



DUE FOGHER

pesci e pizze

L'ambiente, la cucina e la pizzeria, semplici e attuali ma con forti radici nella storia. Non vi resta che scoprire i nostri piatti e le nostre pizze.

LA PIZZERIA

NON FACCIAMO LA
NAPOLETANA,
CI PIACE SOTTILE

NON FACCIAMO LA PIZZA
A METRO,
CI PIACE TONDA

NON FACCIAMO LA PIZZA
GOURMET,
**CI PIACE FARE
UNA PIZZA SEMPLICE
CON PRODOTTI
DI QUALITÀ**

LE CLASSICISSIME

CALZONE Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, salamino piccante e carciofi - € 8,50

CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi e salamino piccante - € 8,00

DIAVOLA Pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino piccante - € 7,50

MARINARA Pomodoro, aglio, origano e olio - € 5,00

MARGHERITA Pomodoro e mozzarella fior di latte - € 5,50

PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi - € 7,50

QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella fior di latte, asiago, gorgonzola, brie e grana - € 7,50

QUATTRO STAGIONI (a spicchi) Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi e salamino piccante - € 8,00

SICILIANA Pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, capperi e acciughe - € 8,00

TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolla - € 7,00

LE DUE FOGHER

BURRATA E CRUDO Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura burrata e prosciutto crudo di Parma DOP - € 12,00

ALTO ADIGE Pomodoro, mozzarella fior di latte, crema ai formaggi, crema al tartufo e a fine cottura speck Alto Adige - € 9,00

DELLA CASA Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salamino piccante, peperoni grigliati e asparagi - € 9,50

DEL PIZZAIOLO (in stagione) Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, e a fine cottura pancetta arrotolata e grana - € 9,00

MONTANARA Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, asiago e a fine cottura speck Alto Adige IGP - € 9,00

NERONE Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura tartufo e prosciutto crudo di Parma DOP - € 9,00

SAPORITA Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola e a fine cottura speck Alto Adige IGP e noci - € 9,00

TARTUFONE Pomodoro, mozzarella fior di latte, tartufo e porcini - € 9,00

LE BIANCHE

PARIGINA Bufala Campana DOP e a fine cottura prosciutto crudo di Parma DOP - € 8,50

GELOSA Mozzarella fior di latte, porcini e brie - € 7,50

LESSY Mozzarella fior di latte, stracchino, patate lesse e rosmarino - € 7,50

LIGHT Mozzarella fior di latte, philadelphia e a fine cottura speck Alto Adige IGP - € 8,00

INFO PIZZE:

Le aggiunte vanno da € 0,50 a € 4,00

Pizze baby, riduzione di € 1,00 a pizza

Pizze con impasto integrale o kamut, più € 1,00 a pizza

Togliendo ingredienti il prezzo non varia

Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina

LE CLASSICHE

SPECK E GORGONZOLA Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola e a fine cottura speck Alto Adige IGP - € 8,50

PROSCIUTTO CRUDO Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura prosciutto crudo di Parma DOP - € 8,00

BUFALA Pomodoro e bufala Campana DOP - € 7,50

LUCIFERO Pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, salamino piccante e pecorino piccante - € 8,00

PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane e grana in cottura -- € 7,00

PATATOSA Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura patate fritte - € 7,50

PORCINI E GRANA Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini e a fine cottura grana - € 8,00

PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto - € 7,00

USA Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel e a fine cottura patate fritte - € 8,00

VIENNESE Pomodoro, mozzarella fior di latte e wurstel - € 7,00

LE DELICATE

CARPACCIO Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura bresaola, rucola e grana - € 9,00

ESTATE Pomodoro, bufala Campana DOP e a fine cottura pomodorini e basilico - € 8,50

TRICOLORE Pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura rucola, grana e pomodorini - € 7,50

SCEGLI IL TUO IMPASTO TRA:

il **CLASSICO**,
con ricetta invariata da decenni
quello al **KAMUT**,
con una grandissima digeribilità (+ 1 Euro)
e l'**INTEGRALE**,
ricco di fibre e proprietà (+ 1 Euro)

LE SPECIALI

GOLOSA Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, olive nere, gorgonzola e salamino piccante - € 9,50

ALTOPIANO Pomodoro, mozzarella fior di latte, asiago e porcini - € 8,50

BIRICHINA Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, stracchino e a fine cottura speck Alto Adige IGP - € 8,00

GRISÙ Pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, porcini e salamino piccante - € 8,50

HAMBURGER Pomodoro, mozzarella fior di latte, patate al forno e salsiccia - € 8,00

