



HOSTERIA
LA CORTE
PIZZERIA TRATTORIA

MENÙ

autunno | inverno
2024 - 2025



APERITIVO

per iniziare con il cin cin



SPRITZ Aperol/Campari

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



HUGO € 4,50



GIN TONIC/GIN LEMON

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



AMERICANO € 6,50



NEGRONI € 6,50



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

Caratteristiche

- farine biologiche di alta qualità macinate a pietra (mulino Rosso, Verona)
- lunghi tempi di maturazione per una eccellente digeribilità e leggerezza



integrale

Caratteristiche

- impasto a lunghissima maturazione arricchito con crusca tostata
- facilmente digeribile grazie all'utilizzo di farine poco lavorate

€ 2,00



verace

Caratteristiche

- impasto dal bordo alto in stile partenopeo e facilmente digeribile dalla struttura soffice e alveolata
- idratazione 80% con doppia maturazione

€ 2,00



cereali

Caratteristiche

- composto da semi e farine di cereali nobili quali avena, segale, orzo, zucca e lino ricchi di omega 3 e acidi grassi insaturi
- povera di sodio

€ 2,40



nuvola

Caratteristiche

- impasto alto incredibilmente soffice e scioglievole, ma dai bordi croccanti
- ottenuto da una doppia lievitazione con l'utilizzo di farine semplici e con poca forza glutinica

€ 2,20

Pizze RistOasi

LA CORTE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino dolce o piccante, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma
€ 12,70

LA TONDA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salamino piccante, gorgonzola
€ 12,70

LA GIRÒ

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, brié, olive nere, salamino piccante, prosciutto crudo di Parma
€ 12,70

LA CASCINA

Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, salamino piccante, brié, prosciutto crudo di Parma
€ 12,70

VILLA EIRE

Pomodoro, mozzarella di Bufala, zucchine trifolate, prosciutto affumicato di Praga, rucola
€ 12,70

GUNÈ

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio Grana a scaglie, prosciutto crudo di Parma, rucola
€ 12,70

ANTICO CASALE

Mozzarella, pomodoro fresco, champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo, rucola
€ 12,70

LE SCUDERIE

Pomodoro, mozzarella, patate, brié, funghi porcini, speck
€ 15,50

MAKERONI

Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia dolce o piccante, Philadelphia, formaggio Grana
€ 12,70

Pizze Veraci



REGINA MARGHERITA € 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala
Campana DOP

CALLANDRUA € 12,50

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, acciughe siciliane, grana padano

CALABRESE € 12,50

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

SICILIANA € 13,80

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

ETNA € 12,50

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

SALENTINA € 12,50

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

New

MANTOVANA € 13,30

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

Scegli il tuo impasto:



classico



integrale
2,00



verace
2,00



cereali
2,40



nuvola
2,20

Pizze Nuvola

New **ALTO ADIGE** € 13,80

Pomodoro, mozzarella, zucca, gorgonzola, salamino piccante, speck

New **MODENA** € 13,00

Mozzarella, burrata Pugliese, mortadella di Modena IGP, crema di pistacchio di Sicilia (ingredienti serviti a freddo)

New **COLONNATA** € 15,80

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, lardo di Colonnata, tartufo nero

New **NOVARA** € 13,80

Pomodoro, mozzarella, friarielli, gorgonzola, pancetta arrotolata, scaglie di Grana Padano

New **VIAREGGIO** € 13,80

Pomodoro, mozzarella, funghi Brise, friarielli, mortadella di Modena IGP, scaglie di Monte Veronese vecchio

New **MORTAZZA** € 13,00

Mozzarella di bufala campana, 'nduja calabra, peperoni al forno, mortadella di Modena IGP

