



MENU ESTATE 2026





FINGER FOOD

da condividere



- **Focaccia mediterranea con mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma 30 mesi**
min. 2 pz. / 2,70 al pz



- **Crostino di polenta caldo con cipolla in agrodolce, sopressa e Monte Veronese**
min. 2 pz. / 2,50 al pz



- **Crostini di polenta con mousse di baccalà**
min. 2 pz. / 2,80 al pz



- **Focaccia classica con mortadella di Modena IGP, burrata e crema di pistachio**
min. 2 pz. / 2,70 al pz



- **Focaccia classica con pesto alla genovese, crudo di Parma 30 mesi e scaglie di mandorle**
min. 2 pz. / 2,70 al pz



- **Focaccia mediterranea con acciughe del cantabrico, pomodoro e origano**
min. 2 pz. / 2,80 al pz

APERITIVO

per iniziare con il cin cin



SPRITZ APEROL/CAMPARI

Prosecco, soda e Aperol o Campari. Fresco e frizzante, con note agrumate e un piacevole finale amaro: l'aperitivo italiano per eccellenza.

- Bicchieri 4,50
- 1/2 lt 8,00
- 1 Litro 14,50



HUGO

Un aperitivo fresco e profumato a base di Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda, foglie di menta fresca e una fetta di lime. Delicato, aromatico e irresistibilmente rinfrescante.

4,50



AMERICANO

Un grande classico dell'aperitivo italiano: vermouth rosso, bitter e soda. Equilibrato, leggero e aromatico, perfetto per chi ama i sapori eleganti senza eccessi.

6,50



NEGRONI

Iconico e deciso. Gin, vermouth rosso e bitter si incontrano in un cocktail intenso e strutturato, dal carattere inconfondibile. Un must per veri intenditori.

6,50



GIN TONIC/GIN LEMON

Il grande classico in versione personalizzata. Gin selezionato, acqua tonica o lemon soda, ghiaccio e guarnizione dedicata. Secco, fresco o agrumato, scegli il gin che più ti rappresenta.

- Bombay 6,50
- Tangueray 6,50
- Sinus 8,00
- Malfy al limone 8,00
- Malfy al pompelmo 8,00
- Malfy original 8,00
- Hendrick's 9,50
- Monkey 47 9,50
- Gunpowder Irish Gin 9,50
- La Muerte 15,00

Scegli il tuo IMPASTO



LA NOSTRA PIZZA È IL RISULTATO DI QUALITÀ, TRADIZIONE E TECNOLOGIA

Uniamo farine biologiche di alta qualità con una tecnologia avanzata
per creare un impasto fragrante e facilmente digeribile.

CLASSICO

- impasto a lunghissima maturazione
- lievito di birra
- farina biologica "00" Mulino Rosso
- 50% di idratazione



VERACE

2,00

- impasto dal bordo alto,
in stile partenopeo
- lievito di birra e pasta madre
- farina di grano tenero tipo "0"
- 70% di idratazione



INTEGRALE

2,00

- impasto a lunghissima maturazione
- lievito di birra e pasta madre
- farina tipo "1" Bio, crusca tostata,
germe di grano, farina di grano tostato
- 50% di idratazione



ALLA PALA

2,20

- impasto alveolato e croccante
in "stile romano"
- farina "0" e tipo "1" Vigevano
- lievito di birra e pasta madre
- 80% di idratazione



PIZZE RistOasi

LA CONTRADA 13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, salamino piccante, gorgonzola, noci, Grana Padano gratuggiato, origano e speck

LA CORTE 13,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino dolce o piccante, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma

LA TONDA 13,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salamino piccante, gorgonzola

LA CASCINA 13,00

Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, salamino piccante, brié, prosciutto crudo di Parma

VILLA EIRE 13,00

Pomodoro, mozzarella di Bufala, zucchine trifolate, prosciutto affumicato di Praga, rucola

GUNÈ 13,00

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio Grana a scaglie, prosciutto crudo di Parma, rucola

ANTICO CASALE 13,00

Mozzarella, pomodoro fresco, champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo, rucola

LE SCUDERIE 15,80

Pomodoro, mozzarella, patate, brié, funghi porcini, speck

MAKERONI 13,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia dolce o piccante, Philadelphia, formaggio Grana

PIZZE VERACI

REGINA MARGHERITA 9,70

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP e basilico

CALLANDRUA 12,70

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, acciughe siciliane, Grana Padano

CALABRESE 12,70

Pomodoro, mozzarella, crema di peperoni piccante, salamino piccante, cipolle rosse di Tropea, scaglie di ricotta affumicata e origano

SICILIANA 14,00

Pomodoro, scamorza, code di gambero sgusciate, capperi, carpaccio di pesce spada affumicato e granella di pistacchi

ETNA 12,80

Mozzarella vaccina, pomodorini conditi con olio all'aglio, acciughe, capperi, cipolla, origano

SALENTINA 12,80

Pomodoro, mozzarella burrata, carciofini, pomodorini conditi con olio all'aglio, salamino piccante e origano

GRICIA 12,90

Mozzarella vaccina, pancetta affumicata, pecorino, pepe



PIZZE ALLA PALA

CAPULETI

13,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, pesto alla genovese, cotto Gran Biscotto, scaglie di ricotta salata

CORNIGLIA

13,50

Mozzarella, stracchino, pesto alla genovese, mortadella, cappuccio condito

NAXOS

13,20

Pomodoro, mozzarella, rucola, feta greca, olive taggiasche, pomodorini

VEGGY

12,80

Mozzarella, zucchine saltate, peperoni, patate, olive taggiasche, cappuccio condito

PIZZE FRESCHE

RAFFINATA

13,20

Pomodoro in salsa, burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma

FRESCA

12,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola

ROMAGNOLA

13,30

Mozzarella, stracchino, zucchine spadellate, prosciutto cotto Gran Biscotto

ISCHIA

12,60

Pomodoro, tonno sott'olio, olive Taggiasche, rucola, pomodorini, formaggio Feta greca



PIZZE STAGIONALI

ESTATE 11,00

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio Grana, basilico

LEGGERA 11,60

Pomodoro, ricotta, speck in cottura, erba cipollina, olio all'aglio

PARTENOPEA 11,60

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

FRANCESINA 12,30

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, pomodorini, formaggio Briè

LAERT 15,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine spadellate, frutti di mare, pomodorini, pesto alla Genovese

LUCA 13,80

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese, pomodorini, pesto alla genovese, Gran Biscotto

CLAUDIA 13,60

Pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine grigliate, olive taggiasche, ricotta, Gran Biscotto, basilico

