

HOSTERIA
LA CORTE
PIZZERIA TRATTORIA

MENÙ

autunno | inverno
2023 2024

APERITIVO

per iniziare con il cin cin



HUGO €4,50



SPRITZ APEROL €4,50



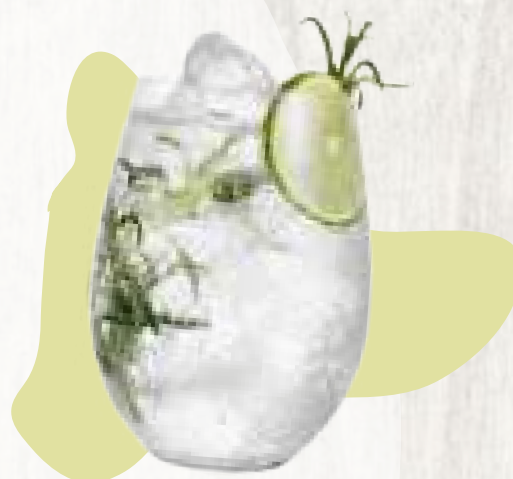
SPRITZ CAMPARI €4,50



AMERICANO €6,50



NEGRONI €6,50



GIN TONIC €6,50

Impasti

I nostri impasti sono
il risultato di **qualità**,
tradizione e **tecnologia**.

Qualità e tradizione
perché scegliamo farine
biologiche di qualità
costante.

Tecnologia, perché con
l'utilizzo di appositi
lievitatori e una
lunga maturazione
otteniamo un impasto
assolutamente fragrante
e digeribile



TIPOLOGIE



classico

Caratteristiche

L'impasto risulta
altamente digeribile
anche a persone
sensibili al glutine
(non per intolleranti
o allergici) perché
i lunghi tempi
di lievitazione
consentono la piena
maturazione
dell'impasto



integrale

Caratteristiche

Impasto ruvido e di
veloce digeribilità
grazie all'utilizzo di
una farina grezza poco
lavorata

€ 1,90



kamut

Caratteristiche

Prodotto granulare a
spigolo vivo, di sapore
e odore caratteristici
ottenuto dalla
macinazione di grano
Kamut® Khorasan

€ 2,70



verace

Caratteristiche

Impasto dal bordo alto
come da tradizione
partenopea.
Struttura alveolata,
soffice e digeribile

€ 2,00

le pizze RistOasi

LA CORTE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino dolce o piccante, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma
€ 12,30

LA TONDA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salamino piccante, gorgonzola
€ 12,30

LA GIRÒ

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, brié, olive nere, salamino piccante, prosciutto crudo di Parma
€ 12,30

LA CASCINA

Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, salamino piccante, brié, prosciutto crudo di Parma
€ 12,30

VILLA EIRE

Pomodoro, mozzarella di Bufala, zucchine trifolate, prosciutto affumicato di Praga, rucola
€ 12,30

GUNÈ

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio Grana a scaglie, prosciutto crudo di Parma, rucola
€ 12,30

ANTICO CASALE

Mozzarella, pomodoro fresco, champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo, rucola
€ 12,30

LE SCUDERIE

Pomodoro, mozzarella, patate, brié, funghi porcini, speck
€ 15,00

MAKERONI

Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia dolce o piccante, Philadelphia, formaggio Grana
€ 12,30

Veraci



REGINA MARGHERITA € 9,30

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP

CALLANDRUA € 12,00

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, acciughe siciliane, grana padano

CALABRESE € 12,00

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

SICILIANA € 13,50

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

ETNA € 12,00

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

SALENTINA € 12,00

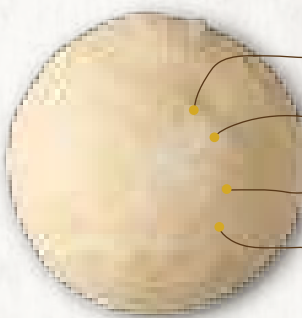
Pomodoro, mozzarella burrata, carciofini, pomodorini conditi con olio all'aglio, salamino piccante e origano



MANTOVANA € 12,90

Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucca, patate, pancetta arrotolata in cottura e rosmarino

Scegli il tuo impasto



CLASSICO

INTEGRALE € 1,90

KAMUT € 2,70

VERACE € 2,00

pizze Stagionali

VENETA € 12,50

Pomodoro, mozzarella, 1/3 soppressa Veneta e formaggio "Blu" della Lessinia, 1/3 radicchio rosso e formaggio Briè, 1/3 porcini e Grana Padano

SAPORITA € 12,80

Pomodoro, mozzarella, radicchio Trevisano alla griglia, scaglie di formaggio Grana Padano e pancetta arrotolata

TREVISANA € 13,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, formaggio Briè, prosciutto crudo di Parma

CANGRANDE € 12,90

Pomodoro profumato all'aglio, fantasia di funghi, patate, pancetta arrotolata, cipolla, formaggio Grana Padano

ROBY € 12,90

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

LEGGERA € 11,00

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

FRANCESINA € 11,90

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

SASSARI € 12,70

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



RUVIDA € 12,90

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, funghi brise, gorgonzola e speck

GARGANO € 12,80

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

PAOLO € 12,30

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, formaggio Briè, salamino piccante

BARESE € 12,30

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

CRISTIAN € 13,20

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

FRÌ FRÌ € 12,50

Pomodoro, mozzarella di Bufala, friarielli**, salamino piccante, Grana Padano

MORATI € 12,70

Pomodoro, mozzarella, friarielli**, salamino piccante, gorgonzola, Grana Padano

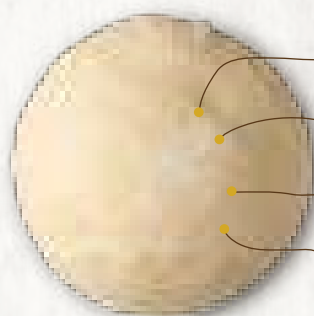
SPILINGA € 12,80

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

* Tipica salsiccia morbida piccante calabrese

** Friarielli (germogli di cime di rapa)

Scegli il tuo impasto



● CLASSICO

● INTEGRALE € 1,90

● KAMUT € 2,70

● VERACE € 2,00



pizze Stagionali

INVERNO € 10,50

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso e formaggio Grana Padano

AUTUNNO € 12,70

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso Trevisano grigliato e condito, salsiccia dolce, patate

RIACE € 12,00

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese, salamino piccante, rucola, scaglie di cacio ricotta