Pizze Bianche

New **SIENA** € 12,90

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

FRIARIELLI € 12,50

Mozzarella, friarielli**, salsiccia e Grana Padano

New **AIDA** € 12,70

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

Pizze Bianche

FUCIO 177 € 12,50

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

New **CARMEN** € 13,20

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

POMPEI € 12,20

Mozzarella, pomodorini, salamino piccante, scaglie di formaggio Grana

CAMPAGNOLA € 12,50

Mozzarella vaccina, champignon freschi, pomodorini, pancetta arrotolata

GABRIEL € 12,00

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 € 12,80

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

GRAN BISCOTTO € 12,60

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

SQUACQUERONA € 12,60

Mozzarella vaccina, stracchino, rucola, Prosciutto crudo di Parma

ROMAGNOLA € 12,80

Mozzarella, stracchino, zucchine spadellate, prosciutto cotto Gran Biscotto



Pizze Tradizionali

GORGONZOLA E NOCI € 10,80

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 € 13,30

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

BRIE', BRESAOLA, RUCOLA € 12,70

Pomodoro, mozzarella, brié, bresaola, rucola

PHILADELPHIA, SPECK € 12,70

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck

TIROLESE € 12,00

Pomodoro, emmental, funghi, speck

CARBONARA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata,
uovo, formaggio Grana

RUSTICA € 11,70

Pomodoro, mozzarella, speck (in cottura),
cipolla

PRAGA € 11,70

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

NOCI, RUCOLA, MASCARPONE € 12,60

Pomodoro, mozzarella, noci, rucola,
mascarpone

TATANKA € 12,20

Pomodoro, mozzarella, brié, patate,
rosmarino

ALPI € 12,50

Pomodoro, mozzarella di bufala,
champignon freschi, speck

ZINGARA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, brié, patate

SFILACCIATA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo

EMILIANA € 13,00

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 € 12,20

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

GIANCA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata,
brié, rosmarino



Pizze Tradizionali

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  € 12,50

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

JUMBO € 13,50

Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, Philadelphia, speck

MARY  € 12,10

Pomodoro, mozzarella, würstel, salamino piccante, gorgonzola

MARINARA € 5,90

Pomodoro, aglio, origano

WURSTEL € 7,50

Pomodoro, mozzarella, würstel

CALZONE € 11,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

PROSCIUTTO, FUNGHI € 10,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

SALSICCIA DOLCE € 7,90

Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce

PROSCIUTTO € 8,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia

CAPRICCIOSA € 11,80

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

QUATTRO STAGIONI € 11,80

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

PUGLIESE  € 11,00

Pomodoro, scamorza, olive, salamino piccante

SIMPATICA € 13,00

Fantasia del pizzaiolo

BRIE', RUCOLA, NOCI € 12,60

Pomodoro, mozzarella, brié, rucola, noci

COSTANZO  € 11,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, origano

NIKITA  € 12,80

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

CIKO € 12,80

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

Scegli il tuo impasto:



classico



integrale
2,00



verace
2,00



cereali
2,40



nuvola
2,20

Pizze Stagionali

VENETA € 12,80

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 € 13,30

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

CANGRANDE € 13,30

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

ROBY € 13,30

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

LEGGERA € 11,40

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

FRANCESINA € 12,00

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

SASSARI € 12,70

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

New

RUVIDA € 13,30

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 € 12,50

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

BARESE € 12,50

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

CRISTIAN € 13,20

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

FRÌ FRÌ € 12,70

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*

INVERNO € 11,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso e formaggio Grana Padano

AUTUNNO € 12,70

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

Scegli il tuo impasto:



classico



integrale
2,00



verace
2,00



cereali
2,40



nuvola
2,20

Pizze Stagionali

RIACE  € 12,50

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

'NDUJA  € 12,40

(SPECIALITA' CALABRESE)

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

TERRY  € 13,50

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

* Tipica salsiccia morbida piccante calabrese

** friarielli (germogli di cime di rapa)

Pizze con Tartufo

ACQUALAGNA € 14,80

pomodoro, fontina, champignon freschi, uovo, tartufo nero

CARRARA € 15,00

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

TARTUFO € 13,00

pomodoro, mozzarella, tartufo nero

New

GORGONZOLA, TARTUFO, SPECK € 15,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo nero, speck

