

Menù Degustazione *minimo 2 persone*

Menù di Mare

Grande antipasto di mare

(insalata di mare, cocktail di gamberi, salmone affumicato, alici marinate, carpaccio di pesce spada affumicato, insalata, rucola)

Sautè di cozze e vongole

(con pomodoro)

Mezzi paccheri con tonno fresco, pomodorini cirio e granella di pistacchi

Spaghetti allo scoglio in bianco

(cozze, vongole, gamberi, frutti di mare)

Grigliata mista di pesce

(pesce spada, gamberoni, scampi, trancio di salmone e filetto d'orata)

Insalata di stagione

45,00

(a persona escluse le bevande)

Menù di Terra

Tris di bruschette

(con pomodoro fresco, speck, crudo di Parma, salame, scaglie di grana)

Polentina fresca con gorgonzola e salame mantovano

Tortelli di zucca con burro e salvia

Maccheroncini al torchio con salsiccia, misto di funghi e formaggio Monte Veronese

Grigliata mista di carne

(manzo, salamella, petto di pollo, pancetta, spiedino misto, crostini di polenta)

Patate al forno

42,00

(a persona escluse le bevande)

Gli Antipasti e Piatti freddi

	piatto baby	piatto grande
Antipastone di affettati all'italiana con tranci di piadina, formaggi misti e olive taggiasche (cons. per 2 persone) (1.7.8) (crudo di Parma, mortadella, speck, coppa, salame, formaggio brie, grana, Monte Veronese)		27,00
Tagliere delle Scuderie (1.7) (tris di bruschetta mediterranea con prosciutto crudo di Parma, salame mantovano, speck tirolese e scaglie di formaggio parmigiano reggiano)	10,00	14,00
Bruschette con misto funghi e gorgonzola (1.7)	7,00	11,00
Tris di bruschetta mediterranea (pomodoro fresco, aglio, origano) (1)	4,50	9,00
Polentina fresca con gorgonzola e salame mantovano (1.7)	7,00	9,00
Affettato rustico (speck, crudo, salame, coppa, pancetta arrotolata)	9,00	12,50
Gnocco fritto con coppa, pancetta e burrata pugliese (1.7)	10,50	14,50
Culatello con bufala campana e bruschetta mediterranea (con pomodoro fresco) (1.7)	10,00	14,00
Degustazione di formaggi con mostarda mantovana (7.10)	8,50	12,00
Bresaola punta d'anca su letto di rucola e scaglie di grana (7)	9,00	13,50
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con burrata pugliese, datterini e basilico (7)	10,50	15,50
Carne salà su letto di rucola con scaglie di formaggio Monte Veronese	9,50	14,00
Sfilacci di cavallo con verdure grigliate e formaggio brie fuso (7)	9,00	13,00
Polentina fresca con sugo d'anatra (fatto in casa) (1)	8,00	10,50

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

Gli Antipasti e Piatti freddi di Pesce

	piatto baby	piatto grande
Gran antipasto di mare <i>(2.4.14)</i> <i>(insalata di mare, cocktail di gamberetti, salmone affumicato, alici marinate, carpaccio di pesce spada affumicato, insalata, rucola)</i>	13,00	17,00
Antipasto Fantasia del mare <i>(1.2.4.6.7.14)</i> <i>(insalata di polipo alla catalana, tartare di salmone fresco, bruschetta con carpaccio di spada affumicato, code di gamberi spadellate con salsa di soja, burrata pugliese)</i>	13,50	18,50
Insalata di mare con julienne di verdure fresche <i>(2.4.14)</i>	9,50	14,50
Insalata di polpo con patate lesse, pomodoro datterino e olive taggiasche <i>(4.14)</i>	14,00	18,00
Luccio in salsa con crostini di polenta <i>(1.4)</i>	9,00	13,00
Tartare di salmone fresco con timballo riso venere e salsa guacamole <i>(4.8)</i>	11,00	15,00
Affumicati misti di pesce <i>(spada, tonno e salmone)</i> su letto di insalata valeriana con crostini di pane e burrata pugliese <i>(1.4.7)</i>	12,00	16,00
Cocktail di gamberi mazzancolle in salsa rosa <i>(2.4)</i>	10,00	14,00
Salmone affumicato con mozzarella di bufala campana e crostini di pane <i>(1.4.7)</i>	10,00	14,50
Bruschetta con acciughe, pomodoro fresco e cipolla rossa di Tropea <i>(1.4)</i>	6,50	10,50
Antipasto caldo con code di gambero, zucchine, riso basmati e pane carasau <i>(1.2.4)</i>	10,00	15,50
Pepata di cozze in bianco <i>(aglio, olio extravergine, pepe nero e vino bianco)</i> con crostini di pane <i>(1.14)</i>	9,00	14,00
Sautè di cozze e vongole veraci <i>(con pomodoro)</i> <i>(1.4.14)</i>	10,50	16,00
Cappesante spadellate al vino con julienne di verdure su vellutata di zucca gialla e timballo di riso venere <i>(4.6.7)</i>	11,00	15,00

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

Primi Piatti Tradizionali *(pasta fresca all'uovo)*

	piatto baby	piatto grande
Tagliolini al tartufo nero di Norcia <i>(1.3)</i>	11,00	13,00
Tagliolini con ragù d'anatra <i>(fatto in casa) (1.3)</i>	10,00	12,00
Penne integrali con verdure saltate e formaggio Monte Veronese <i>(1.7)</i>	7,50	9,70
Mezzi paccheri con stracciatella, speck croccante, pomodorini confit e rucola <i>(1.7)</i>	8,20	10,00
Garganelli con sfilacci di cavallo, zucchine e zafferano <i>(1.3)</i>	8,20	10,00
Bigoli alla "carbonara" con guanciale e pepe nero <i>(1.3.7)</i>	7,50	9,50
Bigoli all'amatriciana <i>(pomodoro, guanciale, cipolla) (1.3)</i>	7,50	9,50
Garganelli con crema di carciofi, pancetta e scaglie di ricotta affumicata <i>(1.3.7)</i>	8,50	10,50
Maccheroncini al torchio con salsiccia, misto di funghi e formaggio Monte Veronese <i>(1.3.7)</i>	9,50	12,00
Maccheroncini al torchio con rucola, panna, crudo croccante e glassa all'aceto balsamico <i>(1.3.7)</i>	9,50	12,00
Gnocchi di patate con gorgonzola e noci <i>(1.3.7.8)</i>	9,00	11,00
Gnocchi di patate all'antica <i>(mascarpone e tartufo nero) (1.3.7)</i>	12,00	14,00
Mezzi paccheri con taleggio, asparagi e pancetta arrostita croccante <i>(1.7)</i>	8,50	10,50
Tortelli di zucca mantovani al burro e salvia <i>(1.3.8.10)</i>	9,50	12,00
Ravioli di tropea con guancialino, pomodorini confit e scaglie di ricotta affumicata <i>(1.3.7)</i>	10,80	12,80
Ravioli di tropea con salsiccia, pomodoro e cuore di burrata pugliese <i>(1.3.7)</i>	11,00	13,00
Riso basmati con bocconcini di pollo e zucchine speziate con curry e aromi <i>(6)</i>	9,00	11,00
tutti i tipi di pasta possono essere serviti con pomodoro (escluso paste ripiene)	5,00	6,00
ragù	6,00	8,00