'NDUJA € 12,20

(SPECIALITA' CALABRESE)

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

TERRY € 13,30

Pomodoro, mozzarella, 'nduja calabra*, patate, philadelphia, pancetta arrotolata

* Tipica salsiccia morbida piccante calabrese

* cicorietta coltivazione spontanea

** friarielli (germogli di cime di rapa)

pizze Bianche

SIENA € 12,50

Mozzarella fior di latte, zucca, funghi brise, grana in cottura, lardo di colonnata

FRIARIELLI € 12,30

Mozzarella, friarielli**, salsiccia e Grana Padano

AIDA € 12,50

Mozzarella fior di latte, zucca, salamino, lardo di colonnata, olive taggiasche

pizze Bianche



FUCIO 177 € 12,30

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

New

CARMEN € 12,50

Mozzarella fior di latte, radicchio, salsiccia, porcini e zucca

POMPEI € 11,90

Mozzarella, pomodorini, salamino piccante, scaglie di formaggio Grana

CAMPAGNOLA € 12,50

Mozzarella vaccina, champignon freschi, pomodorini, pancetta arrotolata

GABRIEL € 11,80

Mozzarella di Bufala, acciughe siciliane, origano, pomodorini

LA PADANA € 13,30

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

LA SFIZIOSA € 12,50

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

GRAN BISCOTTO € 12,40

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

SQUACQUERONA € 12,30

Mozzarella vaccina, stracchino, rucola, Prosciutto crudo di Parma

ROMAGNOLA € 12,80

Mozzarella, stracchino, zucchine spadellate, prosciutto cotto Gran Biscotto





pizze Fresche

(ingredienti serviti a freddo)

RAFFINATA

Pomodoro in salsa, burrata pugliese,
prosciutto crudo di Parma

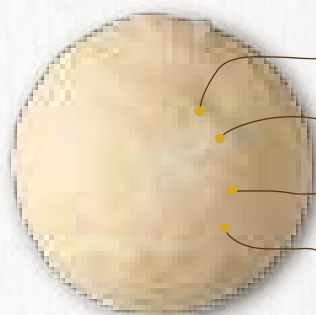
€ 12,80

CLAUDIA

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

€ 12,90

Scegli il tuo impasto



- CLASSICO
- INTEGRALE € 1,90
- KAMUT € 2,70
- VERACE € 2,00

pizze Tradizionali

GORGONZOLA E NOCI € 10,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci

MASCARPONE, PROSCIUTTO CRUDO € 12,80

Pomodoro, mozzarella, mascarpone,
prosciutto crudo di Parma

GORGONZOLA, RADICCHIO, PROSCIUTTO CRUDO € 12,80

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

QUADRANTE € 12,90

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

BRIE', BRESAOLA, RUCOLA € 12,50

Pomodoro, mozzarella, brié, bresaola,
rucola

PHILADELPHIA, SPECK € 12,30

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck

TIROLESE € 11,60

Pomodoro, emmental, funghi, speck

CARBONARA € 11,60

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata,
uovo, formaggio Grana

RUSTICA € 11,50

Pomodoro, mozzarella, speck (in cottura),
cipolla

PRAGA € 11,50

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



pizze Tradizionali



NOCI, RUCOLA, MASCARPONE € 12,20

Pomodoro, mozzarella, noci, rucola,
mascarpone

TATANKA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, brié, patate,
rosmarino

ALPI € 12,00

Pomodoro, mozzarella di bufala,
champignon freschi, speck

ZINGARA € 11,70

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, brié, patate

SFILACCIATA € 11,70

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo

EMILIANA € 12,80

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

MUGUR € 13,90

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

ZIBELLO € 13,30

Pomodoro, mozzarella di bufala, culatello di
Zibello DOP

PINETA € 11,80

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

GIANCA € 11,70

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata,
brié, rosmarino

MONTI € 13,80

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini,
prosciutto crudo di Parma

GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA € 12,80

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

BALDO € 13,30

Pomodoro, mozzarella, brié, speck, rucola

PIEMONTE € 14,50

Pomodoro, mozzarella, porcini, brié, speck

PORCELLINA € 12,20

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

JUMBO € 13,20

Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi,
Philadelphia, speck

MARY € 11,80

Pomodoro, mozzarella, würstel, salamino
piccante, gorgonzola

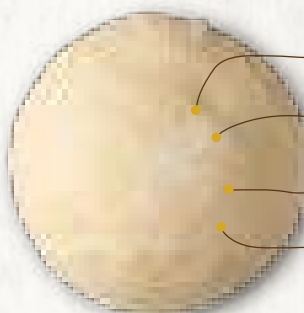
MARINARA € 5,70

Pomodoro, aglio, origano

WURSTEL € 7,50

Pomodoro, mozzarella, würstel

Scegli il tuo impasto



CLASSICO

INTEGRALE € 1,90

KAMUT € 2,70

VERACE € 2,00

CALZONE € 10,90

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

PROSCIUTTO, FUNGHI € 10,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

SALSICCIA DOLCE € 7,70

Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce

PROSCIUTTO € 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia

CAPRICCIOSA € 11,50

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

QUATTRO STAGIONI € 11,50

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

PUGLIESE € 10,50

Pomodoro, scamorza, olive, salamino piccante

SIMPATICA € 13,00

Fantasia del pizzaiolo

BRIE', RUCOLA, NOCI € 12,60

Pomodoro, mozzarella, brié, rucola, noci

COSTANZO € 11,70

Pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, origano

NIKITA € 12,60

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

CIKO € 12,60

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



pizze con i Funghi

PORCINI

Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo
€ 9,50

FINFERLI

Pomodoro, mozzarella, finferli, prezzemolo
€ 9,50

FANTASIA DI FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, 3 tipi di funghi (porcini, finferli, chiodini), prezzemolo
€ 9,50

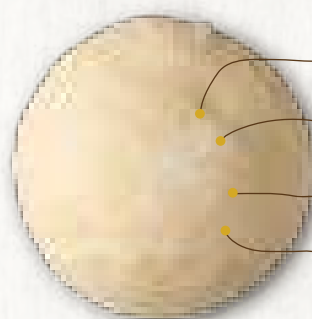
FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, funghi
€ 7,50

