

HOSTERIA
LA CORTE
PIZZERIA TRATTORIA

MENÙ

primavera - estate 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



AMERICANO € 6,50



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



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

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



VERACE

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

€ 2,00



INTEGRALE

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

€ 2,00



CEREALI

- impasto dal bordo alto
- lievito madre + lievito di birra
- farine multicereali (segale, orzo, avena) e miscela di semi (sesamo, girasole, lino), orzo saltato e germe di grano
- 65% di idratazione

€ 2,50



NUVOLA

- impasto alto incredibilmente soffice
- lievito madre con doppia lievitazione
- farina tipo "0"
- 60% di idratazione

€ 2,20



ALLA PALA

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

€ 2,20

Pizze RistOasi

LA CORTE € 13,00

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

LA TONDA € 13,00

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

LA GIRÒ € 13,00

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

LA CASCINA € 13,00

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

VILLA EIRE € 13,00

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

GUNÈ € 13,00

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

ANTICO CASALE € 13,00

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

LE SCUDERIE € 15,80

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

MAKERONI € 13,00

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

Pizze Veraci

REGINA MARGHERITA € 9,70

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP

CALLANDRUA € 12,70

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, acciughe siciliane, grana padano

CALABRESE € 12,70

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

SICILIANA € 14,00

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

ETNA € 12,80

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

SALENTINA € 12,80

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

GRICIA € 12,90

Mozzarella vaccina, pancetta affumicata, pecorino, pepe



Pizze Nuvola

MAIA € 13,20
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, feta greca, olive taggiasche, **rucola**

MODENA € 13,00
Mozzarella, **burrata Pugliese**, mortadella di Modena IGP, crema di pistacchio di Sicilia

COLONNATA € 15,80
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, lardo di Colonnata, tartufo nero

HELSINKI € 13,90
Pomodoro, mozzarella, feta greca, pomodorini, **salmone affumicato**, cappuccio condito

MORTAZZA € 13,00
Mozzarella di bufala campana, 'nduja calabra, peperoni al forno, **mortadella di Modena IGP**

Pizze Cereali

New **GIULIETTA** € 12,90
Pomodoro, **acciughe**, melanzane, **burrata**, pomodorini, **basilico**

New **ROMEO** € 15,80
Pomodoro, mozzarella, philadelphia, **bresaola**, tartufo nero e rucola

New **CANTABRICA** € 13,80
Mozzarella, **burrata pugliese**, **acciughe del cantabrico**, basilico e pomodorini

New **SPELLO** € 16,50
Pomodoro, mozzarella, briè, **tartufo nero**, Culatello di Zibello

Gli ingredienti evidenziati in rosso, vengono serviti a freddo fuori cottura

Pizze alla pala

New **CAPULETI** € 13,90
Pomodoro, mozzarella di bufala, **pesto alla genovese**, **cotto Gran Biscotto**, **scaglie di ricotta salata**

New **CORNIGLIA** € 13,50
Mozzarella, stracchino, **pesto alla genovese**, mortadella, cappuccio condito

New **NAXOS** € 13,20
Pomodoro, mozzarella, **rucola**, **feta greca**, **olive taggiasche**, **pomodorini**

New **VEGGY** € 12,80
Mozzarella, zucchine saltate, peperoni, patate, olive taggiasche, **cappuccio condito**

SCEGLI IL TUO IMPASTO



CLASSICO



VERACE
2,00



INTEGRALE
2,00



CEREALI
2,50



NUVOLA
2,20



ALLA PALA
2,20



Pizze Stagionali

ESTATE € 11,00

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio Grana, basilico

LEGGERA € 11,60

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

PARTENOPEA € 11,60

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

FRANCESINA € 12,30

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

LAERT € 15,00

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

LUCA € 13,80

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

CLAUDIA € 13,60

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

ATENE € 13,20

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

SASSARI € 12,90

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

ILENIA € 13,20

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

GARGANO € 13,20

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

BARESE € 12,80

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

ANA € 12,90

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

ROBY € 13,50

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

CRISTIAN € 13,50

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

'NDUJA € 12,60

(SPECIALITA' CALABRESE)

