



ristorante pizzeria

Le Scuderie
2006

Gli Antipasti e Piatti freddi

	piatto normale	piatto abbondante
Antipastone di affettati all'italiana con tranci di piadina, formaggi misti e verdure in agrodolce <i>(cons. per 2 persone) (1.7.8)</i> <i>(crudo di Parma, mortadella, speck, coppa, salame, rigatello affumicato, grana, Monte Veronese)</i>	-	32,00
Tagliere delle Scuderie <i>(1.7)</i> <i>(tris di bruschetta mediterranea con prosciutto crudo di Parma, salame mantovano, speck tirolese e scaglie di formaggio parmigiano reggiano)</i>	12,00 (3 pezzi)	19,00 (6 pezzi)
Bruschette con misto funghi e gorgonzola <i>(1.7)</i>	8,00 (3 pezzi)	15,00 (6 pezzi)
Bruschette mediterranee <i>(pomodoro fresco, aglio, origano) (1)</i>	6,00 (3 pezzi)	12,00 (6 pezzi)
Polentina fresca con gorgonzola e salame mantovano <i>(1.7)</i>	8,50	12,00
Affettato rustico <i>(speck, crudo, salame, coppa, pancetta arrotolata)</i>	12,00	18,00
Gnocco fritto con coppa, pancetta e burrata pugliese <i>(1.7)</i>	13,00	20,00
Focaccia nuvola con culatta e burrata <i>(1.7)</i>	-	17,00
Degustazione di formaggi con mostarda mantovana <i>(7.10)</i> <i>(grana, rigatello affumicato, stravecchio, montale invecchiato, Monte Veronese - Corte Forte D'Attila)</i>	10,00	16,00
Bresaola punta d'anca su letto di rucola e scaglie di grana <i>(7)</i>	11,00	16,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con mozzarella di bufala, e crostini di pane <i>(1.7)</i>	13,00	18,50
Sfilacci di cavallo con verdure grigliate e formaggio brie fuso <i>(7)</i>	11,50	16,50
Polentina fresca con sugo d'anatra <i>(fatto in casa) (1)</i>	9,50	13,00
Piatto vegetariano con carciofi alla romana, verdure spadellate con timballo di riso venere, verdure in agrodolce, crostino di polenta e pomodori secchi	-	17,50

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 normale	piatto abbondante
Gran antipasto di mare (2.4.14) <i>(insalata di mare, cocktail di gamberetti, salmone affumicato, alici marinate, carpaccio di pesce spada affumicato, insalata, rucola)</i>	15,00	20,00
Antipasto Fantasia del mare (1.2.4.6.7.14) <i>(insalata di polipo alla catalana, acciughe del Cantabrico, bruschetta con carpaccio di spada affumicato, code di gamberi con salsa di soja, burrata pugliese)</i>	17,00	22,00
Insalata di mare con julienne di verdure fresche (2.4.14)	12,00	17,00
Insalata di polpo con patate lesse, pomodoro datterino e olive taggiasche (4.14)	15,00	20,00
Luccio in salsa con polentina fresca (1.4)	10,00	14,00
Affumicati misti di pesce <i>(spada, tonno e salmone)</i> su letto di insalata valeriana con crostini di pane e burrata pugliese (1.4.7)	13,00	19,00
Cocktail di gamberi mazzancolle in salsa rosa (2.4)	10,50	15,50
Salmone affumicato con mozzarella di bufala campana e focaccia nuvola ai multicereali (1.4.7.8)	-	16,50
Bruschetta con acciughe, pomodoro fresco e cipolla rossa di Tropea (1.4)	9,00 (3 pezzi)	16,00 (6 pezzi)
Antipasto caldo con code di gambero, zucchine, riso basmati e crostini di pane (1.2.4)	11,00	16,50
Pepata di cozze in bianco <i>(aglio, olio extravergine, pepe nero e vino bianco)</i> con crostini di pane (1.14)	10,00	15,50
Sautè di cozze e vongole veraci <i>(con pomodoro)</i> (1.4.14)	13,00	19,00
Cappesante spadellate al vino con julienne di verdure su vellutata di zucca gialla e timballo di riso venere (4.6.7)	13,00	19,00

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 normale	piatto abbondante
Tagliolini con porcini, punte di filetto di manzo e poca panna <i>(1.3.7)</i>	13,50	16,00
Tagliolini al tartufo nero di Norcia <i>(1.3)</i>	14,00	17,00
Tagliolini con ragù d'anatra <i>(fatto in casa) (1.3)</i>	12,50	15,00
Penne integrali con verdure saltate e formaggio Monte Veronese <i>(1.7)</i>	10,00	12,50
Mezzi paccheri con stracciatella, speck croccante, pomodorini confit e rucola <i>(1.7)</i>	12,50	15,00
Orecchiette con pomodoro, n'duja calabra e scaglie di ricotta affumicata <i>(1.7)</i>	12,50	15,00
Bigoli alla "carbonara" con guanciale e pepe nero <i>(1.3.7)</i>	9,50	12,00
Bigoli all'amatriciana <i>(pomodoro, guanciale, cipolla) (1.3)</i>	9,50	12,00
Maccheroncini al torchio con salsiccia, misto di funghi e formaggio Monte Veronese <i>(1.3.7)</i>	12,50	15,00
Maccheroncini al torchio con rucola, panna, crudo croccante e glassa all'aceto balsamico <i>(1.3.7)</i>	12,50	15,00
Maccheroncini con zucca, salsiccia e burrata <i>(1.7)</i>	12,50	15,00
Gnocchi di patate con gorgonzola e noci <i>(1.3.7.8)</i>	12,50	15,00
Gnocchi di patate all'antica <i>(mascarpone e tartufo nero) (1.3.7)</i>	13,90	16,90
Tortelli di zucca mantovani al burro e salvia <i>(1.3.8.10)</i>	12,00	15,00
Ravioli di tropea con guancialino, pomodorini confit e scaglie di ricotta affumicata <i>(1.3.7)</i>	14,00	16,20
Ravioli di tropea al maialino piccante con salsiccia, poca panna e scaglie di grana <i>(1.7)</i>	14,00	16,20
Riso basmati con bocconcini di pollo e zucchine speziate con curry e aromi <i>(6)</i>	12,00	15,00

