



Raggiungibile via terra e via acqua,
Imbarcadero è il luogo ideale per gettare
l'ancora e fare una sosta alle porte di Treviso.
La location è immersa nel Parco Regionale del
Sile e nella terrazza che si affaccia sul fiume è
possibile gustare piatti tipici, snack o bere una
birra in compagnia.

www.imbarcaderosulsile.it



SNACK

HAMBURGER con patatine

Cheeseburger mini (1,7)

€11,50

Hamburger di Angus Uruguaiano 150g*, formaggio, lattuga, pomodoro

Picamburger (1,7)

Hamburger di Angus Uruguaiano 200g* piccante con cipolla, formaggio, peperoni, lattuga, pomodoro

TOP Burger (1,3,7)

Hamburger di Angus Uruguaiano 300g*, lattuga, pomodoro, bacon, frittatina, cheddar, accompagnato da patate rustiche

CLUB SANDWICH

Classico (1,3,7)

€9,50

Formaggio, pancetta, lattuga, pomodoro, frittata

Vegetariano (1,3,7)

€12,50

Peperoni, melanzane, lattuga, zucchine, frittata, pomodoro, formaggio

Gustoso (1,3,7)

€12,50

Porchetta, funghi, formaggio, lattuga, pomodoro, frittata

Chickenburger (1,3, 7, 9, 11)

€13,50

Hamburger di pollo panato e fritto 150g*, rucola, pomodoro, formaggio cheddar, frittata e salsa tartara

Angusburger (1,3,7)

€13,50

Hamburger di Angus Uruguaiano 200g*, frittatina, formaggio, rucola, pomodoro, pancetta stufata e affumicata, scottato in piastra

Gluten Free Burger (7)

€14,00

Pane senza glutine, Hamburger di Angus Uruguaiano 200g*, lattuga, pomodoro, formaggio, senza patatine fritte

Imbarcadero (1,3, 7)

€12,50

Mozzarella, speck, funghi, frittata, pomodoro, zucchine

Cendonese (1,3,7)

€13,50

Cipolla, hamburger, formaggio, frittata, pancetta stufata, lattuga, pomodoro

Inglese (1,3,7)

€12,50

Roast-beef all'inglese, pomodoro, frittata, formaggio, grana, rucola

PIADINE

Piada 1 (1,7)

€8,50

Fesa di tacchino, melanzane, pomodoro, mozzarella

Piada 2 (1,7)

€8,50

Crudo, mozzarella, lattuga, pomodoro

Piada 3 (1,7)

€8,50

Speck, gongorzola, rucola, mozzarella

Piada 4 (1,7)

€8,50

Porchetta, formaggio, funghi, brie

Piada 5 (1,7)

€8,50

Zucchine, melanzane, pomodoro, lattuga, mozzarella

BRUSCHETTE

Verde salamino (1,7)

€11,50

Pomodoro, gorgonzola, salamino piccante, mozzarella

Vegetariana (1,7)

€11,50

Pomodoro, mozzarella, verdure miste

Veneta (1,7)

€11,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi

Trevigiana (1,7)

€11,50

Pomodoro, mozzarella, porchetta, funghi

Margherita (1,7)

€8,00

Pomodoro, mozzarella, origano

FRITTI

Alghette fritte

€5,00

Verdure miste pastellate

€5,00

Crocchette di patate - 8pz

€5,00

Olive all'ascolana - 8pz

€5,00

Patatine fritte

€5,00

Pepite di pollo

€5,00

Patate rustiche speziate

€6,00

con buccia

Fritto misto

€7,00

Alette di pollo

€8,00

piccanti alla paprika



TOAST

Classico (1,7) €6,00

Prosciutto cotto, formaggio

Verdure (1,7) €7,50

Formaggio, lattuga, pomodoro, zucchine, peperoni, melanzane

Light (1,7) €7,50

Fesa di tacchino, zucchine, formaggio

Porcky (1,3,7) €7,50

Pancetta affumicata, uova, peperoni, formaggio

Ai funghi (1,7) €7,50

Porchetta, formaggio, funghi

INSALATONE

Contadina (7) €12,50

Petto di pollo, scaglie di grana, rucola, carote, pomodorini, lattughino

Fresca (4) €12,50

Lattuga, rucola, pomodoro, mozzarella, carote, tonno, olive nere

Greca (7) €12,50

Lattughino, peperoni, rucola, feta greca, carote, pomodorini, olive nere

PANINI

Hot dog e patatine (1) €9,00

Panino italiano (1,7) €11,50

prosciutto crudo, mozzarella fresca, pomodoro, lattuga

CUCINA

PRIMI PIATTI minimo 2 persone

Frittura mista di pesce (1,2,4)