* per i celiaci paste prive di glutine

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

Primi Piatti con il Pesce *(pasta fresca all'uovo)*

	piatto baby	piatto grande
Spaghetti allo scoglio "in rosso" <i>(con salsa di pomodoro)</i> (1.2.4.14)	14,00	17,80
Spaghetti allo scoglio "in bianco" (1.2.4.14)	14,00	17,80
Spaghetti alle vongole veraci (1.14)	11,50	13,50
Linguine all'Astice reale (1.2.4) <i>metà astice a porzione</i>		22,00
Linguine con scampetti, code di gambero e pomodorini (1.2.4)	13,00	17,00
Bigoli con cappesante, cannocchie e pomodorini confit (1.2.3.4.14)	12,00	16,00
Tagliolini con salmone affumicato e panna (1.3.4.7)	10,50	13,00
Mezzi paccheri con frutti di mare, porcini e datterini (1.4.14)	13,00	17,00
Gnocchi di patate con pesto alla genovese, vongole veraci e code di gambero (1.2.3.4.7.14)	12,00	15,00
Penne integrali con code di gambero, cappesante, rucola con poca panna (1.2.4.7.14)	12,00	15,00
Maccheroncini al torchio con ragù piccante del pescatore <i>(vongole veraci, code di scampi, gamberi, pomodori cirio freschi e peperoncino)</i> (1.2.3.4.14)	12,50	17,00
Maccheroncini al torchio con code di gambero e zucchine (1.2.3.4.14)	11,60	13,80
Mezzi paccheri con bocconcini di tonno, pomodorini cirio e granella di pistacchi (1.4.8)	12,00	14,50
Riso basmati con verdure spadellate e code di gambero speziate con curry e aromi (2.4.)	12,00	14,00
Ravioli di tropea con code di gambero e pancetta (1.2.3.4.7)	11,70	13,80
tutti i tipi di pasta possono essere serviti con pomodoro <i>(escluso paste ripiene)</i>	5,00	6,00
	ragù	6,00
		8,00

* per i celiaci paste prive di glutine

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

I Risotti Mantecati con il Pesce *minimo 2 persone*

Risotto ai frutti di mare (<i>rosso o in bianco</i>) (2,4,7,14)	15,00
Risotto con bocconcini di filetto di salmone e zucchine (4,7)	13,50
Risotto con code di gambero e zucca (2,4,7)	15,00
Risotto con code di gambero, gamberone Argentina e radicchio rosso (2,4,7)	15,00
Risotto con ciuffi di calamari, cappelletti e zafferano (4,7,14)	14,00
Risotto con code di scampi, vongole veraci e pomodorini confit (2,4,7)	15,00

I Risotti della Tradizione *minimo 2 persone*

Risotto con tartufo nero di Norcia e scaglie di porcini (7)	17,00
Risotto tipico alla mantovana con la salamella (7)	10,50
Risotto con asparagi, prosciutto di Praga e scalogno (7)	13,50
Risotto con zucca e tartufo nero di Norcia (7)	16,00
Risotto con speck, taleggio e pere (7)	14,50
Risotto all'Amarone della Valpolicella e formaggio Monte Veronese (7)	14,00
Risotto con rapa rossa, salsiccia e robiola (7)	13,50

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

** alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati*

Secondi di Carne

Tagliata di manzo black Angus con dadolata di verdure saltate in padella <i>(melanzane, zucchine, peperoni) (1)</i>	17,00
Tagliata di manzo black Angus con patate al forno al profumo di rosmarino (1)	17,00
Tagliata di manzo black Angus con rucola e scaglie di grana (7)	17,00
Tagliata di filetto di manzo con verdure grigliate e Monte Veronese <i>(melanzane, zucchine) (7)</i>	19,00
Tagliata di filetto di manzo con julienne di insalatina, salsa barbecue e burrata pugliese (1.7)	20,00
Filetto di manzo	19,00
Chateaubriand con patata al cartoccio, stracciatella e crostini di pane <i>(c.ca 500 gr. consigliata per 2 ps.) (1.7)</i>	42,00
Costatona di manzo scottona Irlanda <i>(c.ca 500 gr.)</i>	23,50
Fiorentina di scottona Irlanda <i>(c.ca 1000 gr.)</i>	45,00
Costolette d'agnello con crostini di polenta (1)	18,00
Tartare di fassona piemontese con erbe aromatiche su letto di insalata valeriana, crostini di pane e salse assortite <i>(barbecue, senape) (1.10)</i>	16,00
Paillard di manzo Angus <i>(bistecca molto sottile)</i>	14,00
Bistecca di petto di pollo con patate fritte rustiche	14,00
Grigliatona della casa <i>(manzo, salamella, petto di pollo, pancetta, spiedino misto, crostini di polenta) (1)</i>	22,00
Tagliata di pollo con julienne di verdure saltate e timballo di riso venere (1)	15,00
Hamburger piccante <i>(piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, rucola, 'nduja calabra, pomodori secchi, scamorza) (1.3.7)</i>	18,00
Hamburger ghiotto <i>(piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, insalata verde, bacon, emmental e patatine fritte rustiche) (1.3)</i>	18,00
Hamburger tropea <i>(piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, cipolla rossa di tropea, pomodoro a fette, insalata verde, salsa barbecue) (1.3.7)</i>	18,00
Secreto iberico con radicchio alla griglia <i>(taglio di carne di suino iberico patanegra)</i>	20,00

La Carne in padella

Straccetti di pollo al curry e mandorle con tortino di riso venere (8)	15,00
Filetto di manzo al pepe verde * (7)	19,50
Filetto di manzo alla crema di tartufo * (7)	23,00
Filetto di manzo al vino Amarone e scaglie di grana (7)	21,00
Filetto di manzo con crema di porcini * (7)	21,00
Filetto di manzo all'aceto balsamico (7)	20,00