* 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 normale	piatto abbondante
Spaghetti allo scoglio "in rosso" <i>(con salsa di pomodoro)</i> (1.2.4.14)	15,50	19,50
Spaghetti allo scoglio "in bianco" (1.2.4.14)	15,50	19,50
Spaghetti alle vongole (1.14)	14,00	17,50
Linguine all'Astice reale (1.2.4) <i>metà astice a porzione</i>	-	25,00
Linguine con scampetti, code di gambero e pomodorini (1.2.4)	15,00	18,80
Linguine in pepata di cozze <i>(con pomodoro)</i> (1.4.14)	12,50	14,50
Bigoli con crema d'acciughe <i>(melanzane, cipolla, pomodoro, capperi)</i> (1.3.4)	12,50	14,50
Tagliolini con salmone affumicato e panna (1.3.4.7)	13,00	15,50
Mezzi paccheri con frutti di mare, porcini e pomodorini (1.4.14)	15,00	18,80
Gnocchi di patate al profumo di mare (1.2.3.4.7.14) <i>(ciuffi di calamari, gamberi, scampetti e pomodoro)</i>	15,00	18,80
Penne integrali con code di gambero, cappelletti, rucola con poca panna (1.2.4.7.14)	13,00	17,00
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)	15,00	18,80
Maccheroncini al torchio con code di gambero e zucchine (1.2.3.4.14)	13,50	16,80
Orecchiette con polpa di granchio e pomodorini (1.4)	13,00	15,50
Riso basmati con verdure spadellate e code di gambero speziate con curry e aromi (2.4.)	14,00	16,00
Ravioli di tropea con code di gambero e pancetta (1.2.3.4.7)	14,00	16,20
Riso venere con cappelletti, filetto di salmone e zucchine speziato con aromi (1.4.6)	15,00	17,00

* 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) (2.4.7.14)</i>	(a porzione) 20,00
Risotto ai crostacei <i>(polpa di granchio, scampi, code di gambero e gamberone) (1.4.7)</i>	(a porzione) 20,00
Risotto con code di gambero e zucca <i>(1.4.7)</i>	(a porzione) 19,00
Risotto con ciuffi di calamari, cappelletti e zafferano <i>(1.4.7.14)</i>	(a porzione) 20,00
Risotto con cappelletti e zucchine <i>(1.4.7.14)</i>	(a porzione) 20,00

I Risotti della Tradizione *minimo 2 persone*

Risotto con tartufo nero di Norcia e scaglie di porcini <i>(1.7)</i>	(a porzione) 18,00
Risotto tipico alla mantovana con la salamella <i>(1.7)</i>	(a porzione) 12,00
Risotto con zucca e tartufo nero di Norcia <i>(1.7)</i>	(a porzione) 18,00
Risotto con speck, taleggio e pere <i>(1.7)</i>	(a porzione) 16,00
Risotto all'amarone della Valpolicella e formaggio Monte Veronese <i>(1.7)</i>	(a porzione) 16,00
Risotto con zucca, pancetta e cuore di burrata <i>(1.7)</i>	(a porzione) 16,00
Risotto alla parmigiana con restrizione di amarone, punte di filetto e cipolla rossa <i>(7)</i>	(a porzione) 18,00

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

** alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati*

PROPOSTE PER I PIÙ PICCOLI



Maccheroncini al pomodoro ⁽¹⁾	6,50
Maccheroncini al ragù ⁽¹⁾	9,00
Agnoli con panna e prosciutto ^(1.7)	9,00
Wurstel alla griglia con patatine al torciglione ⁽¹⁾	8,00
Cotoletta alla milanese con patatine ⁽¹⁾	10,00
Bocconcini di pollo panati con patatine smile ⁽¹⁾	9,50
Hamburger con patatine al torciglione ⁽¹⁾	11,00



