50 anni

DUE FOGHER

Trattoria di mare dal 1976

IL NOSTRO MENÙ

In questo esercizio gli alimenti che vengono serviti potrebbero contenere tracce di sostanze allergeniche/allergologiche. Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleanze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Per garantire la migliore qualità nei nostri piatti, *alcuni prodotti potrebbero essere, in base alla stagione, surgelati o congelati. In questo esercizio viene adottato il sistema H.A.C.C.P. ai sensi del reg.CE 852/04.

50 anni

50 di storia
50 anni di sorrisi
50 anni di Due Fogher



II.A.1976.-

SUBINGRESSO

MODULARIO L. - P. d. - 158

AMMINISTRAZIONE DELLA PUBBLICA SICUREZZA

LICENZA DI PUBBLICO ESERCIZIO

(Provincia di VICENZA)

QUESTURA VICENZA

L'esercizio cui la presente licenza si riferisce è stato classificato 4ª

IL QUESTORE

Veduta la domanda di IERARDI Filippo Antonio;

Veduti gli articoli 86, [illegible] del testo unico delle leggi di Pubblica Sicurezza 18 giugno 1931, n. 773;

Sentito il parere dell'Ufficiale sanitario [illegible] (1) vista la nota dell'E.P. nr.620 del 6.2.1973.-

dà licenza a IERARDI Filippo Antonio figlio di

nato a Armento(Potenza) il 12.10.1952 per l'esercizio

di Albergo Ristorante Bar nel Comune di Vicenza

via (2) Pasubio nr.4 all'insegna Ai Due Fogher sotto

la stretta osservanza delle leggi e dei regolamenti vigenti e delle seguenti prescrizioni speciali:

La presente licenza vale fino al 31 dicembre 1976.

Vicenza, addì 28 FEB. 1976

IL QUESTORE
(Giuseppe Pupa)

E' fatto divieto al titolare di utilizzare i locali dell'esercizio per fini diversi da quelli previsti dalla licenza, senza dare preventivo avviso al Questore. (art. 9 T.U. leggi di P. S.)

(1) Cancellare le parole «e della Commissione Provinciale», quando non sussista obbligo di esercizio per la vendita al minuto e consumo di bevande alcooliche di qualsiasi gradazione.

(2) In caso di autorizzazione al trasferimento dell'esercizio, [illegible] del presente modulo.

La presente licenza si intende automaticamente rinnovata di validità - alla scadenza - mediante il pagamento degli oneri fiscali, inviando a questo Ufficio l'attestazione dell'eseguito versamento.

LA CUCINA



GLI ANTIPASTI

GRAN ANTIPASTO DUE FOGHER
Insalata di mare*, gamberone* croccante, capasanta* gratinata, gamberi* con rucola e pomodorini, cozze, vongole e gamberi* in salsa rosa - *€ 26,90*

TRIS DI CAPESANTE* alle verdurine - *€ 13,90*

INSALATA DI MARE* con piovra*, seppia* e cozze, pomodorini, sedano e carote - *€ 17,90*

PEPATA DI COZZE al sugo con crostini grigliati - *€ 15,90*

IL POLPO
Polpo* croccante su crema di patate e pomodorini confit - *€ 18,90*

MANTECATO
Baccalà mantecato alla veneziana su crostino di polenta grigliata - *€ 13,90*

per chi non vuole pesce...

IL FRITTINO
Olive all'ascolana*, mozzarelline fritte*, pomodorini ciliegino e salsa chili - *€ 9,90*

LE INSALATE

N.1
Insalata con polpo*, burrata e pomodorini - *€ 18,90*

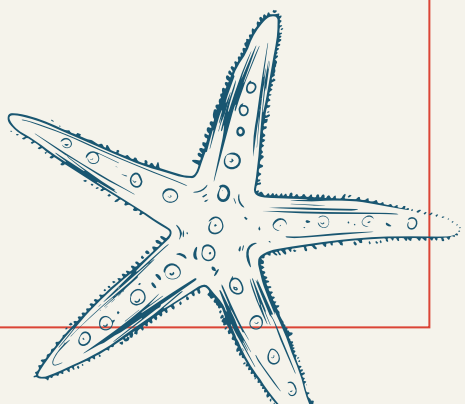
N.2
Insalata con salmone*, gamberi* e pomodorini - *€ 13,90*