ATENE 13,20

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, olive greche, formaggio feta greca, pancetta arrotolata in cottura

SASSARI 12,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, pomodorini, capperi, olive

ILENIA 13,20

Pomodoro, burrata pugliese, pomodorini, basilico, prosciutto crudo di Parma

GARGANO 13,20

Pomodoro, burrata pugliese, salamino piccante, rucola, scaglie di formaggio Grana

BARESE 12,80

Pomodoro, burrata pugliese, carciofi, olive, capperi, salamino piccante

ANA 12,90

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Gran Biscotto, pomodorini, basilico

ROBY 13,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, prosciutto cotto Gran Biscotto

CRISTIAN 13,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zucchine, salamino piccante, Philadelphia, Grana

'NDUJA (SPECIALITA' CALABRESE) 12,60

Pomodoro, burrata pugliese, 'nduja calabra* e scaglie di ricotta affumicata (servito tutto a freddo)

SPILINGA 13,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, pomodorini e 'nduja calabra*

PIZZE BIANCHE

DAN

Mozzarella vaccina, ricotta, salamino piccante, pomodorini e basilico

12,00

LIGURIA

Mozzarella vaccina, code di gambero, pomodorini, pesto alla genovese

14,00

LA 5 TERRE

Mozzarella di Bufala, pomodorini, pesto alla genovese, ricotta affumicata, basilico

11,80

POMPEI

Mozzarella, pomodorini, basilico, salamino piccante, scaglie di formaggio Grana

12,50

CAMPAGNOLA

Mozzarella di Bufala, champignon freschi, pomodorini, basilico, pancetta arrotolata

12,80

GABRIEL

Mozzarella di Bufala, acciughe siciliane, origano, pomodorini

12,30

LA PADANA

Mozzarella vaccina, patate prezzemolate, prosciutto cotto Gran Biscotto, scaglie di formaggio Grana

13,60

FUCIO 177

Mozzarella vaccina, carciofi, olive taggiasche, prosciutto cotto, salamino piccante, formaggio Grana in cottura

12,80

LA SFIZIOSA

Mozzarella vaccina, pancetta arrotolata cotta, patate, rosmarino, formaggio Briè

13,20

GRAN BISCOTTO

Mozzarella di Bufala, formaggio Grana, prosciutto cotto "Gran Biscotto", basilico

12,80

SOLE

Mozzarella vaccina, uovo in cottura, olive greche, formaggio Feta greca, pomodorini

12,30

SQUACQUERONA

Mozzarella vaccina, stracchino, rucola, Prosciutto crudo di Parma

13,20



Scegli il tuo impasto

CLASSICO



VERACE 2,00



INTEGRALE 2,00



ALLA PALA 2,20



PIZZE TRADIZIONALI

GORGONZOLA E NOCI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci

11,00

MASCARPONE, PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, mozzarella, mascarpone,
prosciutto crudo di Parma

13,20

GORGONZOLA, MELANZANE, PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola,
prosciutto crudo di Parma

13,20

QUADRANTE

Pomodoro, mozzarella, 1/4 porcini, 1/4 gamberetti,
1/4 salamino piccante, 1/4 peperoni, formaggio Grana

13,50

BRIE', BRESAOLA, RUCOLA

Pomodoro, mozzarella, brié, bresaola, rucola

12,90

PHILADELPHIA, SPECK

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck

12,90

TIROLESE

Pomodoro, emmental, funghi, speck

12,50

CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata,
uovo, formaggio Grana

12,30

RUSTICA

Pomodoro, mozzarella, speck (in cottura), cipolla

12,00

PRAGA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto affumicato di Praga,
champignon freschi

12,00

NOCI, RUCOLA, MASCARPONE

Pomodoro, mozzarella, noci, rucola, mascarpone

12,90

TATANKA

Pomodoro, mozzarella, brié, patate, rosmarino

12,40

ALPI

Pomodoro, mozzarella di bufala, champignon freschi, speck

12,80

ZINGARA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, brié, patate

12,30

SFILACCIATA

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo

11,90

EMILIANA

Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola,
prosciutto crudo di Parma

13,30

MUGUR

Pomodoro, mozzarella di bufala, patate, pomodorini,
culatello di Zibello DOP

13,90

ZIBELLO

Pomodoro, mozzarella di bufala, culatello di Zibello DOP

13,30

PINETA

Pomodoro, mozzarella, champignon freschi, brié, prosciutto
cotto affumicato di Praga

12,60

GIANCA 12,20

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, brié, rosmarino

MONTI 14,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini,
prosciutto crudo di Parma

GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA 13,20

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rucola,
prosciutto crudo di Parma

BALDO 13,50

Pomodoro, mozzarella, brié, speck, rucola

PIEMONTE 14,70

Pomodoro, mozzarella, porcini, brié, speck

PORCELLINA 12,80

Pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce,
prosciutto cotto, salame piccante,
scaglie di formaggio Grana

JUMBO 13,70

Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi,
Philadelphia, speck

MARY 12,30

Pomodoro, mozzarella, würstel,
salamino piccante, gorgonzola

MARINARA 5,90

Pomodoro, aglio, origano

WURSTEL 7,50

Pomodoro, mozzarella, würstel

CALZONE 11,40

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

PROSCIUTTO, FUNGHI 10,80

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

SALSICCIA DOLCE 7,90

Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce

PROSCIUTTO 8,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia

CAPRICCIOSA 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi,
capperi

QUATTRO STAGIONI 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi,
acciughe

PUGLIESE 11,30

Pomodoro, scamorza, olive, salamino piccante

SIMPATICA 13,50

Fantasia del pizzaiolo

BRIE', RUCOLA, NOCI 12,80

Pomodoro, mozzarella, brié, rucola, noci

COSTANZO 11,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, origano

NIKITA 12,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, salame
piccante, emmental

CIKO 13,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,
peperoni, Philadelphia

LA GIRO' 13,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, brié,
olive nere, salamino piccante, prosciutto crudo di Parma

PIZZE AI FORMAGGI

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

6,50

DOP

Pomodoro, mozzarella di bufala
campana DOP

9,00

BURRATA

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

9,40

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola

12,30

CALZONE AI FORMAGGI

Mozzarella, fontina, ricotta,
emmental, gorgonzola

12,50

ERBA

Pomodoro, mozzarella di bufala, erba cipollina, brié

10,00

GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

7,80

PIZZE PICCANTI

GORDITA

13,20

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate, cipolla, philadelphia,
'nduja calabra

LOPES

13,50

Pomodoro, fontina, gorgonzola, peperoni, salamino piccante,
formaggio Grana, speck, origano