Hip Pop
gelato gusto
fragola

4,50



Cip Ciok
gelato gusto
cioccolato

4,50



Twitty
gelato gusto
fior di latte

4,50

** 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*

Secondi di Carne

Tagliata di manzo black Angus con dadolata di verdure saltate in padella (melanzane, zucchine, peperoni) ⁽¹⁾	20,50
Tagliata di manzo black Angus con patate al forno al profumo di rosmarino ⁽¹⁾	20,50
Tagliata di manzo black Angus con rucola e scaglie di grana ⁽⁷⁾	20,50
Tagliata di filetto di manzo con purea di zucchine, glassa all'aceto balsamico e timballo di riso basmati ^(1.3.7)	23,00
Tagliata di filetto di manzo con julienne di insalatina, salsa barbecue e burrata pugliese ^(1.7)	26,00
Filetto di manzo alla griglia	26,00
Chateaubriand con patata al cartoccio, stracciatella e crostini di pane (c.ca 500 gr. consigliata per 2 ps.) ^(1.7)	50,00
Costatona di manzo scottona (c.ca 500 gr.)	26,00
Fiorentina di scottona Irlanda (c.ca 1000 gr.)	50,00
Costolette d'agnello con crostini di polenta ⁽¹⁾	25,00
Tartare di fassona piemontese con erbe aromatiche su letto di insalata valeriana, crostini di pane e salse assortite (barbecue, senape) ^(1.10)	18,00
Paillard di manzo Angus (bistecca molto sottile)	16,00
Bistecca di petto di pollo con patate fritte rustiche	15,00
Grigliatona della casa (manzo, salamella, petto di pollo, pancetta, spiedino misto, crostini di polenta) ⁽¹⁾	26,00
Tagliata di pollo con julienne di verdure saltate e timballo di riso venere ⁽¹⁾	19,00
Hamburger piccante (piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, rucola, 'nduja calabra, pomodori secchi, scamorza) ^(1.3.7)	20,00
Hamburger ghiotto (piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, insalata verde, bacon, emmental e patatine fritte rustiche) ^(1.3)	20,00
Hamburger tropea (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)	20,00
Secreto iberico con radicchio alla griglia (taglio di carne di suino iberico patanegra)	24,00
Filetti di pollo alla griglia con uovo al tegamino, asparagi e scaglie di grana ⁽³⁾	21,00

La Carne in padella

Straccetti di pollo al curry e mandorle con tortino di riso venere ⁽⁸⁾	19,00
Filetto di manzo al pepe verde* (con panna) ⁽⁷⁾	27,00
Filetto di manzo alla crema di tartufo* (con panna) ⁽⁷⁾	29,00
Filetto di manzo al vino Amarone e scaglie di grana ⁽⁷⁾	27,00
Filetto di manzo con crema di porcini* (con panna) ⁽⁷⁾	27,00
Filetto di manzo al gorgonzola (con panna) ⁽⁷⁾	25,00

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 ^(2.4) <i>(pesce spada, gamberoni, scampi, trancio di salmone e filetto di orata)</i>	28,00
Branzino ai ferri con verdure alla griglia ⁽⁴⁾	19,00
Orata ai ferri con patate al rosmarino ^(1.4)	19,00
Trancio di pesce spada alla griglia con dadolata di verdure saltate in padella <i>(melanzane, zucchine, peperoni)</i> ^(1.4)	18,00
Tagliata di filetto di tonno con zucchine spadellate e timballino di riso basmati ^(1.4)	22,00
Grigliata mista di scampi e gamberoni ^(2.4)	28,00
Seppie alla piastra con julienne di verdure spadellate ^(1.4.14)	18,00
Tentacoli di polipo alla griglia su vellutata di cannellini ^(1.4.14)	26,00
Trancio di salmone con fagiolini al vapore ⁽⁴⁾	17,00
Sogliola alla mugnaia <i>(vino bianco, limone)</i> ^(1.4)	18,00
Filetto di tonno scottato ai tre pepi ⁽⁴⁾	21,00
Filetto di tonno in crosta di granella di pistacchi e arancia con timballino di riso venere ^(4.8)	22,00
Filetto di rombo gratinato con spinaci al burro ^(1.4.7)	24,00
Trota salmonata in crosta di patate ^(1.4)	17,00
Filetto di salmone aromatizzato alle erbe con verdure pastellate ^(1.4)	24,00
Zuppa di pesce con bruschette <i>(gallinella di mare, cozze, vongole veraci, anelli di calamaro, gamberoni, cappelletti, pomodoro)</i> ^(1.2.4.14)	28,00

Il Pesce fritto

Frittura mista <i>(anelli di calamaro, code di gambero e seppioline)</i> ^(1.2.4.14)	17,50
Frittura di anelli di calamaro ^(1.4.14)	16,00
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>	38,00
Frittura di code di gambero e verdure pastellate ^(1.2.4)	19,00

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>	16,00
Parigina ^(4.6.14) <i>insalata verde, surimi, gamberetti, salsa rosa, rucola</i>	14,00
Insalatona ^(4.7) <i>insalata mista, mozzarella, tonno, olive, capperi</i>	14,00
Nettuno ^(2.4.6.14) <i>insalata verde, carote, insalata di mare, salsa rosa</i>	16,00
Carciofona ^(6.7) <i>insalata mista, mozzarella, carciofi, funghi freschi, olive verdi</i>	14,00
Golosa ⁽⁷⁾ <i>insalata verde, carote, mozzarella, formaggio grana, sfilacci di cavallo, olive verdi</i>	14,00
Secca ⁽⁸⁾ <i>insalata valeriana, carote, insalata verde, mela, noci, pinoli, riso venere, culatta</i>	15,00
Sfiziosa ^(3.4.7) <i>insalata mista, tonno, emmenthal, olive verdi, uova, mozzarella</i>	14,00
Leggera ⁽⁷⁾ <i>insalata verde, radicchio, carote, funghi freschi, mais, bresaola, scaglie di grana</i>	15,00
Mia ^(2.4) <i>insalata verde, carote, code di gambero, tonno, mais, riso basmati, pomodorini</i>	16,00
Gonzaga ^(1.5) <i>insalata verde, molesini, pollo ai ferri, carote, pinoli, uva passa</i>	16,00
Greca ^(6.7) <i>insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini, cipolla rossa, feta greca, olive greche</i>	14,00
Venere ⁽⁷⁾ <i>verde, rucola, funghi freschi, petto di pollo, riso venere, formaggio Monte Veronese</i>	16,00

