



VILLA EIRE  
RISTORANTE CON PIZZA

# Menu

AUTUNNO - INVERNO



# Aperitivi



€ 4,90

**Spritz Aperol**  
Aperol e prosecco



€ 4,90

**Spritz Campari**  
Campari e prosecco



€ 4,90

**Hugo**  
Fiore di Sambuco, Prosecco,  
foglie di menta, limone



€ 6,90

**Americano**  
Bitter, vermouth, soda



€ 6,90

**Negroni**  
Bitter, vermouth, gin



€ 4,90

**Aperitivo Eire**  
Liquore al sambuco, succo di lime,  
melograno e prosecco



€ 12,00

**Mojito Pestato**  
Rum bianco, soda, lime,  
zucchero di canna, menta



€ 8,00

**Cuba Libre**  
Rum bianco, Coca Cola,  
lime, ghiaccio

# Scegli l'impasto della tua pizza



## CLASSICO

### FARINA BIOLOGICA TIPO 0

Con farine Bio del Molino Rosso di Verona macinate a pietra, impasto a lunghissima maturazione con **eccellente digeribilità e leggerezza**

## VERACE € 2,20

### SEMOLA INTEGRALE BIOLOGICA MACINATA A PIETRA

Impasto dal **bordo alto** come da tradizione partenopea. Struttura alveolata, soffice e digeribile

## INTEGRALE € 2,00

### FARINA INTEGRALE BIOLOGICA

Impasto a lunga maturazione con farina di grano tenero tipo 1 arricchita con **crusca tostata, cruschetto tostato e germe di grano tostato**.

la lenta tostatura a temperatura calibrata preserva le **proprietà nutritive** ed enfatizza il sapore e profumo del prodotto

## LA VERACE MULTICEREALI E SEMI TOSTATI € 2,20

Impasto con prefermento biga a 48 ore di maturazione, con farina di grano tenero tipo 1, farina di segale, farina di orzo, farina di avena, semi di girasole, zucca, sesamo e lino, con germe di grano tostato e importante fonte vegetale di acidi grassi e Omega3. Pizza con un **minore indice glicemico**



# Le pizze stagionali

## INVERNO

Pomodoro, mozzarella, radicchio, Grana Padano

10,90 €

## LEGGERA

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

11,20 €

## LA GIRO'

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

13,20 €

## VERONA

Pomodoro, mozzarella, radicchio, patate, scaglie di Grana Padano

12,20 €

## LUCA

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese, cicorieta selvatica\*, prosciutto cotto alla brace

13,90 €

## VERDE RADICCHIO CRUDO

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, prosciutto crudo

13,20 €

## SASSARI

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

12,90 €

## GOLOSA

Pomodoro, mozzarella, friarielli, pancetta arrotolata, patate, scamorza

13,20 €

## VENETA

Pomodoro, mozzarella, 1/3 sopressa veneta e gorgonzola, 1/3 porcini e formaggio, 1/3 radicchio e Grana Padano

13,20 €

## DI STAGIONE

Pomodoro, mozzarella, radicchio, brié, salamino piccante

12,00 €

## BARESE

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

12,70 €

## AUTUNNO

Pomodoro, mozzarella, radicchio grigliato, patate, salsiccia

12,90 €

## ANA

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

12,50 €

## ROBY

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

13,20 €

## CRISTIAN

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

13,50 €

## 'NDUJA

### (SPECIALITA' CALABRESE)

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

12,50 €

## SPILINGA

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

13,20 €

## BUONA

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, radicchio, salamino piccante

12,20 €

\* 'nduja: tipica salsiccia morbida piccante calabrese

## Impasti

- Classico
- Integrale
- Verace
- Multicereali

# Le pizze veraci

# Specialità RistOasi

## REGINA MARGHERITA 10,20 €

Pomodoro, mozzarella Campana DOP, basilico

## CALABRESE 12,50 €

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

## SICILIANA 14,20 €

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

## ETNA 12,30 €

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

## SALENTINA 12,50 €

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

## CAMPANA 14,50 €

Mozzarella vaccina, pesto di pistacchio DOP, mortadella d.o.p., burrata pugliese DOP e granella di pistacchio

