

HOSTERIA  
**LA CORTE**  
PIZZERIA TRATTORIA

# MENÙ

autunno - inverno 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

- 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

New

## MANTOVANA € 13,40

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





# 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 arrotondata, scaglie di Grana Padano

New **VIAREGGIO** € 13,80

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

# Pizze ai cereali

New **PICASSO** € 13,80

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio, salsiccia, scaglie di Grana Padano

New **MONDRIAN** € 13,50

Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, radicchio, salamino piccante, ricotta affumicata

New **MAGRITTE** € 13,40

Mozzarella di bufala, funghi brise, patate, mortadella IGP

New **BOTERO** € 14,50

Pomodoro, scamorza, fantasia di funghi, zucchine grigliate, salamino piccante e crema di peperoni

New **MODIGLIANI** € 13,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, friarielli, zucca, nduja calabrese, lardo di Colonnata

# Pizze alla pala

New **NABUCCO** € 13,50

Mozzarella, funghi brise, cipolla, lardo di Colonnata

New **TRAVIATA** € 12,80

Pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio, salsiccia, gorgonzola

New **OTELLO** € 13,20

Mozzarella, zucca, salsiccia, scaglie di Grana Padano

New **TOSCA** € 13,90

Pomodoro, burrata, zucchine saltate, pomodorini, nduja calabrese, mortadella IGP

New **TURANDOT** € 13,20

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci, lardo di Colonnata

New **RIGOLETTO** € 14,90

Pomodoro, mozzarella, code di gambero, zucca al forno, pancetta arrotondata





# Pizze Stagionali

## VENETA € 13,50

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

## SAPORITA € 13,00

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 € 13,50

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

## LEGGERA € 11,60

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

## FRANCESINA € 12,30

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

## SASSARI € 12,90

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 € 13,20

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

## PAOLO € 12,70

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

## BARESE € 12,80

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

## CRISTIAN € 13,50

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

## FRÌ FRÌ € 13,00

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

## MORATI € 12,90

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

## SPILINGA € 13,00

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

## INVERNO € 11,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso e formaggio Grana Padano

## AUTUNNO € 12,90

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

### 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 Stagionali

## RIACE € 12,70

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

## 'NDUJA € 12,60

### (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



# Pizze Bianche

## SIENA € 13,00

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

## FRIARIELLI € 12,70

Mozzarella, friarielli\*\*, salsiccia e Grana Padano

## AIDA € 12,90

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

## FUCIO 177 € 12,80

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

## CARMEN € 13,20

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

# Pizze Bianche

## POMPEI € 12,50

Mozzarella, pomodorini, salamino piccante, scaglie di formaggio Grana

## CAMPAGNOLA € 12,80

Mozzarella vaccina, champignon freschi, pomodorini, 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