DIAVOLA

12,90

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, origano,
formaggio Grana

INFERNO

13,20

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, capperi,
peperoni, formaggio Grana

SALAMINO PICCANTE

8,70

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

IL DIAVOLO VESTE PRADA

12,60

Mozzarella, crema di peperoni piccante,
pomodorini, capperi, salamino piccante, origano



Scegli il tuo impasto

CLASSICO



VERACE 2,00



INTEGRALE 2,00



ALLA PALA 2,20



PIZZE CON IL PESCE

FRANCY 14,70

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone affumicato, philadelphia, rucola

NORDICA 14,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, peperoni, brié

MARIE MONTI 14,20

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, funghi porcini, prezzemolo

NOSY-BE 14,70

Pomodoro, mozzarella, 1/3 gamberetti, 1/3 frutti di mare, 1/3 pesce spada affumicato, rucola

BERMUDA 14,80

Pomodoro, mozzarella, 1/3 code di gambero, 1/3 capesante, 1/3 insalata di mare, prezzemolo

GOLFO 13,60

Pomodoro, mozzarella di bufala, carpaccio di pesce spada affumicato, rucola

PORTO 13,60

Pomodoro, mozzarella di bufala, brié, champignon freschi, tonno

FRUTTI DI MARE 13,50

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole, prezzemolo

GAMBERETTI 13,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo

SALMONE 12,80

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo

VENEZIA 14,20

Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti, mascarpone

TONNO 9,00

Pomodoro, mozzarella, tonno

ROMANA 8,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, origano

NAPOLETANA 9,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, capperi, origano

TONNO CIPOLLA 10,90

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea

LIBERTY 15,00

Pomodoro, mozzarella vaccina, 1/4 tonno all'olio, 1/4 gamberetti, 1/4 carpaccio di pesce spada affumicato, 1/4 salmone affumicato



PIZZE E VERDURE

VEGETARIANA

12,80

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini, spinaci, formaggio Grana

PRIMAVERA

12,80

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, rucola, formaggio Grana

CALZONE VEGETARIANO

13,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e patate

COMETA

12,60

Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodorini, erba cipollina, formaggio Grana

ORTOLANA

12,60

Pomodoro, verdure miste bollite, formaggio Grana

MOLISE

12,70

Pomodoro, mozzarella di Bufala, patate, pomodorini, rucola

PARMIGIANA

11,80

Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio Grana

ZUCCHINE

7,80

Pomodoro, mozzarella, zucchine

STRACCHINO, ZUCCHINE

9,80

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine

MELANZANE

7,80

Pomodoro, mozzarella, melanzane

PATATE

7,60

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, prezzemolo

RUCOLA

7,80

Pomodoro, mozzarella, rucola

PATATE FRITTE

9,00

Pomodoro, mozzarella, patate fritte

Scegli il tuo impasto

CLASSICO



VERACE 2,00



INTEGRALE 2,00



ALLA PALA 2,20



PIZZE CON FUNGHI

PORCINI

9,70

Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo

FINFERLI

9,70

Pomodoro, mozzarella, finferli, prezzemolo

FANTASIA DI FUNGHI

9,70

Pomodoro, mozzarella, 3 tipi di funghi
(porcini, finferli, chiodini), prezzemolo

FUNGHI

7,50

Pomodoro, mozzarella, funghi

CHAMPIGNON

7,70

Pomodoro, mozzarella, funghi
champignon freschi



Scegli il tuo impasto

CLASSICO



VERACE 2,00



INTEGRALE 2,00



ALLA PALA 2,20



PIZZE CON TARTUFO

ACQUALAGNA

15,50

pomodoro, fontina, champignon freschi,
uovo, tartufo nero

TARTUFO

13,20

pomodoro, mozzarella, tartufo nero

GORGONZOLA, TARTUFO, SPECK

16,80

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo nero, speck

BOSCAIOLA

16,80

Pomodoro, mozzarella, porcini,
tartufo nero, prosciutto crudo di Parma





AGGIUNTE

OGNI ALTRA AGGIUNTA 1,80

DOPPIA PASTA 1,80

AGGIUNTE 2,20

Grana, melanzane, zucchine, rucola,
patate, noci, brié, mais, ecc.

AGGIUNTE 3,60

speck, prosciutto crudo di Parma, bresaola,
sfilacci di cavallo, mozzarella di bufala,
burrata, patate fritte

AGGIUNTE 4,50

code di gambero e salmone affumicato

AGGIUNTA 5,00

culatello di zibello DOP, tartufo nero

AGGIUNTA “BEN BATTUTA” 4,00

AGGIUNTA PANARA 9,00

PIADINA 2,70

PIADINA FARCITA 6,80

(Pomodoro, zucchine saltate, salamino, Philadelphia, Grana)

COPERTO/SERVIZIO 2,70

PIZZA BABY -20%

Per mozzarella si intende fior di latte

Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati



DEGUSTAZIONI DI PESCE



Prima

24,50

Degustazione di mare

- Insalata di mare con valeriana e pomodorini
- Code di gambero spadellate con zucchine croccanti e crema di prezzemolo
- Gamberetti boreali in salsa cocktail
- Carpaccio di pesce spada affumicato con bruschetta mediterranea
- Salmone affumicato con mozzarella burrata pugliese, bastoncini al sesamo



Seconda

25,00

Degustazione di mare

- Crostini di polenta caldi con mousse di baccalà
- Code di gambero mazzancolle con pancetta croccante e sformatino di patate alle erbe
- Acciughe all'olio sfilettate artigianalmente con crostini di pane integrale
- Capesante gratinate
- Crostini con salmone fresco marinato alla rapa rossa
- Impepata di cozze alla mediterranea (con passata di pelati)



Paella

di solo pesce e crostacei

26,00 a porzione

MINIMO 2 PERSONE

(40 minuti di attesa)



Sangria

a richiesta

6,50 / mezzo litro

DEGUSTAZIONI DI CARNE



Degustazione del cacciatore

27,50

- carpaccio di bresaola punta d'anca su letto di rucola e crema di parmigiano
- tagliata di manzo Black angus con cipolla rossa di Tropea in agrodolce e scaglie di pecorino
- crostini di polenta caldi con gorgonzola e soppressa veneta
- timballino al farro condito con pomodorini, cetrioli e olive taggiasche e carciofo alla romana

FINGER FOOD da condividere



- **Focaccia mediterranea con mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma 30 mesi**
min. 2 pz. / 2,70 al pz



- **Focaccia classica con mortadella di Modena IGP, burrata e crema di pistacchio**
min. 2 pz. / 2,70 al pz