I Contorni

Maxi verdure alla griglia (<i>melanzane, zucchine, radicchio rosso, peperoni</i>)	9,00
Verdure alla griglia piccola (<i>melanzane, zucchine, radicchio rosso, peperoni</i>)	5,50
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⁾	5,00
Patatine fritte (<i>porzione piccola</i>)	5,00
Patatine fritte (<i>max</i>)	8,00
Verdure bollite (<i>fagiolini, carote, spinaci</i>)	4,00
Dadolata di verdure spadellate ⁽¹⁾	5,00
Caprese con burrata pugliese ⁽⁷⁾	9,50
Caprese con mozzarella di bufala ⁽⁷⁾	9,50

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

** alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati*

Scegli il tuo impasto

La nostra pizza è il risultato di *qualità, tradizione e tecnologia*

Uniamo farine biologiche di alta qualità con una tecnologia avanzata per creare un impasto fragrante e facilmente digeribile.



classico

CARATTERISTICHE

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



integrale

CARATTERISTICHE

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

+ € 2,00



verace

CARATTERISTICHE

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

+ € 2,00



kamut

CARATTERISTICHE

- impasto gustoso e morbido che la rende più leggera di quello tradizionale
- facilmente digeribile dovuto al fatto che il grano Khorasan non è mai stato modificato o sottoposto a ibridazioni industriali.

+ € 2,50



in pala

CARATTERISTICHE

- impasto a lunga maturazione per una miglior digestione.
- farina di tipo I macinata a pietra

+ € 3,50



I Sapori di Ristoasi

Le Scuderie ^(1.6.7)	15,00
<i>pomodoro, mozzarella, patate, brie, funghi porcini, speck</i>	
La Corte ^(1.6.7)	12,30
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino dolce o piccante, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma</i>	
La Tonda ^(1.6.7)	12,30
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salamino piccante, gorgonzola</i>	
Makeroni ^(1.6.7)	12,30
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia, philadelphia, grana</i>	
Villa Eire ^(1.6.7)	12,30
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine, prosciutto di Praga, rucola</i>	
La Cascina ^(1.6.7)	12,30
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, salamino piccante, brie, prosciutto crudo di Parma</i>	
Gunè ^(1.6.7)	12,30
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio grana a scaglie, prosciutto crudo di Parma, rucola</i>	
Antico Casale ^(1.6.7)	12,30
<i>pomodorini, mozzarella, champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo, rucola</i>	

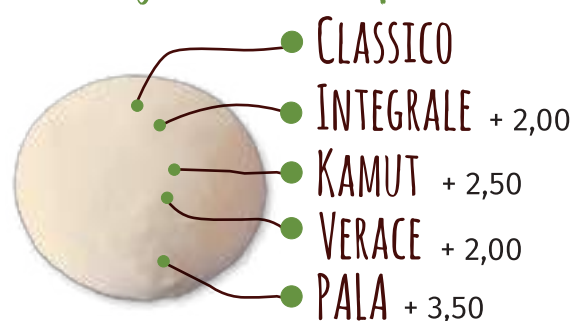
Pizze con pasta integrale

Magra ^(1.6.7)	12,50
<i>mozzarella di bufala, philadelphia, bresaola, rucola</i>	
Cioba ^(1.6.7)	12,50
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodori secchi, bresaola, formaggio grana a scaglie</i>	
Vegana ^(1.6)	11,00
<i>pomodoro, funghi freschi, zucchine, dadolata di pomodoro fresco, radicchio</i>	
La Lisa ^(1.6.7)	13,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, grana, pancetta arrotondata</i>	
Sana ^(1.2.6.7)	13,00
<i>mozzarella, zucchine, philadelphia, gamberetti</i>	

Le Classiche

Margherita ^(1.6.7)	5,80
<i>pomodoro, mozzarella</i>	
Marinara ^(1.6)	5,00
<i>pomodoro, aglio, origano</i>	
Prosciutto ^(1.6.7)	8,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
Prosciutto, Funghi ^(1.6.7)	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	
Capricciosa ^(1.6.7)	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi</i>	
Quattro Stagioni ^(1.6.7)	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe</i>	
Monaco ^(1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte</i>	
Calzone ^(1.6.7)	10,90
<i>mozzarella, prosciutto cotto, funghi, pomodoro a fine cottura</i>	
Ricotta Spinaci ^(1.6.7)	8,70
<i>pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci</i>	
Wurstel ^(1.6.7)	7,70
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	
Carbonara ^(1.3.6.7)	11,80
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, formaggio grana</i>	
Patate ^(1.6.7)	8,00
<i>pomodoro, mozzarella, patate al forno, rosmarino</i>	
Mascarpone Prosciutto	12,00
<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)	13,50
<i>pomodoro, straciatella, crema di rucola, pomodorini confit, prosciutto crudo</i>	
Praga (1.6.7)	11,80
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, funghi freschi, stracchino</i>	
Baque (1.6.7)	13,50
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio, prosciutto cotto, porcini, brie</i>	
Mantovana (1.6.7)	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia, brie</i>	
L' Ago (1.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, formaggio stracchino, pancetta, formaggio grana, zucchine</i>	
Virgilio (1.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, speck cotto, brie, funghi</i>	
Stracchino Zucchine (1.6.7)	9,80
<i>pomodoro, mozzarella, formaggio stracchino, zucchine</i>	
Ciko (1.6.7)	12,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, peperoni, philadelphia</i>	
Philadelphia Speck (1.6.7)	12,50
<i>pomodoro, mozzarella, philadelphia, speck</i>	
Porkis (1.6.7)	12,50
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel, salamino piccante</i>	
Rustica (1.6.7)	11,80
<i>pomodoro, fontina, gorgonzola, origano, speck</i>	
Happy Centro (1.6.7)	11,80
<i>pomodoro, mozzarella, patate, speck cotto, philadelphia, rosmarino</i>	
Taleggio, Bresaola, Rucola (1.6.7)	13,00
<i>pomodoro, mozzarella, taleggio, bresaola, rucola</i>	
Tatanka (1.6.7)	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, brie, patate, rosmarino</i>	
Brie, Bresaola, Rucola (1.6.7)	13,00
<i>pomodoro, mozzarella, brie, bresaola, rucola</i>	
Sfilacciata di Cavallo (1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo</i>	
Nebbia (1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, formaggio grana</i>	
Radicchio, Gorgonzola, Formaggio Grana (1.6.7)	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, formaggio grana</i>	