CHAMPIGNON

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi
€ 7,70

Scegli il tuo impasto



- CLASSICO
- INTEGRALE € 1,90
- KAMUT € 2,70
- VERACE € 2,00



pizze ai Formaggi



MARGHERITA € 5,90

Pomodoro, mozzarella

DOP € 8,80

Pomodoro, mozzarella di bufala
campana DOP

BURRATA € 9,20

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

QUATTRO FORMAGGI € 11,60

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina,
gorgonzola

CALZONE AI FORMAGGI € 11,60

Mozzarella, fontina, ricotta,
emmental, gorgonzola

ERBA € 9,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, erba
cipollina, brié

GORGONZOLA € 7,60

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

pizze con Tartufo



New

ACQUALAGNA € 14,80

pomodoro, fontina, champignon freschi,
uovo, tartufo nero

New

CARRARA € 15,00

Mozzarella fior di latte, zucca,
patate, tartufo nero, lardo di Colonnata

TARTUFO € 12,90

pomodoro, mozzarella,
tartufo nero

**GORGONZOLA, TARTUFO,
SPECK** € 15,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
tartufo nero, speck

BOSCAIOLA € 16,00

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

pizze Piccanti



GORDITA € 12,70

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

LOPES € 12,90

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

DIAVOLA € 12,30

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

INFERNO € 12,60

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

SALAMINO PICCANTE € 8,10

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

PEPERONI € 7,50

Pomodoro, mozzarella, peperoni

IL DIAVOLO VESTE

PRADA € 11,90

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

pizze con il Pesce



FRANCY € 14,20

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

NORDICA € 13,30

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, peperoni, brié

MARI E MONTI € 13,90

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

NOSY-BE € 14,50

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 € 12,90

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

PORTO € 12,60

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

FRUTTI DI MARE € 12,90

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo

GAMBERETTI € 11,90

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo

SALMONE € 12,50

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo

VENEZIA € 13,60

Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti, mascarpone

TONNO € 8,90

Pomodoro, mozzarella, tonno

ROMANA € 8,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, origano

NAPOLETANA € 9,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, capperi, origano

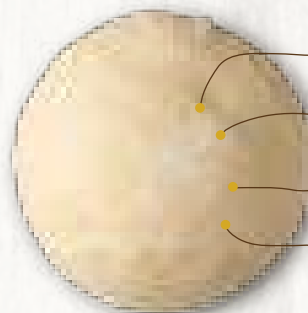
TONNO CIPOLLA € 10,20

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea

LIBERTY € 14,80

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

Scegli il tuo impasto



- CLASSICO
- INTEGRALE € 1,90
- KAMUT € 2,70
- VERACE € 2,00



pizze e Verdure

VEGETARIANA € 12,20

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

PRIMAVERA € 12,20

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

CALZONE

VEGETARIANO € 12,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e patate

COMETA € 11,80

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

ORTOLANA € 11,80

Pomodoro, verdure miste bollite, formaggio Grana

MOLISE € 11,80

Pomodoro, mozzarella di Bufala, patate, pomodorini, rucola

PARMIGIANA € 11,20

Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio Grana

ZUCCHINE € 7,60

Pomodoro, mozzarella, zucchine

STRACCHINO, ZUCCHINE € 9,50

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine

MELANZANE € 7,60

Pomodoro, mozzarella, melanzane

PATATE € 7,60

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, prezzemolo

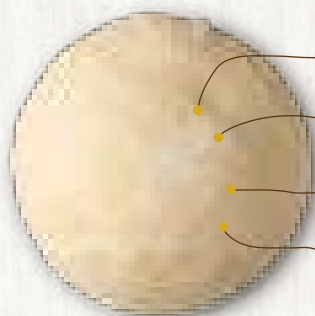
RUCOLA € 7,70

Pomodoro, mozzarella, rucola

PATATE FRITTE € 9,00

Pomodoro, mozzarella, patate fritte

Scegli il tuo impasto



- CLASSICO
- INTEGRALE € 1,90
- KAMUT € 2,70
- VERACE € 2,00



OGNI ALTRA AGGIUNTA € 1,80

DOPPIA PASTA € 1,80

AGGIUNTE € 2,20

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

AGGIUNTE € 3,50

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 “BEN BATTUTA” € 4,00

AGGIUNTA € 5,00

culatello di zibello DOP, tartufo nero

AGGIUNTA PANARA € 9,00

PIADINA 2,70

PIADINA FARCITA € 6,00

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

COPERTO/SERVIZIO € 2,40

PIZZA BABY - 20%

Per mozzarella si intende fior di latte - Alcuni alimenti
all'origine possono essere surgelati

II COPERTO NELLA SERATA DEL 31/12 È DI € 4,40

A
G
G
I
U
N
T
E



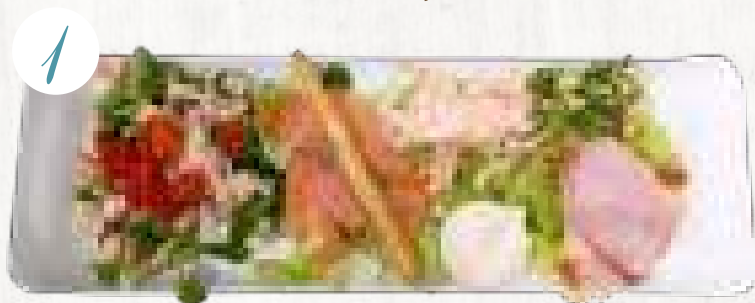


Degustazioni di Pesce

Prima 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

€ 23,80



Terza degustazione di mare

- Code di gambero con verdure spadellate e timballino di cous cous al curry
- Carpaccio di tonno affumicato con rucola e crema di pistacchio
- Carpaccio di pesce spada affumicato con valeriana, salsa di soia con crostini di pane integrale
- Caprese di mozzarella burrata pugliese e origano
- Pinzimonio e yogurt greco all'aneto

€ 23,80



Seconda 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
- Pepata di cozze alla mediterranea (con passata di pelati)

€ 24,50



Paella

(di solo pesce e crostacei)
MINIMO 2 PERSONE
(40 MINUTI DI ATTESA)

€ 25,00 a porzione
a richiesta Sangria a € 5,50 / Mezzo litro



Degustazione di *Carne*

Degustazione del cacciatore *degustazione di carne*

- 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

€ 26,80



Degustazione Toscana *degustazione di carne*

- prosciutto crudo toscano su focaccia mediterranea
- lardo di Colonnata e crostini caldi di mais
- finocchiona e capocollo di cinta senese con pecorino di Pienza e miele
- tagliata di chianina IGP su letto di cappuccio condito e zucca al forno