## RIPROPOSTA 14,50 €

Mozzarella, patate, philadelphia, salmone affumicato, pomodori secchi

## ROMEIO 13,90 €

Pomodoro, mozzarella, champignon, gorgonzola, salamino piccante, olive taggiasche

## RALU 13,30 €

Mozzarella di bufala, zucchine saltate, pancetta affumicata, pomodorini e philadelphia

## NORCINA 15,30 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, champignon, prosciutto cotto alla brace alta qualità e tartufo

## VILLA EIRE 12,50 €

Pomodoro, mozzarella di Bufala, zucchine, prosciutto cotto alla brace, rucola

## LA CORTE 12,50 €

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

## LA TONDA 12,50 €

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

## LA CASCINA 12,50 €

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

## GUNE' 12,50 €

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

## ANTICO CASALE 12,50 €

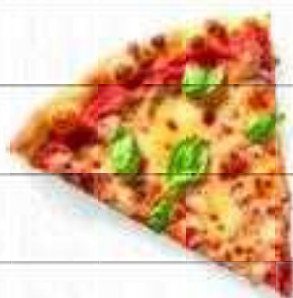
Mozzarella, pomodoro fresco, champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo, rucola

## LE SCUDERIE 14,90 €

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

## MAKERONI 12,50 €

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



  
RistOasi



# Le pizze *bianche*

con impasto classico

## **POMPEI** 12,20 €

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

## **HALLOWEEN** 12,90 €

Mozzarella vaccina, pancetta, crema di zucca  
e pomodori gialli

## **GABRIEL** 12,20 €

Mozzarella di Bufala, acciughe, origano,  
pomodorini

## **LA PADANA** 13,50 €

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

## **IL DIAVOLO VESTE PRADA** 12,30 €

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

## **LA SFIZIOSA** 12,80 €

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

## **GRAN BISCOTTO** 12,80 €

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

## **FRIARIELLI** 12,50 €

Mozzarella vaccina, friarielli, salsiccia,  
grana in cottura

## **MISHA** 13,00 €

Mozzarella di bufala, crema di zucca,  
salsiccia dolce, nduja calabra e grana in cottura

# Le pizze *bianche*

con impasto multicereali

## **SANA** 13,20 €

Mozzarella di Bufala, rucola, burrata  
e sfilacci di cavallo

## **LEO** 13,20 €

Mozzarella di Bufala, nduja calabrese,  
olive taggiasche, pomodorini datterino  
e ricotta affumicata