## 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"

## SQUACQUERONA € 13,20

Mozzarella vaccina, stracchino, rucola, Prosciutto crudo di Parma

## ROMAGNOLA € 13,30

Mozzarella, stracchino, zucchine spadellate, prosciutto cotto Gran Biscotto

## 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

€ 6,50

Pomodoro, mozzarella

## DOP

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP

## BURRATA

€ 9,40

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

## QUATTRO FORMAGGI

€ 12,30

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola

## CALZONE AI FORMAGGI

€ 12,50

Mozzarella, fontina, ricotta, emmental, gorgonzola

## ERBA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, erba cipollina, brié

## GORGONZOLA

€ 7,80

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

# Pizze Piccanti



## GORDITA

€ 13,20

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

## LOPES



€ 13,50

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

## DIAVOLA



€ 12,90

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

## INFERNO



€ 13,20

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

## SALAMINO PICCANTE



€ 8,70

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

## IL DIAVOLO VESTE

### PRADA



€ 12,60

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



## SCEGLI IL TUO IMPASTO



CLASSICO



VERACE  
2,00



INTEGRALE  
2,00



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

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo

## SALMONE

€ 12,80

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo

## VENEZIA

€ 14,20

Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti, mascarpone

## TONNO

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, tonno

## ROMANA

€ 8,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, origano

## NAPOLETANA

€ 9,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, capperi, origano

## TONNO CIPOLLA

€ 10,90

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea

## LIBERTY

€ 15,00

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





# Pizze e Verdure



## VEGETARIANA € 12,80

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

## PRIMAVERA € 12,80

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

## CALZONE

## VEGETARIANO € 13,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e patate

## COMETA € 12,60

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

## ORTOLANA € 12,60

Pomodoro, verdure miste bollite, formaggio Grana

## MOLISE € 12,70

Pomodoro, mozzarella di Bufala, patate, pomodorini, rucola

## PARMIGIANA € 11,80

Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio Grana

## ZUCCHINE € 7,80

Pomodoro, mozzarella, zucchine

## STRACCHINO, ZUCCHINE € 9,80

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine

## MELANZANE € 7,80

Pomodoro, mozzarella, melanzane

## PATATE € 7,60

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, prezzemolo

## RUCOLA € 7,80

Pomodoro, mozzarella, rucola

## PATATE FRITTE € 9,00

Pomodoro, mozzarella, patate fritte



# Pizze Fresche

(ingredienti serviti a freddo)

## RAFFINATA € 13,20

Pomodoro in salsa, burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma

## CLAUDIA € 13,60

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





# 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

€ 15,50

pomodoro, fontina, champignon freschi, uovo, tartufo nero

## TARTUFO

€ 13,20

pomodoro, mozzarella, tartufo nero

## CARRARA

€ 16,50

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

## GORGONZOLA, TARTUFO, SPECK

€ 16,80

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo nero, speck

## BOSCAIOLA

€ 16,80

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

# AGGIUNTE

OGNI ALTRA AGGIUNTA ..... € 1,80

DOPPIA PASTA ..... € 1,80

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

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

AGGIUNTE ..... € 4,50  
code di gambero e salmone affumicato

AGGIUNTA ..... € 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

IL COPERTO NELLA SERATA DEL 31/12 È DI € 5,00





# 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
- Pinimonio 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

## 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 Veneta *degustazione*

- prosciutto crudo di Montagnana DOP con focaccia Mediterranea
- radicchio rosso trevigiano grigliato e condito con scaglie di Grana Padano
- zucca al forno con asiago vecchio
- crostino caldo di mais con mousse di baccalà
- crostino caldo di mais con Blu della Lessinia e soppressa veneta
- tortino caldo di radicchio e Monte Veronese

€ 29,90



## Finger Food da condividere



- Focaccia mediterranea con mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Montagnana  
min. 2 pz. / € 2,50 al pz



- Focaccia classica con mortadella di Modena IGP, burrata e crema di pistacchio  
min. 2 pz. / € 2,50 al pz



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



- Focaccia classica con tartar di melanzana, crudo di Montagnana 30 mesi e scaglie di mandorle  
min. 2 pz. / € 2,50 al pz



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



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



# Antipasti e piatti freddi di Pesce



## GRAN ANTIPASTO DI MARE

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

Antipasto € 15,60 / Portata € 21,80



## 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 € 22,90



## TARTAR DI TONNO PINNA GIALLA ALLA MEDITERRANEA

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

100 gr € 14,00 | 200 gr € 21,50



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

€ 24,90



## 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



OSTRICHE DELLA BRETAGNA



## TRIS DI AFFUMICATI

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

Antipasto € 13,50 /

Portata € 21,00



PESCI AFFUMICATI



## 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

€ 26,50



## CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE

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

Antipasto € 13,60 / Portata € 19,90



## ZUPPETTA CALDA DEL PESCATORE CHE TORNA A CASA

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

Antipasto € 12,90 / Portata € 17,70



## INSALATA DI POLPO

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

Antipasto € 13,90 / Portata € 20,90



## INSALATA DI MARE CALDA

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

Antipasto € 12,90 / Portata € 18,50



## GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL

con julienne di lattuga

Antipasto € 12,00 / Portata € 17,90



## "COCCIO DI MARE"

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

€ 14,90



## TARTARE DI SALMONE FRESCO SELVAGGIO

con salsa guacamole e quenelle di patate alle erbe

100 gr € 15,00

200 gr € 23,50







# Antipasti e piatti freddi della tradizione

## ● ANTIPASTO "VENETO"

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

Antipasto € 13,30 € / Portata € 19,90

## ● PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI

con punte di Grana Padano e focaccia mediterranea

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 asiago vecchio
- sopressa veneta con crostini di polenta caldi e formaggio "blu" della Lessinia
- focaccia mediterranea

Antipasto € 14,00 / Portata € 20,50

## ● PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA DOP

con crostino di polenta caldo, formaggio Blu della Lessinia e focaccia mediterranea