N.3
Insalata con tonno, olive, pomodorini e uova sode - *€ 12,90*

N.4
Insalata con pollo, pomodorini e grana Padano DOP - *€ 13,90*

I CONTORNI

Insalata mista - *€ 4,90*
Patate fritte* - *€ 5,50*
Patate con buccia fritte* - *€ 5,90*
Patate al forno - *€ 5,50*
Verdure alla griglia - *€ 5,50*



INFO CUCINA:
Porzione ridotta meno € 1,00 | Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina

Coperto € 2,5

I PRIMI

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO DAL 1976
"Ricetta segreta dal 1976"
con cozze, vongole, gamberi*, seppie*, scampo*, gamberone* e pomodoro - *€ 19,90*

SPAGHETTI VERACI
Spaghetti alle vongole veraci - *€ 17,90*

PACCHERI DI MARE* con gamberi*, cozze, gamberone*, pomodorini - *€ 15,90*

ORECCHIETTE* con capasanta*, gamberi*, pomodorini e rucola - *€ 16,90*

FETTUCCINE ALL'ASTICE
saltate al sugo di pomodoro ciliegino e servite con mezzo astice* - *€ 24,90*

SPAGHETTI ALLE COZZE IN ROSSO
Spaghetti con cozze e salsa di pomodorini ciliegino - *€ 12,90*

per chi non vuole pesce...

BIGOLI* ALL'ANITRA
trafilati al bronzo con ragù d'anitra - *€ 13,90*

LA CARBONARA
Spaghetti alla carbonara - *€ 11,90*

I SECONDI

GRAN GRIGLIATA DI PESCE
Capasanta*, gamberone*, seppie*, pesce spada*, salmone*, scampo* e coda di rospo* con polentina bianca ed insalatina - *€ 26,90*

BRANZINO grigliato - *€ 18,90*

BACCALÀ* alla vicentina con polenta - *€ 17,90*

per chi non vuole pesce...

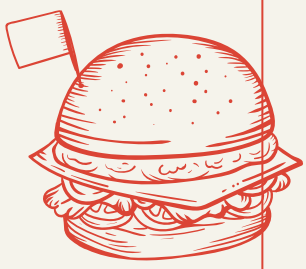
TAGLIATA DI BLACK ANGUS con patate al forno *€ 19,90*

GRIGLIATA DI CARNE Salsiccia, costine, pancetta, bistecca di manzo, pollo e polenta - *€ 19,90*

IL POLLO Petto di pollo con verdure grigliate e riso basmati - *€ 14,90*

HAMBURGER

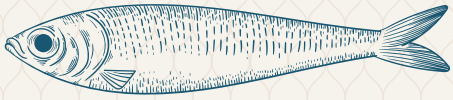
Pane* al sesamo, 200 gr di hamburger di manzo*, Asiago DOP, pomodorini, insalatina, patate con la buccia fritte* e salsa BBQ - *€ 17,90*



i Fritti

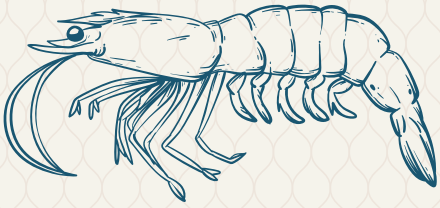
Gran Fritto di Mare

Calamari*, gamberi*, seppie*, triglia*, capasanta*, verdure pastellate*, salsa Due Fogher e polenta bianca alla griglia - *€ 25,90*



Frittura Due Fogher

Calamari*, gamberi*, salsa Due Fogher e polenta bianca - *€ 18,50*



LA PIZZERIA



IMPASTO CLASSICO
ricetta invariata da 50 anni

IMPASTO INTEGRALE
ricco di fibre (+ 1,90 €)

LE DUE FOGHER

BURRATA E CRUDO
Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura burrata e prosciutto crudo - *€ 15,50*

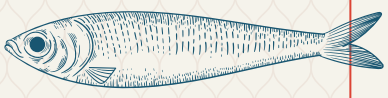
ALTO ADIGE
Pomodoro, mozzarella fior di latte, crema ai formaggi, crema tartufata e a fine cottura speck Alto Adige - *€ 9,90*

MONTANARA
Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, Asiago DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP - *€ 11,50*

NERONE
Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura crema tartufata e prosciutto crudo - *€ 9,50*

SAPORITA
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP e noci - *€ 9,90*

LE PIZZE DEL MARE



FRUTTI DI MARE
Pomodoro, mozzarella fior di latte, polpo*, seppie* e gamberi* - *€ 15,50*