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

* crema a base di panna

Secondi di Pesce

Grigliata mista di pesce <i>(pesce spada, gamberoni, scampi, trancio di salmone e filetto di orata)</i> (2.4)	23,00
Branzino ai ferri con verdure alla griglia (4)	17,60
Orata ai ferri con patate al rosmarino (1.4)	17,60
Trancio di pesce spada alla griglia con dadolata di verdure saltate in padella <i>(melanzane, zucchine, peperoni)</i> (1.4)	17,00
Tagliata di filetto di tonno con zucchine spadellate e timballino di riso basmati (1.4)	19,50
Grigliata mista di scampi e gamberoni (2.4)	24,00
Seppie alla piastra con julienne di verdure spadellate (1.4.14)	16,00
Tentacoli di polipo alla griglia su vellutata di ceci e pane carasau (1.4.14)	22,00
Trancio di salmone con fagiolini al vapore (4)	16,00
Cappesante gratinate (1.4.14)	22,00
Sogliola alla mugnaia <i>(vino bianco, limone)</i> (1.4)	16,00
Filetto di tonno scottato ai tre pepi (4)	19,00
Filetto di tonno in crosta di granella di pistacchi e arancia con timballino di riso venere (4.8)	19,00
Filetto di rombo gratinato con spinaci al burro (1.4.7)	16,00
Trota salmonata in crosta di patate (1.4)	16,00
Filetto di salmone aromatizzato alle erbe (1.4)	19,50
Zuppa di pesce con bruschette <i>(gallinella di mare, cozze, vongole veraci, anelli di calamaro, gamberoni, cappesante, pomodoro)</i> (1.2.4.14)	23,00

Il Pesce fritto

Frittura mista <i>(anelli di calamaro, code di gambero e seppioline)</i> (1.2.4.14)	15,00
Frittura di anelli di calamaro (1.4.14)	13,80
Gran fritto <i>consigliato per 2 persone</i> (1.2.4.14) <i>(anelli di calamaro, code di gambero, seppioline, spiedini di pesce, gamberoni, chele di granchio)</i>	30,00
Frittura di code di gambero e verdure pastellate (1.2.4)	16,00

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

** alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati*

Le Insalatone

L'Affumicata ⁽⁴⁾ <i>insalata verde, rucola, carote, carpaccio di pesce spada, salmone, pepe rosa</i>	13,00
Parigina ^(4.6.14) <i>insalata verde, surimi, gamberetti, salsa rosa, rucola</i>	11,00
Insalatona ^(4.7) <i>insalata mista, mozzarella, tonno, olive, capperi</i>	11,50
Nettuno ^(2.4.6.14) <i>insalata verde, carote, insalata di mare, salsa rosa</i>	13,00
Carciofona ^(6.7) <i>insalata mista, mozzarella, carciofi, funghi freschi, olive verdi</i>	11,50
Golosa ⁽⁷⁾ <i>insalata verde, carote, mozzarella, formaggio grana, sfilacci di cavallo, olive verdi</i>	11,50
Secca ⁽⁸⁾ <i>insalata valeriana, carote, insalata verde, mela, noci, pinoli, riso venere, culattello</i>	12,00
Sfiziosa ^(3.4.7) <i>insalata mista, tonno, emmenthal, olive verdi, uova, mozzarella</i>	11,50
Leggera ⁽⁷⁾ <i>insalata verde, radicchio, carote, funghi freschi, mais, bresaola, scaglie di grana</i>	12,00
Mia ^(2.4) <i>insalata verde, carote, code di gambero, tonno, mais, riso basmati, pomodorini</i>	13,00
Gonzaga ^(1.5) <i>insalata verde, molesini, pollo ai ferri, carote, pinoli, uva passa</i>	13,00
Greca ^(6.7) <i>insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini, cipolla rossa, feta greca, olive greche</i>	11,50
Borlotta ^(1.2) <i>insalata verde, radicchio, peperoni freschi, insalata valeriana, fagioli, tonno, gamberi</i>	12,00
Vittoria ^(4.7) <i>radicchio, carote, tonno, datterini, uvetta, mozzarelline</i>	11,50
Venere ⁽⁷⁾ <i>verde, rucola, funghi freschi, petto di pollo, riso venere, formaggio Monte Veronese</i>	13,00

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

I Contorni

Maxi verdure alla griglia (<i>melanzane, zucchine, radicchio rosso, peperoni</i>)	7,00
Verdure alla griglia piccola (<i>melanzane, zucchine, radicchio rosso, peperoni</i>)	4,00
Verdure miste di stagione	4,00
Spinaci al burro ⁽⁷⁾	4,00
Verdure pastellate	5,00
Carciofi alla romana sott'olio ⁽⁶⁾	4,00
Patate al forno ⁽¹⁾	4,50
Patatine fritte (<i>porzione piccola</i>)	4,50
Patatine fritte (<i>max</i>)	7,00
Verdure bollite (<i>fagiolini, carote, spinaci</i>)	4,00
Dadolata di verdure spadellate ⁽¹⁾	5,00
Caprese con burrata pugliese ⁽⁷⁾	9,00
Caprese con mozzarella di bufala ⁽⁷⁾	8,50



PROPOSTE PER I PIÙ PICCOLI

Maccheroncini al pomodoro ⁽¹⁾	6,00
Maccheroncini al ragù ⁽¹⁾	8,00
Agnoli con panna e prosciutto ^(1,7)	9,00
Wurstel alla griglia con patatine al torciglione (<i>anche di pollo</i>) ⁽¹⁾	8,00
Cotoletta alla milanese con patatine ⁽¹⁾	9,50
Bocconcini di pollo panati con patatine smile ⁽¹⁾	8,50
Hamburger con patatine al torciglione ⁽¹⁾	9,50



Hip Hop
(gelato
gusto
fragola)
4,20



Cip Ciok
(gelato
gusto
cioccolato)
4,20



Twitty
(gelato
gusto
fiore di latte)
4,20



Rabbit
(gelato
gusto
fiore di latte)
4,20

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

**I NOSTRI IMPASTI SONO IL RISULTATO DI QUALITÀ, TRADIZIONE E TECNOLOGIA
 QUALITÀ E TRADIZIONE PERCHÉ SCEGLIAMO FARINE BIOLOGICHE DI QUALITÀ COSTANTE
 E TECNOLOGIA, PERCHÉ CON L'UTILIZZO DI APPOSITI LIEVITATORI E UNA LUNGA MATURAZIONE
 OTTENIAMO UN IMPASTO ASSOLUTAMENTE FRAGRANTE E DIGERIBILE**



CLASSICO

FARINA
 BIOLOGICA DI TIPO 0 MULINO ROSSO

LIEVITAZIONE
 LUNGA A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARATTERISTICHE
 L'IMPASTO RISULTA ALTAMENTE DigerIBILE ANCHE A PERSONE SENSIBILI AL GLUTINE (NON PER INTOLLERANTI O ALLERGICI) PERCHÉ I LUNGI TEMPI DI LIEVITAZIONE CONSENTONO LA PIENA MATURAZIONE DELL'IMPASTO

Ingredienti:
 farina di grano tenero tipo "00",
 acqua, olio di semi vari (soia, mais), sale,
 lievito di birra



INTEGRALE

FARINA
 BIOLOGICA INTEGRALE MULINO ROSSO

LIEVITAZIONE
 LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARATTERISTICHE
 IMPASTO RUVIDO E DI VELOCE DigerIBILITÀ GRAZIE ALL'UTILIZZO DI UNA FARINA GREZZA POCO LAVORATA

Ingredienti:
 50% farina di grano tenero semintegrale
 biologica Aida3, 50% farina integrale
 inFibra, acqua, olio di semi vari, olio
 extravergine d'oliva, sale, miele e lievito.