Antipasto € 13,50 / Portata € 19,00



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

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

€ 29,90

## ● CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA

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

Antipasto € 12,50 /

Portata € 18,00



## ● BRUSCHETTE MEDITERRANEE (3 PEZZI)

pane pugliese tostato con pomodorini e origano

€ 2,30 al pezzo



## ● PIATTO VEGETARIANO

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

€ 18,50



VEGETARIANO

## ● VERDURE ALLA GRIGLIA CON FORMAGGIO BRIÈ FUSO

melanzane, zucchine, radicchio grigliato e funghi brise

Antipasto € 9,70 € / Portata € 14,90



VEGETARIANO

## ● "CARNE SALATA MARINATA"

su letto di rucola e scaglie di Monte Veronese vecchio

Antipasto € 12,00 € / Portata € 18,70



## ● CULATELLO DI ZIBELLO DOP

con trecce di mozzarella e bruschetta mediterranea

Antipasto € 13,70 € / Portata € 19,30



## ● BATTUTA DI CHIANINA TOSCANA IGP

con trito di rucola, champignon e crema al parmigiano

• 200gr € 25,90

• 100gr € 15,50

New



## ● TARTAR DI MANZO ANGUS CON TARTUFO

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

• 200gr € 23,80

• 100gr € 14,80





# 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

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 € 19,20 / Baby € 15,90



**FUSILLI MONOGRANO “FELICETTI”**  
AL FARRO CON BOCCONCINI DI TONNO  
FRESCO, FRIARIELLI, POMODORINI  
CONFIT E FRISELLA

Portata € 17,90 / Baby € 15,90



## ORECCHIETTE



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

Portata € 14,90 / Baby € 12,50



## SPAGHETTI MONOGRANO “FELICETTI”



**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO “IN ROSSO”**

Portata € 20,00 / Baby € 16,00



**SPAGHETTI ALLE VONGOLE E**  
POMODORINI

Portata € 16,00 / Baby € 13,20



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

Portata € 14,70 / Baby € 12,70



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

Portata € 17,50 / Baby € 15,80

## SPAGHETTI ALLA “CHITARRA”



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

Portata € 16,90 / Baby € 13,50



**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, CREMA DI ZAFFERANO E SCAGLIE DI MANDORLE**

*Portata € 17,50 / Baby € 15,00*



**FETTUCCINE EMILIANE CON BOCCONCINI DI PESCE SPADA FRESCO, CREMA DI MELANZANE, POMODORINI DATTERINO E FRISELLA**

*Portata € 17,50 / Baby € 15,00*

# RAVIOLI



**RAVIOLI DI TROPEA CON CODE DI GAMBERO E PANCETTA CROCCANTE**

*Portata € 16,60 / Baby 14,30*

# STRIGOLI



**STRIGOLONI LIGURI CON CODE DI GAMBERO, CAPELANTE E POMODORINI**

*Portata € 19,50 / Baby 16,90*



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

*Portata € 17,80 / Baby 14,90*

# RISO BASMATI



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

*Portata € 16,80 / Baby 14,70*

# RISO VENERE



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

*Portata € 16,80 / Baby 14,50*

# MACCHERONCINI AL TORCHIO



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

*Portata € 16,50 / Baby 14,00*



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

*Portata € 17,80 / Baby € 15,00*

# BIGOLI



**BIGOLI AL TORCHIO CON LE SARDE**

*Portata € 13,90 / Baby 10,80*

# 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, CREMA DI ZUCCA, ZENZERO IN AGRODOLCE E RIDUZIONE ALL'ACETO BALSAMICO**

*€ 19,50 (a porzione)*



**RISOTTO CON CAPELANTE E FUNGHI PORCINI**

*€ 23,00 (a porzione)*



**RISOTTO CON CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE E CREMA DI ZUCCA AL PROFUMO DI ZENZERO**

*€ 20,00 (a porzione)*

New



# Primi piatti della tradizione

## PACCHERI PARTENOPEI

- **PACCHERI PARTENOPEI CON FUNGHI PORCINI PANCETTA ROSOLATA E SCAGLIE DI ASIAGO VECCHIO**  
*Portata € 17,50 / Baby € 15,00*
- **PACCHERI PARTENOPEI CON STRACCETTI DI CRUDO, CIME DI RAPA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA**  
*Portata € 17,50 / Baby € 15,00*
- **PACCHERI PARTENOPEI CACIO E PEPE**  
*Portata € 14,00 / Baby € 11,30*