- **Crostino di polenta caldo con cipolla in agrodolce, sopressa e Monte Veronese**
min. 2 pz. / 2,50 al pz



- **Focaccia classica con pesto alla genovese, crudo di Parma 30 mesi e scaglie di mandorle**
min. 2 pz. / 2,70 al pz



- **Crostini di polenta con mousse di baccalà**
min. 2 pz. / 2,80 al pz



- **Focaccia mediterranea con acciughe del cantabrico, pomodoro e origano**
min. 2 pz. / 2,80 al pz

ANTIPASTI E PIATTI FREDDI DI PESCE

GRAN ANTIPASTO DI MARE

Insalata di mare, cocktail di gamberetti, salmone affumicato, pesce spada affumicato, insalata, rucola
Antipasto 15,60 / Portata 21,80



IMPEPATA DI COZZE ALLA MEDITERRANEA

(con salsa di pomodoro)
e crostini di pane pugliese
Antipasto 10,50 / Portata 15,80



GRAN TAGLIERE DI MARE

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

Bruschette mediterranee di pane pugliese con carpaccio di pesce spada affumicato, filetto di salmone marinato, code di gambero spadellate con verdure e salsa di soia, insalata di polpo, carciofi alla romana e burrata pugliese
29,90



I TRE MARI

(COTTO, MARINATO, AFFUMICATO)

- polipo caldo con sedano, olive taggiasche e salsa verde
- carpaccio di salmone marinato alla rapa rossa con crostini di pane integrale
- carpaccio di tonno affumicato su letto di rucola e crema di salsa di soia
- yogurt greco all'aneto con pinzimonio di verdure fresche

24,90



TARTAR DI TONNO PINNA GIALLA ALLA MEDITERRANEA

con olive taggiasche, capperi, pomodorini, crema di pistacchio e quenelle di patate alle erbe

100 gr 13,50 | 200 gr 20,50



CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE

spadellate con julienne di verdure e salsa di soia
e timballino di riso venere

Antipasto 13,60 / Portata 19,90



ANTIPASTI E PIATTI FREDDI DI PESCE

TRIS DI AFFUMICATI

- carpaccio di tonno con rucola e crema di pistacchio
- carpaccio di pesce spada con valeriana e salsa di soia
- carpaccio di salmone, crostini di pane integrale e burratina pugliese

Antipasto 13,50 / Portata 21,00



INSALATA DI POLPO

con sedano, olive taggiasche e salsa verde

Antipasto 13,90 / Portata 20,90



TRIS DI CRUDITÀ

- ostriche della bretagna
- tartar di tonno pinna gialla alla mediterranea con olive taggiasche, capperi, pomodorini e crema di pistacchio
- tartar di salmone selvaggio fresco con guacamole

26,50



INSALATA DI MARE

(polpo, seppia, gamberetti)

su letto di valeriana, pomodorini datterino e sedano

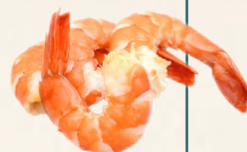
Antipasto € 12,90 / Portata € 18,50



GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL

con julienne di lattuga

Antipasto 12,00 / Portata 17,90



OSTRICHE DELLA BRETAGNA

3,80 al pezzo



TARTARE DI SALMONE FRESCO SELVAGGIO

con salsa guacamole e quenelle di patate alle erbe

100 gr 15,50 | 200 gr 24,00



ANTIPASTI E PIATTI FREDDI DELLA TRADIZIONE

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI

con melone mantovano e crostini di baguette

Antipasto 13,50 / Portata 19,00



CULATELLO DI ZIBELLO DOP

con trecce di mozzarella e bruschetta mediterranea

Antipasto 13,70 / Portata 19,30



SALUMI MISTI E FORMAGGI

- prosciutto crudo di Parma riserva 30 mesi e punte di Grana Padano
- speck tirolese con formaggio Brie
- sopressa veneta con Asiago vecchio
- focaccia mediterranea

Antipasto 14,00 / Portata 20,50



CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA

su letto di rucola, crema di parmigiano e tortino caldo di patate

Antipasto 12,50 / Portata 18,00



GRAN TAGLIERE DI SALUMI

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

specialità di salumi misti (prosciutto crudo di Parma riserva 30 mesi, speck tirolese, coppa, sopressa veneta, pancetta arrotolata, bruschette, gnocchi fritti e tortino caldo di patate)

29,90



CARPACCIO DI MANZO “CARNE SALATA MARINATA”

su letto di rucola e scaglie di Monte Veronese vecchio

Antipasto 12,00 / Portata 18,70



ANTIPASTI E PIATTI FREDDI DELLA TRADIZIONE



PIATTO VEGETARIANO

- verdure spadellate con timballino di riso venere
- guacamole con tortillas
- caprese di burrata con carciofo alla romana
- bruschetta mediterranea
- timballino di farro condito con pomodorini, cetrioli e olive taggiasche

18,50



BRUSCHETTE MEDITERRANEE (3 PEZZI)

pane pugliese tostato
con pomodorini e origano

2,30 al pezzo



TARTAR DI MANZO ANGUS CON TARTUFO

condita con rucola, scaglie di grana,
noci con uovo in camicia,
e quenelle di patate

•200gr 23,80

•100gr 14,80

PRIMI PIATTI DI PESCE

LINGUINE



- LINGUINE CON CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, CREMA DI PEPERONI LIEVEMENTE PICCANTE, STRACCIATELLA DI BURRATA E BASILICO

Portata 16,70 / Baby 13,90

- LINGUINE CON CAPESANTE E CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA AL PROFUMO DI LIMONE

Portata 17,60 / Baby 15,80

- LINGUINE ALLA CARBONARA DI MARE
Linguine al nero di seppia con julienne di calamaretti, sepioline e uovo

Portata 16,50 / Baby 14,20

FUSILLI



- FUSILLI MOLISANI CON CAPESANTE E FUNGHI PORCINI

Portata 19,20 / Baby 15,90

RAVIOLI



- RAVIOLI DI TROPEA CON CODE DI GAMBERO E PANCETTA CROCCANTE

Portata 16,60 / Baby 14,30

SPAGHETTI MONOGRANO “FELICETTI”



- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO “IN ROSSO”

Portata 20,00 / Baby 16,00

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE E POMODORINI DATTERINO AL PROFUMO DI BASILICO

Portata 16,00 / Baby 13,20

PACCHERI



- PACCHERI PARTENOPEI CON CODE DI GAMBERO, STRACCETTI DI BURRATA, POMODORINI CONFIT E SALSA VERDE

Portata 17,50 / Baby 15,00

- PACCHERI PARTENOPEI
“DEL PESCATORE CHE TORNA A CASA”
(COZZE, CALAMARETTI, VONGOLE GAMBERONE, SALSA DI POMODORO LIEVEMENTE PICCANTE)