## **NOEMI** 13,20 €

Mozzarella vaccina, pomodorini gialli,  
pancetta, brie

## **ITALIANA** 13,20 €

Mozzarella vaccina, salamino piccante,  
gorgonzola e prosciutto crudo di Parma

## **FLO** 13,20 €

Mozzarella vaccina, salsiccia dolce,  
patate al forno e burrata fuori cottura

## *Impasti*

- Classico
- Integrale
- Verace
- Multicereali

# Le pizze *con verdure*



## VEGETARIANA

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

12,80 €

## PATATE FRITTE

Pomodoro, mozzarella, patate fritte

9,30 €

## PRIMAVERA

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

12,50 €

## RICOTTA E SPINACI

Pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci

10,20 €

## CALZONE VEGETARIANO

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e patate

12,80 €

## ORTOLANA

Pomodoro, verdure miste bollite, formaggio Grana

12,20 €

## MOLISE

Pomodoro, mozzarella di Bufala, patate, pomodorini, rucola

12,20 €

## PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio Grana

11,50 €

## ZUCCHINE

Pomodoro, mozzarella, zucchine

7,90 €

## STRACCHINO, ZUCCHINE

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine

10,50 €

## MELANZANE

Pomodoro, mozzarella, melanzane

7,90 €

## PATATE

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, prezzemolo

7,90 €

## RUCOLA

Pomodoro, mozzarella, rucola

7,90 €



# Le pizze della tradizione



<b>GORGONZOLA E NOCI</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci	<b>10,80 €</b>	<b>ALPI</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, champignon freschi, speck	<b>12,50 €</b>
<b>MASCARPONE, PROSCIUTTO CRUDO</b> Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo di Parma	<b>12,90 €</b>	<b>ZINGARA</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia, brié, patate	<b>12,30 €</b>
<b>GORGONZOLA, MELANZANE, PROSCIUTTO CRUDO</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma	<b>13,20 €</b>	<b>SFILACCIATA</b> Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo	<b>11,90 €</b>
<b>QUADRANTE</b>  Pomodoro, mozzarella, 1/4 porcini, 1/4 gamberetti, 1/4 salamino piccante, 1/4 peperoni, formaggio Grana	<b>13,70 €</b>	<b>EMILIANA</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo di Parma	<b>13,20 €</b>
<b>PHILADELPHIA, SPECK</b> Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck	<b>12,70 €</b>	<b>MUGUR</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, patate, pomodoro fresco, culatello di Zibello	<b>14,20 €</b>
<b>TIROLESE</b> Pomodoro, emmental, funghi, speck tirolese	<b>11,90 €</b>	<b>ZIBELLO</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, culatello di Zibello	<b>13,70 €</b>
<b>CARBONARA</b> Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, formaggio Grana	<b>11,90 €</b>	<b>PINETA</b> Pomodoro, mozzarella, champignon freschi, brié, prosciutto di Praga	<b>12,30 €</b>
<b>RUSTICA</b> Pomodoro, mozzarella, speck (in cottura), cipolla, pepe	<b>11,90 €</b>	<b>GIANCA</b> Pomodoro, mozzarella, pancetta, brié, rosmarino	<b>12,20 €</b>
<b>PRAGA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, champignon freschi	<b>11,90 €</b>	<b>MONTI</b> Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo di Parma	<b>13,90 €</b>
<b>NOCI, RUCOLA, MASCARPONE</b> Pomodoro, mozzarella, noci, rucola, mascarpone	<b>12,50 €</b>	<b>GORGONZOLA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rucola, prosciutto crudo di Parma	<b>13,20 €</b>
<b>TATANKA</b> Pomodoro, mozzarella, brié, patate, rosmarino	<b>12,50 €</b>		





# Le pizze della tradizione

<b>BALDO</b> Pomodoro, mozzarella, brié, speck, rucola	<b>13,70 €</b>	<b>PUGLIESE</b>  Pomodoro, scamorza, olive, salamino piccante	<b>10,80 €</b>
<b>PIEMONTE</b> Pomodoro, mozzarella, porcini, brié, speck	<b>14,70 €</b>	<b>SIMPATICA</b> Fantasia del pizzaiolo	<b>13,50 €</b>
<b>PORCELLINA</b>  Pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce, prosciutto cotto, salame piccante, scaglie di formaggio Grana	<b>12,90 €</b>	<b>BRIE', RUCOLA, NOCI</b> Pomodoro, mozzarella, brié, rucola, noci	<b>12,90 €</b>
<b>JUMBO</b> Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, Philadelphia, speck	<b>13,50 €</b>	<b>COSTANZO</b>  Pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, origano	<b>12,20 €</b>
<b>MARY</b>  Pomodoro, mozzarella, würstel, salamino piccante, gorgonzola	<b>12,20 €</b>	<b>NIKITA</b>  Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, salame piccante, emmental	<b>12,90 €</b>
<b>MARINARA</b> Pomodoro, aglio, origano	<b>5,90 €</b>	<b>CIKO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, peperoni, Philadelphia	<b>12,90 €</b>
<b>WURSTEL</b> Pomodoro, mozzarella, würstel	<b>7,90 €</b>	<b>PIADINA FARCITA</b> Pomodoro, zucchine saltate, salamino, Philadelphia, Grana	<b>6,90 €</b>
<b>CALZONE</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	<b>11,50 €</b>		
<b>PROSCIUTTO, FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	<b>10,50 €</b>		
<b>SALSICCIA DOLCE</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce	<b>8,20 €</b>		
<b>PROSCIUTTO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia	<b>8,20 €</b>		
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi	<b>11,90 €</b>		
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe	<b>11,90 €</b>		