CANTABRICA
Doppio pomodoro e a fine cottura bufala, pomodorini, acciughe del Mar Cantabrico e prezzemolo - *€ 12,90*

IN FONDO AL MAR
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberi* e a fine cottura rucola e pomodorini - *€ 10,90*

INFO PIZZE:
Le aggiunte da € 0,50 a € 6,00 | Pizze baby, riduzione di € 0,50 a pizza | Togliendo ingredienti il prezzo non varia | Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina

Coperto € 2,5

LE CLASSICISSIME

CAPRICCIOSA
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi e salamino piccante - *€ 9,90*

DIAVOLA
Pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino piccante - *€ 8,90*

MARGHERITA
Pomodoro e mozzarella fior di latte - *€ 6,90*

PROSCIUTTO E FUNGHI
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi - *€ 9,50*

QUATTRO FORMAGGI
Pomodoro, mozzarella fior di latte, Asiago DOP, gorgonzola DOP, brie e grana Padano DOP - *€ 9,50*

TONNO E CIPOLLA
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolla - *€ 9,50*

PROSCIUTTO CRUDO
Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura prosciutto crudo - *€ 9,50*

BUFALA
Pomodoro e mozzarella di bufala Campana DOP - *€ 9,50*

PATATOSA
Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura patate fritte* - *€ 9,50*

PROSCIUTTO
Pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto - *€ 8,50*

VIENNESE
Pomodoro, mozzarella fior di latte e wurstel - *€ 8,50*

SPECK E ZOLA
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP - *€ 9,90*

LUCIFERO
Pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, salamino piccante e Asiago DOP - *€ 9,50*

PARMIGIANA
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane e grana Padano DOP in cottura - *€ 8,50*

USA
Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel e a fine cottura patate fritte* - *€ 9,50*

LE SPECIALISSIME

GRISÙ
Pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, porcini e salamino piccante - *€ 12,50*

GOLOSA
Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, olive nere, gorgonzola DOP e salamino piccante - *€ 10,90*

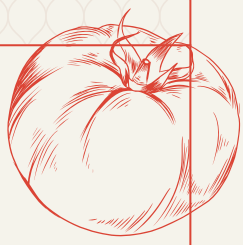
ALTOPIANO
Pomodoro, mozzarella fior di latte, Asiago DOP e porcini - *€ 10,90*

BIRICHINA
Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, stracchino e a fine cottura speck Alto Adige IGP - *€ 10,50*

PARIGINA (bianca)
Mozzarella di bufala Campana DOP e a fine cottura prosciutto crudo - *€ 11,50*

GELOSA (bianca)
Mozzarella fior di latte, porcini e brie - *€ 9,90*

CARPACCIO
Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura bresaola, rucola e grana Padano DOP - *€ 9,90*



LE SPECIALI

VEGETARIANA
Pomodoro, mozzarella fior di latte e verdure grigliate - *€ 9,50*

HAMBURGER
Pomodoro, mozzarella fior di latte, patate al forno e salsiccia - *€ 8,90*

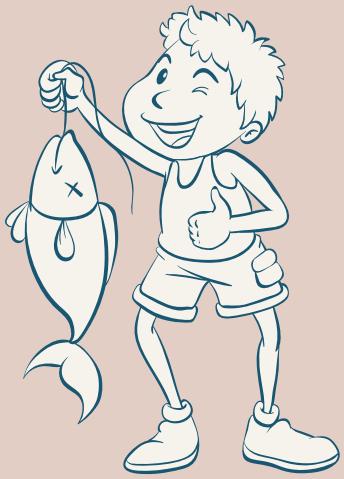
PIAVE
Pomodoro, mozzarella fior di latte, crema ai formaggi, zucchine e salsiccia - *€ 9,50*

ESTATE
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP e a fine cottura pomodorini e basilico - *€ 9,50*

TRICOLORE
Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura rucola, grana Padano DOP e pomodorini - *€ 8,90*

LESSY (bianca)
Mozzarella fior di latte, stracchino, patate lesse e rosmarino - *€ 7,90*

MENÙ BIMBI



ELSA
Pasta al pomodoro
€ 11,90

I GORMITI
Pasta al ragù
€ 11,90

SAETTA MC'QUEEN
Wurstel e patate fritte*
€ 11,90

VIOLETTA
Cotoletta* e patate fritte*
€ 11,90

INFO MENÙ BIMBI:
Il menù comprende:
• coperto;
• piatto di portata;
• bicchiere piccolo d'acqua o coca cola;
• una pallina di gelato.