L'opera (1.6.7)	12,00
<i>pom., mozz., patè di olive, brie, prosciutto crudo di Parma</i>	
Fri (1.6.7)	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, gorgonzola</i>	
Hawaii (1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas</i>	
Dylan Dog (1.6.7)	13,00
<i>pom., mozzarella, patate, pancetta, philadelphia, peperoni</i>	
Nuvolari (1.6.7)	13,50
<i>pomodoro, mozzarella burrata pugliese, zucchine, scamorza, carne salà</i>	
Tirolese (1.6.7)	11,70
<i>pomodoro, formaggio emmenthal, funghi freschi, cipolla, speck</i>	
Papera (1.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella burrata pugliese, pomodorini cirio, funghi freschi, crudo a strisce</i>	
Estate (1.6.7)	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico, formaggio grana a scaglie</i>	
Sorrentina (1.6.7)	9,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</i>	
Rugantina (1.6.7)	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, rucola in cottura, formaggio stracchino</i>	
Barese (1.6.7)	12,30
<i>pomodoro, mozzarella burrata pugliese, olive, capperi, salamino piccante, carciofi</i>	
Partenopea (1.6.7)	11,50
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico</i>	
Scalza (1.6.7)	12,50
<i>pomodoro, scamorza, pomodorini, gorgonzola, crudo</i>	
Vinci (1.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, porcini, philadelphia, origano</i>	
La Capanna (1.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, crudo a strisce, ricotta, zucchine</i>	
Asparagi, uovo e speck (1.3.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, uovo, speck, asparagi</i>	
Nuà (1.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, patate, salamino, pom. cirio, pancetta arrotolata</i>	
Ot Bumbi (1.6.7)	13,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino piccante, salsiccia, olive nere, formaggio grana, peperoncino</i>	
Bologna (1.6.7.8)	11,00
<i>pom., mozzarella, formaggio stracchino, mortadella</i>	
Masha (1.6.7)	12,50
<i>pomodoro, straciatella, zucca grigliata, guancialino, cipolla</i>	

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)	14,50
<i>pom., mozzarella, gamberetti, salmone, erba cipollina</i>	
Siciliana (1.2.4.6.7)	13,00
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, cipolla</i>	
Frutti di Mare (1.2.4.6.7)	12,90
<i>pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	
Gamberetti (1.2.4.6.7)	11,90
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti</i>	
Salmone (1.4.6.7)	12,50
<i>pomodoro, mozzarella, salmone affumicato</i>	
Tonno (1.4.6.7)	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	
Romana (1.4.6.7)	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	
Napoletana (1.4.6.7)	9,80
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	
Tonno, Cipolla (1.4.6.7)	9,80
<i>pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno</i>	
Fritto Pizza (1.2.4.6.7)	15,00
<i>pomodoro, mozzarella, fritto misto di pesce o calamari</i>	
Adriatica (1.2.4.6.7)	14,00
<i>pom., mozzarella di bufala, gamberetti, brie, rucola</i>	
Decò (1.2.4.6.7)	15,00
<i>pom., mozz., gamber., 1/3 p. spada aff., salmone, tonno, rucola</i>	
Porto (1.4.6.7)	13,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, tonno</i>	
Sassari (1.4.6.7)	13,00
<i>pom., mozz. di bufala, tonno, olive, capperi, pomodorini</i>	
Sole (1.4.6.7)	13,00
<i>pom., mozzarella di bufala, tonno, pomodorini, basilico</i>	

Le Pizze con i Funghi

Porcini (1.6.7)	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini</i>	
Fantasia di Funghi (1.6.7)	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, cinque tipi di funghi</i>	
Funghi (1.6.7)	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	
Jumbo (1.6.7)	13,20
<i>pom., mozzarella, fantasia di funghi, philadelphia, speck</i>	
Alpi (1.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, speck</i>	

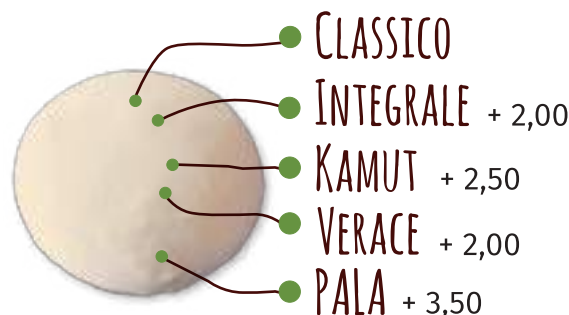
Le Pizze con le Verdure

Primavera (1.6.7)	12,30
<i>pomodoro, mozzarella, 1/2 melanzane, 1/2 zucchine, rucola, formaggio grana</i>	
Sud (1.6.7)	12,00
<i>pom., mozz. di bufala, pomodorini, zucchine, peperoni</i>	
Quadrifoglio (1.6.7)	11,50
<i>pom., mozz., melanz., zucchine, radicchio, funghi freschi</i>	
Parmigiana (1.6.7)	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio grana</i>	
Asparagi (1.6.7)	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, asparagi</i>	
Vegetariana (1.6.7)	12,30
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana</i>	
Cipolla (1.6.7)	6,30
<i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	
Zucchine (1.6.7)	7,70
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine</i>	