KAMUT

FARINA
 SEMOLA DI KAMUT DA AGRICOLTURA
 BIOLOGICA

LIEVITAZIONE
 MEDIA DURATA A TEMPERATURA AMBIENTE

CARATTERISTICHE
 PRODOTTO GRANULARE A SPIGOLO VIVO, DI SAPORE E ODORE CARATTERISTICI OTTENUTO DALLA MACINAZIONE DI GRANO KAMUT® KHORASAN.

Ingredienti:
 farina di grano khorasan biologica,
 10% farina di grano tenero "00", acqua,
 olio di semi di girasole, olio di semi di soia,
 olio d'oliva, sale, miele e lievito.



VERACE

FARINA
 SEMI INTEGRALE BIOLOGICA MACINATA,
 ESCLUSIVAMENTE A PIETRA MULINO ROSSO

LIEVITAZIONE
 48 ORE A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARATTERISTICHE
 IMPASTO DAL BORDO ALTO COME DA TRADIZIONE PARTENOPEA. STRUTTURA ALVEOLATA. SOFFICE E DigerIBILE

Ingredienti:
 farina "0", acqua,
 olio, lievito, sale.

GOURMET
 SENZA LATTOSIO
 E SENZA GLUTINE

Ingredienti:
 acqua, amido di frumento
 deglutinato, farina di riso,
 olio extravergine d'oliva
 4%, amido di mais,
 lievito di birra,
 latte scremato in polvere
 delattosato, zucchero, olio
 di semi di girasole, sale,
 fibra vegetale (psyllium,
 inulina di cicoria),
 addensante: farina di guar,
 idrossipropilmetilcellulosa,
 farina di grano saraceno
 integrale,
 aroma (lattosio <0,02%)

I Sapori di Ristoasi

Le Scuderie (1.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, patate, brie, funghi porcini, speck</i>	
La Corte (1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino dolce o piccante, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma</i>	
La Tonda (1.6.7)	9,80
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salamino piccante, gorgonzola</i>	
Makeroni (1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia, philadelphia, grana</i>	
Villa Eire (1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine, prosciutto di Praga, rucola</i>	
La Cascina (1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, salamino piccante, brie, prosciutto crudo di Parma</i>	
Gunè (1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio grana a scaglie, prosciutto crudo di Parma, rucola</i>	
Antico Casale (1.6.7)	10,50
<i>pomodorini, mozzarella, champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo, rucola</i>	

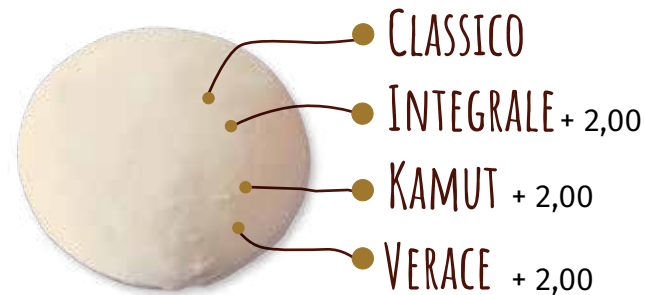
Pizze con pasta integrale

Magra (1.6.7)	10,00
<i>mozzarella di bufala, philadelphia, bresaola, rucola</i>	
Cioba (1.6.7)	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodori secchi, bresaola, formaggio grana a scaglie</i>	
Vegana (1.6)	9,00
<i>pomodoro, funghi freschi, zucchine, dadolata di pomodoro fresco, radicchio</i>	
La Lisa (1.6.7)	10,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, grana, pancetta arrotolata</i>	
Sana (1.2.6.7)	10,00
<i>mozzarella, zucchine, philadelphia, gamberetti</i>	

Le Classiche

Margherita (1.6.7)	4,50
<i>pomodoro, mozzarella</i>	
Marinara (1.6)	4,20
<i>pomodoro, aglio, origano</i>	
Prosciutto (1.6.7)	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
Prosciutto, Funghi (1.6.7)	8,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	
Capricciosa (1.6.7)	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi</i>	
Quattro Stagioni (1.6.7)	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe</i>	
Monaco (1.6.7)	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte</i>	
Calzone (1.6.7)	8,50
<i>mozzarella, prosciutto cotto, funghi, pomodoro a fine cottura</i>	
Ricotta Spinaci (1.6.7)	7,00
<i>pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci</i>	
Wurstel (1.6.7)	6,00
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	
Carbonara (1.3.6.7)	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, formaggio grana</i>	
Patate (1.6.7)	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, patate al forno, rosmarino</i>	
Mascarpone Prosciutto	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo</i>	

