

LE PIZZE DEL MESE

FICHI E CRUDO

15

Pomodoro, burrata pugliese, crudo di Parma 24 mesi e fichi

TARTARE DI TONNO**

15

Mozzarella, datterino giallo e rosso confit, tartare di tonno agli agrumi

AVOCADO E SALMONE

14

Mozzarella, Philadelphia, salmone affumicato e avocado

CANTABRICO

15

Pomodoro, acciughe del mar Cantabrico, fiori di capperi, olive taggiasche, burrata pugliese, origano e aglio

CAPONATA

13

Mozzarella, verdure miste spadellate (cipolla di Tropea, zucchine, peperoni, carote, piselli), melanzane fritte, olive taggiasche

CUORE DI BUE

15

Pomodoro, burrata pugliese e dadolata di pomodori cuore di bue marinati

CIPOLLA E SALSICCIA

14

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, cipolla caramellata e salsiccia

FIORI DI ZUCCA

15

Pomodoro, burrata pugliese, fiori di zucca fritti e acciughe del mar Cantabrico

INSALATONE

INSALATONA 1**

16

Insalata, tonno fresco grigliato, olive taggiasche, avocado, finocchi, concassé di ramato

INSALATONA 2**

16

Insalata, avocado, salmone marinato, pomodoro confit, julienne di peperoni, crostini di pane, ricotta

INSALATONA 3*

14

Insalata, datterino, carote, mozzarella artigianale, gamberoni, tonno, uova

INSALATONA 4 – CAESAR SALAD**

14

Insalata, pancetta croccante, crostini di pane tostato, pollo, grana, salsa yogurt

INSALATONA 5

16

Insalata, tartare di Fassona, crostini tostati, pomodorini soleggiati, fiori di capperi, olive taggiasche

* Prodotto eventualmente congelato o surgelato all'origine. Il libro degli allergeni è a disposizione: chiedere al personale di sala.

** Prodotto fresco abbattuto a -22°.

ANTIPASTI

DI CARNE

IL NOSTRO GNOCCO FRITTO CON LARDO DI COLONNATA 16

Ascelta anche con crudo di Parma 24 mesi

CARPACCIO DI ANGUS 16

Maionese di capperi, terra di olive nere e chips di topinambur

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 120 G 16

Alla mediterranea: battuta di pomodorini confit, olive taggiasche, olio al basilico e burrata

IL FRITTO ERMES* 14

Olive ascolane, pepite di pollo, mozzarelline panate e verdure pastellate

DI PESCE

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA 120 G** 18

Gel agli agrumi, con insalatina di finocchi croccanti al basilico

MISTO MARE AL VAPORE* 18

Scampi, gamberoni, seppie, piovra e capasanta, patate e spinaci

OCTO CARPACCIO* 18

Carpaccio di polpo con tagliatelle di finocchio croccante, pomodorini confit e salsa teriyaki

PRIMI

SPAGHETTO ALLE VONGOLE** 16

CARBONARA AL TARTUFO 16

Con guancialetto croccante

FUSILLONE ALL'UOVO* 18

Pesto di pomodori secchi, scampi, profumato al basilico

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO* 22

Vongole, cozze, scampi, polpo, seppia e gamberoni

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA AL POMODORO 8

PASTA AL RAGÙ DI MANZO** 10

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE** 15

PER I VEGETARIANI

PIATTO VEGGY 12

Verdure ai ferri, spinaci, piselli, patate al forno e verdure di stagione

COTOLETTA DI VERDURA** 16

Con contorno a scelta: insalata di rucola e pomodorini • patatine fritte*

* Prodotto eventualmente congelato o surgelato all'origine. Il libro degli allergeni è a disposizione: chiedere al personale di sala.