Menù valido per bambini di età inferiore ai 10 anni. Eventuali prodotti non consumati non verranno stornati.

BAR

GLI APERITIVI

SPRITZ *€ 4,00*

PROSECCO *€ 3,50*

CRODINO o **GINGERINO** *€ 3,50*

'S LONDON GIN
"Distilleria Mantovani" *€ 8,00*
servito con acqua tonica

'S POMPELMO
Gin "Distilleria Mantovani" *€ 8,00*
servito con acqua tonica

LE BEVANDE

ACQUA naturale o gassata *0,75 lt € 2,50*

COCA COLA alla spina
0,30 lt - € 3,50 | 0,50 lt - € 4,90

LATTINE - *€ 3,50*
Coca Cola *(Classica-Zero-Senza Caffeina),* Fanta, Lemonsoda, Thè alla pesca, Thè al limone, Chinotto, Sprite, Acqua brillante

LE BIRRE

ALLA SPINA

PAULANER WEISSBIER
Il lievito le dona un carattere spumeggiante, delicato e fruttato con un lieve aroma di lievito. Tonalità arancione, torbida e schiuma robusta. Questa birra non è filtrata e conserva le sue caratteristiche originali. Gradazione alcolica 5,5%
0,30 lt - € 4,00 | 0,50 lt € 6,50 | 1,5 lt - € 18,90

PAULANER ORIGINAL
Una straordinaria bionda dorata, elegante ma dotata di un aroma robusto. La schiuma si forma perfettamente nel boccale. Frizzante, delicata e leggermente luppolata: tutto ciò la rende una perfetta birra chiara. Gradazione alcolica 4,9%.
0,20 lt - 3,5€ | 0,40 lt - 5,5€ | 1,5 lt - 18,9€

PAULANER SALVATOR
La prima birra creata da Paulaner, il miglior luppolo si unisce al malto d'orzo scuro originando un gusto robusto, tipicamente maltato e un brillante colore ramato. Gradazione alcolica 7,9%.
0,20 lt - 3,9€ | 0,40 lt - 5,9€ | 1,5 lt - 19,9€

FURSTENBERG IPA
La nostra IPA si distingue per il suo colore ambrato scarico 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, ne rende il sapore unico ed esclusivo. Gradazione alcolica 5,5%
0,30 lt - 4,5€

IN BOTTIGLIA

BECK'S *€ 3,00*
CERES *€ 3,50*
BIRRA ANALCOLICA *€ 3,50*
BIRRA MORETTI *0,66 lt € 4,00*

I VINI

IN BOTTIGLIA

LE BOLLICINE
Prosecco,
Taurisium DOC Treviso Extra Dry - € 16,00
Prosecco Brut, *Col Vetoraz - € 23,00*
Prosecco Millesimato, *Col Vetoraz - € 26,00*
Prosecco Taurisium *DOCG Brut - 20€*
Franciacorta Brut, *Contadi Castaldi - € 30,00*
Trento DOC, *Ferrari Perlé Millesimato - € 55,00*
Trento DOC, *Cesarini Sforza - € 27,00*

I BIANCHI
Chardonnay, *Il Collio - € 28,00*
Muller Thurgau Tramin DOC,
Cantina Girlan - € 22,00
Lugana DOC, *Monte del Frà - € 22,00*
Pinot Grigio DOC, *Cantina Girlan - € 20,00*
Sauvignon DOC,
Cantina Muzic Colli Sloveni - € 19,00
Soave DOC Le Mandolare,
Cantina Menini - € 14,00

I ROSSI
Cabernet Breganze DOC, *Col Dovigo - € 16,00*
Valpolicella Classico, *Monte del Frà - 23€*
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC,
Monte del Frà - 28€

I DOLCI
Moscato D'Asti, *Castello Del Poggio - € 17,00*
Fior d'arancio DOCG,
Cantina Colli Euganei - € 16,00

ALLA SPINA

GLERA
0,25 lt - € 4,50 | 0,50 lt - € 8,50 | 1 lt - € 15,50
CHARDONNAY
0,25 lt - € 3,90 | 0,50 lt - € 6,50 | 1 lt - € 11,90
ROSSO
0,25 lt - € 3,90 | 0,50 lt - € 6,50 | 1 lt - € 11,90
ROSATO
0,25 lt - € 3,90 | 0,50 lt - € 6,50 | 1 lt - € 11,90