€ 29,90



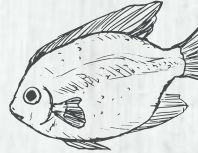
Degustazione *Vegetariana*

- timballo di quinoa spadellata con verdure fresche e salsa di soja
 - guacamole con tortillas
- bruschette mediterranee e burratina pugliese
- timballino di riso venere con verdure spadellate
- carciofo alla romana e pinzimonio di verdure fresche con yogurt greco all'aneto

€ 23,50



Antipasti e piatti freddi di Pesce



GRAN ANTIPASTO DI MARE

Insalata di mare, cocktail di gamberetti, salmone affumicato, pesce spada affumicato, insalata, rucola

Antipasto € 15,20 / Portata € 20,50



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

€ 29,50



ANTIPASTO INTERNAZIONALE

filetto di salmone marinato alla rapa rossa, insalata di polipo con sedano, olive taggiasche e salsa verde, carpaccio di tonno affumicato con bruschetta mediterranea, capasanta gratinata alla veneziana, insalata verde

Antipasto € 15,90 / Portata € 21,90



TARTAR DI TONNO PINNA GIALLA ALLA MEDITERRANEA

CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, POMODORINI, CREMA DI PISTACCHIO E QUENELLE DI PATATE ALLE ERBETTE

100 gr € 13,00 | 200 gr € 19,90



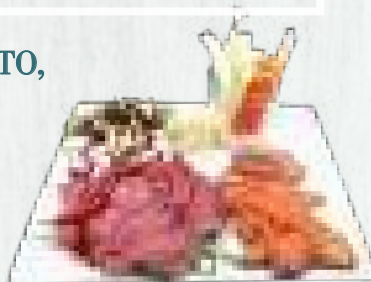
PINNA GIALLA



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

€ 23,90



IMPEPATA DI COZZE ALLA MEDITERRANEA

(con salsa di pomodoro) e crostini di pane pugliese

Antipasto € 10,00 / Portata € 15,50



OSTRICHE DELLA BRETAGNA
€ 3,50 al pezzo

OSTRICHE DELLA BRETAGNA



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 burrata pugliese

Antipasto € 12,90 /

Portata € 19,50



PESCI AFFUMICATI



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

€ 24,80



CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE

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

Antipasto € 13,30 / Portata € 19,20



ZUPPETTA CALDA DEL PESCATORE CHE TORNA A CASA

(cozze, vongole, gamberone e pomodoro lievemente piccante e crostini di pane pugliese)

Antipasto € 12,40 / Portata € 17,50



INSALATA DI POLPO

con purè di patate caldo e tritico alla mediterranea (olive taggiasche, pomodoro e capperi)

Antipasto € 12,80 / Portata € 19,50



INSALATA DI MARE CALDA

con quenelle di patate alle erbe (polpo, seppia, gamberetti)

Antipasto € 12,30 / Portata € 17,90



GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL

con julienne di lattuga

Antipasto € 10,50 / Portata € 16,50



"COCCIO DI MARE"

misto di pesce spadellato con polentina morbida (code di gambero, anelli e ciuffi di calamaro)

€ 14,90



TARTARE DI SALMONE FRESCO SELVAGGIO

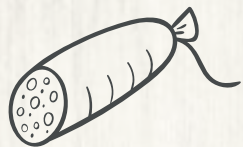
con salsa guacamole e quenelle di patate alle erbe

100 gr € 15,00

200 gr € 23,50



Antipasti e piatti freddi della tradizione



● ANTIPASTO "VENETO"

- crostini di polenta caldi con funghi porcini
- crostini di polenta caldi con sopressa veneta
- crostini di polenta caldi con pancetta arrotolata e formaggio "blu" della Lessinia
- sformatino caldo di radicchio e Monte Veronese vecchio

Antipasto € 12,90 € / Portata € 19,50

● PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI

con punte di Grana Padano e crostini di baguette

Antipasto € 13,00 / Portata € 18,70



● SALUMI MISTI E FORMAGGI

- prosciutto crudo di Parma riserva 30 mesi e punte di Grana Padano
- speck tirolese con asiago vecchio
- sopressa veneta con crostini di polenta caldi e formaggio "blu" della Lessinia
- focaccia mediterranea

Antipasto € 13,50 / Portata € 19,80

● 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)

€ 29,00

● CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA

su letto di rucola, crema di parmigiano e tortino caldo di radicchio e Monte Veronese

Antipasto € 11,00 /
Portata € 17,50



● BRUSCHETTE MEDITERRANEE (3 PEZZI)

pane pugliese tostato con pomodorini e origano

€ 1,90 al pezzo



● 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

€ 17,80



VEGETARIANO

● VERDURE ALLA GRIGLIA CON FORMAGGIO BRIÈ FUSO

melanzane, zucchine, radicchio grigliato e funghi brise

Antipasto € 9,00 € / Portata € 14,00



● "CARNE SALATA MARINATA"

su letto di rucola e scaglie di Monte Veronese vecchio

Antipasto € 10,50 € / Portata € 17,40



● CULATELLO DI ZIBELLO DOP

con trecce di mozzarella e bruschetta mediterranea

Antipasto € 13,00 € / Portata € 18,70



New

● BATTUTA DI CHIANINA TOSCANA IGP

con trito di rucola, champignon e crema al parmigiano

- 200gr € 24,90
- 100gr € 14,50



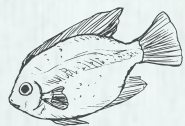
● TARTAR DI MANZO ANGUS CON TARTUFO

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

- 200gr € 22,00
- 100gr € 13,50



Primi piatti di Pesce



LINGUINE



"LINGUINE DEL MEDITERRANEO"
RAGÙ DI CIUFFI E ANELLI DI CALAMARI,
CODE DI GAMBERO, SEPIOLINE E
TONNO ESSICATO

Portata € 17,90 / Baby € 14,80



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

Portata € 16,30 / Baby € 13,30



**LINGUINE ALL'AMARONE CON
CAPESANTE, ZENZERO E POMODORINI
DATTERINO**

Portata € 17,00 / Baby € 13,90



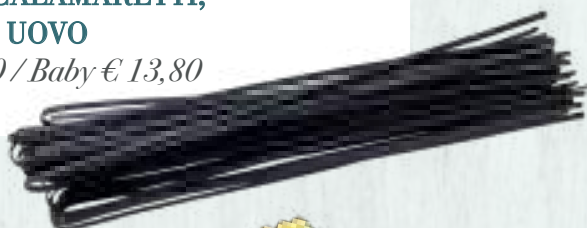
**LINGUINE CON CODE DI GAMBERO
MAZZANCOLLE E CREMA DI PISTACCHIO
DI SICILIA**

Portata € 17,30 / Baby € 15,80



**LINGUINE ALLA CARBONARA DI MARE
LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON
JULIENNE DI CALAMARETTI,
SEPIOLINE E UOVO**