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

SPILINGA € 13,00

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

SCEGLI IL TUO IMPASTO



CLASSICO



VERACE
2,00



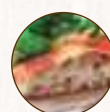
INTEGRALE
2,00



CEREALI
2,50



NUVOLA
2,20



ALLA PALA
2,20

* Tipica salsiccia morbida piccante calabrese

* cicorietta coltivazione spontanea

Pizze Fresche



RAFFINATA € 13,20

Pomodoro in salsa, burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma

FRESCA € 12,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola

ROMAGNOLA € 13,30

Mozzarella, stracchino, zucchine spadellate, prosciutto cotto Gran Biscotto

ISCHIA € 12,60

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

Pizze Bianche

DAN € 12,00

Mozzarella vaccina, ricotta, salamino piccante, pomodorini e basilico

LIGURIA € 14,00

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

LA 5 TERRE € 11,80

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

POMPEI € 12,50

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

CAMPAGNOLA € 12,80

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

GABRIEL € 12,30

Mozzarella di Bufala, acciughe siciliane, origano, pomodorini

LA PADANA € 13,60

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

FUCIO 177 € 12,80

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

LA SFIZIOSA € 13,20

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

GRAN BISCOTTO € 12,80

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

SOLE € 12,30

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

SQUACQUERONA € 13,20

Mozzarella vaccina, stracchino, rucola, Prosciutto crudo di Parma

SCEGLI IL TUO IMPASTO



CLASSICO



VERACE
2,00



INTEGRALE
2,00



CEREALI
2,50



NUVOLA
2,20



ALLA PALA
2,20



Pizze Tradizionali

GORGONZOLA E NOCI € 11,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci

MASCARPONE, PROSCIUTTO CRUDO € 13,20

Pomodoro, mozzarella, mascarpone,
prosciutto crudo di Parma

GORGONZOLA, MELANZANE, PROSCIUTTO CRUDO € 13,20

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

QUADRANTE € 13,50

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

BRIE', BRESAOLA, RUCOLA € 12,90

Pomodoro, mozzarella, brié, bresaola, rucola

PHILADELPHIA, SPECK € 12,90

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck

TIROLESE € 12,50

Pomodoro, emmental, funghi, speck

CARBONARA € 12,30

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata,
uovo, formaggio Grana

RUSTICA € 12,00

Pomodoro, mozzarella, speck (in cottura),
cipolla

PRAGA € 12,00

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

NOCI, RUCOLA, MASCARPONE € 12,90

Pomodoro, mozzarella, noci, rucola,
mascarpone

TATANKA € 12,40

Pomodoro, mozzarella, brié, patate,
rosmarino

ALPI € 12,80

Pomodoro, mozzarella di bufala,
champignon freschi, speck

ZINGARA € 12,30

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, brié, patate

SFILACCIATA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo

EMILIANA € 13,30

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 € 12,60

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

GIANCA € 12,20

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata,
brié, rosmarino



Pizze Tradizionali



MONTI € 14,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini,
prosciutto crudo di Parma

GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA € 13,20

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

BALDO € 13,50

Pomodoro, mozzarella, brié, speck, rucola

PIEMONTE € 14,70

Pomodoro, mozzarella, porcini, brié, speck

PORCELLINA € 12,80

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

JUMBO € 13,70

Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi,
Philadelphia, speck

MARY € 12,30

Pomodoro, mozzarella, würstel, salamino
piccante, gorgonzola

MARINARA € 5,90

Pomodoro, aglio, origano

WURSTEL € 7,50

Pomodoro, mozzarella, würstel

CALZONE € 11,40

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi

PROSCIUTTO, FUNGHI € 10,80

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi

SALSICCIA DOLCE € 7,90

Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce

PROSCIUTTO € 8,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
coscia

CAPRICCIOSA € 12,00

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

QUATTRO STAGIONI € 12,00

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

PUGLIESE € 11,30

Pomodoro, scamorza, olive, salamino
piccante

SIMPATICA € 13,50

Fantasia del pizzaiolo

BRIE', RUCOLA, NOCI € 12,80

Pomodoro, mozzarella, brié, rucola, noci

COSTANZO € 11,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, salame
piccante, origano

NIKITA € 12,90

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

CIKO € 13,00

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

SCEGLI IL TUO IMPASTO



CLASSICO



VERACE
2,00



INTEGRALE
2,00



CEREALI
2,50



NUVOLA
2,20



ALLA PALA
2,20

Pizze ai Formaggi



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

€ 6,50

DOP

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP

€ 9,00

BURRATA

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

€ 9,40

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola

€ 12,30

CALZONE AI FORMAGGI

Mozzarella, fontina, ricotta, emmental, gorgonzola

€ 12,50

ERBA

Pomodoro, mozzarella di bufala, erba cipollina, brié

€ 10,00

GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

€ 7,80

Pizze Piccanti



GORDITA

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

€ 13,20

LOPES



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

€ 13,50

DIAVOLA



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

€ 12,90

INFERNO



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

€ 13,20

SALAMINO PICCANTE



Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

€ 8,50

IL DIAVOLO VESTE

PRADA



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

€ 12,60



SCEGLI IL TUO IMPASTO



CLASSICO



VERACE

2,00



INTEGRALE

2,00



CEREALI

2,50



NUVOLA

2,20



ALLA PALA

2,20

Pizze con il Pesce

FRANCY

€ 14,70

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

NORDICA

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, peperoni, brié

MARI E MONTI

€ 14,20

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

NOSY-BE

€ 14,70

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

BERMUDA

€ 14,80

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

GOLFO

€ 13,60

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

PORTO

€ 13,60

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

FRUTTI DI MARE

€ 13,50

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

GAMBERETTI

€ 12,90

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo

SALMONE

€ 12,80

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo

VENEZIA

€ 14,20

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

€ 10,70

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea

LIBERTY

€ 15,00

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



Pizze e Verdure



VEGETARIANA € 12,80
Pomodoro, mozzarella, zucchine,
melanzane, pomodorini, spinaci, formaggio
Grana