€18,00

Frittura di soli calamari (1,2,4)

€12,00

Pennette al ragù di salsiccia (1)

€11,00

Pennette ai 4 formaggi (1,7) 🌱

€11,00

Pennette all'amatriciana (1)

In rosso con cipolla e pancetta

€11,00

Tagliatelle al ragù d'anatra (1,9)

€13,00

Spaghetti vongole veraci (1,4,14)

Con aglio, prezzemolo e vino bianco

€14,00

Spaghetti alla busera (1,2,4)

Scampi, salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo

€16,00

Tagliatelle al salmone (1,4,7)

€14,00

Tagliolini al nero di seppia, zucchini, mazzancolle e pomodorini (1,2,3,4)

€16,00

CONTORNI

Insalata mista 🌱 🌱

€4,50

Verdure grigliate 🌱 🌱

€4,50

Fagioli all'uccelletto 🌱 🌱

€4,50

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo (7)

Roast-beef, rucola e grana con patate fritte

€18,00

Tagliata di pollo (7)

Petto di pollo su letto di rucola con pomodorini, grana a scaglie e patate fritte

€12,50

Cotoletta di pollo (1,3,7)

con patate

€12,50

Piatto del Cowboy (3,7)

Cheddar sciolto su hamburger di Angus 200g, bacon, uovo, fagioli all'uccelletto, patate rustiche speziate, bruschetta aglio, olio e origano

€14,00

Piatto vegetariano (7)

Formaggio tomino fuso, verdure grigliate di stagione, formaggio stagionato, patate rustiche speziate

€14,00

Carpaccio di manzo (7) 🌱

€14,00

Bresaola, rucola e grana (7) 🌱

€14,00

Crudo di Parma 24 mesi 🌱

€12,00

Burratina e crudo di Parma (7) 🌱

€16,00

Crudo di Parma 24 mesi



BIRRE



Lupulus Hopera vol. 6° cl.33 (1)

€6,00

Birra bionda ad alta fermentazione con un basso grado alcolico, ben luppolata ma non eccessivamente amara. Facile da bere.



Lupulus Organicus vol.8,5° - cl.33 (1)

€6,00

Bionda prodotta unicamente con materie prime di origine biologica: luppoli tedeschi e zucchero di canna. Ne deriva una birra che assomiglia alla Triple ma con gusto più rotondo e delicatamente dolce.



Lupulus Triple vol. 8,5° cl.75 (1)

€12,00

Rifermentata in bottiglia, dal colore biondo intenso e dalla schiuma cremosa e persistente. Profumi intensi di luppolo e note fresche di timo, gusto deciso e sentori di spezie.



Bloemenbier vol. 7° cl.33 (1)

€6,00

Questa birra viene prodotta con due tipi di fiore dal nome gelosamente custodito. Il suo gusto molto dolce, vellutato e rinfrescante.



Corsendonk Blanche vol. 7,5° - cl.75 (1)

€12,00

Birra di frumento chiara, aromatizzata con bucce di agrumi e spezie senza che queste note diventino invadenti; giustamente luppolata, mai troppo amara e dotata di un piacevole tocco d'acidità.



Kwak vol. 8° cl.33 (1)

€6,00

La Kwak si presenta con uno splendido e particolare colore rosso rame, il suo gusto è molto dolce e deciso.



Mongozo vol. 5° cl.33 (1)

€6,00

Pils bionda biologica senza glutine. Una bionda leggera, delicata, dal sapore leggermente amaro.



Guinness vol. 4,2° (1)

Birra molto scura con una densa schiuma beige molto alta. Profumo tostato con la presenza di un buon grado alcolico. Sapore amaro e tostato, corpo è cremoso con finale decisamente secco.