Portata 17,50 / Baby 15,00

FETTUCCINE



- FETTUCCINE EMILIANE CON CODE DI GAMBERO, MAZZANCOLLE, PESTO ALLA GENOVESE, POMODORINI CONFIT

Portata 17,50 / Baby 15,00

La nostra pasta è prodotta artigianalmente
fresca all'uovo / fresca di semola di grano duro

STRIGOLI



- STRIGOLONI LIGURI CON CODE DI GAMBERO, CAPESANTE E POMODORINI DATTERINO

Portata 19,50 / Baby 16,90

RISO BASMATI



- RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO CON CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, COZZE E VONGOLE

Portata 16,80 / Baby 14,70

RISO VENERE



- RISO VENERE SPADELLATO CON CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE E VERDURINE FRESCHE AL PROFUMO DI ZENZERO

Portata 16,80 / Baby 14,50

BIGOLI



- BIGOLI AL TORCHIO CON LE SARDE

Portata 13,90 / Baby 10,80

MACCHERONCINI AL TORCHIO



- MACCHERONCINI AL TORCHIO CON CODE DI GAMBERO, ZUCCHINE TRIFOLATE E PANNA

Portata 16,50 / Baby 14,00

RISOTTI (MINIMO 2 PERSONE)



- RISOTTO DEL PESCATORE (SERVITO IN PADELLA) CON CALAMARETTI, CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, GAMBERONE, COZZE, VONGOLE, VERDURE FRESCHE E SALSA DI POMODORO

23,50 (a porzione)

- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE CON CANOCCHIA, CALAMARETTI, CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, GAMBERONE, COZZE E VONGOLE

21,00 (a porzione)

- RISOTTO CON CAPESANTE E FUNGHI PORCINI

23,00 (a porzione)



PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

PACCHERI PARTENOPEI



- PACCHERI “BUFALINI” CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI DATTERINO E BASILICO

Portata 13,70 / Baby 11,50

- PACCHERI PARTENOPEI CON STRACCETTI DI MANZO ANGUS, TRITO DI RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO

Portata 17,50 / Baby 15,00

STRIGOLI



- STRIGOLONI LIGURI CON PESTO ALLA GENOVESE, POMODORINI DATTERINO E RICOTTA AFFUMICATA

Portata 13,80 / Baby 11,50

BIGOLI



- BIGOLI “ALLA CARBONARA” CON PANCETTA, UOVO, GRANA PADANO E PEPE NERO

Portata 13,70 / Baby 10,90

- BIGOLI “ALL’AMATRICIANA” CON PANCETTA E SALSA DI POMODORO

Portata 13,70 / Baby 10,90

FETTUCCINE



- FETTUCCINE EMILIANE CON TARTUFO NERO DI NORCIA

Portata 15,30 / Baby 12,00

GNOCCHI DI PATATE



- GNOCCHI DI PATATE CASERECCI “ALL’ANTICA” CON TARTUFO NERO, CREMA DI MASCARPONE E GRANA PADANO

Portata 17,50 / Baby 14,40

- GNOCCHI DI PATATE CASERECCI CON STRACCETTI DI PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E SCAGLIE DI MONTE VERONESE VECCHIO

Portata 17,00 / Baby 14,30

- GNOCCHI DI PATATE CASERECCI CON PESTO ALLA GENOVESE, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI CONFIT

Portata 16,30 / Baby 12,50

MACCHERONCINI AL TORCHIO



- MACCHERONCINI ALLA CUBANA con pancetta croccante, champignon trifolati e salsa di pomodoro piccante

Portata 13,70 / Baby 10,90

ORECCHIETTE PUGLIESI



- ORECCHIETTE CON ‘NDUJA CALABRA, CREMA DI BURRATA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA

Portata 16,50 / Baby 14,20

La nostra pasta è prodotta artigianalmente
fresca all'uovo / fresca di semola di grano duro

FUSILLI



- FUSILLI MOLISANI CON FUNGHI PORCINI,
PUNTE DI FILETTO DI MANZO
E SCAGLIE DI GRANA PADANO

Portata 18,50 / Baby 15,50

- FUSILLI MOLISANI CON FILETTINI
DI POLLO PROFUMATI AL CURRY
GIAPPONESE E VERDURINE
SPADELLATE

Portata 16,80 / Baby 14,00

TORTELLINI



- TORTELLINI DI VALEGGIO
CON BURRO E SALVIA

Portata 15,50 / Baby 12,30

- TORTELLINI DI VALEGGIO CON
PANNA E PROSCIUTTO COTTO

Portata 15,50 / Baby 12,30

RISO BASMATI



- RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO
SPADELLATO CON BOCCONCINI DI COSCETTE
DI POLLO E VERDURINE FRESCHE

Portata 16,00 / Baby 13,50

Tutti i tipi di pasta sono serviti anche con ragout o
sugo di pomodoro (escuso gnocchi e paste ripiene)
Ragout 11,00 / baby 8,50 | **Pomodoro** 7,50 / baby 6,20

RAVIOLI



- RAVIOLI DI TROPEA CON 'NDUJA CALABRA,
CREMA DI BURRATA PUGLIESE
E RUCOLA FRESCA

Portata 16,50 / Baby 14,20

RISOTTI (MINIMO 2 PERSONE)



- RISOTTO CON AMARONE, RADICCHIO E
FORMAGGIO MONTE VERONESE VECCHIO
18,50 (a porzione)
- RISOTTO ALL'ANTICA CON TARTUFO NERO,
MASCARPONE E GRANA PADANO
19,50 (a porzione)
- RISOTTO CON FUNGHI PORCINI
E TARTUFO NERO
23,00 (a porzione)
- RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON
PANCETTA CROCCANTE E VELE DI
PARMIGIANO REGGIANO
17,90 (a porzione)



SECONDI DI PESCE

PESCE PESCATO IN MARE APERTO NON ALLEVATO



SALMONE SELVAGGIO

magro, dal gusto intenso

- FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO ALLA GRIGLIA CON TIMBALLINO DI RISO VENERE, VERDURE SPADELLATE, PINZIMONIO DI VERDURE E YOGURT GRECO ALL'ANETO

19,50 200gr circa

27,60 300gr circa



TONNO PINNA GIALLA

- FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA CON ZENZERO IN AGRODOLCE, TIMBALLINO DI RISO VENERE E SALSA WASABI