## STRIGOLI

- **STRIGOLONI LIGURI CON MAIALINO ROSOLATO FRIARIELLI E FORMAGGIO "BLU" DELLA LESSINIA**  
*Portata € 16,50 / Baby € 13,80*

## ORECCHIETTE PUGLIESI

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

## 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 € 17,50 / Baby € 14,40*

- **GNOCCHI DI PATATE CASERECCI CON PROSCIUTTO CRUDO, RADICCHIO ROSSO E MONTE VERONESE VECCHIO**  
*Portata € 17,00 / Baby € 14,30*

## GNOCCHI DI PATATE VIOLA

- **GNOCCHI DI PATATE VIOLA CASERECCI CON PORCINI E TARTUFO**  
*Portata € 18,50 / Baby € 15,00*
- **GNOCCHI DI PATATE VIOLA CASERECCI CON CREMA DI ZUCCA, FUNGHI BRISE E SPECK**  
*Portata € 17,00 / Baby € 14,30*

## GNOCCHI DI RICOTTA

- **GNOCCHI DI RICOTTA CASERECCI CON MAIALINO ROSOLATO, RADICCHIO ROSSO E FORMAGGIO "BLU" DELLA LESSINIA**  
*Portata € 16,80 / Baby € 14,90*
- **GNOCCHI DI RICOTTA CASERECCI CON ZUCCA, TARTUFO NERO, STRACCETTI DI SPECK E ASIAGO VECCHIO**  
*Portata € 18,90 / Baby € 16,00*

## 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 RADICCHIO ROSSO, NOCI E CREMA DI FORMAGGIO "BLU" DELLA LESSINIA**

*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 € 16,80 / Baby € 14,00*



## TORTELLINI



- **TORTELLINI DI VALEGGIO CON BURRO E SALVIA / OPPURE PANNA E PROSCIUTTO COTTO**

*Portata € 15,50 / Baby € 12,30*

## FETTUCCINE



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

*Portata € 15,30 / Baby € 12,00*

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

*Portata € 14,90 / Baby € 12,50*

- **FETTUCCINE EMILIANE CON FUNGHI DI BOSCO, SPECK ALTOATESINO E FONDUTA DI BRIE**

*Portata € 16,90 / Baby € 13,90*

## 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*

## LA NOSTRA SELVAGGINA

New

- **PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA AL PROFUMO DI GINEPRO**

*Portata € 16,50 / Baby € 13,50*

New

- **PAPPARDELLE AL CINGHIALE**

*Portata € 16,50 / Baby € 13,50*

New

- **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI LEPRE IN BIANCO**

*Portata € 16,50 / Baby € 13,50*

## ZUPPA

New

- **ZUPPA CALDA DI LEGUMI CON CROSTONE DI PANE AL ROSMARINO**

*Portata € 13,80 / Baby € 11,50*

## RISO BASMATI



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

*Portata € 16,00 / Baby € 13,50*

## RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)



- **RISOTTO UBRIACO CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA**  
€ 16,50 (a porzione)

- **RISOTTO CON AMARONE, RADICCHIO E FORMAGGIO MONTE VERONESE VECCHIO**  
€ 18,50 (a porzione)

- **RISOTTO ALL'ANTICA CON TARTUFO NERO, MASCARPONE E GRANA PADANO**  
€ 19,50 (a porzione)

- **RISOTTO FUNGHI PORCINI E TARTUFO**  
€ 23,00 (a porzione)



- **RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON PANCETTA CROCCANTE E VELE DI PARMIGIANO REGGIANO**  
€ 17,90 (a porzione)

- **RISOTTO DEL BOSCAIOLO CON FUNGHI MISTI, (PORCINI, FINFERLI, CHIODINI) RADICCHIO ROSSO E SCAGLIE DI ASIAGO VECCHIO**  
€ 17,30 (a porzione)

*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

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI



# 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 e  
verdure spadellate

- € 19,50 200gr circa
- € 27,60 300gr circa



### FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO COTTO AL FORNO

con zucca al forno e friarielli spadellati

- € 19,50 200gr circa
- € 27,60 300gr circa

## MERLUZZO

### FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL FORNO AI SAPORI MEDITERRANEI

(pomodorini datterino, olive taggiasche,  
capperi e origano)

€ 19,90



## TONNO PINNA GIALLA

### FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA

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

€ 22,50



### FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA al sesamo nero con guacamole e cipolla rossa di tropea in agrodolce