Le Pizze con il Formaggio

Quattro Formaggi (1.6.7)	11,60
<i>pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina, gorgonzola</i>	
Calzone Cinque Formaggi (1.6.7)	11,60
<i>mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola, ricotta</i>	
Ricotta (1.6.7)	7,20
<i>pomodoro, mozzarella, ricotta</i>	
Gorgonzola (1.6.7)	7,60
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	
Gorgonzola e Noci (1.6.7)	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci</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 Pizze con il Tartufo

Tartufo ^(1.6.7) <i>pomodoro, mozzarella, tartufo</i>	13,00
Gorgonzola, Tartufo, Speck ^(1.6.7) <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo, speck</i>	16,00
Briè, Uovo, Tartufo ^(1.3.6.7) <i>pomodoro, mozzarella, brie, uovo, tartufo</i>	15,00
Silana ^(1.6.7) <i>pom., mozz., scamorza, funghi porc., prosc. crudo, tartufo</i>	16,50
Simo ^(1.6.7) <i>pomodoro, mozzarella, zucchine, brie, tartufo</i>	15,00
Trentina ^(1.6.7) <i>pom., mozz. di bufala, patate al forno, carne salà, tartufo</i>	16,50
Tornado ^(1.2.6.7) <i>pom., mozz. di bufala, tartufo, scamorza, gamberetti</i>	17,00

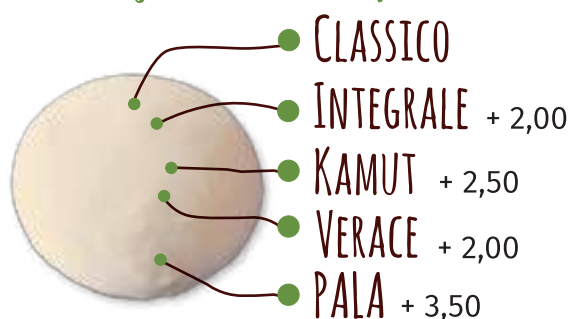
Le Pizze Piccanti

Scilla ^(1.6.7) <i>mozz., 'nduja, spianata calabra, olive greche, cipolla</i>	11,70
Lopes ^(1.6.7) <i>pomodoro, fontina, gorgonzola, peperoni, salamino piccante, formaggio grana, speck, origano</i>	13,00
Diavola ^(1.6.7) <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, origano, formaggio grana</i>	12,00
Salamino Piccante ^(1.6.7) <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	8,10
Messico ^(1.6.7) <i>pom., mozz., pep., salamino piccante, salsiccia, zucchine</i>	11,20
Vulcano ^(1.6.7) <i>pom., mozz., peperoncino, salamino picc., cipolla, pancetta</i>	11,20
Creta ^(1.6.7) <i>pomodoro, mozzarella, formaggio feta greca, olive greche, salamino piccante, cipolla, origano</i>	12,50

Le Pizze Bianche

Williams ^(1.6.7) <i>mozzarella, gorgonzola, pera, speck</i>	12,50
Cesca ^(1.6.7) <i>mozz., zucca grigliata, pancetta arrotolata, philadelphia</i>	12,50
Fernando ^(1.6.7) <i>mozzarella, funghi freschi, pomodorini, philadelphia, pancetta arrotolata</i>	12,50
James ^(1.6.7) <i>scamorza, rucola, crudo a strisce, patè di olive</i>	11,00
Giupeppe ^(1.6.7) <i>mozzarella, carciofi, philadelphia, origano, cipolla, prosciutto cotto</i>	11,00
Marckus ^(1.6.7) <i>mozzarella di bufala, prosciutto di Praga, scaglie di formaggio grana, basilico</i>	12,00
Zuccosa ^(1.6.7) <i>mozzarella, salsiccia, crema di zucca, formaggio grana</i>	12,50
Alex ^(1.6.7) <i>mozz. di bufala, pom. fresco a cubetti, salamino, rucola</i>	11,00
Delicata ^(1.6.7.8) <i>mozzarella, pomodorini confit, * burrata e * mortadella (* ingredienti a freddo)</i>	12,50
Riace ^(1.6.7) <i>scamorza, friarielli, pomodorini confit, 'nduja calabra</i>	11,50
Piadina ⁽¹⁾	4,00

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) 14,50
stracciatella, pomodorini confit, mortadella e
granella di pistacchi

La Canossa ^(1.6.7) 14,50
mozzarella di bufala, pomodoro cirio, basilico, crudo,
scaglie di grana, origano (* ingredienti a freddo)

La Mantegna ^(1.6.7) 14,50
mozzarella, dadolata di pomodoro fresco, stracchino,
prosciutto cotto, olive taggiasche, erba cipollina

Lugo ^(1.6.7) 14,50
pomodoro, mozzarella di bufala, olive nere, acciughe,
origano, basilico

Le Panare

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

La Matilde ^(1.3.6.7) 35,00
1/4 melanzane, grana - 1/4 prosciutto, funghi -
1/4 tonno, cipolle - 1/4 carbonara (uovo, pancetta, grana)

La Regina ^(1.6.7) 35,00
1/4 moz. bufala, pomodorini - 1/4 salsiccia, patate, grana
- 1/4 stracchino, zucchine - 1/4 funghi freschi, speck