Scegli il tuo impasto



IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO A RICHIESTA**

Le Gustose

La Piena (1.6.7) pomodoro, stracciatella, crema di rucola, pomodorini confit, prosciutto crudo	12,00	L'opera (1.6.7) pom., mozz., patè di olive, brie, prosciutto crudo di Parma	10,00
Praga (1.6.7) pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, funghi freschi, stracchino	10,00	Fri (1.6.7) pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, gorgonzola	10,00
Baque (1.6.7) pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio, prosciutto cotto, porcini, brie	11,50	Hawaii (1.6.7) pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas	9,00
Mantovana (1.6.7) pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia, brie	9,50	Dylan Dog (1.6.7) pom., mozzarella, patate, pancetta, philadelphia, peperoni	10,50
L' Ago (1.6.7) pomodoro, mozzarella, formaggio stracchino, pancetta, formaggio grana, zucchine	10,00	Nuvolari (1.6.7) pomodoro, mozzarella burrata pugliese, zucchine, scamorza, carne salà	11,00
Virgilio (1.6.7) pomodoro, mozzarella di bufala, speck cotto, brie, funghi	10,00	Tirolese (1.6.7) pomodoro, formaggio emmenthal, funghi freschi, cipolla, speck	10,00
Stracchino Zucchine (1.6.7) pomodoro, mozzarella, formaggio stracchino, zucchine	8,70	Papera (1.6.7) pomodoro, mozzarella burrata pugliese, pomodorini cirio, funghi freschi, crudo a strisce	10,00
Ciko (1.6.7) pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, peperoni, philadelphia	10,50	Estate (1.6.7) pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico, formaggio grana a scaglie	9,50
Philadelphia Speck (1.6.7) pomodoro, mozzarella, philadelphia, speck	10,00	Sorrentina (1.6.7) pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	8,00
Porkis (1.6.7) pomodoro, mozzarella, pancetta, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel, salamino piccante	11,00	Rugantina (1.6.7) pomodoro, mozzarella, salamino piccante, rucola in cottura, formaggio stracchino	9,50
Rustica (1.6.7) pomodoro, fontina, gorgonzola, origano, speck	9,80	Barese (1.6.7) pomodoro, mozzarella burrata pugliese, olive, capperi, salamino piccante, carciofi	10,00
Happy Centro (1.6.7) pomodoro, mozzarella, patate, speck cotto, philadelphia, rosmarino	10,00	Partenopea (1.6.7) pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	9,50
Taleggio, Bresaola, Rucola (1.6.7) pomodoro, mozzarella, taleggio, bresaola, rucola	10,50	Pilard (1.6.7) pomodoro, mozzarella burrata pugliese, pomodorini cirio, lardo di Arnad	9,20
Tatanka (1.6.7) pomodoro, mozzarella, brie, patate, rosmarino	9,00	Scalza (1.6.7) pomodoro, scamorza, pomodorini, gorgonzola, crudo	11,00
Brie, Bresaola, Rucola (1.6.7) pomodoro, mozzarella, brie, bresaola, rucola	10,50	Vinci (1.6.7) pomodoro, mozzarella, prosciutto, porcini, philadelphia, origano	10,50
Sfilacciata di Cavallo (1.6.7) pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo	9,00	La Capanna (1.6.7) pomodoro, mozzarella, crudo a strisce, ricotta, zucchine	10,00
Nebbia (1.6.7) pomodoro, mozzarella, radicchio, formaggio grana	9,00	Asparagi, uovo e speck (1.3.6.7) pomodoro, mozzarella, uovo, speck, asparagi	10,00
Radicchio, Gorgonzola, Formaggio Grana (1.6.7) pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, formaggio grana	9,50	Nuà (1.6.7) pomodoro, mozzarella, patate, salamino, pom. cirio, pancetta arrotolata	10,00
		Ot Bumbi (1.6.7) pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino piccante, salsiccia, olive nere, formaggio grana, peperoncino	10,50
		Bologna (1.6.7.8) pom., mozzarella, formaggio stracchino, mortadella	9,20

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO A RICHIESTA**

Le Pizze con il Pesce

Otranto (1.2.4.6.7) pom., mozzarella, gamberetti, salmone, erba cipollina	12,50
Siciliana (1.2.4.6.7) pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, cipolla	10,50
Frutti di Mare (1.2.4.6.7) pomodoro, mozzarella, frutti di mare	11,50
Gamberetti (1.2.4.6.7) pomodoro, mozzarella, gamberetti	10,50
Salmone (1.4.6.7) pomodoro, mozzarella, salmone affumicato	10,00
Tonno (1.4.6.7) pomodoro, mozzarella, tonno	8,00
Romana (1.4.6.7) pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	7,50
Napoletana (1.4.6.7) pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	8,00
Tonno, Cipolla (1.4.6.7) pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno	9,00
Fritto Pizza (1.2.4.6.7) pomodoro, mozzarella, fritto misto di pesce o calamari	14,00
Adriatica (1.2.4.6.7) pom., mozzarella di bufala, gamberetti, brie, rucola	11,50
Decò (1.2.4.6.7) pom., mozz., gamber., 1/3 p. spada aff., salmone, tonno, rucola	12,00
Porto (1.4.6.7) pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, tonno	11,00
Sassari (1.4.6.7) pom., mozz. di bufala, tonno, olive, capperi, pomodorini	11,00
Sole (1.4.6.7) pom., mozzarella di bufala, tonno, pomodorini, basilico	10,50

Le Pizze con i Funghi

Porcini (1.6.7) pomodoro, mozzarella, funghi porcini	8,70
Fantasia di Funghi (1.6.7) pomodoro, mozzarella, cinque tipi di funghi	8,50
Funghi (1.6.7) pomodoro, mozzarella, funghi	6,50
Jumbo (1.6.7) pom., mozzarella, fantasia di funghi, philadelphia, speck	11,00
Alpi (1.6.7) pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, speck	10,50

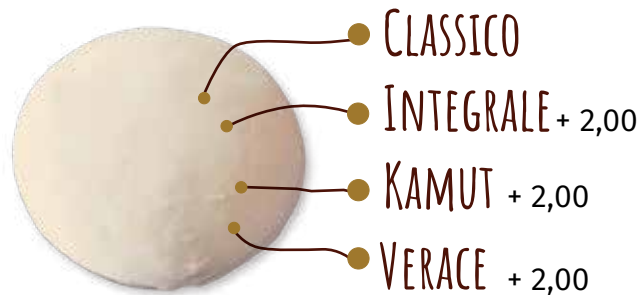
Le Pizze con le Verdure

Primavera (1.6.7) pomodoro, mozzarella, 1/2 melanzane, 1/2 zucchine, rucola, formaggio grana	10,50
Sud (1.6.7) pom., mozz. di bufala, pomodorini, zucchine, peperoni	10,50
Quadrifoglio (1.6.7) pom., mozz., melanz., zucchine, radicchio, funghi freschi	10,00
Parmigiana (1.6.7) pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio grana	9,20
Asparagi (1.6.7) pomodoro, mozzarella, asparagi	8,00
Vegetariana (1.6.7) pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana	10,50
Cipolla (1.6.7) pomodoro, mozzarella, cipolla	5,60
Zucchine (1.6.7) pomodoro, mozzarella, zucchine	7,50

Le Pizze con il Formaggio

Quattro Formaggi (1.6.7) pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina, gorgonzola	9,50
Calzone Cinque Formaggi (1.6.7) mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola, ricotta	10,00
Ricotta (1.6.7) pomodoro, mozzarella, ricotta	6,50
Gorgonzola (1.6.7) pomodoro, mozzarella, gorgonzola	6,50
Gorgonzola e Noci (1.6.7) pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci	8,00

Scegli il tuo impasto



IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO A RICHIESTA**

Le Pizze con il Tartufo

Tartufo ^(1.6.7) pomodoro, mozzarella, tartufo	11,50
Gorgonzola, Tartufo, Speck ^(1.6.7) pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo, speck	14,00
Briè, Uovo, Tartufo ^(1.3.6.7) pomodoro, mozzarella, brie, uovo, tartufo	13,50
Silana ^(1.6.7) pom., mozz., scamorza, funghi porc., prosc. crudo, tartufo	14,50
Simo ^(1.6.7) pomodoro, mozzarella, zucchine, brie, tartufo	12,50
Trentina ^(1.6.7) pom., mozz. di bufala, patate al forno, carne salà, tartufo	14,00
Tornado ^(1.2.6.7) pom., mozz. di bufala, tartufo, scamorza, gamberetti	15,00