PIAVE Pomodoro, mozzarella fior di latte, crema ai formaggi, zucchine e salsiccia - € 8,50

RADICCHIO E SALSICCIA (in stagione) Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio e salsiccia - € 8,50

VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella fior di latte e verdure grigliate - € 8,50

LE PIZZE DEL MARE

CANTABRICA Doppio pomodoro e a fine cottura bufala, pomodorini, acciughe del Mar Cantabrico e prezzemolo - € 11,00

FRUTTI DI MARE Pomodoro, mozzarella fior di latte, polpo, seppie e gamberi - € 12,00

CALIMERO Pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberi e a fine cottura rucola e pomodorini - € 9,00

Per noi la pizza è

**TONDA
SOTTILE
FRIABILE**

OGNI GIORNO PER VOI
CERCHIAMO
**I MIGLIORI PRODOTTI
DAL MARE**

PER PREPARARLI
**IN MODO SEMPLICE E
DIVERTENTE**

SCEGLIETE COSA
MANGIARE TRA I NOSTRI
PIATTI CHE RICORDANO IL
PASSATO CON QUALCHE
SAPORE DI NOVITÀ

IL CRUDO

Tartare di tonno, arancia, salsa all'arancia e insalatina di finocchio - € 16,00

Carpaccio di branzino con pesto di pomodorini, olive taggiasche, polvere di capperi e insalatina - € 12,00

LE INSALATE

LA N.1 Insalata con polpo, burrata e pomodorini - € 14,00

LA N.2 Insalata con salmone, gamberi e pomodorini - € 11,00

LA N.3 Insalata con tonno, olive, pomodorini e uova sode € 9,00

LA N.4 Insalata con pollo, pomodorini e grana a scaglie € 10,00

LA N.5 Insalata, pomodorini, mais, carote, melanzane e peperoni grigliati - € 8,00

GLI ANTIPASTI DI PESCE

GRAN ANTIPASTO DUE FOGHER *Insalata di mare, gamberone croccante, capasanta gratinata, gamberi con rucola e pomodorini, cozze, vongole e gamberi in salsa rosa - € 19,50*

PEPATA DI COZZE AL SUGO CON CROSTINI GRIGLIATI - € 10,00

Tris di capesante alle verdure - € 9,00

INSALATA DI MARE, POMODORINI, SEDANO E CAROTE - € 14,00

Polpo croccante su crema di patate e pomodorini confit - € 12,00

SALMONE AFFUMICATO, SCHIACCIATA E FORMAGGIO FRESCO - € 10,00

GLI ALTRI ANTIPASTI

Tagliere di affettati misti, formaggio Asiago, giardiniera fatta da noi e schiacciata - € 11,00

CAPRESE

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini ciliegino, schiacciata - € 9,00

Spiedino di olive all'ascolana, mozzarelline fritte, pomodorini ciliegino e salsa chili - € 6,00

GLI HAMBURGER

HAMBURGER DI PESCE *Pane al sesamo, hamburger di salmone e sesamo nero con formaggio fresco, patate con buccia fritte e salsa due fogher - € 14,00*

HAMBURGER DI CARNE *Pane al sesamo, 200 gr di hamburger di Black Angus, asiago, pomodorini, insalatina, patate con la buccia fritte e salsa BBQ - € 13,00*

INFO CUCINA:

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

I PRIMI DI PESCE

Porzione ridotta
meno 1,00

Fettuccine all'astice e salsa di pomodorini ciliegino - € 18,00

CACCIUCCO DI MARE Zuppa con gamberone, scampo, cozze, vongole, coda di rospo, gallinella e cannocchie - € 17,00

SPAGHETTI CON COZZE E SALSA DI POMODORINI CILIEGINO - € 10,00

PACCHERI CON GAMBERI, COZZE, GAMBERONE, POMODORINI - € 12,00

Bigoli integrali "mori" con sarde e cipolla di Tropea - € 9,00

Spaghetti alle vongole veraci - € 15,00

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO DAL 1975

Cozze, vongole, gamberi, seppie, scampo, gamberone e pomodoro - € 15,50

ORECCHIETTE CON CAPASANTA, GAMBERI, POMODORINI E RUCOLA - € 12,00

Maccheroncini con polpa di granchio, zucchine e aragostella - € 12,00

GLI ALTRI PRIMI

BIGOLI TRAFILATI AL BRONZO CON RAGÙ D'ANITRA - € 11,00

Spaghetti al pomodoro e mozzarella di bufala Campana DOP - € 7,00

MACCHERONCINI CON MELANZANE, SALSICCIA E SCAMORZA AFFUMICATA - € 9,00

Spaghetti alla carbonara - € 9,00

Penne all'arrabbiata - € 8,00

I VEGETARIANI

Maccheroncini con verdure, pesto, ricotta affumicata e semi di lino - € 8,00

HAMBURGER VEGETARIANO Pane, hamburger di patate, piselli e zafferano con pesto, insalatina, patate con la buccia fritte e salsa due fogher - € 12,00