New

BOSCAIOLA € 16,00

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



Pizze con i Funghi

PORCINI € 9,50

Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo

FINFERLI € 9,50

Pomodoro, mozzarella, finferli, prezzemolo

FANTASIA DI FUNGHI € 9,50

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



integrale
2,00



verace
2,00



cereali
2,40



nuvola
2,20

Pizze ai Formaggi



MARGHERITA € 6,30

Pomodoro, mozzarella

DOP € 8,80

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP

BURRATA € 9,20

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

QUATTRO FORMAGGI € 11,90

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola

CALZONE AI FORMAGGI € 12,20

Mozzarella, fontina, ricotta, emmental, gorgonzola

ERBA € 9,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, erba cipollina, brié

GORGONZOLA € 7,60

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola



Pizze Piccanti



GORDITA € 12,90

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

LOPES € 13,20

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

DIAVOLA € 12,60

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

INFERNO € 12,80

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

SALAMINO PICCANTE € 8,30

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

PEPERONI € 7,50

Pomodoro, mozzarella, peperoni

IL DIAVOLO VESTE

PRADA € 12,20

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

Scegli il tuo impasto:



classico



integrale
2,00



verace
2,00



cereali
2,40



nuvola
2,20

Pizze con il Pesce

FRANCY € 14,40

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

NORDICA € 13,70

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 € 13,20

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

PORTO € 13,20

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

FRUTTI DI MARE € 13,30

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

GAMBERETTI € 12,20

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo

SALMONE € 12,50

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo

VENEZIA € 13,80

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 € 10,50

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



Pizze e Verdure

VEGETARIANA € 12,50

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

PRIMAVERA € 12,50

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

CALZONE

VEGETARIANO € 12,70

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e patate

COMETA € 12,20

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

ORTOLANA € 12,20

Pomodoro, verdure miste bollite, formaggio Grana

MOLISE € 12,00

Pomodoro, mozzarella di Bufala, patate, pomodorini, rucola

PARMIGIANA € 11,50

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



Pizze Fresche

(ingredienti serviti a freddo)

RAFFINATA € 12,80

Pomodoro in salsa, burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma

CLAUDIA € 13,20

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



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 € 6,80

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

COPERTO/SERVIZIO € 2,60

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 € 5,00

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



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



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



Paella

(di solo pesce e crostacei)

MINIMO 2 PERSONE

(40 MINUTI DI ATTESA)

€ 25,00 a porzione
a richiesta Sangria a € 6,00 / 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



Finger Food da condividere



- **Focaccia mediterranea con mozzarella di bufala e prosciutto crudo toscano**
min. 3 pz. / € 2,20 al pz



- **Focaccia classica con mortadella di Modena IGP, burrata e crema di pistacchio**
min. 4 pz. / € 2,00 al pz



- **Crostino di polenta caldo con cipolla in agrodolce, sopressa e Monte Veronese**
min. 3 pz. / € 2,20 al pz



- **Focaccia classica con tartar di melanzana, crudo di Parma 30 mesi e scaglie di mandorle**
min. 4 pz. / € 2,00 al pz



- **Crostini di polenta con mousse di baccalà**
min. 4pz. / € 2,00 al pz



- **Focaccia mediterranea con acciughe del cantabrico, pomodoro e origano**
min. 3 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 € 15,20 / 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



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 € 11,00 / Portata € 16,50



“COCCIO DI MARE”

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

€ 14,90



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
€ 3,70 al pezzo



OSTRICHE
DELLA
BRETAGNA

TARTARE DI SALMONE FRESCO SELVAGGIO

con salsa guacamole e quenelle di patate alle erbe

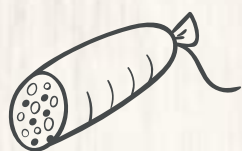
100 gr € 15,00

200 gr € 23,50



PESCE PESCATO IN MARE APERTO

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 focaccia mediterranea

Antipasto € 13,00 / Portata € 18,70



● 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



● 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

● VERDURE ALLA GRIGLIA CON FORMAGGIO BRIÈ FUSO

melanzane, zucchine, radicchio grigliato e funghi brise

Antipasto € 9,50 € / Portata € 14,70



● GRAN TAGLIERE DI SALUMI (CONSIGL. PER 2 PERSONE)