# Ai funghi



**PORCINI** 9,80 €

Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo

**FINFERLI** 9,80 €

Pomodoro, mozzarella, finferli, prezzemolo

**FANTASIA DI FUNGHI** 9,80 €

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

**FUNGHI TRIFOLATI** 7,90 €

Pomodoro, mozzarella, funghi

**CHAMPIGNON** 8,20 €

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi

# Con tartufo

**TARTUFO** 13,20 €

Pomodoro in salsa, mozzarella vaccina e tartufo nero

**GORGONZOLA, TARTUFO  
SPECK** 16,30 €

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo, speck

**BOSCAIOLA** 17,20 €

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

# Le fresche

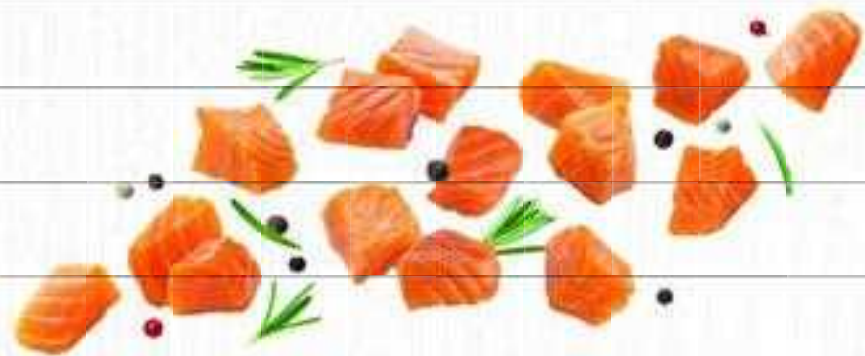
**RAFFINATA** 13,20 €

Pomodoro in salsa, burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma

**ROMAGNOLA** 13,20 €

Mozzarella, stracchino, zucchine spadellate, prosciutto cotto Gran Biscotto





# Le pizze *con pesce*

## **LIBERTY**

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

**15,30 €**

## **NORDICA**

Pomodoro, mozzarella, gamberetti,  
peperoni, brié

**13,50 €**

## **MARIE MONTI**

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare,  
funghi porcini

**14,50 €**

## **NOSY-BE**

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

**14,90 €**

## **BERMUDA**

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

**15,90 €**

## **GOLFO**

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

**13,20 €**

## **PORTO**

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

**13,20 €**

## **FRUTTI DI MARE**

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare,  
prezzemolo

**13,20 €**

## **GAMBERETTI**

Pomodoro, mozzarella, gamberetti,  
prezzemolo

**12,50 €**

## **SOLARE**

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato,  
cipro, olive e basilico