€ 22,50

### FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA all'Amarone della Valpolicella

€ 23,50

## SPADA

### FILETTO DI SPADA ALLA GRIGLIA

con timballino di quinoa spadellata,  
e zucca al forno

€ 20,70



### FILETTO DI SPADA GRATINATO AL FORNO ai sapori mediterranei (pomodorini, olive taggiasche, capperi, origano)

€ 21,00



## CODA DI ROSPO

### SCALOPPATA DI CODA DI ROSPO con tortino caldo di patate alle erbe e verdure fresche spadellate

€ 18,90

## OMBRINA

### FILETTO DI OMBRINA 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  
€ 23,80



## LE NOSTRE SALSE

- SALSA CAESAR € 3,50



- SALSA GUACAMOLE € 4,50



- SALSA CHIMICHURRI € 3,00



- YOGURT GRECO ALL'ANETO € 3,00



## SALMONE\*



### FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

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

€ 20,00 300gr circa



### FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

con zucca al forno e timballo di quinoa

€ 20,00 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



### 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)

€ 26,50

\*PESCE ALLEVATO IN MARE APERTO

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI





## 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  
€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**  
con monte veronese e Quenelle di patate alle erbette  
€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**  
con patate spadellate all'olio extra vergine di oliva e zucca al forno  
€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**  
con radicchio grigliato e scaglie di Grana Padano  
€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**  
con cipolla rossa di tropea in agrodolce e scaglie di pecorino di fossa  
€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**  
con funghi brise e scaglie di Asiago Vecchio  
€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa
- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA**  
con friarielli, zucca e scaglie di Monte Veronese  
€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 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  
€ 26,90 300 gr.
- **FILETTO AL PEPE**  
Filetto di manzo al pepe verde  
€ 27,50 300 gr.
- **TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**  
con patate fritte rustiche e salsa chimichurri  
€ 28,90 300 gr.
- **FILETTO ALL'AMARONE**  
Filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella  
€ 29,50 300 gr.
- **FILETTO AI FUNGHI**  
Filetto di manzo con funghi porcini  
€ 29,50 300 gr.
- **FILETTO AL TARTUFO**  
Filetto di manzo con tartufo nero  
€ 32,00 300 gr.

## URUGUAY

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

### PICANHA URUGUAY

- **PICANHA ALLA GRIGLIA**  
con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
  - € 35,40 500 gr
  - € 26,50 350 gr

## CHIANINA TOSCANA

### FILETTO

- **FILETTO DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**  
€ 32,50 250 gr circa

### TAGLIATA

- **TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**  
con patate spadellate all'olio extra vergine d'oliva al profumo di rosmarino  
€ 25,50 250 gr circa
- **TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA**  
con zucca al forno e porcini spadellati  
€ 27,90 250 gr circa






# POLLO

PRODOTTO NAZIONALE  
ALLEVATO A TERRA



-  **FILETTO DI POLLO "ALLA NARCISO"**  
con uovo al tegamino e cicorietta selvatica  
€ 16,70 300 gr.

-  **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON RADICCHIO GRIGLIATO E CONDITO**  
e scaglie di Grana Padano  
€ 15,20 300 gr.

-  **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON FUNGHI BRISE E ZUCCA AL FORNO**  
€ 16,70 300 gr.

-  **TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON PATATE RUSTICHE**  
€ 15,20 300 gr.



-  **BISTECCA DI PETTO DI POLLO CON TIMBALLINO DI RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO**  
e verdure spadellate  
€ 16,70 300 gr.



-  **MILANESE**  
milanese di pollo con patatine fritte  
€ 15,50 300 gr.

-  **PETTO DI POLLO**  
bistecca di petto di pollo  
€ 13,50 300 gr.

# COSCETTE

DI POLLO



-  **COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALLA GRIGLIA**  
con patate fritte rustiche  
€ 15,50

-  **COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALLA GRIGLIA**  
con tortino caldo al radicchio e Monte Veronese e yogurt greco all'aneto  
€ 15,50

# AGNELLO



-  **COSTATINE DI AGNELLO**  
con patate spadellate  
€ 25,90

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

# MAIALE NAZIONALE

-  **BRACIOLA DI MAIALE**  
con patate spadellate  
€ 16,90



-  **GRIGLIATA MAIALINA**  
- tagliata di coppa  
- costine di maialino iberico  
- salamella con crostini di polenta e patatine fritte rustiche e sottaceti  
€ 21,00 450 gr


# MAIALE IBERICO

-  **"PLUMA" DI MAIALINO IBERICO**  
con patatine fritte rustiche  
€ 23,00 250 gr.