PRIMAVERA € 12,80
Pomodoro, mozzarella, zucchine,
melanzane, rucola, formaggio Grana

**CALZONE
VEGETARIANO** € 13,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane,
zucchine e patate

COMETA € 12,60
Pomodoro, mozzarella di Bufala,
pomodorini, erba cipollina, formaggio Grana

ORTOLANA € 12,60
Pomodoro, verdure miste bollite,
formaggio Grana

MOLISE € 12,70
Pomodoro, mozzarella di Bufala, patate,
pomodorini, rucola

PARMIGIANA € 11,80
Pomodoro, mozzarella, melanzane,
formaggio Grana

ZUCCHINE € 7,80
Pomodoro, mozzarella, zucchine

STRACCHINO, ZUCCHINE € 9,80
Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine

MELANZANE € 7,80
Pomodoro, mozzarella, melanzane

PATATE € 7,60
Pomodoro, mozzarella, patate al forno,
prezzemolo

RUCOLA € 7,80
Pomodoro, mozzarella, rucola

PATATE FRITTE € 9,00
Pomodoro, mozzarella, patate fritte



Pizze con Funghi

PORCINI

€ 9,70

Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo



FINFERLI

€ 9,70

Pomodoro, mozzarella, finferli, prezzemolo

FANTASIA DI FUNGHI

€ 9,70

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

FUNGHI

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, funghi

CHAMPIGNON

€ 7,70

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi



Pizze con Tartufo

New

ACQUALAGNA

€ 14,80

pomodoro, fontina, champignon freschi, uovo, tartufo nero

TARTUFO

€ 13,20

pomodoro, mozzarella, tartufo nero

GORGONZOLA, TARTUFO, SPECK

€ 16,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo nero, speck

BOSCAIOLA

€ 16,50

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

AGGIUNTE

OGNI ALTRA € 1,80
AGGIUNTA

DOPPIA PASTA € 1,80

AGGIUNTE € 2,20
Grana, melanzane, zucchine, rucola, patate, noci, brié, mais, ecc.

AGGIUNTE € 3,60
speck, prosciutto crudo di Parma, bresaola, sfilacci di cavallo, mozzarella di bufala, burrata, patate fritte

AGGIUNTE € 4,50
code di gambero e salmone affumicato

AGGIUNTA € 4,00
“BEN BATTUTA“

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 € 2,70

PIZZA BABY -20%

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



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

€ 24,50



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)

€ 25,00



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

€ 24,50



Paella

(di solo pesce e crostacei)

MINIMO 2 PERSONE

(40 MINUTI DI ATTESA)

€ 26,00 a porzione
a richiesta Sangria a € 6,50 / 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

€ 27,50



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, miele e cicoria spadellata
- tagliata di chianina IGP su letto di cappuccio condito

€ 29,90



Finger Food da condividere



- **Focaccia mediterranea con mozzarella di bufala e prosciutto crudo toscano**
min. 3 pz. / € 2,30 al pz



- **Focaccia classica con mortadella di Modena IGP, burrata e crema di pistacchio**
min. 4 pz. / € 2,20 al pz



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



- **Focaccia classica con pesto alla genovese, crudo di Parma 30 mesi e scaglie di mandorle**
min. 4 pz. / € 2,20 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 € 15,60 / Portata € 21,00



GRAN TAGLIERE DI MARE

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

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

€ 29,90



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 € 16,30 / Portata € 22,50



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 € 13,30 /

Portata € 20,50



TRIS DI CRUDITÀ

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

€ 25,50



CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE

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

Antipasto € 13,60 / Portata € 19,90



TARTAR DI TONNO PINNA GIALLA ALLA MEDITERRANEA

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

100 gr € 13,50 | 200 gr € 20,50



I TRE MARI (COTTO, MARINATO, AFFUMICATO)

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

€ 24,50



IMPEPATA DI COZZE ALLA MEDITERRANEA

(con salsa di pomodoro) e crostini di pane pugliese

Antipasto € 10,50 / Portata € 15,80



OSTRICHE DELLA BRETAGNA
€ 3,80 al pezzo



INSALATA DI MARE

(polpo, seppia, gamberetti) su letto di valeriana, pomodorini datterino e sedano

Antipasto € 12,70 / Portata € 17,90



GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL

con julienne di lattuga

Antipasto € 11,50 / Portata € 17,00



TARTARE DI SALMONE FRESCO SELVAGGIO

con salsa guacamole e quenelle di patate alle erbe

100 gr € 15,50

200 gr € 24,00



Antipasti e piatti freddi della tradizione



● PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI

con molone mantovano e
crostini di baguette
Antipasto € 13,50
Portata € 19,00



● PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI

con punte di Grana Padano e
crostini di baguette
Antipasto € 13,50
Portata € 19,00



