamino</b>	pomodoro, mozzarella, origano, salamino piccante	6,50 €
 <b>Viennese</b>	pomodoro, mozzarella, origano, wurstel	6,30 €
 <b>Romana</b>	pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, capperi	6,50 €
 <b>Diavola</b>	pomodoro, mozzarella, origano, salamino, capperi	7,00 €
 <b>Siciliana</b>	pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, capperi, olive nere	7,50 €
 <b>Puttanesca</b>	pomodoro, mozzarella, origano, tonno, olive, capperi	7,50 €
 <b>Porcini</b>	pomodoro, mozzarella, origano, funghi porcini	8,00 €
 <b>Prosciutto Funghi</b>	pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto cotto, funghi	6,80 €
 <b>Verdure</b>	pom, mozz., origano, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, spinaci *	8,50 €
 <b>Asparagi</b>	pomodoro, mozzarella, origano, asparagi verdi	7,30 €
 <b>Radicchio</b>	pomodoro, mozzarella, origano, radicchio di Treviso di stagione	8,00/9,00 €
 <b>Primavera</b>	pom., mozz., origano, pomodoro a fette, Grana Padano in cottura	7,80 €
 <b>Ricotta e spinaci</b>	pomodoro, mozzarella, origano, ricotta fresca, spinaci *	7,50 €
<b>Patate</b>	pomodoro, mozzarella, origano, patate fritte	6,30 €
<b>Patate e Porchetta</b>	pomodoro, mozzarella, origano, patate fritte, porchetta, bovis	8,00 €
<b>Patate e Prosciutto</b>	pomodoro, mozzarella, origano, patate fritte, prosciutto cotto	7,00 €
<b>Patate e Wurstel</b>	pomodoro, mozzarella, origano, patate fritte, wurstel	7,00 €
 <b>Tirolese</b>	pomodoro, mozzarella, origano, patate lesse, wurstel	7,30 €

 = ingredienti senza glutine

\* = in caso di necessità si utilizzano prodotti surgelati



## PARCO DI LIMANA

### *non solo pizze...*



<b>Calzone</b>	richiuso a mezzaluna; pom., mozz., origano, prosciutto cotto, funghi	7,00 €
<b>Crostino</b>	con pane da toast; pom., mozz., origano, prosciutto cotto, funghi	6,50 €

### *Rotolini*

<b>Delicato</b>	pomodoro, mozzarella, origano, prosciutto cotto, spinaci	8,00 €
<b>Goloso</b>	pomodoro, mozzarella, origano, zucchine, formaggio schiz	8,30 €
<b>Saporito</b>	mozzarella, origano, gorgonzola, noci	8,00 €
<b>Tricolore</b>	mozzarella, origano, brie, salamino piccante, rucola	8,30 €

### *Focacce*

*impasto base della pizza; tutti gli ingredienti vengono aggiunti dopo cottura*

<b>Bomba</b>	mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro a fette, porchetta, bovis	8,80 €
<b>Dei Coi</b>	mozzarella di bufala campana DOP, zucchine grigliate, sfilacci di cavallo	8,80 €
 <b>Light</b>	mozzarella di bufala campana DOP, mais, pomodorini, tonno	8,80 €
 <b>Parigina</b>	mozzarella di bufala campana DOP, rucola, prosciutto crudo	8,80 €

### *Tostoni*

<b>Classico</b>	formaggio, prosciutto cotto	4,50 €
<b>Farcito</b>	formaggio, prosciutto cotto, carciofi, funghi	5,50 €
<b>Vegetariano</b>	formaggio, verdure grigliate	6,00 €

### *Bruschette*

<b>Amalfi</b>	pomodoro fresco, olio, aglio	4,00 €
<b>Cortina</b>	pomodoro fresco, funghi porcini, speck	6,00 €
<b>Venezia</b>	pomodoro fresco, brie, peperoni	6,00 €

 = *ingredienti senza glutine*



**PARCO DI LIMANA**

## **Il Ristorante**

Le nostre radici ci legano a questo territorio, ai doni della natura e del bosco, che rappresentiamo con una cucina tradizionale e spontanea.

Partiamo dai sapori robusti e decisi della selvaggina e della carne nostrana, passiamo per la freschezza del mare, i colori dell'orto e la ricercatezza dei prodotti locali; per accompagnarvi sempre, con mano esperta, in una piacevole esperienza culinaria.