Portata € 16,20 / Baby € 13,80



FUSILLI



**FUSILLI MOLISANI CON
CAPESANTE E FUNGHI PORCINI**

Portata € 18,50 / Baby € 15,20



**FUSILLI MONOGRANO "FELICETTI"
AL FARRO CON BOCCONCINI DI TONNO
FRESCO, CIME DI RAPA E FRISELLA**

Portata € 17,50 / Baby € 15,80



FUSILLI
DI FARRO

ORECCHIETTE



**ORECCHIETTE "OSTUNI",
CON CIME DI RAPA, ACCIUGHE DI
SICILIA E FRISELLA**

Portata € 14,50 / Baby € 11,80



SPAGHETTI MONOGRANO "FELICETTI"



SPAGHETTI ALLO SCOGLIO "IN ROSSO"

Portata € 19,20 / Baby € 15,00



**SPAGHETTI ALLE VONGOLE
E POMODORINI**

Portata € 15,50 / Baby € 13,20



**SPAGHETTI IMPEPATA DI COZZE
CON SALSA DI POMODORO**

Portata € 14,50 / Baby € 12,50



**SPAGHETTI CON GRANCHIO BLU,
POMODORINI E BASILICO**

Portata € 17,50 / Baby € 15,80

SPAGHETTI ALLA "CHITARRA"



**SPAGHETTI CON COZZE, CREMA DI
PISTACCHIO E SCAGLIE DI PECORINO**

Portata € 16,50 / Baby € 13,20



**SPAGHETTI AI CROSTACEI
(MAZZANCOLLE SGUSCIATE, GAMBERONI,
POLPA DI GRANCHIO, POMODORINI)**

Portata € 19,00 / Baby € 15,00



PACCHERI



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

Portata € 17,00 / Baby € 14,50



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

Portata € 17,00 / Baby € 14,50



FETTUCINE



FETTUCCINE EMILIANE CON CODE DI GAMBERO, CREMA DI ZAFFERANO E SCAGLIE DI MANDORLE

Portata € 17,30 / Baby € 14,80



FETTUCCINE EMILIANE CON TARTUFO NERO DI NORCIA E MOUSSE DI BACCALÀ

Portata € 18,50 / Baby € 16,00

RAVIOLI



RAVIOLI DI TROPEA CON CODE DI GAMBERO E PANCETTA CROCCANTE

Portata € 16,20 / Baby 14,00

STRIGOLI



STRIGOLONI LIGURI CON CODE DI GAMBERO, CAPESANTE E POMODORINI

Portata € 18,00 / Baby 15,50



STRIGOLONI LIGURI CON CODE DI GAMBERO, BOCCONCINI DI POLLO E POMODORINI AL PROFUMO DI CURRY GIAPPONESE

Portata € 17,00 / Baby 14,50

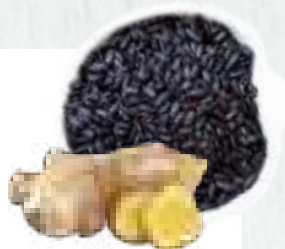
RISO BASMATI



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

Portata € 16,50 / Baby 14,50

RISO VENERE



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

Portata € 16,00 / Baby 14,00

MACCHERONCINI AL TORCHIO



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

Portata € 15,80 / Baby 13,60



MACCHERONCINI AL TORCHIO CON “RAGOUT DEL PESCATORE” (MISTO DI PESCE E SALSA AL POMODORO)

Portata € 17,00 / Baby € 14,80

BIGOLI



BIGOLI AL TORCHIO CON LE SARDE

Portata € 13,50 / Baby 10,50

RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)



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

€ 23,00 (a porzione)



RISOTTO AI CROSTACEI (POLPA DI GRANCHIO, CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, GAMBERONE E POMODORINI DATTERINO)

€ 20,00 (a porzione)



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (CANOCCHIA, CALAMARETTI, CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, GAMBERONE, COZZE E VONGOLE)

€ 20,00 (a porzione)



RISOTTO CON CODE DI GAMBERO, CREMA DI ZUCCA, ZENZERO IN AGRODOLCE E RIDUZIONE ALL'ACETO BALSAMICO

€ 19,50 (a porzione)



RISOTTO CON CAPESANTE E FUNGHI PORCINI

€ 21,00 (a porzione)



New

RISOTTO CON GRANCHIO BLU, POMODORINI E BASILICO

€ 20,00 (a porzione)

Primi piatti della tradizione

PACCHERI PARTENOPEI

- **PACCHERI PARTENOPEI CON FUNGHI PORCINI PANCETTA ROSOLATA E SCAGLIE DI ASIAGO VECCHIO**
Portata € 16,90 / Baby € 14,00
- **PACCHERI PARTENOPEI CON STRACCETTI DI CRUDO, CIME DI RAPA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA**
Portata € 16,90 / Baby € 14,00
- **PACCHERI PARTENOPEI CACIO E PEPE**
Portata € 13,80 / Baby € 11,00

STRIGOLI

- **STRIGOLONI LIGURI CON MAIALINO ROSOLATO FRIARIELLI E FORMAGGIO "BLU" DELLA LESSINIA**
Portata € 15,90 / Baby € 13,50

ORECCHIETTE PUGLIESI

- **ORECCHIETTE CON 'NDUJA CALABRA, CREMA DI BURRATA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA**
Portata € 15,50 / Baby € 13,00

BIGOLI

- **BIGOLI ALLA CARBONARA CON PANCETTA, UOVO, GRANA PADANO E PEPE NERO**
Portata € 13,00 / Baby € 10,00
- **BIGOLI ALL'AMATRICIANA CON PANCETTA E SALSA DI POMODORO**
Portata € 13,00 / Baby € 10,00

GNOCCHI DI PATATE

- **GNOCCHI DI PATATE CASERECCI ALL'ANTICA**

con tartufo nero, crema di mascarpone e Grana Padano

Portata € 16,80 / Baby € 13,90

- **GNOCCHI DI PATATE CASERECCI CON PROSCIUTTO CRUDO, RADICCHIO ROSSO E MONTE VERONESE VECCHIO**

Portata € 16,30 / Baby € 13,70

- **GNOCCHI DI PATATE CASERECCI CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO**