Le Pizze Piccanti

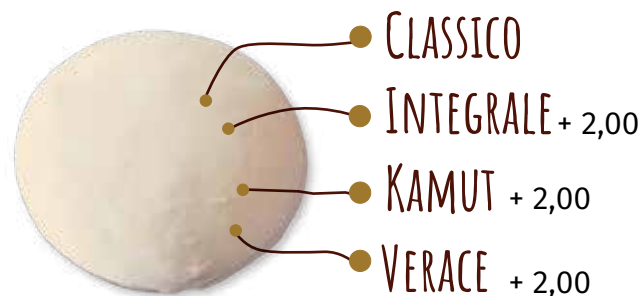
Scilla ^(1.6.7) mozz., 'nduja, spianata calabra, olive greche, cipolla	10,50
Lopes ^(1.6.7) pomodoro, fontina, gorgonzola, peperoni, salamino piccante, formaggio grana, speck, origano	11,00
Diavola ^(1.6.7) pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, origano, formaggio grana	10,00
Salamino Piccante ^(1.6.7) pomodoro, mozzarella, salamino piccante	7,00
Messico ^(1.6.7) pom., mozz., pep., salamino piccante, salsiccia, zucchine	9,90
Vulcano ^(1.6.7) pom., mozz., peperoncino, salamino picc., cipolla, pancetta	9,90
Creta ^(1.6.7) pomodoro, mozzarella, formaggio feta greca, olive greche, salamino piccante, cipolla, origano	10,00
Cuba ^(1.6.7) pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, fagioli, cipolla	10,50



Le Pizze Bianche

Williams ^(1.6.7) mozzarella, gorgonzola, pera, speck	10,00
Cesca ^(1.6.7) mozz., zucca grigliata, pancetta arrotolata, philadelphia	10,00
Aurora ^(1.6.7) mozz., pomodorini cirio, form. stracchino, speck, rucola	9,50
Fernando ^(1.6.7) mozzarella, funghi freschi, pomodorini, philadelphia, pancetta arrotolata	10,00
James ^(1.6.7) scamorza, rucola, crudo a strisce, patè di olive	9,00
Giuseppe ^(1.6.7) mozzarella, carciofi, philadelphia, origano, cipolla, prosciutto cotto	9,50
Marckus ^(1.6.7) mozzarella di bufala, prosciutto di Praga, scaglie di formaggio grana, basilico	10,00
Zuccosa ^(1.6.7) mozzarella, salsiccia, crema di zucca, formaggio grana	9,50
Energy ^(1.6.7) mozzarella, rucola in cottura, speck a strisce, philadelphia, salsa all'aceto balsamico	9,50
Alex ^(1.6.7) mozz. di bufala, pom. fresco a cubetti, salamino, rucola	9,50
Capri ^(1.6.7) origano, mozzarella di bufala a fette, pomodoro a fette, basilico, crudo (tutti gli ingredienti a freddo)	10,50
Delicata ^(1.6.7.8) mozzarella, pomodorini confit, * burrata e * mortadella (* ingredienti a freddo)	10,00
Riace ^(1.6.7) scamorza, friarielli, pomodorini confit, 'nduja calabra	10,00
Piadina	3,00

Scegli il tuo impasto



IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO A RICHIESTA

Le Pizze in Pala

La Ducale (1.6.7)	11,00
<i>straciatella, pomodorini confit, mortadella e granella di pistacchi</i>	
La Canossa (1.6.7)	12,00
<i>mozzarella di bufala, pomodoro cirio, basilico a crudo, scaglie di grana, origano</i>	
La Mantegna (1.6.7)	11,50
<i>mozzarella, dadolata di pomodoro fresco, stracchino, prosciutto cotto, olive taggiasche, erba cipollina</i>	
San Giorgio (1.6.7)	11,50
<i>mozzarella, brie, pomodoro cirio, crema di carciofi, speck</i>	



Le Panare

(tripla pasta tirata) cons. per 2 persone
(escluso Sabato e Domenica)

La Matilde (1.3.6.7)	25,00
<i>1/4 melanzane, grana - 1/4 prosciutto, funghi - 1/4 tonno, cipolle - 1/4 carbonara (uovo, pancetta, grana)</i>	
La Regina (1.6.7)	25,00
<i>1/4 moz. bufala, pomodorini - 1/4 salsiccia, patate, grana - 1/4 stracchino, zucchine - 1/4 funghi freschi, speck</i>	



Aggiunte

pizza tirata (1 pasta)	3,00
pizza tirata (2 paste)	4,00
speck, prosciutto crudo, carne salà, bresaola, sfilacci di cavallo, bufala	3,00
formaggio grana, melanzane, zucchine, rucola, patate, noci, taleggio, brie, mais	2,00
tartufo	5,00
salmon, spada affumicato, gamberi	4,00
altre aggiunte	1,70
aggiunte Panare	9,00

Su richiesta impasto senza glutine preparato in ambienti contaminati + 3,50 €

Coperto 2,00

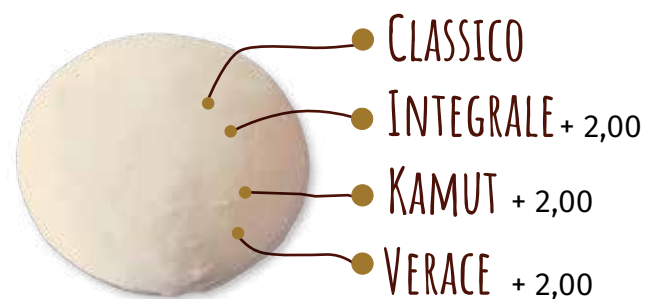
* per mozzarella si intende fior di latte
su richiesta senza lattosio
* per le pizze "baby" sconto del 20%

**IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE
AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA
PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE**

* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati



Scegli il tuo impasto



I Nostri Dolci

Bignolata tradizionale (1.3.7)	6,00
Cestino di pasta sfoglia con crema al mascarpone, granella di nocciole e scaglie di cioccolato (1.3.7.8)	5,50
Cestino di pasta sfoglia con gelato alla crema, crema di mascarpone e frutti di bosco (in stagione con le fragole) (1.3.7)	6,00
Cestino di pasta sfoglia con camy cream e frutta fresca (1.3.7)	5,50
Tiramisù (con savoiardi e doppia crema) (1.3.7)	5,50
Tiramisù alla nutella (1.3.7.8)	5,50
Tiramisù al cocco con scaglie di cioccolato fondente (1.3.7)	5,50
Salame al cioccolato con crema al mascarpone (1.3.7.8)	5,50
Panna cotta (gusti: cioccolato, frutti di bosco, nocciola, fragola, caffè) (7.8)	5,00
Crema catalana al flambèe (3.7)	5,00
Trancio di riso soffiato con crema al mascarpone e salsa di cioccolato (1.3.7)	5,40
Coppa in vetro con mascarpone e frutti di bosco (3.7)	5,00
Coppa mascarpone con crumble croccante di sbrisolona e gocce di cioccolato (1.3.7)	5,00
Crepes alla nutella con gelato al fior di latte e granella di nocciole (3.7.8)	6,00
Sfogliatine di Villafranca con camy cream, frutti di bosco e panna montata (1.3.7)	6,00
Sbrisolona con bicchiere di passito/recioto rosso (1.3.7.8)	7,00
Bicchiere di rum Cubaney 21 anni X.O. con cioccolato fondente	10,00
Semifreddo allo zabaione con caramello e scaglie di cioccolato (3.7)	5,00
Semifreddo all'amaretto con salsa gianduia (3.7.8)	5,00
Coppa di yogurt magro con frutti di bosco (7)	5,00
Semifreddo al pistacchio con scaglie di cioccolato (3.7.8)	5,00
Sorbetto al recioto (7)	4,50
Sorbetto al limone - Sorbetto alla crema di caffè (7)	4,00
Sorbetto al fior di latte con amarene o frutti di bosco (7)	4,20
Degustazione di dolci: (consigliato per 2 persone) (1.3.7.8) (tiramisù della casa, salame di cioccolato, sbrisolona con mascarpone, semifreddo all'amaretto, trancio di riso, ananas fresca con crema di gianduia)	15,00
Trittico delle delizie: (vasetto con: panna cotta, budino al cioccolato e zabaione) (1.3.7.8)	5,00

Torte, Dolci monoporzione e Gelati confezionati

Geometria di cioccolato e pere con cacao del Madagascar (1.3.7.8)	5,00
Profiterol al cioccolato (1.3.7.8)	5,00
Soufflè al cioccolato fondente con cuore di cioccolato bianco e pallina di gelato al fior di latte (1.3.7.8)	5,50
Torta al croccante con pan di spagna al cacao, crema alla nocciola e granella di mandorle pralinate (1.3.7.8)	5,00
Torta della nonna con crema pasticcera e pinoli (1.3.7.8)	5,00
Barozzino con mousse di mascarpone, cuore di cioccolato fondente e riccioli tartufati (1.3.7.8)	5,00
Torta Meringata con salsa di cioccolato e panna montata (1.3.7)	5,00
Torta cheesecake con crema di formaggi e fragoline di bosco (1.3.7)	5,00
Torta al cocco con crema alla nocciola (1.3.7.8)	5,00
Cocco ripieno di gelato (1.3.7.8)	5,00
Tartufo nero (1.3.7.8)	4,70
Tartufo bianco (1.3.7)	4,70
Zuccotto zuppa inglese (1.3.7)	5,00
Coppa di gelato sfuso (3.7.8)	5,00
<i>(3 palline a scelta gusti: cioccolato, fior di latte, crema, fragola, limone, pistacchio, nocciola)</i>	
Aggiunta di caffè sul gelato	1,20
Aggiunta di liquore	1,50
Aggiunta di gelato (1 pallina) (1.7)	1,60

Senza Glutine

Crema catalana al flambè (3.7)	5,00
Mousse al mango con cuore di salsa al passion fruit (7)	5,50
Tiramisù (1.3.7)	5,00
Panna cotta (gusti: cioccolato, frutti di bosco, nocciola, fragola, caffè) (7.8)	5,00
Sorbetto al limone - Sorbetto alla crema di caffè (7)	4,00
Sorbetto al fior di latte con amarene o frutti di bosco (7)	4,20

La Frutta Fresca

Macedonia di frutta fresca	5,00
Ananas in bellavista	5,00
Macedonia di frutta fresca con yogurt magro (7)	5,50
Coppa gelato al fior di latte con ananas fresca e salsa alla gianduia (7.8)	5,00
Fragole (con gelato, panna montata, crema al mascarpone) *solo in stagione	5,00

Intolleranze e allergeni

Pur selezionando accuratamente i prodotti che utilizziamo nei nostri piatti, questi possono contenere uno o più ingredienti che in alcuni dei nostri ospiti possono attivare allergie o intolleranze. La nostra filosofia ci vede molto sensibili verso questo tema e il personale di sala è in grado di rispondere a tutte le vostre domande. Per semplicità elenchiamo di seguito gli allergeni presenti nei nostri piatti:

ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo.
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

Se l'attesa vi sembra lunga, se i piatti tardano ad arrivare è solo perchè tutte le pietanze sono fatte al momento. Non usiamo sughi o paste precotti.

Le Birre Artigianali



Theresianer PILS

Bottiglia cl. 75

Birra chiara, brillante, con un gusto particolarmente secco che si unisce nel finale alla freschezza dei sentori di malto e luppolo, tipica nota della tradizione Pilsner.

- Alc. 5,0% vol.
- Bassa Fermentazione
- Giallo paglierino naturalmente torbida
- Non filtrata
- Servire a 6/8°

€ 13,00



Engel Keller Hell

Bottiglia cl. 50

Birra non filtrata fresca e piacevole caratterizzata da un corpo maltato rotondo e morbido. Al gusto si percepiscono una gradevole nota di dolce accompagnata da un fondo tipicamente amaro.

- Keller Hell
- Alc. 5,4% vol.
- Bassa Fermentazione
- Chiara
- Servire a 5/6°

€ 6,00



Pyraser Dunkles

Bottiglia cl. 50

Prodotta con malto tostato di Monaco, una birra dal sapore rotondo e pieno. Dal colore rosso acceso, ha un sapore specialmente aromatico.

- Dunkel
- Alc. 5,5% vol.
- Bassa Fermentazione
- Ambrata
- Servire a 7°

€ 6,00



Italica 5.0

Bottiglia cl. 66

Solo con il rispetto della tradizione e l'attenta scelta delle materie prime, si possono ottenere prodotti di elevata qualità. Il 100% di purissimo malto d'orzo e i migliori luppoli selezionati conferiscono a questa birra la ricca e la classica corposità di una premium puro malto.

- Export
- Alc. 5,0% vol.
- Bassa Fermentazione
- Chiara
- Servire a 6-8°

€ 6,00



Zerocinquanta Cordelia IPA

Bottiglia cl. 50

Dal gusto ricco ma equilibrato che sa ben intrecciare l'intensità del luppolo con i migliori sentori di fiori ed agrumi. Un'amarezza decisa che tende però a svanire lasciando percepire al palato il corpo e i sentori fruttati di questa incredibile birra.