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

€ 29,00

● "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



● CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA

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

Antipasto € 11,80 /

Portata € 17,50



New ● BATTUTA DI CHIENINA TOSCANA IGP

con trito di rucola, champignon e crema al parmigiano

• 200gr € 24,90

• 100gr € 14,50



● BRUSCHETTE MEDITERRANEE (3 PEZZI)

pane pugliese tostato con pomodorini e origano

€ 2,00 al pezzo



● 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**
CAPELANTE, 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**
CAPELANTE 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



ORECCHIETTE

- ORECCHIETTE “OSTUNI”,**
CON CIME DI RAPA, ACCIUGHE DI
SICILIA E FRISELLA

Portata € 14,50 / Baby € 12,00



SPAGHETTI MONOGRANO “FELICETTI”

- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO “IN ROSSO”**

Portata € 19,80 / Baby € 15,80

- 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**
E POMODORINI

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

 **FETTUCINE EMILIANE CON CODE DI GAMBERO, CREMA DI ZAFFERANO E SCAGLIE DI MANDORLE**
Portata € 17,30 / Baby € 14,80

 **FETTUCINE EMILIANE CON BOCCONCINI DI PESCE SPADA FRESCO, CREMA DI MELANZANE, POMODORINI DATTERINO E FRISELLA**
Portata € 16,50 / Baby € 14,50

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)

 **RISOTTO CON GRANCHIO BLU E POMODORINI**
€ 20,00 (a porzione)

New

Primi piatti della tradizione

PACCHERI PARTENOPEI

- **PACCHERI PARTENOPEI CON FUNGHI PORCINI PANCETTA ROSOLATA E SCAGLIE DI ASIAGO VECCHIO**
Portata € 16,90 / Baby € 14,30
- **PACCHERI PARTENOPEI CON STRACCETTI DI CRUDO, CIME DI RAPA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA**
Portata € 16,90 / Baby € 14,30
- **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 € 13,50 / Baby € 10,50
- **BIGOLI ALL'AMATRICIANA CON PANCETTA E SALSA DI POMODORO**
Portata € 13,50 / Baby € 10,50

GNOCCHI DI PATATE

FATTI IN CASA DA NOI

- **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

FATTI IN CASA DA NOI

- **GNOCCHI DI RICOTTA CASERECCI CON MAIALINO SPADELLATO, RADICCHIO ROSSO E FORMAGGIO "BLU" DELLA LESSINIA**
Portata € 16,20 / Baby € 14,30
- **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 / OPPURE 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

- **FETTUCCINE EMILIANE CON CREMA DI MELANZANE, MAIALINO PICCANTE E SCAGLIE DI RICOTTA SALATA**

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

PASSATO

- **PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI**

Portata € 12,00 / Baby € 10,00



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)

New

Secondi di Pesce

SALMONE

FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

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



FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

con zucca al forno e senape selvatica spadellata
€ 20,00 300gr circa

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 timballo di quinoa

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



BRANZINO

BRANZINO FRESCO ALLA GRIGLIA

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



ORATA

ORATA AL FORNO AI PROFUMI MEDITERRANEI

con pomodorini, capperi, olive e origano
€ 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

FILETTO DI TONNO FRESCO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

€ 23,00

SPADA

PESCE PESCATO IN MARE APERTO



FILETTO DI SPADA FRESCO ALLA GRIGLIA

con timballino di quinoa spadellata e zucca al forno

€ 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

ROMBO

ROMBO (PER 2 PERSONE)

Rombo al forno ai sapori mediterranei con pomodorini, capperi, olive e origano
€ 48,00 1.000/1.200 gr circa

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
€ 17,50

FRITTO DI CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE

€ 19,50

FRITTO DI ANELLI DI CALAMARO

€ 16,20

GRAN FRITTO (CONSIGL. PER 2 PERSONE)

gamberoni, chele di granchio, anelli di calamaro, Filetto di merluzzo, filetto di salmone e verdure pastellate
€ 39,00

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
€ 22,00

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 erbette
€ 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
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con funghi brise e scaglie di Asiago Vecchio
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con senape selvatica spadellata, zucca e scaglie di Monte Veronese
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa

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
€ 31,00 600 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
€ 26,00 300 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 nero
€ 29,90 300 gr.