Portata € 16,90 / Baby € 14,00

GNOCCHI DI RICOTTA

- **GNOCCHI DI RICOTTA CASERECCI CON BURRO DI MONTAGNA E SCAGLIE DI RICOTTA AFFUMICATA**

Portata € 15,50 / Baby € 13,90

- **GNOCCHI DI RICOTTA CASERECCI CON ZUCCA, TARTUFO NERO, STRACCETTI DI SPECK E ASIAGO VECCHIO**

Portata € 17,50 / Baby € 14,90

MACCHERONCINI AL TORCHIO

- **MACCHERONCINI ALLA CUBANA CON PANCETTA CROCCANTE, CHAMPIGNON TRIFOLATI E SALSA DI POMODORO PICCANTE**

Portata € 13,00 / Baby € 10,00

- **MACCHERONCINI CON PANNA, RUCOLA E STRACCETTI DI SPECK**

Portata € 14,60 / Baby € 11,50

FUSILLI



- **FUSILLI MONOGRANO "FELICETTI" AL FARRO CON RADICCHIO ROSSO, NOCI E CREMA DI FORMAGGIO "BLU" DELLA LESSINIA**

Portata € 16,50 / Baby € 13,90

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

Portata € 17,50 / Baby € 14,90

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

Portata € 16,30 / Baby € 13,50



TORTELLINI



- **TORTELLINI DI VALEGGIO CON BURRO E SALVIA**

Portata € 14,50 / Baby € 11,50

- **TORTELLINI DI VALEGGIO CON PANNA E PROSCIUTTO COTTO**

Portata € 14,50 / Baby € 11,50



FETTUCCINE

- **FETTUCCINE EMILIANE CON TARTUFO NERO DI NORCIA**

Portata € 14,50 / Baby € 11,50

FETTUCCINE AL RAGÙ D'ANATRA

- **AL PROFUMO DI GINEPRO**

Portata € 14,90 / Baby € 12,50



RISO BASMATI

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

Portata € 15,80 / Baby € 13,30

tutti i tipi di pasta sono serviti anche con ragout o sugo di pomodoro (escuso gnocchi e paste ripiene)

RAGOUT € 10,00 / BABY 8,00

POMODORO € 7,50 / BABY 6,20



RAVIOLI



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

Portata € 16,20 / Baby € 14,00

- **RAVIOLI DI TROPEA CON MAIALINO PICCANTE, RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA**

Portata € 16,20 / Baby € 14,00

RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)



- **RISOTTO UBRIACO CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA**
€ 15,90 (a porzione)

- **RISOTTO CON AMARONE, RADICCHIO E FORMAGGIO MONTE VERONESE VECCHIO**
€ 17,50 (a porzione)



- **RISOTTO ALL'ANTICA CON TARTUFO NERO, MASCARPONE E GRANA PADANO**
€ 18,00 (a porzione)

- **RISOTTO FUNGHI PORCINI E TARTUFO**

€ 20,00 (a porzione)



- **RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON PANCETTA CROCCANTE E VELE DI PARMIGIANO REGGIANO**
€ 17,50 (a porzione)

- **RISOTTO DEL BOSCAIOLO CON FUNGHI MISTI, (PORCINI, FINFERLI, CHIODINI) RADICCHIO ROSSO E SCAGLIE DI ASIAGO VECCHIO**
€ 17,50 (a porzione)

- **RISOTTO CON MAIALINO ROSOLATO, CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA E SALVIA CROCCANTE**
€ 18,50 (a porzione)

Secondi di Pesce

SALMONE

FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

con timballino di riso venere e
verdurine spadellate
€ 18,90 300gr

FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

con zucca e bietole
€ 18,90 300gr

SALMONE SELVAGGIO

MAGRO, DAL GUSTO INTENSO



PESCE PESCATO IN MARE APERTO

FILETTO DI SALMONE **SELVAGGIO** ALLA GRIGLIA

con timballino di riso venere, verdure
spadellate e yogurt greco all'aneto

- € 18,50 200gr circa
- € 25,50 300gr circa

FILETTO DI SALMONE **SELVAGGIO** COTTO AL FORNO

con zucca al forno e crema di cavolfiore

- € 18,50 200gr circa
- € 25,50 300gr circa

BRANZINO



BRANZINO FRESCO ALLA GRIGLIA

con verdure grigliate (cotto aperto)
€ 20,00 700/800gr

FILETTO DI BRANZINO FRESCO COTTO AL FORNO

con quenelle di patate alle erbe e
verdurine fresche spadellate
€ 20,00 700/800gr

TONNO PINNA GIALLA



PESCE PESCATO IN MARE APERTO

FILETTO DI TONNO FRESCO ALLA GRIGLIA

con zenzero in agrodolce, timballino
di riso venere e salsa wasabi

€ 21,00

TAGLIATA DI TONNO FRESCO

al sesamo nero con guacamole e
cipolla rossa si tropea in agrodolce

€ 22,00

TAGLIATA DI TONNO FRESCO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

€ 22,00

SPADA



PESCE PESCATO IN MARE APERTO

FILETTO DI SPADA FRESCO ALLA GRIGLIA

con timballino di quinoa spadellata,
con verdure fresche e salsa di soia

€ 20,00

FILETTO DI SPADA FRESCO GRATINATO AL FORNO

ai sapori mediterranei
(pomodorini, olive taggiasche
capperi, origano)

€ 20,00

MERLUZZO

PESCE PESCATO IN MARE APERTO

FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL FORNO AI SAPORI MEDITERRANEI

(pomodorini datterino, olive
taggiasche, capperi e origano)

€ 18,50

TRANCIO DI BACCALÀ AL FORNO E CREMA DI MAIS

€ 18,50

CODA DI ROSPO

PESCE PESCATO IN MARE APERTO

SCALOPPATA DI CODA DI ROSPO

con tortino caldo di patate
alle erbe e verdure fresche spadellate

€ 18,60

FRITTO

PESCE PESCATO IN MARE APERTO

FRITTURA MISTA anelli e ciuffi di calamaro, code di gambero e verdure in pastella

€ 17,00

FRITTO DI CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE

€ 19,50

FRITTO DI ANELLI DI CALAMARO

€ 15,80

GRAN FRITTO (CONSIGL. PER 2 PERSONE)

gamberoni, chele di granchio,
anelli di calamaro, Filetto di merluzzo,
filetto di salmone e verdure pastellate