Piccola cl.25
Media cl.50

€3,50
€7,00



Spaten Hell vol. 5,2° (1)

Lager tedesca di colore giallo dorato che si caratterizza per il suo peculiare aroma di erba. Gusto leggermente e piacevolmente amaro. Schiuma fine e mediamente persistente.

Piccola cl.20
Media cl.40
Caraffa cl.150

€2,70
€5,00
€18,00



Goose IPA vol. 5,9° (1)

India Pale Ale nata a Chicago. Colore arancione ramato leggermente nebuloso, aromi di luppolo, pomelmo e pesca; al palato note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello.

Piccola cl.20
Media cl.40
Media cl.150

€3,50
€6,50
€22,00



Leffe Blonde doppio malto vol. 6,6° (1)

Birra belga dorata, ad alta fermentazione, dal gusto leggermente amaro completato da un aroma di malto. La schiuma si presenta fine, dotata di una buona persistenza.

Piccola cl.20
Media cl.40
Caraffa cl.150

€3,50
€6,50
€22,00



Leffe Rousee doppio malto vol. 6,6° (1)

Birra belga dal colore ambrato, schiuma abbondante e persistente. Aroma intenso di caffè tostato, con sentori di frutta candita e paglia bagnata. Corpo caldo e morbido in cui il malto lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.

Piccola cl.20
Media cl.40
Caraffa cl.150

€3,50
€6,50
€22,00



Reale del Borgo vol. 6,4° (1)

Ambrata con riflessi vivi, buon corpo, al naso offre note agrumate e pepate. La gasatura è bassa, l'assaggio regala un percorso avvincente che conduce verso l'amaro finale molto intenso.

Piccola cl.20
Media cl.40
Caraffa cl.150

€3,50
€6,50
€22,00



Hoegaarden Blanche vol. 4,9° (1)

Birra belga bianca dal colore dorato, rinfrescante brassata con malti chiari, grande e con l'aggiunta di coriandolo, curacao e scorze di arancia.

Piccola cl.25
Media cl.40
Caraffa cl.150

€3,70
€6,50
€22,00



Tennent's Super doppio malto vol. 9° (1)

Lager fiera del suo forte carattere, rimane però sorprendentemente amabile. Ha un pizzico di sapore fruttato ed un retrogusto amaro, ma che rimane chiaro.

Piccola cl.20
Media cl.40
Caraffa cl.150

€3,50
€6,50
€22,00

BEVANDE

BIBITE

Crodino	€3,00
Gingerino	€3,00
Tassoni	€3,00
Red Bull	€3,50
Succo di frutta	€3,00
Bibite alla spina 20cl. <small>Coca Cola, Fanta, Tonica</small>	€2,50
Bibite alla spina 40cl. <small>Coca Cola, Fanta, Tonica</small>	€4,50
Bibite in lattina	€3,00
Acqua naturale / frizzante 0,5l.	€1,50
Acqua naturale / frizzante 1l.	€2,80
Acqua tonica in bottiglia	€3,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€1,20
Caffè deca	€1,20
Caffè d'orzo	€1,50
Caffè corretto	€2,00
Macchiato (7)	€1,50
Cappuccino (7)	€1,80
Cioccolata calda (7)	€3,50
Tè caldo	€2,50

LONG DRINK

Gin Tonic / Lemon	€7,00
Malibù Ananas / Cola	€7,00
Vodka Lemon / Tonic	€7,00
Long Island	€7,00
Piña Colada	€7,00
Mimosa	€7,00
Bellini	€7,00
Campari orange	€7,00
Cocktail analcolico	€7,00

Succo di arancia, passion fruit,
amarena

BURBON | SCOTCH |

WHISKEY

Jim Beam	€4,50
Four Roses	€4,50
Yankee	€4,50
Wild Turkey	€4,50
Oban 14 Single Malt	€8,00
Jack Daniel's Tennessee	€4,50
Jameson Irish Whiskey	€4,00
Laphoraig 10 Single Malt	€7,00

APERITIVI

Spritz	€3,50
Spritzotto	€5,00
Americano	€7,00
Negroni	€7,00
Hugo	€5,00

RUM

Havana 7	€5,00
Matusalem 7	€5,00
Pampero Anniversario	€5,00
Zacapa 23	€7,00
Don Papa 15	€7,00
Santa Teresa 1796	€6,00

GRAPPE

Prime Uve	€4,00
903 Tipica	€4,00
903 Barrique	€4,00
Nardini	€5,00
Storica Nera	€6,00
The Quinn (moscato)	€5,00
Nonino	€7,00

PESTATI

Caipirina	€8,00
Caipiroska	€8,00
Mojito	€8,00
Cuba Libre	€8,00



CARTA VINI

VINI BIANCHI

Motivo Millesimato

Extra Dry - Borgo Molino - Alc.11% vol.