AL BICCHIERE

Cabernet Breganze DOC, *Col Dovigo - € 3,50*
Soave DOC Le Mandolare,
Cantina Menini - € 4,00
Lugana DOC, *Monte del Frà - € 4,00*
Prosecco,
Taurisium DOC Treviso Extra Dry - € 3,90

DOLCI

Tiramisù



AL CUCCHIAIO
Il classico della tradizione nella sua versione più morbida: cremosissimo mascarpone, savoiardi al caffè e cacao - *€ 7,50*

I CREMOSI
Frutti di bosco e yogurt - *€ 5,90*
Cioccolato, wafer e nocciole - *€ 5,90*
Pistacchio, cioccolato bianco e mandorle *€ 5,90*

ALTRI DOLCI
Cheesecake* ai mirtilli - *€ 5,90*
Crema bruciata, vaniglia e arancia - *€ 5,90*
Sorbetto al limone - *€ 3,90*
Analcolico, senza glutine
Sorbetto al caffè - *€ 3,90*
Analcolico, senza glutine
Tartufo bianco di Pizzo - *€ 5,50*
Tartufo nero di Pizzo - *€ 5,50 Senza glutine*

CAFFETTERIA

Caffè *€ 1,50*
Caffè Corretto *€ 2,00*
Decaffeinato *€ 1,80*
Caffè d'Orzo *€ 1,80*
Cappuccino *€ 2,00*
Macchiatone *€ 1,80*
Decaffeinato Corretto *€ 2,20*
Macchiatone Decaffeinato *€ 1,90*
Infusi *€ 3,00*
Thè caldo *€ 3,00*
Camomilla *€ 3,00*

E PER FINIRE...

LIQUORI

Averna *€ 3,50*
Branca Menta *€ 3,50*
Fernet Branca *€ 3,50*
Jagermeister *€ 3,50*
Lucano *€ 3,50*
Braulio *€ 3,50*
Cynar *€ 3,50*
Unicum *€ 3,50*
Sambuca *€ 3,50*
Montenegro *€ 3,50*
Ramazzotti *€ 3,50*
Prugna *€ 3,50*
Petrus *€ 3,50*
China Martini *€ 3,50*
Borsci *€ 3,50*
Gran Marnier *€ 3,50*
Disaronno *€ 3,50*
Baileys *€ 3,50*
Limoncello *€ 3,50*
Liquirizia *€ 3,50*

LE MANTOVANI

'S DOPPIO SPIRITO *€ 6,50*

ECCELLENZE 'S MANTOVANI
'S Grappa Riserva *€ 5,50*
'S Amaro *€ 4,00*
'S London Gin *€ 8,00 - servito con tonica*

GRAPPE PREMIUM
'S Grappa Nobile Invecchiata *€ 4,00*
'S Grappa Fior di Camomilla *€ 4,00*
'S Grappa Miele di Tiglio *€ 4,00*
'S Grappa Morbida Bianca *€ 4,00*

LIQUORI PREMIUM
'S Sambuca *€ 3,90*
'S Ratafià di Limoni *€ 3,90*
'S Ratafià di Pere *€ 3,90*

LE SPECIALITÀ
'S Pompelmo Gin *€ 8,00 - servito con tonica*
'S Agrumi di Sicilia *€ 4,50*
'S Caramello Salato *€ 4,50*

GRAPPE E SUPERALCOLICI

Prime uve nere *€ 3,5*
Prime uve *€ 3,5*
903 tipica *€ 3,5*
903 barrique *€ 3,5*
Nardini riserva *€ 3,5*
Nardini bianca *€ 3,5*
Lagavulin 16Y *€ 6*
Jack Daniels *€ 4*
Zacapa Xo 25Y *€ 12*
Zacapa 23Y *€ 6*
Amarone barrique *€ 4*
Oban 14Y *€ 6*
Cardenal Mendoza *€ 6*
Ballantine's *€ 4*
Vecchia Romagna *€ 3,5*
Storica nera *€ 4*
Stravecchio Branca *€ 3,5*

BRUNELLO
La scura riserva *€ 3,50*
Carmenere *€ 4,50*
Grappa bianca *€ 3,50*
Uva e uva *€ 3,50*
Grappa vicentina *€ 3,50*
Grappa di moscato *€ 3,50*


50
anni