-  **COSTINE DI MAIALINO IBERICO**  
costine con patate fritte rustiche  
€ 17,50

# LA SELVAGGINA

-  **COSCE D'ANATRA CONFIT**  
con patate spadellate e cipolla rossa di Tropea in agrodolce  
€ 22,00 (2 pezzi 500gr)  
€ 13,80 (1 pezzo 250gr)



-  **SPEZZATINO DI CINGHIALE**  
con polenta morbida di grano saraceno  
€ 17,50

# MENÙ BAMBINI



-  **FILETTINI DI POLLO IMPANATI E FRITTI**  
con patate fritte  
Portata € 10,00 / Baby € 7,70

-  **BABY MILANESE**  
milanese baby di pollo con patatine fritte  
€ 13,20



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







# LE NOSTRE INSALATONE


## di Pesce & Carne


### Pesce


 **40 - 30 - 30** € 16,90  
riso basmati allo zafferano,  
pomodorini, gamberetti boreali,  
avocado, carote, mandorle tostate,  
grana padano e salsa di soia





 **DANIEL** € 14,90  
insalata verde, carote, pomodori, cetrioli,  
burrata, salmone affumicato, sedano


 **DEL PESCATORE** € 14,90  
insalata verde, pomodori, carpaccio di  
spada e carpaccio di salmone affumicati,  
capperi, gamberetti e champignon freschi


 **TAORMINA** € 13,90  
carote, finocchio, tonno all'olio, pomodorini,  
mais e olive taggiasche


 **ANGY** € 14,90  
valeriana con gamberetti, pomodorini, cous  
cous al curry, mozzarella di bufala campana  
DOP e bastoncini al sesamo


 **PESCHICI** € 14,90  
valeriana, rucola, carpaccio di pesce spada  
affumicato, crostoni di pane integrale con  
caprese di burratina pugliese


 **TOKYO** € 14,90  
valeriana, carote, petali di carpaccio di  
salmone marinato, pomodorini, mais,  
riso basmati allo zafferano


 **INSALATONA** € 14,30  
insalata mista, mozzarella treccina DOP,  
tonno, olive, capperi


 **DELIZIA** € 14,30  
insalata verde, pomodori, carote,  
gamberetti, salsa rosa


 **MARINA** € 14,30  
insalata verde, carote, insalata di mare al  
vapore, salsa rosa

 **DIEGO** € 12,50  
insalata verde, carote, pomodori, tonno

 **SANTORINI** € 14,90  
insalata verde, cetrioli, gamberetti,  
pomodorini, crema yogurt magro all'aneto,  
formaggio feta greca e crostini di pane tostato

 **GUSTOSA** € 14,30  
insalata verde, carote, rucola, gamberetti,  
olive verdi, mais

 **PATTY** € 13,90  
valeriana, carote, cetrioli, pomodorini, tonno,  
olive taggiasche

 **UNIVERSALE** € 15,00  
insalata verde, carote, pomodori, gamberetti,  
mozzarella di bufala, salsa rosa

### Capresi

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

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

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

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





## Petto di pollo

### CAESAR SALAD € 15,50

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

### IL CONTADINO € 15,50

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

### 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 di stagione

DISPONIBILI FINO A MARZO/APRILE

### CICORIETTA SELVATICA € 5,50

spadellata (coltivazione spontanea)

### ZUCCA AL FORNO € 5,50

### CAPPUCCIO CONDITO € 5,00

### FUNGHI BRISE AL FORNO € 5,50



## Contorni dell'orto <sup>Bio</sup>

### 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

### PISELLI O FAGIOLINI O SPINACI O BROCCOLI € 5,00





# Birre

## alla spina

*Spinate rigorosamente a caduta*




### KÖNIG LUDWIG WEISS

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

  
**PICCOLA**  
20 CL - € 4,20

  
**MEDIA**  
40 CL - € 6,50

  
**GRANDE**  
1 LT - € 11,00




### KÖNIG LUDWIG DUNKEL

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

  
**PICCOLA**  
20 CL - € 4,00

  
**MEDIA**  
40 CL - € 5,80


  
**GRANDE**  
1 LT - € 12,00



### WARSTEINER PREMIUM HERB

**TIPO DI BIRRA** • Premium Pils, doppio luppolo  
**COLORE** • Giallo oro  
**GUSTO** • Il grado di amaro si armonizza con il malto  
**RETROGUSTO** • Intenso aroma e un gusto e retrogusto piacevolmente persistenti  
**GRADO ALCOLICO** • 4,8%