22,50



- FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA CON TIMBALLINO DI RISO VENERE, VERDURE SPADELLATE E CREMA DI SALSA DI SOIA

22,50

- SCALOPPATA DI FILETTO DI TONNO AL SESAMO NERO CON GUACAMOLE E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE

22,80

MERLUZZO

- FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL FORNO AI SAPORI MEDITERRANEI (pomodorini datterino, olive taggiasche, capperi e origano)

19,90

SPADA

- FILETTO DI SPADA ALLA GRIGLIA CON TIMBALLINO DI QUINOA SPADELLATA, CON VERDURINE FRESCHE E SALSA DI SOIA

20,70



GRIGLIA

- GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON CREMA DI YOGURT GRECO ALL'ANETO

3,90 al pezzo



- CALAMARI ALLA GRIGLIA CON CROSTINI DI POLENTA E MOUSSE DI BACCALÀ

23,80



FRITTO



- **FRITTURA MISTA**
anelli e ciuffi di calamaro,
code di gambero e verdure in pastella
17,80
- **FRITTO DI CODE DI GAMBERO
MAZZANCOLLE**
20,00

- **FRITTO DI ANELLI DI CALAMARO**
16,30
- **GRAN FRITTO
(CONSIGL. PER 2 PERSONE)**
gamberoni, chele di granchio,
anelli di calamaro, filetto di merluzzo,
filetto di salmone e verdure pastellate
39,90

GRIGLIA

- **FILETTO DI SALMONE FRESCO* ALLA GRIGLIA
CON TIMBALLINO DI RISO VENERE E
VERDURINE SPADELLATE**
20,00 300gr circa
- **BRANZINO FRESCO* ALLA GRIGLIA
CON VERDURE GRIGLiate (COTTO APERTO)**
21,00 700/800gr

- **GRIGLIATA MISTA DI PESCE**
- Filetto di tonno con crema di salsa di soia
- scaloppata di coda di rospo
- filetto di salmone con verdure spadellate
- gamberone reale
28,30
- **DALLA PADELLA ALLA BRACE
(PESCE ALLA GRIGLIA E FRITTO)**
filetto di salmone, filetto di pesce spada, anelli di
calamaro fritti, filetti di merluzzo impanati e fritti e
verdure pastellate
26,50

*Pesce allevato in mare aperto

Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati

LE NOSTRE SALSE

- **SALSA CAESAR 3,50** 
- **SALSA CHIMICHURRI 3,00** 
- **SALSA GUACAMOLE 4,50** 
- **YOGURT GRECO ALL'ANETO 3,00** 



La nostra

Carne



TAGLIATE DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO



- CRESCITA ALLO STATO BRADO
- ALIMENTAZIONE AD ERBA E CEREALI
- NO OGM

- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E POMODORINI CIRIO**

21,00 300 gr. circa / 15,90 200 gr. circa

- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA CON MONTE VERONESE E QUENELLE DI PATATE ALLE ERBETTE**

21,00 300 gr. circa / 15,90 200 gr. circa

- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA CON PATATE SPADELLATE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

21,00 300 gr. circa / 15,90 200 gr. circa

GRIGLIATE

- **GRIGLIATA MISTA DI CARNE**

- tagliata di manzo su letto di valeriana e ricotta affumicata
- tagliata di filetto di pollo su letto di rucola e Grana Padano
- tagliata di coppa di maiale con cipolle rosse in agrodolce
- salsiccia con crostini di polenta e patate spadellate

27,00 450 gr

- **GRIGLIATA DELLA CASA**

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

tagliata di manzo angus, salamella, agnello, pollo, polenta, verdure alla griglia

48,00 850 gr

FILETTO DI MANZO

- **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**

26,90 300 gr.

- **FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE**

27,50 300 gr.

- **TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE RUSTICHE E SALSA CHIMICHURRI**

28,90 300 gr.

- **FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

29,50 300 gr.

- **FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI**

29,50 300 gr.

- **FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO**

32,00 300 gr.

PICANHA URUGUAY



- BLACK ANGUS
- CRESCITA ALLO STATO BRADO
- ALIMENTAZIONE AD ERBA E CEREALI

- **PICANHA ALLA GRIGLIA**

con patate fritte rustiche e salsa chimichurri

35,40 500 gr / 26,50 350 gr



ITALIA

CARNE VENETA A KM 0



RAZZA: LIMOUSINE "LE CAPANNE"
CATEGORIA: SCOTTONA - ANIMALE CHE NON HA ANCORA FIGLIATO
CRESCITA: IN LESSINIA ALLO STATO BRADO
ALIMENTAZIONE: ERBA
FROLLATURA: 20 GG

- **COSTATA ALLA GRIGLIA**

con patate spadellate all'olio extra vergine d'oliva al profumo di rosmarino

32,00 600 gr circa

- **FIORENTINA ALLA GRIGLIA**

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

65,00 1.200 kg circa



CHIANINA IGP



RAZZA: VITELLONE BIANCO DELL'APPENINO CENTRALE
CATEGORIA: BOVINO ADULTO
CRESCITA: ALLO STATO BRADO IN VAL DI CHIANA
ALIMENTAZIONE: ERBA E FIENO

- **FILETTO DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**

32,00 250 gr circa

- **TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**

con patate spadellate all'olio extra vergine d'oliva al profumo di rosmarino

25,50 250 gr circa

- **TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**

con tortino caldo di patate e salsa chimichurri

25,50 250 gr circa



GERMANIA



BAVARESE IGP



RAZZA: SIMMENTAL
CATEGORIA: SCOTTONA - ANIMALE CHE NON HA ANCORA FIGLIATO
CRESCITA: ALLO STATO BRADO
ALIMENTAZIONE: ERBA E CEREALI DEL LUOGO
FROLLATURA: 25-30 GG / FIBRA CONSISTENTE

- **COSTATA ALLA GRIGLIA CON PATATE SPADELLATE**

37,50 600 gr circa

- **FIORENTINA ALLA GRIGLIA**

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

75,00 1.200 kg circa



POLONIA



MAZURA IGP



CRESCITA: ALLO STATO BRADO IN MASURIA, REGIONE POLACCA DEI MILLE LAGHI
CATEGORIA: SCOTTONA - ANIMALE CHE NON HA ANCORA FIGLIATO
ALIMENTAZIONE: CEREALI AUTOCTONI, MAIS, AVENA, ORZO E BARBABIETOLA DA ZUCCHERO
FROLLATURA: 50 GG
MAREZZATURA: MOLTO MAREZZATA