** Prodotto fresco abbattuto a -22°.

• E R M E S •

RISTORANTE & PIZZERIA

COPERTO € 3

Via Dante Alighieri 85 • Vigonovo (VE)

Tel. 049 879 0552

SECONDI

DI CARNE

GALLETTO CON PATATINE* 15
Con salsa piccante a scelta

STRAECCA DI CAVALLO CON POLENTA 18

TAGLIATA DI MANZO 20
A scelta: al rosmarino • rucola, pomodorini e grana • burrata e pomodorini

TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO 24
Con lardo di Colonnata, fonduta di formaggio e lamelle di tartufo nero

DI PESCE

TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA** 20
Su crema di piselli, burrata pugliese stracciata e terra di olive nere

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA** 20
In crosta di sesamo e papavero, carotine CBT, cipolla caramellata, gel agli agrumi, salsa teriyaki e maionese alla senape

GRAN GRIGLIATA DI PESCE* 30
Branzino, gamberoni, scampi, capasanta e verdure alla griglia

FRITTURA DI PESCE CON POLENTA* 20

FILETTO DI BRANZINO** 20
Su crema di peperoni, zucchine julienne marinate e pomodorini confit

I BURGER

BURGER CON PATATINE DIPPERS* 15
Pane, carne 200 g, cipolla caramellata, pomodoro grigliato, insalata, cheddar e ketchup

BACON BURGER CON PATATINE DIPPERS* 17
Pane, carne 200 g, bacon, cipolla caramellata, pomodoro grigliato, insalata, cheddar e ketchup

BURGER TARTARE CON PATATINE DIPPERS* 20
Pane, tartare di fassona 120 g, burrata e pomodori secchi, insalata

BURGER VEGETARIANO CON PATATINE DIPPERS*** 16
Pane, cotoletta di verdure, pomodoro, insalata e salsa rosa

CONTORNI

PATATE AL FORNO 5	PATATE DIPPERS* 6	INSALATA MISTA 6 Misticanza, carote e pomodorini
PATATE FRITTE* 5	VERDURE GRIGLIATE 5 Melanzane, peperoni e zucchine	SPINACI* 5
PATATE CHIPS 5	INSALATA VERDE 4	PISELLI* 5

* Prodotto eventualmente congelato o surgelato all'origine. Il libro degli allergeni è a disposizione: chiedere al personale di sala.

** Prodotto fresco abbattuto a -22°.

LE NOSTRE PROPOSTE

le pizze gourmet firmate Ermes

ALEX	15
Pomodoro, olive taggiasche, burrata pugliese e tartare di fassona	
EDO	13
Mozzarella, mortadella, burrata pugliese e granella di pistacchio	
BURRATA	13
Pomodoro, mozzarella, burrata pugliese e prosciutto crudo di Parma	
SFIZIOSA	12
Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana in cottura e julienne di prosciutto crudo	
GIOVE	11
Mozzarella, stracchino, brie, gorgonzola, fontina, emmental e marmellata di fichi a parte	
MARTINA*	14
Mozzarella, gamberoni marinati agli agrumi, pesto di rucola e scorza di arancia	
PIETRO	13
Mozzarella, cuor di carciofo, pomodorini soleggiati, prosciutto di cinghiale e scaglie di pecorino	
MASSIMO	12
Pomodoro, mozzarella, champignon crudi, stracchino, olive taggiasche e pomodorini soleggiati	
GIADA	13
Pomodoro, mozzarella, capperi, dadolata di pomodoro fresco e acciughe del mar Cantabrico	
CLUB PIZZA 1*	14
Mozzarella, pancetta croccante, uovo sodo, pomodoro a fette, fontina, misticanza; con patatine fritte e salsa rosa	
CLUB PIZZA 2*	14
Mozzarella, porchetta, peperoni, gorgonzola, misticanza; con patatine fritte e salsa rosa	
CORNETTO PIZZA	11
Tipo calzone – interno: mozzarella, patate lesse, porcini, grana; esterno: lardo di Colonnata, glassa di aceto balsamico e grana a scaglie	
FILONCINO DOUBLE	14
Metà mozzarella, verdure grigliate e brie; metà prosciutto cotto, carciofi, pomodorini soleggiati e stracchino; pomodoro a parte	
PISSEGHEA	10
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, rosmarino e patatine chips fatte da noi	

* Prodotto eventualmente congelato o surgelato all'origine. Il libro degli allergeni è a disposizione: chiedere al personale di sala.