  
**PICCOLA**  
20 CL - € 3,30

  
**MEDIA**  
40 CL - € 5,70

  
**GRANDE**  
1 LT - € 10,50



### KALTENBERG KELLER

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

  
**PICCOLA**  
20 CL - € 4,20

  
**MEDIA**  
40 CL - € 6,50

  
**GRANDE**  
1 LT - € 11,00



### RYE RIVER COASTAL IPA

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

  
**PICCOLA**  
20 CL - € 3,90

  
**MEDIA**  
40 CL - € 6,80

  
**GRANDE**  
1 LT - € 15,00



# Birre

artigianali in bottiglia



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

## RYE RIVER BIG BANGIN' IPA



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

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,33 l € 7,50

## RYE RIVER LIL' BANGIN' SESSION IPA



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

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,33 l € 7,50

## RYE RIVER RETRO IPA



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

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,33 l € 7,50

# Lesster

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

## FOSCA LESSTER



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

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 l € 8,00

## GIULIETTA LESSTER



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

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 l € 8,00

## UIT LESSTER



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

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 l € 8,00



# Birra in Bottiglia

BIRRA IN BOTTIGLIA

## BLANCHE DE NAMUR

Bionda opalescente 33 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

## HACKER-PSCHORR MUNCHNER GOLD

Biondo dorato 50 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

## HACKER-PSCHORR HEFFE WEISSE

Weizen 50 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

## HACKER-PSCHORR ANNO 1417

Kellerbier 50 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

## ICHNUSA

Birra sarda bionda  
non filtrata 50 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

## BECK'S

Chiara 33 cl € 5,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

## CERES

Chiara 33 cl € 5,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

## CORONA

Chiara 33 cl € 5,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

## LEFFE

Chiara 75 cl € 10,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

## WARSTEINER ANALCOLICA

Chiara 33 cl € 4,00



# ACQUA E VINO

ACQUA IN BOTTIGLIA

Sorgente Surgiva (TN)

## ACQUA MINERALE



Piccola  
50 cl - € 2,20

Grande  
75 cl - € 3,30



VINO ALLA SPINA

Az. Agr. Farina

## VINO BIANCO FERMO

## VINO ROSSO FERMO



1 bicchiere  
€ 1,80



Caraffa Piccola  
25 cl - € 3,40



Caraffa media  
50 cl - € 5,90



Caraffa grande  
1l - € 10,00

VINO ALLA SPINA

## VINO BIANCO FRIZZANTE



1 bicchiere  
€ 2,00



Caraffa Piccola  
25 cl - € 3,70



Caraffa media  
50 cl - € 6,40



Caraffa grande  
1l - € 11,50



# BIBITE

## BIBITE IN LATTINA



Coca Cola Piccola  
33 cl - € 3,20



Coca Cola maxi  
50 cl - € 4,80

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

Lattina - 33 cl - € 3,20



# CAFFÈ E LIQUORI

CAFFÈ HAUSBRANDT € 1,50

CAFFÈ CORRETTO € 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,70

CAFFÈ AL GINSENG € 1,80

CAFFÈ D'ORZO € 1,60

CAFFÈ SHAKERATO € 3,00

CAPPUCCINO € 2,20

LIQUORI NAZIONALI € 3,50

LIQUORI ESTERI € 3,50

---

## ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

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

**2. Crostacei**

**3. Uova**

**4. Pesce**

**5. Arachidi**

**6. Soia**

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

**8. frutta e guscio**  
(mandorle, nocciole, noci di acagiù,  
noci pecan, noci del Brasile, pistacchi,  
noci macadamia o noci del Queensland)

**9. Sedano**

**10. Senape**

**11. Semi di sesamo**

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

**13. Lupini**

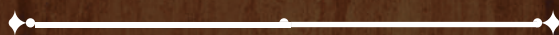
**14. Molluschi**





# MENÙ

autunno - inverno 2025



Loc. Cà di Capri 98  
37012 Bussolengo (VR)

045 6702590 / [info@ristoasi.it](mailto:info@ristoasi.it)

RistOasi