**14,50 €**

## **SALMONE**

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo

**12,90 €**

## **VENEZIA**

Pomodoro, mozzarella, zucchine,  
gamberetti, mascarpone

**13,90 €**

## **TONNO**

Pomodoro, mozzarella, tonno

**9,90 €**

## **ROMANA**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

**9,30 €**

## **NAPOLETANA**

Pomodoro, mozzarella, acciughe,  
capperi, origano

**10,20 €**

## **TONNO CIPOLLA**

Pomodoro, mozzarella, tonno,  
cipolla di Tropea

**10,90 €**



# Le pizze ai formaggi



## MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

6,20 €

## DOP

Pomodoro, mozzarella di bufala

9,20 €

## BURRATA

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

9,50 €

## QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola

11,90 €

## CALZONE

### CINQUE FORMAGGI

Mozzarella, fontina, ricotta, emmental, gorgonzola

12,50 €

## ERBA

Pomodoro, mozzarella di bufala, erba cipollina, brié

10,20 €

## RICOTTA

Pomodoro, mozzarella, ricotta

7,50 €

## GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

8,90 €

# Le pizze piccanti

## LOPES

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

13,20 €

## DIAVOLA

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

12,50 €

## INFERNO

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

12,90 €

## SALAMINO PICCANTE

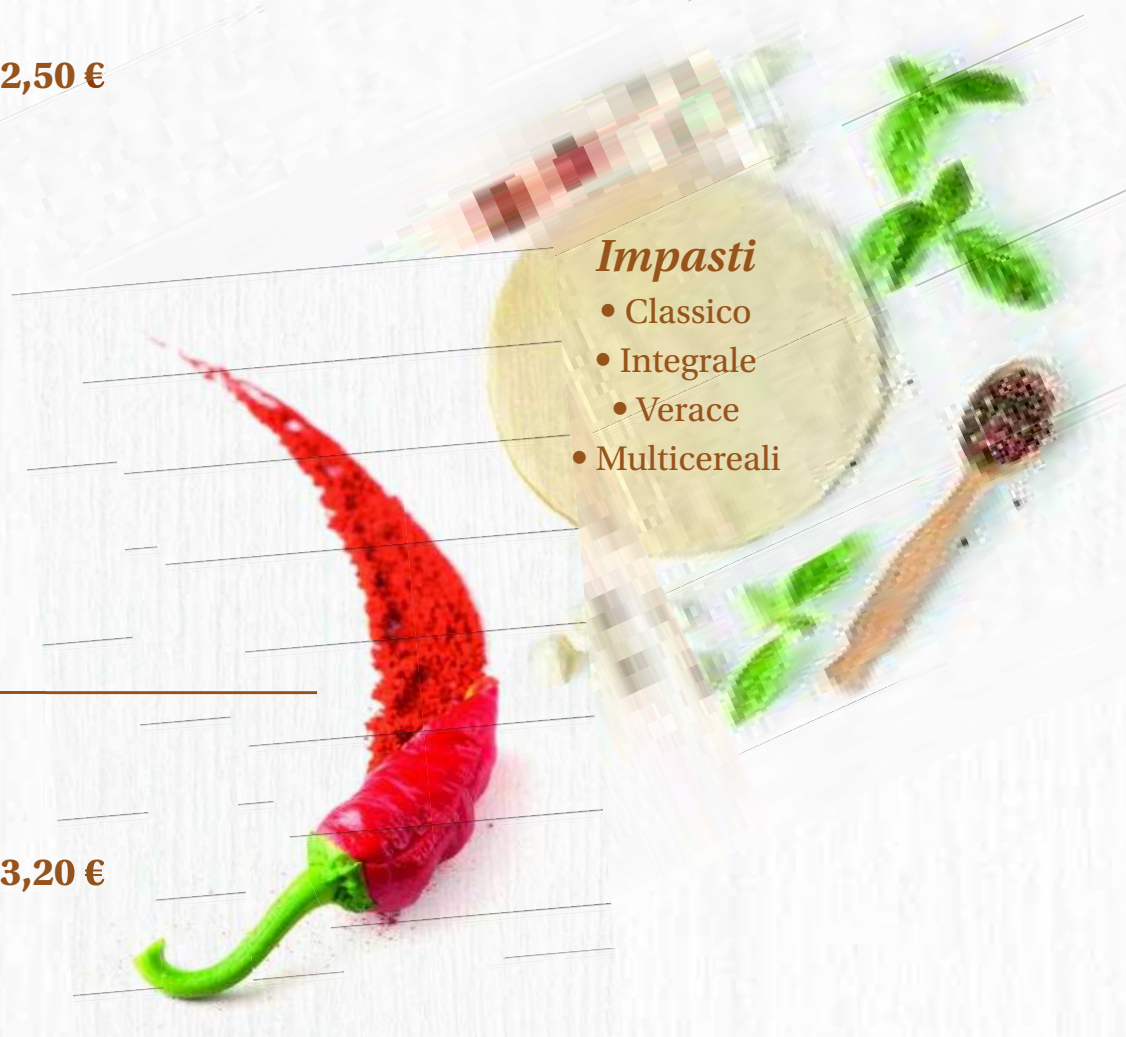
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

8,50 €

## PEPERONI

Pomodoro, mozzarella, peperoni

7,70 €





# Le aggiunte alle pizze

## PIZZA IN PANARA

+10,00 €

Pizza di grandi dimensioni servita su di una panara  
(consigliata per 2 persone)

## AGGIUNTA "BEN BATTUTA"

4,00 €

quantità di pasta identica alle pizze normali,  
ma viene stesa e stirata, col vantaggio sia di  
risultare molto più croccante alla cottura,  
sia di offrire una superficie più generosa  
per la guarnitura

## AGGIUNTE

2,20 €

Grana, melanzane, zucchine, rucola,  
patate, noci, taleggio, brié, mais, ecc.

## AGGIUNTE

3,50 €

speck, prosciutto crudo di Parma, bresaola,  
sfilacci di cavallo, mozzarella di bufala,  
burrata, patatine fritte ecc.