€ 37,00

GRIGLIA

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

€ 27,50

GRAN GRIGLIATA DI MARE (CONSIGL. PER 2 PERSONE)

(branzino, coda di rospo, trancio di spada
fresco, filetto di salmone, gamberoni, e
calamari alla griglia)

€ 54,00

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

con crema di yogurt greco all'aneto

€ 3,90 al pezzo

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)

€ 26,00

PESCE PESCATO IN MARE APERTO

CALAMARI FRESCHI ALLA GRIGLIA

con crostini di polenta e mousse di baccalà

€ 21,00

LE NOSTRE SALSE

• SALSA CAESAR € 3,50



• SALSA GUACAMOLE € 4,00



• SALSA CHIMICHURRI € 3,00



• YOGURT GRECO ALL'ANETO € 3,00



AUSTRALIA

- ✓ PRODOTTO SELEZIONATO
- ✓ ALLEVATO AD ERBA E CEREALI
- ✓ NO OGM
- ✓ ALLEVATO ALLO STATO BRADO

TAGLIATA DI BLACK ANGUS

- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con rucola, scaglie di grana e pomodorini cirio
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con monte veronese e Quenelle di patate alle erbe
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con patate spadellate all'olio extra vergine di oliva e zucca al forno
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con radicchio grigliato e scaglie di Grana Padano
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con cipolla rossa di tropea in agrodolce e scaglie di pecorino di fossa
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa

PICANHA AUSTRALIANA

PICANHA ALLA GRIGLIA

con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
€ 26,50 350 gr

CARNE 100% VENETA

- ✓ CRESCIUTO ALLA STATO BRADO
- ✓ ALLEVATO AD ERBA E CEREALI
- ✓ NO OGM

- **COSTATA ALLA GRIGLIA**
con patate spadellate all'olio extra vergine d'oliva al profumo di rosmarino
€ 29,80 600 gr circa
- **FIorentina ALLA GRIGLIA**
(CONSIGL. PER 2 PERSONE)
€ 65,00 1200 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€ 26,50 450 gr
- **GRIGLIATA DELLA CASA** (CONSIGL. PER 2 PERSONE)
tagliata di manzo angus, salamella, agnello, pollo, polenta, verdure alla griglia
€ 47,00 850 gr

IRLANDA

FILETTO DI MANZO

- **FILETTO ALLA GRIGLIA**
Filetto di manzo alla griglia
€ 25,00 300 gr.
- **FILETTO AL PEPE**
Filetto di manzo al pepe verde
€ 25,00 300 gr.
- **TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**
con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
€ 28,00 300 gr.
- **FILETTO ALL'AMARONE**
Filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella
€ 28,00 300 gr.
- **FILETTO AI FUNGHI**
Filetto di manzo con funghi porcini
€ 28,00 300 gr.
- **FILETTO AL TARTUFO**
Filetto di manzo con tartufo
€ 29,90 300 gr.

ARGENTINA

- ✓ BLACK ANGUS ARGENTINO
- ✓ ALLEVATO ALLO STATO BRADO

PICANHA ARGENTINA

- **PICANHA ALLA GRIGLIA**
con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
 - € 28,50 500 gr
 - € 20,00 350 gr

CHIANINA TOSCANA

FILETTO

- **FILETTO DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**
€ 30,00 250 gr circa

TAGLIATA

- **TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**
con patate spadellate all'olio extra vergine d'oliva al profumo di rosmarino
€ 23,90 250 gr circa
- **TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**
con zucca al forno e porcini spadellati
€ 26,90 250 gr circa



POLLO

PRODOTTO NAZIONALE
ALLEVATO A TERRA



-  **FILETTO DI POLLO "ALLA NARCISO"**
con uovo al tegamino e cicorietta selvatica
€ 15,90 300 gr.

-  **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON RADICCHIO GRIGLIATO E CONDITO**
e scaglie di Grana Padano
€ 14,80 300 gr.

-  **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON FUNGHI BRISE E ZUCCA AL FORNO**
€ 15,90 300 gr.

-  **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON PATATE RUSTICHE**
€ 14,80 300 gr.

-  **BISTECCA DI PETTO DI POLLO CON TIMBALLINO DI RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO**
e verdure spadellate
€ 15,90 300 gr.

-  **MILANESE**
milanese di pollo con patatine fritte
€ 14,80 300 gr.

-  **PETTO DI POLLO**
bistecca di petto di pollo
€ 12,80 300 gr.

COSCETTE DI POLLO



-  **COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALLA GRIGLIA**
con patate fritte rustiche
€ 14,80

-  **COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALLA GRIGLIA**
con tortino caldo al radicchio e Monte Veronese e yogurt greco all'aneto
€ 14,80

AGNELLO

-  **COSTATINE DI AGRNELLO**
con patate spadellate
€ 24,90

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

MAIALE

PRODOTTO NAZIONALE

-  **"PLUMA" DI MAIALINO IBERICO**
con patatine fritte rustiche
€ 22,00 250 gr.

-  **COSTINE DI MAIALINO IBERICO**
costine con patate fritte rustiche
€ 16,90

-  **BRACIOLA DI MAIALE CON PATATE SPADELLATE**
€ 15,50

GRIGLIATA MAIALINA

- tagliata di coppa
- costine di maialino iberico
- salamella con crostini di polenta e patatine fritte rustiche e sottaceti
€ 20,00 450 gr

ANATRA



- **COSCE D'ANATRA CONFIT**
con patate spadellate e cipolla rossa di Tropea in agrodolce
€ 19,80 (2 pezzi 500gr)
€ 13,50 (1 pezzo 250gr)

MENÙ BAMBINI



- **FILETTINI DI POLLO IMPANATI E FRITTI**
con patate fritte
Portata € 9,50 / Baby € 7,00
- **BABY MILANESE**
milanese baby di pollo con patatine fritte
€ 12,80
- **ALETTE DI POLLO FRITTE**
ALETTE DI POLLO CON PATATE FRITTE
Portata € 9,90 / Baby € 7,50
- **WURSTEL ALLA GRIGLIA**
wurstel alla griglia con patate fritte
Portata € 8 / Baby € 6