Ottenuto dall'esclusiva selezione di uve glera dei colli trevigiani, presenta un perlage fine e persistente con profumi e sapori delicati di frutta e fiori. Anche fuori pasto rivela tutt'intera la sua inconfondibile personalità.

Bottiglia **€16,00**
Calice **€3,00**

Prosecco DOC

Treviso Brut - Az. agr. Stradabassa - Alc.11% vol.

Piacevolmente fruttato, sprigiona un fine perlage e un aroma fragrante. Eccellente anche come aperitivo.

Bottiglia **€14,00**
Calice **€2,50**

Santa Eurosia

Valdobbiadene Extra Brut D.O.C.G. 02 / Brut 08 - Alc.11,5% vol.

Uno spumante dal basso residuo zuccherino, estremamente secco con lo 0,2% di zuccheri residui, da cui il nome. Al naso sono intensi i sentori di frutta fresca e mandorla tostata, con note di mela verde e pesca.

Bottiglia **€18,00**
Calice **€3,50**

Moët & Chandon Imperial

Champagne Brut - Alc.12% vol.

Vino color giallo paglierino con riflessi dorati e venature verdi, risaltano al palato la vibrante intensità della mela verde e degli agrumi.

Bottiglia **€45,00**

Pinot Grigio IGT

Marca Trevigiana - Az. agr. Stradabassa - Alc.11,5% vol.

Profumo intenso ed elegante che ricorda la frutta gialla matura, elegante ma di forte personalità e struttura. Finale asciutto e persistente, forte il legame con i primi piatti di pesce.

Bottiglia **€16,00**
Calice **€3,00**

Anna 6 IGT

Marca Trevigiana - Tenuta Santomé - Alc.11,5% vol.

Ottenuto da uve Chardonnay e Riesling, giovane fruttato, profumo intenso, note agrumate di pompelmo e cedro dal gusto sottile, morbido e leggero con finale citrino.

Bottiglia **€14,00**
Calice **€2,50**

Gewürztraminer

Trentino DOC - Villa Vescovile - Alc.13% vol.

Vino color giallo paglierino tendente al dorato, con un profumo aromatico intenso. Dal sapore fine e delicato, si accompagna a formaggi e crostacei di ogni tipo.

Bottiglia **€18,00**
Calice **€3,50**

VINI ROSSI

Cabernet Franc IGT

Marca Trevigiana - Az. agr. Stradabassa - Alc.12% vol.

Di color rubino carico, in bocca si presenta asciutto con consistenza selvatica e ferrosa che continua molto persistente grazie a una buona struttura tannica.

Bottiglia **€14,00**
Calice **€2,50**

Cabernet DOC Ornella Molon

Cabernet DOC - Ornella Molon - Alc.12,5% vol.

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, ha un bouquet che ricorda il ribes e la mora, il sapore ha i toni tipicamente erbacei classici del cabernet.

Bottiglia **€14,00**
Calice **€2,50**

Moro '41 IGT

Marca Trevigiana - Tenuta Santomé - Alc.13% vol.

Gusto fresco, leggero ed equilibrato con retrogusto piacevolmente asciutto. Con Merlot e Raboso questo vino si presenta di color rosso vivo con riflessi violacei, persistente e di ottima bevibilità, adatto per salumi e formaggi di media stagionatura.

Bottiglia **€14,00**
Calice **€2,50**

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC

Cantina Mosole - Alc.13% vol.

Vino DOC Lison Pramaggiore, rosso dal profumo fruttato di lampone e mora selvatica. In bocca ha un sapore robusto, tannico, però morbido, avvolgente e lungo.

Bottiglia **€16,00**
Calice **€3,00**

Merlot DOC Ornella Molon

Merlot DOC - Ornella Molon - Alc.14% vol.