** Prodotto fresco abbattuto a -22°.

PIZZE DI ERMES

DENISE Pomodoro, mozzarella, brie, salamino piccante e chiodini	10	LINDA Pomodoro, mozzarella, carpaccio di Angus, rucola e grana a scaglie	12
LAURA Pomodoro, mozzarella, scamorza, finferli e salsiccia	11	ANDREA Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolla e gorgonzola	9
MITIS Pomodoro, mozzarella, brie e sopressa	9	LUISA Pomodoro, mozzarella, patate lesse, scamorza e rosmarino	10
STEFANIA* Pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia e grana in cottura	10	FRUTTI DI MARE* Pomodoro, frutti di mare e prezzemolo	14
ROBY Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola e grana a scaglie	10	PORCINI E GRANA Pomodoro, mozzarella, porcini e grana in cottura	9
ELISABETTA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cuor di carciofo e porchetta	11	TIROLESE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck	9
PORCELLONA Pomodoro, mozzarella, peperoni e porchetta	10	ITALIA Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana a scaglie	11
BOLOGNESE Pomodoro, mozzarella e porchetta	9	MERY Pomodoro, mozzarella e Philadelphia	8
ELEONORA Pomodoro, mozzarella, scamorza e speck	9	GIGI* Pomodoro, mozzarella, tonno e piselli	9
WALLABY Piegata a metà: mozzarella, pomodorini, prosciutto cotto, stracchino, rucola, grana; pomodoro a parte	10	MORENO Pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia e cipolla	9
LUNA Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, brie e olive nere	9	ELENA Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola e speck	11
		PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, melanzane ai ferri e grana in cottura	9

* Prodotto eventualmente congelato o surgelato all'origine. Il libro degli allergeni è a disposizione: chiedere al personale di sala.

** Prodotto fresco abbattuto a -22°.

PIZZE DI ERMES

ATOMICA

12

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, acciughe, salamino piccante, capperi e olive nere

GAMBERETTI

8

Pomodoro, mozzarella, gamberetti e salsa rosa

MYKONOS

10

Pomodoro, mozzarella, feta greca, cipolla di Tropea e olive nere

MONTELLO

8

Pomodoro, mozzarella, champignon crudi e prezzemolo

JONATHAN*

9

Pomodoro, mozzarella e patatine fritte

YUMAN*

10

Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte

CATERINA

10

Pomodoro, mozzarella, scamorza, carote e zucchine

ILARIA*

11

Metà calzone con mozzarella, ricotta e spinaci; metà pizza con stracchino, champignon crudi, prezzemolo e pomodorini

SOTTOMARINA

10

Pomodoro, mozzarella, tonno, gamberetti e mais

CARBONARA

10

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo e grana in cottura

ERMES

12

Pomodoro, mozzarella, melanzane e peperoni ai ferri, radicchio e salamino piccante

DIONISIO

12

Pomodoro, mozzarella, chiodini, radicchio, pomodorini e Philadelphia

RUSTICA

12

Pomodoro, mozzarella, polenta, salsiccia, porcini e grana in cottura

ASIA

9

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, mais, tonno e olive nere

BASSANINA

9

Pomodoro, mozzarella, asparagi e uova

PRIMAVERA

8

Pomodoro, mozzarella, pomodorini e basilico

MICKY

9

Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati e prosciutto crudo di Parma

LISA*

9

Pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci

GIANNA

10

Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati e sopressa

LUCA

12

Pomodoro, mozzarella, pancetta, tonno, cipolla, salamino piccante e uovo

VERUSKA

9

Pomodoro, mozzarella, olive nere, Philadelphia e rucola

SFILACCI

9

Pomodoro, mozzarella e sfilacci di cavallo

CAVALLONA

11

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola e grana a scaglie

* Prodotto eventualmente congelato o surgelato all'origine. Il libro degli allergeni è a disposizione: chiedere al personale di sala.