- Bock Celebrativa
- Alc. 5,5% vol.
- Bassa Fermentazione
- Rossa
- Servire a 7°

€ 6,00



Pyraser 6 cereali

Bottiglia cl. 50

Birra speciale, non filtrata, a base di 6 tipi diversi di cereali accuratamente selezionati, ognuno con una sua propria caratteristica. Facilmente digeribile, si distingue per il suo aroma fruttato e per il gusto dolce di miele.

- Sei Cereali
- Alc. 4,6% vol.
- Alta Fermentazione
- Ambrata
- Servire a 7°

€ 6,00



Huber Weisse Original

Bottiglia cl. 50

Contraddistinta dal suo fresco lievito di alta fermentazione. Armoniosa, dal corpo rotondo e pieno. Dalla delicata e morbida frizzantezza. Un affascinante colore giallo dorato, ed un gusto dal carattere inconfondibile.

- Weissbier
- Alc. 5,0% vol.
- Alta Fermentazione
- Gialla
- Servire a 7°

€ 5,50



Zerocinquanta Guglielmo

Bottiglia cl. 50

OTELLO è una tradizionale Lager che svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti. Fermenta senza fretta, a basse temperature. Chiara, profumata e leggera. Un gusto equilibrato da assaporare con intensità!

- Lager - Non Filtrata
- Alc. 4,9% vol.
- Bassa Fermentazione
- Chiara
- Servire a 6/8°

€ 6,00



Bornem Red

Bottiglia cl. 33

E' una birra d'abbazia dal colore ambrato e con un bel cappello di schiuma bianca tendente al rosato. Ha un contenuto alcolico piuttosto importante, ma si beve comunque facilmente. Al naso emana un perfetto bouquet di aromi fruttati e caramellati e degustandola il risultato è uguale: una birra dolce, ma ben equilibrata.

- Weissbier
- Alc. 5,0% vol.
- Alta Fermentazione
- Gialla
- Servire a 7°

€ 5,00



Theresianer Wit

Bottiglia cl. 75

Birra non filtrata, dal carattere dissetante. Dal profumo fruttato derivante da lieviti pregiati, rinfrescante, ricca di sapore. Poco luppolata, molto frizzante e piacevole.

- Alc. 5,1% vol.
- Alta Fermentazione
- Chiara
- Non filtrata
- Servire a 6-8°

€ 13,00



Baptist Wit

Bottiglia cl. 33

Birra bianca di frumento ad alta fermentazione. Gusto molto rinfrescante e speziato con note di coriandolo e buccia d'arancia.

- Blanche
- Alc. 5,0% vol.
- Alta Fermentazione
- Chiara
- Servire a 6/8°

€ 5,00

Le Bibite e le Birre

Bibite in Bottiglia	<i>coca-cola</i>	33 cl.	3,00
	<i>sprite</i>	33 cl.	3,00
	<i>coca-cola zero</i>	33 cl.	3,00
	<i>fanta</i>	33 cl.	3,00
	<i>chinotto (Lurisia)</i>	27,5 cl.	2,70
	<i>aranciata amara (Lurisia)</i>	27,5 cl.	2,70
Bibite in Lattina	<i>fanta lemon</i>	33 cl.	2,50
	<i>tonica</i>	33 cl.	2,50
	<i>the freddo al limone/pesca</i>	33 cl.	2,50
Bibite alla Spina	<i>coca-cola</i>	30 cl.	3,00
	<i>coca-cola</i>	50 cl.	4,20
	<i>coca-cola</i>	1 l.	7,00
Acqua Minerale		50 cl.	2,00
Surgiva (Trento)		75 cl.	3,00
Vino alla Spina		1 bic.	2,00
Az. Ag. Farina	<i>vino alla spina bianco/rosso</i>	25 cl.	2,80
(vino bianco di custoza doc)	<i>vino alla spina bianco/rosso</i>	50 cl.	4,80
(vino rosso valpolicella doc)	<i>vino alla spina bianco/rosso</i>	1 l.	8,00
Vino Bianco Frizzante		1 bic.	2,00
Az. Ag. Maccari		25 cl.	2,90
		50 cal.	4,90
		1 l.	9,00
Birra alla Spina Chiara Warsteiner	<i>piccola</i>	20 cl.	3,00
	<i>media</i>	40 cl.	4,70
	<i>grande</i>	1 l.	8,00
Birra alla Spina Weiss Konig Ludwig Weiss	<i>piccola</i>	30 cl.	3,70
	<i>media</i>	50 cl.	5,50
	<i>grande</i>	1 l.	8,50
Birra alla Spina Rossa Koenig Ludwig Dunkel	<i>piccola</i>	20 cl.	3,00
	<i>media</i>	40 cl.	4,70
	<i>grande</i>	1 l.	8,00
Birre in Bottiglia		33 cl.	4,00
Beck's/Ceres/birra analcolica/Corona/Heineken birra senza glutine			
San Miguel		66 cl.	5,00

Caffè e Liquori

caffè "Hausbrandt"	1,20
caffè corretto	1,80
caffè macchiato	1,30
caffè decaffeinato	1,50
caffè decaffeinato macchiato	1,70
caffè d'orzo	2,00
caffè al ginseng	2,20
caffè shakerato	2,20
cappuccino - te - camomilla	2,00
liquori nazionali	3,50
liquori esteri	4,00

I Nostri Distillati

LE GRAPPE BIANCHE

Prime uve - Maschio	4,00
Storica nera - Domenis 1898	6,00
Moscato - Marzadro	4,00
"La Trentina" secca - Marzadro	4,00
'Po" di moscato - Poli	4,00
Sarpa - Poli	4,00

LE GRAPPE BARRICATE

Amarone - Marzadro	6,00
"903"- Maschio	4,50
Diciotto Lune - Marzadro	4,50
"La Trentina" morbida - Marzadro	4,50
Moscato gialla "The Queen" - Maschio	5,00

COGNAC FRANCESI E BRANDY SPAGNOLI

Rémy Martin	6,00
Martell	4,50
Courvoisier	4,50
Bas Armagnac Dartigalongue	6,00
Cardinal Mendoza	5,00
Carlos Primero	5,00

WHISKY

Talisker	invecchiato 10 anni	7,00
Lagavulin	invecchiato 16 anni	8,00
Oban	invecchiato 14 anni	8,00

RON

Zacapa 23	10,00
Cubaney 21 anni X.O.	8,00
Cubaney 25 anni X.O.	10,00

ALTRI AMARI

Amaro del Capo al peperoncino	5,00
Amaro Jefferson	6,00