● SALUMI MISTI E FORMAGGI

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

Antipasto € 14,00 / Portata € 20,50

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

specialità di salumi misti (prosciutto crudo di Parma riserva 30 mesi, speck tirolese, coppa, sopressa veneta, pancetta arrotolata, bruschette, gnocchi fritti e tortino caldo di patate)
€ 29,90

● PIATTO VEGETARIANO

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

€ 18,30

VEGETARIANO



● VERDURE ALLA GRIGLIA CON FORMAGGIO BRIÈ FUSO

melanzane, zucchine e pomodoro

Antipasto € 9,70 € / Portata € 14,90

VEGETARIANO

● CARPACCIO DI MANZO “CARNE SALATA MARINATA”

su letto di rucola e scaglie di
Monte Veronese vecchio

Antipasto € 11,50 € / Portata € 18,00



● CULATELLO DI ZIBELLO DOP

con trecce di mozzarella e
bruschetta mediterranea

Antipasto € 13,70 € / Portata € 19,30



● CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA

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

Antipasto € 12,30 /
Portata € 17,80



New

● BATTUTA DI CHIANINA TOSCANA IGP

con trito di rucola, champignon
e crema al parmigiano

- 200gr € 25,50
- 100gr € 15,00



● BRUSCHETTE MEDITERRANEE (3 PEZZI)

pane pugliese tostato con
pomodorini e origano
€ 2,20 al pezzo



● TARTAR DI MANZO ANGUS CON TARTUFO

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

- 200gr € 23,00
- 100gr € 14,00



Primi piatti di Pesce



LINGUINE



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

Portata € 18,20 / Baby € 15,00



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

Portata € 16,70 / Baby € 13,90



LINGUINE ALL'AMARONE CON
CAPESANTE, ZENZERO E
POMODORINI DATTERINO

Portata € 17,50 / Baby € 14,20



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

Portata € 17,60 / Baby € 15,80



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

Portata € 16,50 / Baby € 14,20



FUSILLI



FUSILLI MOLISANI CON
CAPESANTE E FUNGHI PORCINI

Portata € 18,80 / Baby € 15,60



FUSILLI MONOGRANO “FELICETTI”
AL FARRO CON BOCCONCINI DI TONNO
FRESCO, POMODORINI, CREMA DI
PISTACCHIO DI SICILIA

Portata € 17,80 / Baby € 15,80



RAVIOLI



RAVIOLI DI TROPEA
CON CODE DI GAMBERO
E PANCETTA CROCCANTE

Portata € 16,60 / Baby 14,30



SPAGHETTI MONOGRANO “FELICETTI”



SPAGHETTI ALLO SCOGLIO “IN ROSSO”

Portata € 20,00 / Baby € 16,00



SPAGHETTI ALLE VONGOLE E POMODORINI
DATTERINO AL PROFUMO DI BASILICO

Portata € 16,00 / Baby € 13,20



SPAGHETTI IMPEPATA DI COZZE
CON SALSA DI POMODORO

Portata € 14,70 / Baby € 12,70



SPAGHETTI ALLE ACCIUGHE DI SICILIA
CON SALSA VERDE, POMODORINI,
CREMA DI BURRATA E FRISELLA

Portata € 14,90 / Baby € 13,20

New

SPAGHETTI CON GRANCHIO BLU,
POMODORINI E BASILICO

Portata € 17,50 / Baby € 15,80

SPAGHETTI ALLA “CHITARRA”



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

Portata € 19,00 / Baby € 15,50



PACCHERI



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

Portata € 17,50 / Baby € 15,00



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

Portata € 17,50 / Baby € 15,00



FETTUCINE



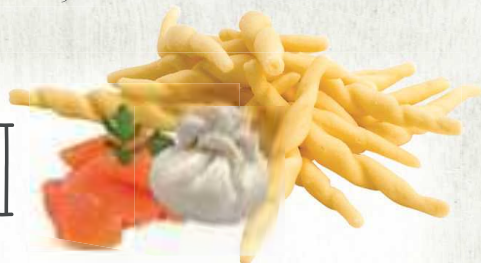
 **FETTUCCINE EMILIANE CON CODE DI GAMBERO, MAZZANCOLLE, PESTO ALLA GENOVESE, POMODORINI CONFIT**

Portata € 17,50 / Baby € 15,00

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

Portata € 17,50 / Baby € 15,00

STRIGOLI



 **STRIGOLONI LIGURI CON SALMONE FRESCO E STRACCIATELLA DI BURRATA PUGLIESE AL PROFUMO DI ANETO**

Portata € 15,70 / Baby 13,30

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

Portata € 18,80 / Baby 16,50

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

Portata € 17,50 / Baby 14,80

RISO BASMATI



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

Portata € 16,80 / Baby 14,70

RISO VENERE



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

Portata € 16,80 / Baby 14,50

BIGOLI



 **BIGOLI AL TORCHIO CON LE SARDE**

Portata € 13,90 / Baby 10,80

MACCHERONCINI AL TORCHIO



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

Portata € 16,20 / Baby 13,90

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

Portata € 17,80 / Baby € 15,00

RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)