LE NOSTRE SALSE

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

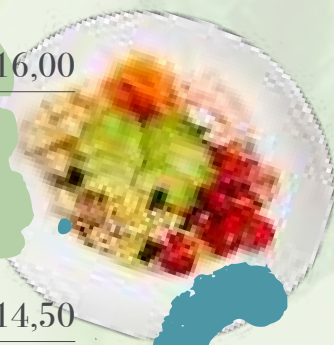
Pesce



40 - 30 - 30

riso basmati, pomodorini, gamberetti boreali, guacamole, carote, mandorle tostate, grana padano, salsa di soia, pesto di basilico

€ 16,00



DANIEL

€ 14,50

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

DEL PESCATORE

€ 14,50

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

TAORMINA

€ 13,50

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

ANGY

€ 14,50

valeriana con gamberetti, pomodorini, cuos cous al curry, mozzarella di bufala campana DOP e bastoncini al sesamo

PESCHICI

€ 14,50

valeriana, rucola, carpaccio di pesce spada affumicato, crostini di pane integrale con caprese di burratina pugliese

TOKYO

€ 14,50

valeriana, carote, petali di carpaccio di salmone marinato, pomodorini, mais, riso basmati allo zafferano

INSALATONA

€ 13,90

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

DELIZIA

€ 13,90

insalata verde, pomodori, carote, gamberetti, salsa rosa

MARINA

€ 13,90

insalata verde, carote, insalata di mare al vapore, salsa rosa

DIEGO

€ 12,00

insalata verde, carote, pomodori, tonno

SANTORINI

€ 14,50

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

INSALATONE Pesce

GUSTOSA

€ 13,90

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

PATTY

€ 13,50

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

UNIVERSALE

€ 14,50

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

Vegetali

TROPEA

€ 12,50

rucola, carote, cipolla rossa di tropea in agrodolce, olive taggiasche, sedano, riso basmati allo zafferano

CARCIOFONA

€ 13,50

insalata mista, mozzarella treccina DOP, carciofi, funghi, olive

VEGETALE

€ 13,50

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

GRECA

€ 13,90

rucola, carote, cipolla rossa di tropea in agrodolce, olive taggiasche, sedano, riso basmati allo zafferano



INSALATONE

Carne

Petto

 **CAESAR SALAD** € 14,90
insalata verde con salsa caesar, tagliata di petto di pollo alla griglia con crostini di pane e scaglie di parmigiano reggiano

 **IL CONTADINO** € 14,90
rucola, carote, pomodorini, tagliata di petto di pollo alla griglia e mais

 **POLLICINA** € 14,90
insalata verde, rucola, champignon freschi, tagliata di petto di pollo alla griglia



Coscette

 **MESSICANA** € 16,50
rucola, carote, olive taggiasche, pomodorini, con tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia e guacamole

 **CHICKEN** € 16,50
valeriana, tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia, yogurt greco all'aneto e pinzimonio di verdure fresche

 **MARA** € 15,00
insalata di carote e finocchio con tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia

Capresi

TRIS DI LATTICINI IN CAPRESE
mozzarella treccia vaccina, mozzarella di bufala, mozzarella burrata pugliese con pomodoro e basilico
€ 14,00

CAPRESE BURRATA
Caprese con mozzarella burrata pugliese e basilico
€ 9,50 / € 6,90

CAPRESE BUFALA
Caprese con mozzarella di Bufala e basilico
€ 9,50 / € 6,90

CAPRESE TRECCINA
Caprese con mozzarella treccina DOP (vaccina) e basilico
€ 9,50 / € 6,90

Contorni dell'orto

● **PATATE** € 5,00
patatine fritte classiche / patatine fritte torciglione / patatine rustiche / patate lesse o 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** € 7,00 / € 5,00
melanzane, zucchine, pomodoro

● **VERDURE FRESCHE SPADELLATE** € 5,00

● **PINZIMONIO DI VERDURE FRESCHE** € 5,50
con yogurt greco all'aneto

● **CICORIETTA SELVATICA** € 5,50
spadellata (coltivazione spontanea)

● **PISELLI O FAGIOLINI O SPINACI O BROCCOLI** € 5,00

● **CAPPUCCIO CONDITO** € 5,00

● **BIETOLE** € 5,00

Bio



Birre alla Spina



BIRRA ALLA SPINA CHIARA Warsteiner



PICCOLA

20 CL - € 3,20



MEDIA

40 cl - € 5,40



GRANDE

1 LT - € 10,00



BIRRA ALLA SPINA WEISS König Ludwig - Weissbier "Hell"



PICCOLA

30 CL - € 4,20



MEDIA

50 CL - € 6,30



GRANDE

1 LT - € 11,00



BIRRA KELLER CHIARA NON FILTRATA König Ludwig



PICCOLA

30 CL - € 4,20



MEDIA

50 CL - € 6,30



GRANDE

1 LT - € 11,00



BIRRA ALLA SPINA ROSSA König Ludwig Dunkel



PICCOLA

20 CL - € 4,00



MEDIA

40 CL - € 5,80



GRANDE

1 LT - € 12,00

Spinate rigorosamente a caduta

BIRRE SPECIALI

BIRRA IN BOTTIGLIA

Lesster Bionda

Chiara 50 cl € 6,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Lesster Amber lager

Rossa 50 cl € 6,50



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

Hefie 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 € 4,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Ceres

Chiara 33 cl € 4,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Corona

Chiara 33 cl € 4,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Leffe

Chiara 75 cl € 9,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

Warsteiner analcolica

Chiara 33 cl € 4,00



Acqua e Vino

ACQUA IN BOTTIGLIA

Az. Surgiva (tn)

ACQUA MINERALE



Piccola

50 cl - € 2,20

Grande

75 cl - € 3,30

VINO ALLA SPINA

Az. Agr. Farina

VINO BIANCO CUSTOZA DOC

VINO ROSSO VALPOLICELLA DOC



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 - € 3,60



Caraffa media
50 cl - € 6,20



Caraffa grande
1l - € 11,00

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 HAUSBRANDT € 1,30

CAFFÈ CORRETTO € 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,60

CAFFÈ AL GINSENG € 1,70

CAFFÈ D'ORZO € 1,50

CAFFÈ SHAKERATO € 3,00

CAPPUCCINO € 2,00

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

**PER QUALSIASI TIPOLOGIA DI ALLERGIA
O INTOLLERANZA RIVOLGERSI AL
PERSONALE DI SALA.**

Coffee
IS ALWAYS
A
GOOD IDEA





MENÙ

autunno | inverno
2023 2024

LOC. CÀ DI CAPRI 98 - 37012 **BUSSOLENGO (VR)**
045 6702590 / INFO@RISTOASI.IT