URUGUAY

- ✓ BLACK ANGUS DELL'URUGUAY
- ✓ ALLEVATO ALLO STATO BRADO

PICANHA URUGUAY

- **PICANHA ALLA GRIGLIA**
con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
 - € 32,00 500 gr
 - € 23,50 350 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
€ 27,50 250 gr circa



POLLO

PRODOTTO NAZIONALE
ALLEVATO A TERRA

- FILETTO DI POLLO "ALLA NARCISO"**
con uovo al tegamino e cicoriotta 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 AGNELLO**
con patate spadellate
€ 25,80



MAIALE

PRODOTTO NAZIONALE

- "PLUMA" DI MAIALINO IBERICO**
con patatine fritte rustiche
€ 22,00 250 gr.
- COSTINE DI MAIALINO IBERICO**
con patate fritte rustiche
€ 16,90
- 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
€ 20,00 450 gr



ANATRA

- COSCE D'ANATRA CONFIT**
con patate spadellate e cipolla rossa di Tropea in agrodolce
€ 20,00 (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




LE NOSTRE INSALATONE

di Pesce & Carne


Pesce


 **40 - 30 - 30** € 16,50
riso basmati allo zafferano, pomodorini, gamberetti boreali, avocado, carote, mandorle tostate, grana padano, salsa di soia, pesto di basilico





 **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, cous cous al curry, mozzarella di bufala campana DOP e bastoncini al sesamo


 **PESCHICI** € 14,50
valeriana, rucola, carpaccio di pesce spada affumicato, crostoni 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

 **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

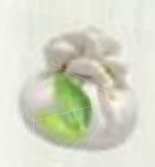
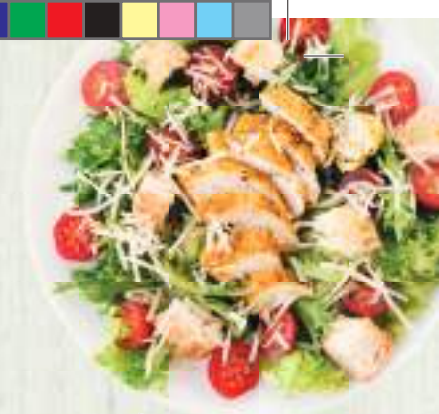
Capresi

TRIS DI LATTICINI IN CAPRESE € 14,00
mozzarella treccina 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 € 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 di pollo

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

Vegetali

TROPEA € 13,90

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

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

Contorni di stagione

DISPONIBILI FINO A MARZO/APRILE

● SENAPE SELVATICA SPADELLATA € 6,00

● ZUCCA AL FORNO € 5,50

● CAPPUCCIO CONDITO € 5,00

● FUNGHI BRISE AL FORNO € 5,50



Contorni dell'orto ^{Bio}

● 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 € 7,50 / € 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





Birre alla Spina



BIRRA ALLA SPINA CHIARA Warsteiner

		
PICCOLA	MEDIA	GRANDE
20 CL - € 3,20	40 cl - € 5,50	1 LT - € 10,00



BIRRA ALLA SPINA WEISS König Ludwig - Weissbier "Hell"

		
PICCOLA	MEDIA	GRANDE
30 CL - € 4,20	50 CL - € 6,50	1 LT - € 11,00



BIRRA KELLER CHIARA NON FILTRATA König Ludwig

		
PICCOLA	MEDIA	GRANDE
30 CL - € 4,20	50 CL - € 6,50	1 LT - € 11,00



BIRRA ALLA SPINA ROSSA König Ludwig Dunkel

		
PICCOLA	MEDIA	GRANDE
20 CL - € 4,00	40 CL - € 5,80	1 LT - € 12,00

Spinate rigorosamente a caduta

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA IN BOTTIGLIA

Lesster Bionda Artigianale

Chiara 50 cl € 6,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Lesster Amber lager Artigianale

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

Lefie

Chiara 75 cl € 9,00



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 - € 3,60



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 e Liquori

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
2024 2025

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

RistOasi