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

€ 23,50 (a porzione)

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

€ 21,00 (a porzione)



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

€ 21,00 (a porzione)

 **RISOTTO CON CODE DI GAMBERO E ZUCCHINE TRIFOLATE AL PROFUMO DI TIMO**

€ 18,50 (a porzione)

 **RISOTTO CON CAPESANTE E FUNGHI PORCINI**

€ 22,00 (a porzione)



RISOTTO CON GRANCHIO BLU, POMODORINI E BASILICO

€ 20,00 (a porzione)

Primi piatti della tradizione

PACCHERI PARTENOPEI

- **PACCHERI BUFALINI CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI DATTERINO E BASILICO**
Portata € 13,70 / Baby € 11,50
- **PACCHERI PARTENOPEI CON STRACCETTI DI MANZO ANGUS, TRITO DI RUCOLA E SCAGLIE DI FORMAGGIO PECORINO**
Portata € 17,30 / Baby € 14,80
- **PACCHERI PARTENOPEI CON PESTO DI MANDORLE, OLIVE TAGGIASCHE, STRACCIATELLA DI BURRATA E BASILICO**
Portata € 15,90 / Baby € 13,00



STRIGOLI

- **STRIGOLONI LIGURI CON PESTO ALLA GENOVESE, POMODORINI DATTERINO E RICOTTA AFFUMICATA**
Portata € 13,80 / Baby € 11,50
- **STRIGOLONI LIGURI CON STRACCETTI DI PROSCIUTTO CRUDO TRITO DI RUCOLA, CREMA DI BURRATA E BASILICO**
Portata € 16,60 / Baby € 13,80



BIGOLI

- **BIGOLI ALLA CARBONARA CON PANCETTA, UOVO, GRANA PADANO E PEPE NERO**
Portata € 13,70 / Baby € 10,90
- **BIGOLI ALL'AMATRICIANA CON PANCETTA E SALSA DI POMODORO**
Portata € 13,70 / Baby € 10,90



GNOCCHI DI PATATE

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

con tartufo nero, crema di mascarpone e Grana Padano

Portata € 17,30 / Baby € 14,20



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

Portata € 16,80 / Baby € 14,00

GNOCCHI DI PATATE VIOLA



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

Portata € 16,30 / Baby € 12,50

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

Portata € 18,00 / Baby € 14,60

GNOCCHI DI RICOTTA



- **GNOCCHI DI RICOTTA CASERECCI CON PESTO DI PISTACCHIO DI SICILIA, STRACCETTI DI BURRATA E POMODORINI CONFIT**

Portata € 16,80 / Baby € 14,50

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

Portata € 18,50 / Baby € 15,50



MACCHERONCINI AL TORCHIO



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

Portata € 13,70 / Baby € 10,90

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

Portata € 14,80 / Baby € 11,90



FUSILLI



- **FUSILLI MONOGRANO "FELICETTI" AL FARRO CON MAIALINO SPADELLATO, CREMA DI PEPERONI (LIEVEMENTE PICCANTE) E SCAGLIE DI GRANA PADANO**
Portata € 16,90 / Baby € 14,20
- **FUSILLI MOLISANI CON FUNGHI PORCINI, PUNTE DI FILETTO DI MANZO E SCAGLIE DI GRANA PADANO**
Portata € 18,50 / Baby € 15,50
- **FUSILLI MOLISANI CON FILETTINI DI POLLO PROFUMATI AL CURRY GIAPPONESE E VERDURINE SPADELLATE**
Portata € 16,50 / Baby € 13,80



TORTELLINI



- **TORTELLINI DI VALEGGIO CON BURRO E SALVIA**
Portata € 14,80 / Baby € 11,70
- **TORTELLINI DI VALEGGIO CON PANNA E PROSCIUTTO COTTO**
Portata € 14,80 / Baby € 11,70



FETTUCCINE

- **FETTUCCINE EMILIANE CON TARTUFO NERO DI NORCIA**
Portata € 15,00 / Baby € 11,90
- **FETTUCCINE EMILIANE CON PESTO GENOVESE, STRACCETTI DI SPECK E MANDORLE**
Portata € 16,70 / Baby € 13,80

tutti i tipi di pasta sono serviti anche con ragout o sugo di pomodoro (escuso gnocchi e paste ripiene)
RAGOUT € 11,00 / BABY 8,50
POMODORO € 7,50 / BABY 6,20

ORECCHIETTE PUGLIESI

- **ORECCHIETTE CON 'NDUJA CALABRA, CREMA DI BURRATA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA**
Portata € 16,50 / Baby € 14,20



RISO BASMATI

- **RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO SPADELLATO CON BOCCONCINI DI COSCETTE DI POLLO E VERDURINE FRESCHE**
Portata € 16,00 / Baby € 13,50