Aggiunte

pizza tirata (1 pasta)	4,00
pizza tirata (2 paste)	5,00
speck, prosciutto crudo, carne salà, bresaola, sfilacci di cavallo, bufala	3,50
formaggio grana, melanzane, zucchine, rucola, patate, noci, taleggio, brie, mais	2,00
tartufo	5,00
salmone, spada affumicato, gamberi	4,00
altre aggiunte	2,00
aggiunte Panare	9,00

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

Coperto 2,50

* 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 **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO A RICHIESTA**

*Non importa quanto tu
abbia mangiato,
c'è sempre spazio per il dolce.*

(Julia Child)



I Nostri Dolci

Bignolata tradizionale (1.3.7)	6,50
Zuppa inglese (1.3.7)	6,00
Cestino di pasta sfoglia con crema al mascarpone, granella di nocciole e scaglie di cioccolato (1.3.7.8)	6,00
Cestino di pasta sfoglia con gelato alla crema, crema di mascarpone e frutti di bosco (in stagione con le fragole) (1.3.7)	6,50
Cestino di pasta sfoglia con camy cream e frutta fresca (1.3.7)	6,00
Tiramisù (con savoiardi e doppia crema) (1.3.7)	6,50
Tiramisù alla nutella (1.3.7.8)	6,50
Tiramisù al cocco con scaglie di cioccolato fondente (1.3.7)	6,50
Salame al cioccolato con crema al mascarpone (1.3.7.8)	6,00
Panna cotta (gusti: cioccolato, frutti di bosco, nocciola, fragola, caffè) (7.8)	5,50
Crema catalana al flambè (3.7)	5,50
Trancio di riso soffiato con crema al mascarpone e salsa di cioccolato (1.3.7)	6,00
Coppa in vetro con mascarpone e frutti di bosco (3.7)	5,50
Coppa mascarpone con crumble croccante di sbrisolona e gocce di cioccolato (1.3.7)	5,50
Crepes alla nutella con gelato al fior di latte e granella di nocciole (3.7.8)	6,50
Sfogliatine di Villafranca con camy cream, frutti di bosco e panna montata (1.3.7)	7,00
Sbrisolona con bicchiere di passito/recioto rosso (1.3.7.8)	8,00
Bicchiere di rum Cubaney 21 anni X.O. con cioccolato fondente	10,00
Semifreddo allo zabaione con caramello e scaglie di cioccolato (3.7)	5,50
Semifreddo all'amaretto con salsa gianduia (3.7.8)	5,50
Semifreddo al pistacchio con scaglie di cioccolato (3.7.8)	6,50
Crema gelato allo yogurt (a scelta: amarene, frutti di bosco, gianduia, granella di nocciole, caramello salato) (7.8)	6,00
Sorbetto al recioto (7)	5,50
Sorbetto al limone (7)	4,50
Sorbetto alla crema di caffè (7)	5,00
Sorbetto al fior di latte con amarene o frutti di bosco (7)	5,50
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)	18,00
Trittico delle delizie: (vasetto con: panna cotta, budino al cioccolato e zabaione) (1.3.7.8)	5,50

Torte, Dolci monoporzione e Gelati confezionati

Geometria di cioccolato e pere con cacao del Madagascar (1.3.7.8)	6,00
Soufflè al cioccolato fondente con cuore di cioccolato bianco e pallina di gelato al fior di latte (1.3.7.8)	6,00
Torta mousse allo yogurt e frutti di bosco (1.3.7)	6,00
Torta della nonna con crema pasticcera e pinoli (1.3.7.8)	5,50
Barozzino con mousse di mascarpone, cuore di cioccolato fondente e riccioli tartufati (1.3.7.8)	6,00
Meringata con salsa di cioccolato e panna montata (1.3.7)	5,50
Tortina cheesecake (gusti: frutti di bosco, nutella, pistacchio, fragola) (1.3.7)	6,00
Torta al cocco con crema alla nocciola (1.3.7.8)	5,50
Cocco ripieno di gelato (1.3.7.8)	6,00
Tartufo nero (1.3.7.8)	5,50
Tartufo bianco (1.3.7)	5,50
Pallina gelato (gusti: cioccolato, fior di latte, crema, fragola, limone, pistacchio, nocciola) (3.7.8)	1,80
Sorbetto mantecato gusto mela verde (no glutine) (3.5.6)	5,50
Sorbetto mantecato gusto mirtillo (no glutine) (3.5.6)	5,50
Aggiunta di caffè sul gelato	1,20
Aggiunta di liquore	1,50
Aggiunta di gelato (1 pallina) (1.7)	1,80

Senza Glutine

Choconut doppio strato di mousse al cioccolato e nocciola con croccante al cacao (no glutine - no lattosio) (3.4.6.8)	7,00
Crema catalana al flambè (3.7)	5,50
Mousse al mango con cuore di salsa al passion fruit (7)	6,50
Tiramisù (no glutine - no lattosio) (3)	7,50
Panna cotta (gusti: cioccolato, frutti di bosco, nocciola, fragola, caffè) (4.7.8)	5,50
Sorbetto al limone - Sorbetto alla crema di caffè (7)	4,50
Sorbetto al fior di latte con amarene o frutti di bosco (7)	5,50

La Frutta Fresca

Macedonia di frutta fresca	5,50
Ananas in bellavista	5,50
Macedonia di frutta fresca con crema gelato allo yogurt (7)	6,00
Coppa gelato al fior di latte con ananas fresca e salsa alla gianduia (7.8)	5,50
Fragole (con gelato, panna montata, crema al mascarpone) *solo in stagione	5,50