Merlot DOC dal colore rosso rubino con riflessi violacei, il profumo è intenso, leggermente erbaceo, vinoso. Il sapore è pieno, robusto e asciutto.

Bottiglia **€16,00**
Calice **€3,00**

TRY IT!

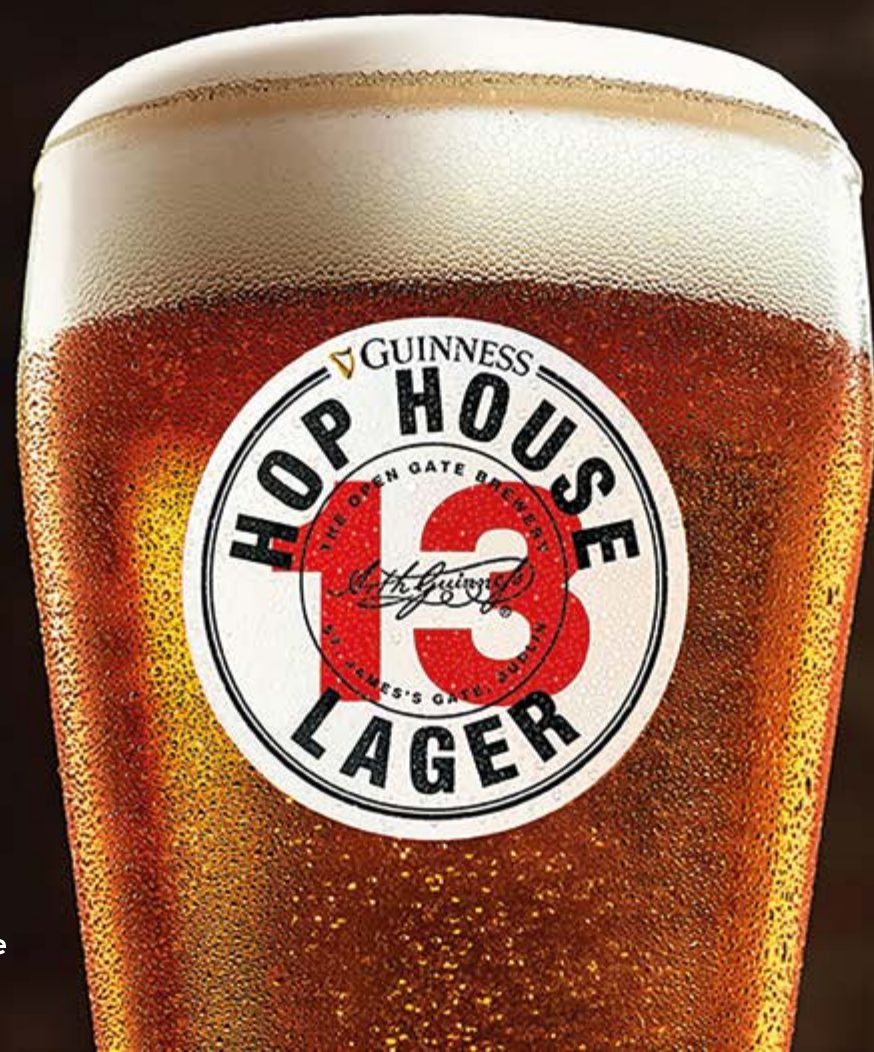


NOVITÀ ALLA SPINA

HOP HOUSE 13 LAGER

Alc. 5,0% VOL.

Prodotta da Guinness a St. James Gate di Dublino e creata con i lieviti tipici per le Ale. Lager ad alta fermentazione, cresce con note accese di luppolo e malto ed un finale abbastanza secco. Fruttata con sentori di albicocca e pesca.



MEZZA PINTA
€ 3.00



PINTA
€ 6.00



ESTD 1759
GUINNESS



imbarcaderosulsile

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati da questo esercizio e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il nostro staff è a disposizione per consigliarti nel migliore dei modi.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e derivati
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
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 sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti derivati
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n°852/04)

Alcuni ingredienti possono essere congelati*

I tempi di servizio e di cucina e snackeria possono non essere coincidenti.

Coperto €2,00

 Alimento vegetariano  Alimento gluten free