RAVIOLI



- **RAVIOLI DI TROPEA CON 'NDUJA CALABRA, CREMA DI BURRATA PUGLIESE E RUCOLA FRESCA**
Portata € 16,50 / Baby € 14,20
- **RAVIOLI DI TROPEA CON MAIALINO PICCANTE, RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA**
Portata € 16,50 / Baby € 14,20

RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)

- **RISOTTO UBRIACO CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA**
€ 16,20 (a porzione)
- **RISOTTO CON AMARONE, RADICCHIO E FORMAGGIO MONTE VERONESE VECCHIO**
€ 17,90 (a porzione)
- **RISOTTO ALL'ANTICA CON TARTUFO NERO, MASCARPONE E GRANA PADANO**
€ 18,50 (a porzione)
- **RISOTTO FUNGHI PORCINI E TARTUFO**
€ 22,00 (a porzione)
- **RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON PANCETTA CROCCANTE E VELE DI PARMIGIANO REGGIANO**
€ 17,90 (a porzione)



Secondi di Pesce



PESCE PESCATO IN MARE APERTO NON ALLEVATO



SALMONE SELVAGGIO

MAGRO, DAL GUSTO INTENSO

FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO ALLA GRIGLIA

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

- € 19,00 200gr circa
- € 26,80 300gr circa



FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO COTTO AL FORNO

con cappuccio condito e tortino caldo di patate

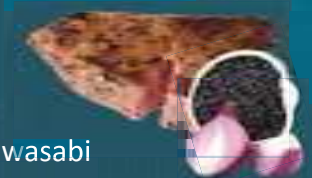
- € 19,00 200gr circa
- € 26,80 300gr circa

TONNO PINNA GIALLA

FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA

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

€ 21,80



FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA

con timballino di riso venere,
verdure spadellate e crema di salsa di soia

€ 21,80

SCALOPPATA DI FILETTO DI TONNO

al sesamo nero con guacamole e
cipolla rossa di Tropea in agrodolce

€ 22,80

CODA DI ROSPO

SCALOPPATA DI CODA DI ROSPO

con tortino caldo di patate alle erbe
e verdure fresche spadellate

€ 18,90

LAVARELLO (SE DISPONIBILE)

LAVARELLO DEL LAGO DI GARDA ALLA GRIGLIA

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

€ 17,50

MERLUZZO



FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL FORNO AI SAPORI MEDITERRANEI

(pomodorini datterino, olive taggiasche,
capperi e origano)

€ 19,90

FILETTI DI MERLUZZO ALLA PIASTRA

salsa verde e quenelle di patate alle erbe

€ 19,90

SPADA



FILETTO DI SPADA ALLA GRIGLIA

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

€ 20,70

FILETTO DI SPADA AL FORNO

con cicorietta selvatica e
yogurt greco all'aneto

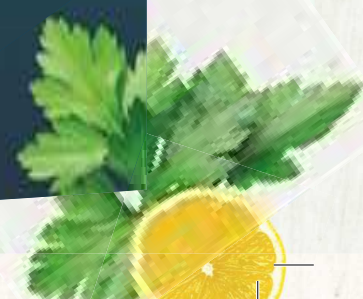
€ 21,00

OMBRINA

FILETTO DI OMBRINA FRESCO ALLA GRIGLIA

con patate spadellate e crema di
yogurt greco all'aneto

€ 26,50



FRITTO



FRITTURA MISTA

anelli e ciuffi di calamaro, code di gambero e verdure in pastella
€ 17,80



FRITTO DI CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE

€ 20,00



FRITTO DI ANELLI DI CALAMARO

€ 16,30



GRAN FRITTO

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

gamberoni, chele di granchio, anelli di calamaro, filetto di merluzzo, filetto di salmone e verdure pastellate
€ 39,90

GRIGLIA



GAMBERONI ALLA GRIGLIA

con crema di yogurt greco all'aneto
€ 3,90 al pezzo



CALAMARI ALLA GRIGLIA

con crostini di polenta e mousse di baccalà
€ 22,80

LE NOSTRE SALSE

- SALSA CAESAR € 3,50

- SALSA GUACAMOLE € 4,00

- SALSA CHIMICHURRI € 3,00

- YOGURT GRECO ALL'ANETO € 3,00

SALMONE*



FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

con timballino di riso venere e verdure spadellate
€ 19,30 300gr circa



FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

con guacamole, dadolata di mango e timballo di quinoa
€ 21,00 300gr circa

ORATA*



ORATA AL FORNO

AI PROFUMI MEDITERRANEI

con pomodorini, capperi, olive e origano
€ 20,00 700/800gr

BRANZINO*



BRANZINO FRESCO ALLA GRIGLIA

con verdure grigliate (cotto aperto)

€ 21,00 700/800gr

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
€ 28,30



GRAN GRIGLIATA DI MARE

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

(branzino, coda di rospo, trancio di spada fresco, filetto di salmone, gamberoni, e calamari alla griglia)
€ 55,00



DALLA PADELLA ALLA BRACE

(pesce alla griglia e fritto)
(filetto di salmone, filetto di pesce spada, anelli di calamaro fritti, filetti di merluzzo impanati e fritti e verdure pastellate)
€ 26,50