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

** alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati*

Le Bibite e le Birre

Bibite in Bottiglia	<i>coca-cola</i>	33 cl.	3,60
	<i>sprite</i>	33 cl.	3,60
	<i>coca-cola zero</i>	33 cl.	3,60
	<i>coca-cola zero zero (senza caffeina e zuccheri)</i>	33 cl.	3,60
	<i>fanta</i>	33 cl.	3,60
Bibite in Lattina	<i>fanta lemon</i>	33 cl.	3,20
	<i>chinotto</i>	33 cl.	3,20
	<i>aranciata amara</i>	33 cl.	3,20
	<i>tonica</i>	33 cl.	3,20
	<i>the freddo al limone/pesca</i>	33 cl.	3,20
Bibite alla Spina	<i>coca-cola</i>	30 cl.	3,20
	<i>coca-cola</i>	50 cl.	4,40
	<i>coca-cola</i>	1 l.	8,50
Acqua Minerale Surgiva (Trento)		50 cl.	2,30
		75 cl.	3,30
Vino alla Spina Az. Ag. Farina (Bianco / Rosso)		1 bic.	2,00
		25 cl.	3,40
		50 cl.	5,90
		1 l.	10,00
Vino Bianco Frizzante		1 bic.	2,00
		25 cl.	3,60
		50 cl.	6,20
		1 l.	11,00
Birra alla Spina Chiara Warsteiner	<i>piccola</i>	20 cl.	3,20
	<i>media</i>	40 cl.	5,50
	<i>grande</i>	1 l.	10,00
Birra alla Spina Weiss Konig Ludwig Weiss	<i>piccola</i>	30 cl.	4,20
	<i>media</i>	50 cl.	6,50
	<i>grande</i>	1 l.	11,00
Birra alla Spina Rossa Koenig Ludwig Dunkel	<i>piccola</i>	20 cl.	4,00
	<i>media</i>	40 cl.	6,00
	<i>grande</i>	1 l.	11,00
Birre in Bottiglia Beck's/Ceres/birra analcolica/Corona/Heineken		33 cl.	4,00
Birra senza glutine		33 cl.	4,50
Moretti		66 cl.	5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA



 **MENABREA**

L'ITALICA

LAGER
CHIARA

#maltata #cereali #miele

●●○○○ 5.0% VOL
●○○○○ 22 IBU



6,00€



Orfrumer



6,00€

ORFRUMER HEFEWEIZEN

WEISS
CHIARA TORBIDA

#dissetante #banana #rinfrescante

●●○○○ 5.0% VOL
●○○○○ 18 IBU



 **THERESIANER**

PREMIUM PILS

PILSNER-NON FILTRATA
CHIARA

#erbacea #luppolata #floreale

●●○○○ 5.0% VOL
●●○○○ 33 IBU



6,00€



ENGEL



6,00€

KELLERBIER

KELLER
CHIARA TORBIDA

#floreale #fruttata #erbacea

●●○○○ 5.3% VOL
●○○○○ 22 IBU



 **THERESIANER**

WIT

WIT
CHIARA

#agrumata #fruttata #dissetante

●●○○○ 5.1% VOL
●○○○○ 15 IBU



6,00€



THERESIANER



6,00€

INDIA PALE ALE

IPA - NON FILTRATA
AMBRATA

#floreale #agrumata #amaro

●●○○○ 5.8% VOL
●●○○○ 50 IBU



ENGEL

GOLD

LAGER EXPORT
CHIARA

#maltata #piena #cereali

●●○○○ 5.2% VOL
●○○○○ 20 IBU



6,00€



THERESIANER



6,00€

BOCK

BOCK - NON FILTRATA
SCURA

#maltata #tostata #frutta matura

●●○○○ 6.5% VOL
●○○○○ 20 IBU

Caffè e Liquori

caffè "Hausbrandt"	1,50
caffè corretto	2,00
caffè macchiato	1,60
caffè decaffeinato	1,60
caffè decaffeinato macchiato	1,80
caffè d'orzo	2,00
caffè al ginseng	2,20
caffè shakerato	2,50
cappuccino - te - camomilla	2,00
liquori nazionali	3,50
liquori esteri	4,00

I Nostri Distillati

LE GRAPPE BIANCHE

Prime uve - Maschio/prime uve nere	5,00
Moscato - Marzadro	7,00
"La Trentina" secca - Marzadro	4,50
Segnana "Moscato"	4,50
Segnana "Gentile"	4,50
Storica nera	6,00

LE GRAPPE BARRICATE

Storica Riserva - Domenis 1898	7,00
Amarone - Marzadro	7,00
"903" - Maschio	5,00
Diciotto Lune - Marzadro	5,00
"La Trentina" morbida - Marzadro	4,50
Moscato gialla "The Queen" - Maschio	5,50
Segnana invecchiata	5,50

COGNAC FRANCESI E BRANDY SPAGNOLI

Rémy Martin	7,00
Martell	6,00
Courvoisier	5,00
Bas Armagnac Dartigalongue	7,00
Cardinal Mendoza	6,00
Carlos Primero	6,00

WHISKY

Talisker	invecchiato 10 anni	8,00
Lagavulin	invecchiato 16 anni	10,00
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

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 D-alfa 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.



RistOasi
RISTORAZIONE MEDITERRANEA

Le Scuderie

Via Bachelet, 83 - Porto Mantovano (MN)

Tel. 0376 398511

info@lescuderiemantova.it

www.lescuderiemantova.it

Sempre Aperti