### ***Piatti Locali***

<b><i>Antipasto Bellunese:</i></b> salame nostrano e formaggi misti della Valbelluna	9,00 €
Tagliatelle al capriolo	10,00 €
Gnocchi di patate di Cesiomaggiore fatti in casa con <b><i>puina</i></b> - ricotta affumicata	8,00 €
Zuppa di trippa	8,00 €
Cervo con polenta di mais	12,50 €
<b><i>Pastin</i></b> alla piastra - macinato di carne nostrana speziato - con polenta di mais	10,50 €
<b><i>Piatto Dei Coi:</i></b> schiz, polenta di mais e funghi nostrani	13,00 €










## PARCO DI LIMANA






### *Per stuzzicare*

Crocchette di patate	4,00 €
Mozzarelline impanate	5,50 €
Olive ascolane	5,50 €
Verdure pastellate	5,00 €



### *Antipasti*

Antipasto misto del Parco	crudo, porchetta, speck, formaggio, sottaceti	9,50 €
 Cocktail di gamberetti	gamberetti, salsa rosa	8,00 €
 Gamberetti al limone		7,00 €
 Bresaola	con rucola e scaglie di Grana Padano	8,50 €

### *Insalatone*

 Adriatica	Insalata di stagione, tonno, pomodorini, mozzarella	8,00 €
 Dolomiti	Insalata di stagione, rucola, pomodoro, brie, speck	8,50 €
 Estate	Insalata di stagione, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala	8,50 €
 Leggera	Insalata di stagione, rucola, porcini, gamberetti	8,50 €
 Salade du chef	Insalata, peperoni, pomodoro, mais, olive, mozzarella	8,00 €

### *Piatti freddi*

 Caprese	mozzarella di bufala DOP, pomodoro fresco	8,50 €
 Crudo e melone	(in stagione)	8,00 €

 = ingredienti senza glutine



## PARCO DI LIMANA

---

### *Primi piatti*

Tagliatelle al capriolo	10,00 €
Tagliatelle con funghi e speck	9,50 €
Zuppa di trippa	8,00 €
Orecchiette con pomodorini e ricotta affumicata	8,50 €
Tagliolini con pomodoro, rucola e sfilacci di cavallo	9,00 €
Trofie con gorgonzola e noci	8,50 €
Spaghetti aglio olio e peperoncino	7,50 €
Penne alle verdure verdure miste, salsa di pomodoro	9,00 €
Penne all'arrabbiata	7,50 €
Spaghetti alla carbonara	9,50 €

*Sono sempre a disposizione le paste con i sughi tradizionali*

### *Primi piatti di Pesce*

Spaghetti ai frutti di mare* pomodoro, aglio, frutti di mare	13,00 €
Spaghetti alle vongole * con pomodoro o in bianco, aglio, vongole	12,00 €
Orecchiette gamberi e zucchine * code di gambero sgusciate, zucchine	12,50 €

---

\* = in caso di necessità si utilizzano prodotti surgelati



**PARCO DI LIMANA**

## *Lo spazio per i più piccoli!!!*

### *Primi piatti*

Penne al pomodoro	5,50 €
Penne al ragù	6,50 €
Penne panna e speck	6,50 €
Gnocchi fatti in casa con pomodoro	6,50 €
Gnocchi fatti in casa al ragù	7,50 €
Gnocchi fatti in casa panna e speck	7,50 €

### *Secondi piatti*

Petto di pollo alla piastra con crocchette di patate	8,50 €
Cotoletta di pollo con patate fritte	9,00 €
Wurstel alla piastra con patate fritte	7,50 €





## PARCO DI LIMANA

### *Secondi piatti*

ⓧ Entrecôte di manzo alla piastra	11,00 €
Entrecôte di manzo al pepe verde	12,00 €
ⓧ Petto di pollo alla piastra	7,50 €
Petto di pollo alle noci	8,50 €
Tagliata di manzo all'aceto balsamico	14,00 €
ⓧ Tagliata di manzo su letto di rucola	14,00 €
ⓧ Cervo con polenta	12,50 €
ⓧ Formaggio alla piastra con polenta	10,00 €

### *Secondi piatti di Pesce*

ⓧ Baccalà con polenta	13,00 €
Filetto di branzino con pomodorini *	12,00 €
ⓧ Tagliata di tonno su letto di radicchio *	13,00 €
Coda di rospo con patate saltate *	15,00 €
Frittura mista o solo calamari SOLO le SERE: ven., sab., dom. e festivi	14,00 €
Insalata di mare secondo disponibilità	12,00 €

ⓧ = ingredienti senza glutine







\* = in caso di necessità si utilizzano prodotti surgelati





## PARCO DI LIMANA

### Contorni

Patate fritte *	4,00 €
 Patate saltate	5,00 €
 Patate lesse	3,50 €
 Insalata mista	4,00 €
 Verdure grigliate melanzane, peperoni, radicchio, zucchine	6,00 €
 Spinaci al burro	4,00 €
 Fagioli con cipolla	4,00 €
Funghi trifolati	5,50 €