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

*PESCE ALLEVATO IN MARE APERTO

AUSTRALIA

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

TAGLIATA DI BLACK ANGUS

- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con rucola, scaglie di grana e pomodorini cirio
€ 20,50 300 gr. circa / € 15,50 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con monte veronese e Quenelle di patate alle erbette
€ 20,50 300 gr. circa / € 15,50 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con patate spadellate all'olio extra vergine di oliva
€ 20,50 300 gr. circa / € 15,50 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
con cipolla rossa di tropea in agrodolce e scaglie di pecorino di fossa
€ 20,50 300 gr. circa / € 15,50 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**
su letto di valeriana e scaglie di ricotta affumicata
€ 20,50 300 gr. circa / € 15,50 200 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€ 27,00 450 gr
- **GRIGLIATA DELLA CASA** (CONSIGL. PER 2 PERSONE)
tagliata di manzo angus, salamella, agnello, pollo, polenta, verdure alla griglia
€ 48,00 850 gr

IRLANDA

FILETTO DI MANZO

- **FILETTO ALLA GRIGLIA**
Filetto di manzo alla griglia
€ 26,50 300 gr.
- **FILETTO AL PEPE**
Filetto di manzo al pepe verde
€ 27,00 300 gr.
- **TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**
con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
€ 28,50 300 gr.
- **FILETTO ALL'AMARONE**
Filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella
€ 29,00 300 gr.
- **FILETTO AI FUNGHI**
Filetto di manzo con funghi porcini
€ 29,00 300 gr.
- **FILETTO AL TARTUFO**
Filetto di manzo con tartufo nero
€ 31,00 300 gr.

URUGUAY

- ✓ BLACK ANGUS
- ✓ ALLEVATO ALLO STATO BRADO AD ERBA E CEREALI

PICANHA URUGUAY

- **PICANHA ALLA GRIGLIA**
con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
 - € 33,50 500 gr
 - € 24,50 350 gr

CHIANINA TOSCANA

FILETTO

- **FILETTO DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**
€ 32,00 250 gr circa

TAGLIATA

- **TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**
con patate spadellate all'olio extra vergine d'oliva al profumo di rosmarino
€ 24,90 250 gr circa
- **TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**
con tortino caldo di patate e salsa chimichurri
€ 25,50 250 gr circa



POLLO

PRODOTTO NAZIONALE
ALLEVATO A TERRA



- FILETTO DI POLLO “ALLA NARCISO”**
con uovo al tegamino e cicorietta selvatica
€ 16,50 300 gr.



- TAGLIATA DI PETTO DI POLLO “ALLA GRECA”**
con insalatina di rucola, pomodorini, cipolla, origano
e formaggio feta greca
€ 16,50 300 gr.



- TAGLIATA DI PETTO DI POLLO
SU LETTO DI VALERIANA E SCAGLIE DI
FORMAGGIO GRANA PADANO**
€ 15,00 300 gr.



- TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON
QUENELLE DI PATATE E PINZIMONIO
DI YOGURT GRECO ALL'ANETO**
€ 16,50 300 gr.



- BISTECCA DI PETTO DI POLLO CON
TIMBALLINO DI RISO BASMATI
ALLO ZAFFERANO E
VERDURINE SPADELLATE**
€ 16,50 300 gr.



- TAGLIATA DI PETTO DI POLLO
CON PATATE RUSTICHE**
€ 15,00 300 gr.



- TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON
FINOCCHIO FRESCO E POMODORINI**
€ 15,00 300 gr.



- MILANESE**
milanese di pollo con patatine fritte
€ 15,00 300 gr.



- PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA**
€ 13,30 300 gr.

COSCETTE DI POLLO



- COSCETTE DI POLLO DISSOATE
ALLA GRIGLIA**
con patate fritte rustiche
€ 15,30

- COSCETTE DI POLLO DISSOATE
ALLA GRIGLIA**
con tortino caldo di patate e verdure fresche spadellate
€ 15,30

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

AGNELLO



**COSTATINE DI AGNELLO
ALLA GRIGLIA**

con patate spadellate
€ 25,90



MAIALE NAZIONALE



BRACIOLA DI MAIALE

con patate spadellate
€ 16,90



GRIGLIATA MAIALINA

- tagliata di coppa
- costine di maialino iberico
- salamella con crostini di polenta
e patatine fritte rustiche e sottaceti
€ 20,50 450 gr

MAIALE IBERICO



“PLUMA” DI MAIALINO IBERICO

con patatine fritte rustiche
€ 23,00 250 gr.