** Prodotto fresco abbattuto a -22°.

LE PIZZE BIANCHE

senza pomodoro

ARIANNA 11

Mozzarella, radicchio, stracchino e porchetta

SILVIA 10

Mozzarella, porcini, asiago e speck

ESTATE 9

Mozzarella, pomodorini, rucola e grana a scaglie

CHIARA** 14

Mozzarella, fiori di capperi, pomodorini soleggiati, tagliata di tonno fresco e granella di pistacchio

DELICATA 9

Mozzarella, asiago e pere

CRISTINA 11

Crema al tartufo, mozzarella, porcini e Philadelphia

LEGGERA 9

Mozzarella, stracchino e rucola

CARLA 10

Mozzarella, pomodorini, stracchino, champignon crudi e prezzemolo

CINQUE FORMAGGI 9

Mozzarella, gorgonzola, brie, emmental, stracchino e fontina

DANIELE 9

Mozzarella, zucchine grigliate, gamberetti e brie

MARILENA 10

Mozzarella, pancetta, pomodoro a fette, feta greca e olive nere

CON LA BUFALA

BUFALA 8

Pomodoro e mozzarella di bufala artigianale

BUFALINA 10

Pomodoro, mozzarella di bufala artigianale, pomodorini e rucola

MEDITERRANEA 12

Pomodoro, olive taggiasche, pomodorini soleggiati, basilico e mozzarella di bufala a fine cottura

CELESTE 10

Pomodoro, mozzarella di bufala artigianale, capperi e acciughe

FEDERICA 11

Pomodoro, mozzarella di bufala artigianale, acciughe, pomodorini soleggiati e olive nere

ANNA 9

Pomodoro, mozzarella di bufala artigianale, aglio, olive nere e origano

BOMBA 10

Pomodoro, salsa piccante, mozzarella di bufala artigianale, aglio e rucola

* Prodotto eventualmente congelato o surgelato all'origine. Il libro degli allergeni è a disposizione: chiedere al personale di sala.

** Prodotto fresco abbattuto a -22°.

STAGIONALI

PAOLO**

14

Crema di zucca, mozzarella, radicchio e salsiccia

MARIKA**

10

Crema di zucca, mozzarella, chiodini e scamorza

NICOLA

10

Pomodoro, mozzarella, asiago, timo e carpaccio di asparagi freschi

TREVIGIANA

10

Pomodoro, mozzarella e radicchio tardivo spadellato

GENNY

11

Mozzarella, pancetta croccante e carpaccio di asparagi freschi

NATALIA

11

Mozzarella, carpaccio di carciofi freschi e julienne di bresaola

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA

7

Pomodoro e mozzarella fior di latte

MARINARA

6

Pomodoro, aglio, olio extra vergine di oliva e origano

ROMANA

8

Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano

PUGLIESE

8

Pomodoro, mozzarella e cipolla

PROSCIUTTO E FUNGHI

9

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi trifolati

CAPRICCIOSA

10

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati e cuor di carciofo

QUATTRO STAGIONI

9

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, asparagi e peperoni

DIAVOLA

8

Pomodoro, mozzarella e salamino piccante

QUATTRO FORMAGGI

8

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola D.O.P., emmental e fontina

VIENNESE

8

Pomodoro, mozzarella e wurstel

NOSTROMO

9

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

VEGETARIANA*

10

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, spinaci e asparagi

INGLESINA

9

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma

MELANZANE

8

Pomodoro, mozzarella e melanzane ai ferri

BOSCAIOLA

9

Pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini e funghi trifolati

CALZONE TRADIZIONALE

9

Mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati; pomodoro a parte

* Prodotto eventualmente congelato o surgelato all'origine. Il libro degli allergeni è a disposizione: chiedere al personale di sala.

** Prodotto fresco abbattuto a -22°.

I FILONCINI E ROTOLI

FILONCINO N. 1 10

Mozzarella, ricotta, rucola, gorgonzola, datterini e speck all'esterno

FILONCINO N. 2* 10

Mozzarella, prosciutto cotto, spinaci, stracchino; pomodoro a parte

FILONCINO N. 3 11

Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, cuor di carciofo, stracchino; pomodoro a parte

FILONCINO N. 4* 10

Mozzarella, zucchine, spinaci, asparagi e melanzane; pomodoro a parte

FILONCINO N. 5 11

Mozzarella, emmental, fontina, stracchino, brie e pancetta steccata all'esterno

ROTOLO EVA 12

Mozzarella di bufala artigianale, pomodorini, prosciutto crudo di Parma, rucola, grana a scaglie; pomodoro a parte