I SECONDI DI PESCE

GRAN GRIGLIATA DI PESCE Capasanta, gamberone, seppie, pesce spada, salmone, scampo e coda di rospo con polentina bianca ed insalatina - € 19,00

Baccalà alla vicentina con polenta - € 14,00

Branzino - € 15,00

Orata - € 13,00

Pesce spada - € 11,00

MOSCARDINI IN UMIDO CON POLENTA BIANCA - € 11,00

GLI ALTRI SECONDI

Filetto di manzo con patate al forno - € 21,00

TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON PATATE AL FORNO € 17,00

GRIGLIATA DI CARNE Salsiccia, costine, pancetta, bistecca di manzo, pollo e polenta - € 16,00

Petto di pollo con verdure grigliate e riso basmati - € 11,00

I FRITTI

GRAN FRITTO DI MARE Calamari, gamberi, seppie, triglia, capasanta, verdure pastellate, salsa due fogher e polenta bianca alla griglia - € 19,00

FRITTURA DUE FOGHER Calamari, gamberi, salsa due fogher e polenta bianca - € 14,00

FRITTURINA DI SARDE con salsa due fogher e polenta bianca - € 9,00

I CONTORNI

Insalata mista - € 3,50

Patate fritte - € 4,50

Patate con buccia fritte - € 4,50

Patate al forno - € 4,00

Verdure alla griglia - € 4,00

IL MENÙ BIMBI

Il menù comprende: coperto, piatto di portata, bicchiere piccolo d'acqua o coca cola e una pallina di gelato.

ELSA

Pasta al pomodoro € 8,50

I GORMITI

Pasta al ragù € 8,50

SAETTA MC'QUEEN

Wurstel e patate fritte € 8,50

VIOLETTA

Cotoletta e patate fritte € 8,50

Menù valido per bambini di età inferiore ai 14 anni. Eventuali prodotti non consumati non verranno stornati.

IL BAR

GLI APERITIVI

Spritz € 3,00
Prosecco € 2,50
Crodino € 2,50
Gingerino € 2,50

LE BEVANDE

Acqua naturale o gassata 0,75 lt € 2,50
Coca Cola alla spina 0,30 lt - € 2,90 | 0,50 lt - € 4,50

SUCCHI - € 3,00

pera, pesca, ananas, ace, albicocca, arancia

LATTINE - € 3,00

Coca Cola (Classica-Zero-Senza Caffaina), Fanta, Lemonada, Thè alla pesca, Thè al limone, Chinotto, Sprite, Acqua brillante

LE BIRRE

ALLA SPINA

Menabrea Weiss

Dall'aspetto tipicamente torbido per la presenza di lieviti in sospensione, dal sapore estremamente equilibrato e delicato, è caratterizzata da una schiuma abbondante e da un bouquet piacevolmente fruttato. Gradazione alcolica 5,2%

0,30 lt - € 3,50 | 0,50 lt € 5,50 | 1,5 lt - € 16,00

MENABREA BIONDA

Birra normale chiara di bassa fermentazione prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prim e una lunga maturazione conferiscono un gusto pieno e raffinato. Birra equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato. Gradazione alcolica 4,8%

0,20 lt - € 2,90 | 0,40 lt - € 4,90 | 1,5 lt - € 17,00

Menabrea Rossa

Birra doppio malto rosso scuro di bassa fermentazione. Birra con schiuma abbondante e persistente. Gradazione alcolica 7,5%

0,20 lt - € 3,00 | 0,40 lt - € 5,00 | 1,5 lt - € 17,00

Wieckse Witte

Birra dal gusto facile, ma allo stesso tempo unico, genuino e moderno. Nella ricetta vengono utilizzati una miscela di cereali, particolari luppoli, bucce d'arancia essicate, estratto di coriandolo ed una terza spezia misteriosa: l'Angelo. Gradazione alcolica 5%