- **COSTATA ALLA GRIGLIA CON PATATE SPADELLATE**

45,00 600 gr circa



MENU FIORENTINA

per 2 persone

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI
CON PUNTE DI GRANA PADANO E BRUSCHETTA MEDITERRANEA**

1 FIORENTINA VENETA

DA KG 1,200

DESSERT A SCELTA FRA:

- Tiramisù tradizionale
 - Sfogliatina fatta a mano con crema al mascarpone,
fragole e scaglie di cioccolato fondente
 - Semifreddo all'amaretto con salsa al cioccolato fondente
-

CAFFÈ E AMARO

48,00 / persona



POLLO NAZIONALE

- **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO “ALLA GRECA”**
con insalatina di rucola, pomodorini, cipolla, origano e formaggio feta greca
16,70 300 gr. 
- **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO SU LETTO DI VALERIANA E SCAGLIE DI FORMAGGIO GRANA PADANO**
15,20 300 gr. 
- **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON QUENELLE DI PATATE E PINZIMONIO DI YOGURT GRECO ALL'ANETO**
16,70 300 gr. 
- **BISTECCA DI PETTO DI POLLO CON TIMBALLINO DI RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO E VERDURINE SPADELLATE**
16,70 300 gr. 
- **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON PATATE RUSTICHE**
15,20 300 gr. 
- **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON FINOCCHIO FRESCO E POMODORINI**
15,20 300 gr. 
- **MILANESE DI POLLO CON PATATINE FRITTE**
15,50 300 gr. 
- **PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA**
13,50 300 gr.

COSCETTE DI POLLO

- **COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE RUSTICHE**
15,50 
- **COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALLA GRIGLIA CON TORTINO CALDO DI PATATE E VERDURINE FRESCHE SPADELLATE**
15,50

AGNELLO

- **COSTATINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE SPADELLATE**
25,90 

MAIALE NAZIONALE

- **BRACIOLA DI MAIALE CON PATATE SPADELLATE**
16,90 
- **GRIGLIATA MAIALINA**
- tagliata di coppa
- costine di maialino iberico
- salamella con crostini di polenta e patatine fritte rustiche e sottaceti
21,00 450 gr

MAIALE IBERICO

- **COSTINE DI MAIALINO IBERICO CON PATATE FRITTE RUSTICHE**
17,50 





MENU BAMBINI

- FILETTINI DI POLLO IMPANATI E FRITTI
CON PATATE FRITTE
Portata 10,0 / Baby 7,70
- BABY MILANESE DI POLLO
CON PATATINE FRITTE
13,20
- ALETTE DI POLLO FRITTE
CON PATATE FRITTE
Portata 9,90 / Baby 7,50
- WURSTEL ALLA GRIGLIA
CON PATATE FRITTE
Portata 8,00 / Baby 6,00



LE NOSTRE SALSE



- SALSA CAESAR 3,50



- SALSA GUACAMOLE 4,50



- SALSA CHIMICHURRI 3,00



- YOGURT GRECO ALL'ANETO 3,00



LE NOSTRE INSALATONE

DI PESCE

DANIEL 14,90

insalata verde, carote, pomodori, cetrioli, burrata, salmone affumicato, sedano

DEL PESCATORE 14,90

insalata verde, pomodori, carpaccio di spada e carpaccio di salmone affumicati, capperi, gamberetti e champignon freschi

TAORMINA 13,90

carote, finocchio, tonno all'olio, pomodorini, mais e olive taggiasche

INSALATONA 14,30

insalata mista, mozzarella treccina DOP, tonno, olive, capperi

DELIZIA 14,30

insalata verde, pomodori, carote, gamberetti, salsa rosa

SANTORINI 14,90

insalata verde, cetrioli, gamberetti, pomodorini, crema yogurt magro all'aneto, formaggio feta greca e crostini di pane tostato

GUSTOSA 14,30

insalata verde, carote, rucola, gamberetti, olive verdi, mais

PATTY 13,90

valeriana, carote, cetrioli, pomodorini, tonno, olive taggiasche

UNIVERSALE 15,00

insalata verde, carote, pomodori, gamberetti, mozzarella di bufala, salsa rosa

CAPRESI



TRIS DI LATTICINI IN CAPRESE 14,00

mozzarella treccia vaccina, mozzarella di bufala, mozzarella burrata pugliese con pomodoro e basilico

CAPRESE BURRATA 9,50/6,90

Caprese con mozzarella burrata pugliese e basilico

CAPRESE BUFALA 9,50/6,90

Caprese con mozzarella di Bufala e basilico

CAPRESE TRECCINA 9,50/6,90

Caprese con mozzarella treccina DOP (vaccina) e basilico

PETTO DI POLLO

CAESAR SALAD 15,50

insalata verde con salsa caesar, tagliata di petto di pollo alla griglia con crostini di pane e scaglie di parmigiano reggiano

IL CONTADINO 15,50

rucola, carote, pomodorini, tagliata di petto di pollo alla griglia e mais





COSCETTE DI POLLO

MESSICANA 16,90

rucola, carote, olive taggiasche, pomodorini, con tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia e guacamole

CHICKEN 16,90

valeriana, tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia, yogurt greco all'aneto e pinzimonio di verdure fresche

VEGETALI

VEGETALE 13,90

insalata verde, carote, pomodoro, rucola, finocchio, olive verdi

GRECA 14,30

pomodoro, cetrioli, peperoni, cipolla rossa, olive nere, capperi, feta greca, origano, yogurt greco all'aneto



CONTORNI DELL'ORTO Bio

PATATE 5,00

- patatine fritte classiche
- patatine fritte torciglione
- patatine rustiche
- spadellate all'olio extra v. d'oliva e rosmarino



TIMBALLO DI QUINOA 6,00

spadellato con verdure fresche e salsa di soia



MAXI VERDURA ALLA GRIGLIA 7,50/5,00

melanzane, zucchine, pomodoro



VERDURE FRESCHE SPADELLATE 5,00



PINZIMONIO DI VERDURE FRESCHE CON YOGURT GRECO ALL'ANETO 5,50



CICORIETTA SELVATICA SPADELLATA 5,50

(coltivazione spontanea)



PISELLI 5,00



FAGIOLINI 5,00



SPINACI 5,00



BROCCOLI 5,00



CAPPUCCIO CONDITO 5,00



Birre alla spina

spinate rigorosamente a caduta

WARSTEINER PREMIUM HERB



TIPO DI BIRRA • Premium Pils, doppio luppolo
COLORE • Giallo oro
GUSTO • Il grado di amaro si armonizza con il malto
RETROGUSTO • Secco, luppolato
GRADO ALCOLICO • 4,8%