ROTOLO GIOVANNA 11

Pomodoro, mozzarella, stracchino, sfilacci di cavallo, rucola; pomodoro a parte

LE SCHIACCIATE

SCHIACCIATA N. 1 8

Stracchino, rucola e grana a scaglie

SCHIACCIATA N. 2 8

Stracchino e prosciutto crudo di Parma

SCHIACCIATA N. 3 8

Brie e porchetta

SCHIACCIATA N. 4 9

Ricotta, pomodoro a fette e prosciutto crudo di Parma

SCHIACCIATA N. 5 10

Mozzarella di bufala artigianale, carpaccio di Angus e rucola

SCHIACCIATA N. 6 9

Porcini, salamino piccante, grana in cottura e rucola

SCHIACCIATA N. 7 11

Mozzarella di bufala artigianale, gorgonzola, zucchine grigliate e pancetta steccata

SCHIACCIATA N. 8 11

Stracchino, pomodorini soleggiati e lardo di Colonnata

PERSONALIZZA LA TUA PIZZA

**PASTA
INTEGRALE**

+ 1,00

**MOZZARELLA DI
BUFALA**

+ 1,50

AGGIUNTE

da 1,00 a 2,00

* Prodotto eventualmente congelato o surgelato all'origine. Il libro degli allergeni è a disposizione: chiedere al personale di sala.

** Prodotto fresco abbattuto a -22°.

COPERTO € 3

• E R M E S •
RISTORANTE & PIZZERIA
Via Dante Alighieri 85 · Vigonovo (VE)

Tel. 049 879 0552

LE BEVANDE

ACQUA ¹ NATURALE O GASSATA	3	VINO PROSECCO 0,50 L	10
COCA COLA ALLA SPINA 0,30 L	3,5	VINO PROSECCO 1,00 L	12
COCA COLA ALLA SPINA 0,40 L	5	VINO FERMO 0,50 L	10
BIBITE IN BOTTIGLIA 0,33 L	3,5	VINO AL CALICE – PROSECCO O BIANCO	6
BIBITE IN BOTTIGLIA 1 L (COCA COLA)	10	VINO AL CALICE – ROSSO	6
SPRITZ APEROL, CRODINO, GINGERINO	5	GIN LEMON, GIN TONIC	9

CAFFETTERIA E DISTILLATI

CAFFÈ	2	GRAPPE	5
CAFFÈ DECAFFEINATO	2	GRAPPE PREMIUM Poli, 907, OF, Prime Uve	6
GINSENG, ORZO	2,50	WHISKY	
CAFFÈ CORRETTO	3	OBAN	8
CREMA CAFFÈ	3,50	CAOL ILA	8
AMARI	4	TALISKER	8

BIRRE ALLA SPINA

piccola / media

RAFFO ORIGINALE	3,5 / 6,5	SAINT BENOIT BLANCHE	4 / 6,5
SAINT BENOIT AMBRÉE	4 / 6,5	RAFFO GREZZA	4 / 6,5
MEANTIME ANYTIME LONDON IPA	4 / 7		

LA CARTA DEI VINI

calice / bottiglia

VINI BIANCHI		BOLLICINE – PROSECCO	
LUGANA	5 / 28	PROSECCO DOC	5 / 20
TRAMINER	6 / 34	COL VETORAZ EXTRA DRY	5 / 28
CHARDONNAY	5 / 28	COL VETORAZ BRUT	5 / 28
SAUVIGNON	6 / 34	TRENTO DOC	
VINI ROSSI		FERRARI BRUT	50
VALPOLICELLA RIPASSO	6 / 34	FERRARI PERLÉ	55
MERLOT	5 / 28	FRANCIACORTA	
BRUCIATO	40	CA' DEL BOSCO	60
TAGLIO BORDOLESE	5 / 28	BELLAVISTA	60
CABERNET	5 / 24	BOSIO BRUT	50
		BOSIO SATÈN	55
		CHAMPAGNE	
		LAURENT-PERRIER	80

¹ Acqua potabile trattata mediante sistema di microfiltrazione e/o gasatura.