0,25 lt - € 3,00 | 0,50 lt - € 5,50 | 1,5 lt - € 16,00

LE ARTIGIANALI BALADIN IN BOTTIGLIA

Isaac, Baladin

Birra bianca, fresca al palato. Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Gradazione alcolica 5,0%

0,33 cl - € 6,00

Wayan, Baladin

Birra Saison. 5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro, leggermente torbida. Gradazione alcolica 5,8%

0,33 cl - € 6,00

Super Bitter, Baladin

Birra ambrata. L'olfatto è dominato dalle caratteristiche note agrumate ma in bocca rimane un buon equilibrio. Le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo. Gradazione alcolica 8,0%

0,33 cl € 6,00

IN BOTTIGLIA

Beck's € 3,00
Ceres € 3,50
Birra analcolica € 3,00
Birra senza glutine € 5,50

I VINI

IN BOTTIGLIA

LE BOLLICINE

- Prosecco, Montelvini DOC Extra Dry - € 13,00
- Prosecco Extra Dry, Rebuli - € 15,00
- Prosecco Millesimato, Rebuli - € 17,00
- Prosecco Brut, Col Vetoraz - € 19,00
- Prosecco Millesimato, Col Vetoraz - € 22,00
- Franciacorta Brut, Contadi Castaldi - € 25,00
- Franciacorta Alma Gran Cuvee, Bellavista - € 38,00

I BIANCHI

- Chardonnay, S. Michele - € 20,00
- Soave Classico, Pieropan - € 16,00
- Scaia Bianca, Scaia - € 18,00
- Lugana San Benedetto, Zenato - € 19,00

I ROSSI

- Tai Rosso, Dal Maso - € 12,00
- Cabernet, Maculan - € 16,00
- Brentino, Maculan - € 20,00

I DOLCI

- Moscato D'Asti, Castello Del Poggio - € 13,00
- Recioto Spumante, Dal Maso - € 16,00
- Dindarello, Maculan - € 22,00

ALLA SPINA

Glera

0,25 lt - € 4,00 | 0,50 lt - € 7,00 | 1 lt - € 12,00

Chardonnay

0,25 lt - € 3,00 | 0,50 lt - € 5,50 | 1 lt - € 9,50

Cabernet

0,25 lt - € 3,00 | 0,50 lt - € 5,50 | 1 lt - € 9,50

Rabosetto

0,25 lt - € 3,00 | 0,50 lt - € 5,50 | 1 lt - € 9,50

AL BICCHIERE

- Cabernet, Maculan - € 4,00
- Soave, Pieropan - € 4,00
- Franciacorta, Contadi Castaldi - € 6,00

I DESSERT

I CREMOSI

Cremoso al tiramisù - € 4,90

CREMOSO AL CIOCCOLATO, WAFER E NOCCIOLE - € 4,90

Cremoso con cioccolato al latte, mandorle e rum - € 4,90

Cremoso ai frutti di bosco e yogurt - € 4,90

Cremoso al pistacchio di Bronte, cioccolato bianco e mandorle - € 4,90

GLI ALTRI DESSERT

Cheesecake ai mirtilli € 4,90

Crema bruciata, vaniglia e arancia € 4,50

SORBETTO AL LIMONE € 3,50
Analcolico, senza glutine

Sorbetto al caffè € 3,50
Analcolico, senza glutine

Tartufo bianco di Pizzo € 4,50

Tartufo nero di Pizzo € 4,50
Senza glutine

Ananas € 4,00

LA CAFFETTERIA

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

LIQUORI

Amaro Of € 4,00
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

GRAPPE E SUPERALCOLICI

Storica nera € 4,00
Prime uve € 3,50
Prime uve nere € 3,50
903 tipica € 3,50
903 barrique € 3,50
Nardini bianca € 3,50
Nardini riserva € 3,50
Oban 14Y € 6,00
Lagavulin 16Y € 6,00
Jack Daniels € 4,00
Ballantine's € 4,00
Stravecchio Branca € 3,50
Vecchia Romagna € 3,50
Cardenal Mendoza € 6,00
Zacapa 23Y € 6,00
Zacapa Xo 25Y € 12,00

BONOLLO

Amarone barrique € 4,00
Of cru € 3,50
Of miele € 3,50
Of moscato € 3,50
Of prosecco € 3,50
Of 58,8 € 6,00
Vintage 6 stelle € 9,00

BRUNELLO

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

In questo esercizio gli alimenti che vengono serviti potrebbero contenere tracce di sostanze allergeniche/allergologiche. Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

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.

Strada Statale Pasubio, 2
36100 VICENZA
Tel. 0444 564790