### *Carta dei vini da abbinare alle nostre portate:*

<b>Vino sfuso Rosso "Malbec"</b>	0,25 lt. / 2,50 €
Amabile. Provenienza Vazzola - Treviso	0,5 lt. / 4,50 €
	1 lt. / 7,00 €
<b>Vino sfuso Bianco "Tocai"</b>	0,25 lt. / 2,50 €
Delicato. Provenienza Vazzola - Treviso	0,5 lt. / 4,50 €
	1 lt. / 7,00 €
<b>Prosecco Veneto della casa</b>	0,25 lt. / 4,00 €
Uvaggio classico e garantito. Freschezza e convivialità	0,5 lt. / 7,00 €
	1 lt. / 9,50 €
<b>Cabernet Franc DOC Gildo</b>	
Colli orientali del Friuli Venezia Giulia	Bottiglia / 11,00 €
<b>Refosco DOC Gildo</b>	
Colli orientali del Friuli Venezia Giulia	Bottiglia / 10,00 €
<b>Merlot DOC Gildo</b>	
Colli orientali del Friuli Venezia Giulia	Bottiglia / 10,00 €
<b>Pinot Grigio DOC</b>	
Villa Locatelli Tenuta Angoris - Cormons del Friuli Venezia Giulia	Bottiglia / 10,00 €
<b>Sauvignon Blanc DOC</b>	
Villa Locatelli Tenuta Angoris- Cormons del Friuli Venezia Giulia	Bottiglia / 10,00 €

 = ingredienti senza glutine

\* = in caso di necessità si utilizzano prodotti surgelati










## PARCO DI LIMANA

### *Bibite*

<b>Acqua minerale</b>	naturale o frizzante, bottiglia 0,75 lt.	2,50 €
<b>Coca Cola alla spina</b>	piccola 0,33 lt. / media 0,5 lt.	2,50 € / 4,50 €
<b>Bibite in lattina, succo di frutta e analcolici</b>		2,00 € / 4,00 €

### *Birre*

	<b>Dolomiti Bionda</b>	pils - alla spina: piccola 0,2 lt. / media 0,4 lt.	2,20 € / 4,40 €
	<b>Dolomiti Rossa</b>	alla spina 0,3 lt. - spillatura da fusti Leonardo in assenza di gas	3,50 €
	<b>Dolomiti "La Speciale"</b>	alla spina 0,3 lt. - spillatura da fusti Leonardo in assenza di gas	3,50 €
	<b>Franziskaner</b>	weissbier in bottiglia da 0,5 lt.	4,50 €
	<b>Hacker-Pschorr 1417</b>	(disponibilità stagionale) kellerbier; bottiglia 0,5 lt.	4,50 €
	<b>Analcolica</b>	bottiglia 0,33 lt.	3,50 €
	<b>Pedavena Gluten Free</b>	bottiglia 0,33 lt.	3,50 €



...Il nostro personale sarà lieto di presentarvi tutte le Novità stagionali!





## PARCO DI LIMANA

### *Dolci fatti in casa*

 <b>Crema catalana</b>	4,50 €
 <b>Panna cotta</b> con caramello, cioccolato, fragola o frutti di bosco	4,50 €
<b>Semifreddo alla cannella</b>	4,50 €
<b>Tiramisù</b>	4,50 €
<b>Torta del giorno</b> richiedetela al cameriere	4,50 €
<b>Gelato</b> 3 palline vaniglia o limone; anche con frutti di bosco	3,50 €
<b>Meringata</b>	4,50 €
<b>Profiteroles</b>	4,50 €
<b>Tartufo bianco o nero</b> anche affogato al caffè o liquore	3,00 € / 5,50 €
<b>Sgroppino al limone</b>	2,50 €
<b>Sorbetto analcolico</b> secondo disponibilità: <i>mela, frutti di bosco, crema al caffè</i>	2,50 €

### *Caffè*

<b>Caffè Bianchet</b>	liscio o macchiato / corretto	1,20 € / 1,70 €
<b>Decaffeinato, Orzo</b>	liscio o macchiato / corretto	1,30 € / 1,80 €
<b>Cappuccino, The caldo</b>		2,30 €
<b>Amari e Grappe</b>	limoncino, mela, mirtillo, nocciolino, liquirizia, corniolo, cumino, mugo, genziana	2,50 €
<b>Whisky e grappe speciali</b>		3,50 € / 5,50 €
<b>Coperto</b>		1,80 €

 = ingredienti senza glutine