COSTINE DI MAIALINO IBERICO

costine con patate fritte rustiche
€ 17,30

MENÙ BAMBINI



- FILETTINI DI POLLO IMPANATI E FRITTI**
con patate fritte

Portata € 9,80 / Baby € 7,50

- BABY MILANESE**

milanese baby di pollo con patatine fritte
€ 12,90



- 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 € 8,00 / Baby € 6,00



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

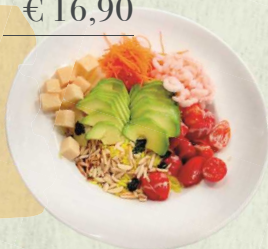
Le Special Summer



40 - 30 - 30

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

€ 16,90



HAWAII

riso venere, gamberetti, feta greca, avocado
a fette, pomodorini, mango a cubetti

€ 16,50

Pesce



DANIEL

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

€ 14,90



DEL PESCATORE

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

€ 14,90



TAORMINA

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

€ 13,90



ANGY

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

€ 14,90



PESCHICI

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

€ 14,90



TOKYO

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

€ 14,90



INSALATONA

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

€ 14,30



DELIZIA

insalata verde, pomodori, carote, gamberetti,
salsa rosa

€ 14,30



MARINA

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

€ 14,30



DIEGO

insalata verde, carote, pomodori, tonno

€ 12,50



SANTORINI

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

€ 14,90



GUSTOSA

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

€ 14,30



PATTY

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

€ 13,90



UNIVERSALE

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

€ 15,00

Capresi



• TRIS DI LATTICINI IN CAPRESE

€ 14,00

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

• CAPRESE BURRATA

€ 9,50/6,90

Caprese con mozzarella burrata pugliese
e basilico

• CAPRESE BUFALA

€ 9,50/6,90

Caprese con mozzarella di Bufala e basilico

• CAPRESE TRECCINA

€ 9,50/6,90

Caprese con mozzarella treccina
DOP (vaccina) e basilico





Petto di pollo

CAESAR SALAD € 15,50

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

IL CONTADINO € 15,50

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

POLLICINA € 15,50

insalata verde, rucola, champignon freschi, tagliata di petto di pollo alla griglia

Coscette di pollo

MESSICANA € 16,90

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

CHICKEN € 16,90

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

MARA € 15,50

insalata di carote e finocchio con tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia

Vegetali

TROPEA € 14,30

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

CARCIOFONA € 13,90

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

VEGETALE € 13,90

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

GRECA € 14,30

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

Contorni dell'orto Bio

PATATE € 5,00

patatine fritte classiche / patatine fritte torciglione / patatine rustiche / patate lesse o spadellate all'olio extra v. d'oliva e rosmarino



TIMBALLO € 6,00

DI QUINOA
spadellato con verdure fresche e salsa di soia



MAXI VERDURA € 7,50 / € 5,00

ALLA GRIGLIA
melanzane, zucchine, pomodoro



VERDURE € 5,00

FRESCHE
SPADELLATE



PINZIMONIO € 5,50

DI VERDURE
FRESCHE
con yogurt greco all'aneto



CICORIETTA € 5,50

SELVATICA
SPADELLATA
(coltivazione spontanea)



PISELLI € 5,00



FAGIOLINI € 5,00



SPINACI € 5,00



BROCCOLI € 5,00



CAPPUCCIO € 5,00

CONDITO





Birre alla Spina



BIRRA ALLA SPINA CHIARA Warsteiner



PICCOLA
20 CL - € 3,30



MEDIA
40 cl - € 5,70



GRANDE
1 LT - € 10,50



BIRRA ALLA SPINA WEISS König Ludwig - Weissbier "Hell"



PICCOLA
30 CL - € 4,20



MEDIA
50 CL - € 6,50



GRANDE
1 LT - € 11,00



BIRRA KELLER CHIARA NON FILTRATA König Ludwig



PICCOLA
30 CL - € 4,20



MEDIA
50 CL - € 6,50



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 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 Hefe 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 - € 3,70



Caraffa media
50 cl - € 6,40



Caraffa grande
1l - € 11,50

BIBITE

BIBITE IN LATTINA



Coca Cola Piccola
33 cl - € 3,20



Coca Cola maxi
50 cl - € 4,80

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

Lattina - 33 cl - € 3,20



Caffè e Liquori

CAFFÈ HAUSBRANDT € 1,50

CAFFÈ CORRETTO € 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,70

CAFFÈ AL GINSENG € 1,80

CAFFÈ D'ORZO € 1,60

CAFFÈ SHAKERATO € 3,00

CAPPUCCINO € 2,20

LIQUORI NAZIONALI € 3,50

LIQUORI ESTERI € 3,50

Allergeni

Sostanze o prodotti che provocano allergie
o intolleranze

1 cereali contenenti glutine (grano, farro,
grano khorasan, segale, orzo, avena)

2 Crostacei

3 Uova

4 Pesce

5 Arachidi

6 Soia

7 Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)

8 frutta e guscio

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

9 Sedano

10 Senape

11 Semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti
(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
o 10 mg/litro)

13 Lupini

14 Molluschi

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

Coffee
IS ALWAYS
A
GOOD IDEA





MENÙ

primavera - estate 2025



Loc. Cà di Capri 98
37012 **Bussolengo** (VR)

045 6702590 / info@ristoasi.it

RistOasi