PREMIUM HERB


PICCOLA
20 CL - 3,30


MEDIA
40 CL - 5,70


GRANDE
1 LT - 10,50

KÖNIG LUDWIG WEISS



TIPO DI BIRRA • Weiss, alta fermentazione di frumento
COLORE • Paglierino opalescente
GUSTO • Fruttato e speziato
RETROGUSTO • Note di banana matura e lievito
GRADO ALCOLICO • 5,5%


PICCOLA
30 CL - 4,20


MEDIA
50 CL - 6,50


GRANDE
1 LT - 11,00

KALTENBERG KELLER



TIPO DI BIRRA • Lager non filtrata
COLORE • Paglierino opalescente
GUSTO • Amabilmente maltato e leggermente luppolato
RETROGUSTO • Intensi sentori di lievito
GRADO ALCOLICO • 5,1%


PICCOLA
30 CL - 4,20


MEDIA
50 CL - 6,50


GRANDE
1 LT - 11,00

RYE RIVER COASTAL IPA



TIPO DI BIRRA • American IPA
COLORE • Giallo oro
GUSTO • Intensi aromi di agrumi e pompelmo rosa
RETROGUSTO • Resinoso e tropicale
GRADO ALCOLICO • 5,2%


PICCOLA
20 CL - 4,30


MEDIA
40 CL - 7,50


GRANDE
1 LT - 15,00

KÖNIG LUDWIG DUNKEL



TIPO DI BIRRA • Dunkel, scura bassa fermentazione
COLORE • Scuro intenso
GUSTO • Morbido e bilanciato, con note tostate e di luppolo
RETROGUSTO • Note di caramello e cereali tostanti
GRADO ALCOLICO • 5,1%


PICCOLA
20 CL - 4,00


MEDIA
40 CL - 5,80


GRANDE
1 LT - 12,00

Birre in bottiglia

artigianali



La Rye River Brewing Company, è un birrificio artigianale che produce birra in Irlanda (a Kildare, vicino a Dublino) dal 2013.

RYE RIVER BIG BANGIN' IPA



TIPO DI BIRRA • West Coast IPA
COLORE • Dorato
GUSTO • Intenso, resinoso, maltato e fruttato
RETROGUSTO • Erbaceo e fruttato
GRADO ALCOLICO • 7,1%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 l 12,50

RYE RIVER LIL' BANGIN' SESSION IPA



TIPO DI BIRRA • Session IPA
COLORE • Dorato
GUSTO • Intensi aromi di frutta tropicale e mandarino
RETROGUSTO • Resinoso
GRADO ALCOLICO • 3,8%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 L 12,50

RYE RIVER RETRO IPA



TIPO DI BIRRA • IPA
COLORE • Dorato intenso
GUSTO • Equilibrato, maltato e floreale
RETROGUSTO • Balsamico, floreale e agrumato
GRADO ALCOLICO • 5,6%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 L 12,50

Lesster

Lesster è un birrificio artigianale indipendente della Lessinia, nato nel 2012.

FOSCA LESSTER



TIPO DI BIRRA • Amber Lager
COLORE • Rossa
GUSTO • L'utilizzo di malti caramellati dona a questa birra una leggera dolcezza, ben bilanciata dall'amaro moderato dei luppoli nobili selezionati.
GRADO ALCOLICO • 5,2%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 L 8,00

GIULIETTA LESSTER



TIPO DI BIRRA • German Pilsner
COLORE • Biondo carico, dorato
GUSTO • Dal gusto discretamente amaro, di facile bevuta, equilibrata, fresca e leggera al palato.
GRADO ALCOLICO • 4,7%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 L 8,00

UIT LESSTER



TIPO DI BIRRA • Witbier/Blanche
COLORE • Biondo chiaro (oppale)
GUSTO • La scorza di arancia ed un mix di spezie selezionate rendono questa birra piacevolmente agrumata e profumata, ideale come aperitivo.
GRADO ALCOLICO • 4,5%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 L 8,00

Birra in Bottiglia

BIRRA IN BOTTIGLIA

BLANCHE DE NAMUR

Bionda opalescente 33 cl 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

HACKER-PSCHORR MUNCHNER GOLD

Biondo dorato 50 cl 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

HACKER-PSCHORR HEFFE WEISSE

Weizen 50 cl 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

HACKER-PSCHORR ANNO 1417

Kellerbier 50 cl 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

ICHNUSA

Birra sarda bionda
non filtrata 50 cl 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

BECK'S

Chiara 33 cl 5,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

CERES

Chiara 33 cl 5,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

CORONA

Chiara 33 cl 5,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

LEFFE

Chiara 75 cl 10,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

WARSTEINER ANALCOLICA

Chiara 33 cl 4,00



ACQUA E VINO

ACQUA IN BOTTIGLIA

Sorgente Surgiva (TN)

ACQUA MINERALE



Piccola
50 cl - 2,20

Grande
75 cl - 3,30



VINO ALLA SPINA

Az. Agr. Farina

VINO BIANCO FERMO

VINO ROSSO FERMO

			
1 bicchiere 1,80	Caraffa Piccola 25 cl - 3,40	Caraffa media 50 cl - 5,90	Caraffa grande 1l - 10,00

VINO ALLA SPINA

VINO BIANCO FRIZZANTE

			
1 bicchiere 2,00	Caraffa Piccola 25 cl - 3,70	Caraffa media 50 cl - 6,40	Caraffa grande 1l - 11,50

BIBITE

BIBITE IN LATTINA



Coca Cola Piccola
33 cl - 3,20



Coca Cola maxi
50 cl - 4,80

**COCA COLA ZERO, COCA COLA LIGHT,
FANTA DOLCE O AMARA,
LEMONSODA, ORANSODA, SPRITE,
CHINOTTO, TONICA, THE FREDDO
AL LIMONE O ALLA PESCA**

Lattina - 33 cl - 3,20



CAFFÈ E LIQUORI

CAFFÈ HAUSBRANDT	1,50
CAFFÈ CORRETTO	2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,70
CAFFÈ AL GINSENG	1,80
CAFFÈ D' ORZO	1,60
CAFFÈ SHAKERATO	3,00
CAPPUCCINO	2,20
LIQUORI NAZIONALI	3,50
LIQUORI ESTERI	3,50

ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. cereali contenenti glutine

(grano, farro, grano khorasan,
segale, orzo, avena)

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte e prodotti a base di latte

(incluso lattosio)

8. frutta e guscio

(mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del
Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)

9. Sedano

10. Senape

11. Semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti

(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)

13. Lupini

14. Molluschi



MENU ESTATE 2026

Via Verona, 17,
37060 Sona (VR)
Tel. 045 8241060

info@ristoasi.it

RistOasi