## AGGIUNTE

4,50 €

code di gambero, salmone, spada affumicato

## AGGIUNTE

5,90 €

tartufo

## CULATELLO DI ZIBELLO

5,00 €

## OGNI ALTRA AGGIUNTA

1,80 €

## PIADINA

3,50 €

## PIZZA BABY

- 20%

## COPERTO/SERVIZIO

2,80 €

*Per mozzarella si intende fior di latte*

*Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati*

# Le degustazioni *di pesce*

## PRIMA Degustazione di Mare

- Insalata di mare con valeriana e pomodorini
- Catalana di code di mazzancolle
- Gamberetti boreali in salsa cocktail
- Carpaccio di pesce spada affumicato con bruschetta mediterranea
- Salmone affumicato con mozzarella burrata pugliese, bastoncini al Sesamo

€ 24,50



n°1

## SECONDA Degustazione di Mare

- Crostini di polenta caldi con soffice di baccalà
- Code di mazzancolle con pancetta croccante e sformatino di patate alle erbe
- Acciughe all'olio sfilettate artigianalmente con crostini di pane integrale e riccioli di buro
- Capesante gratinate alla veneziana
- Crostini con salmone fresco marinato alle erbe aromatiche
- Impepata di cozze alla mediterranea in rosso con crostini di pane

€ 24,90



n°2

## TERZA Degustazione di Mare

- Code di gambero con verdure spadellate e timballino di couscous al curry
- Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pesto di pistacchio
- Carpaccio di pesce spada affumicato con valeriana, salsa di soia e crostini di pane integrale
- Caprese di mozzarella Burrata pugliese e origano
- Pinzimonio di verdure e yogurt greco all'aneto
- Ragù di crostacei con polenta

€ 24,50

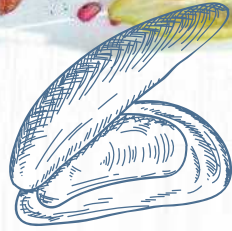


n°3





n°4



### QUARTA Degustazione di Mare DEGUSTAZIONE "IL CRUDITE"

tartare di salmone e melograno, ostrica, carpaccio di branzino, scampi, battuta di tonno, olio e limone

**€ 33,50**

## PAELLA

### DI SOLO PESCE E CROSTACEI

per minimo n°2 persone

*Tempo di attesa 35 minuti circa*

**€ 25,00 a persona**

*(Sangria a richiesta - € 5.50/mezzo litro)*



n°5



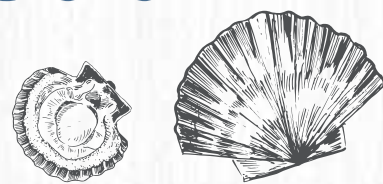
DEGUSTAZIONE  
VEGANA

### DEGUSTAZIONE VEGANA

- hummus di ceci con chips di verdure miste
- timballo di quinoa e verdure saltate
- ravioli vegani con broccoli, spinaci e olive nere
- crostini di polenta con bocconcini di soia e funghi trifolati
- salsa di mele e zenzero

**€ 24,50**

# Antipasti e piatti freddi di pesce



## GRAN ANTIPASTO DI MARE

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

**Antipasto € 15,50 / Portata € 20,90**

## GRAN TAGLIERE DI MARE

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

Bruschette mediterranee di pane pugliese con carpaccio di pesce spada affumicato, carpaccio di salmone marinato, code di gambero spadellate con pomodorini e basilico, insalata di polpo, carciofi alla romana e burrata pugliese

**€ 32,50**

## ANTIPASTO INTERNAZIONALE

Tartare di salmone marinato agli agrumi, insalata di polipo con sedano, olive taggiasche e crema di prezzemolo, carpaccio di tonno affumicato con bruschetta mediterranea, capasanta gratinata alla veneziana e insalata verde

**antipasto € 16,20 / portata € 22,50**

## BATTUTA DI TONNO FRESCO

con crema di pistacchi di bronte, guacamole, salsa di mele verdi e zenzero

**€ 21,30**

## TRILOGIA DI SALUMI DI MARE

- carpaccio di tonno affumicato con rucola e basilico
- carpaccio di pesce spada affumicato con valeriana e pomodori secchi
- carpaccio di salmone affumicato, crostini integrali e burratina pugliese DOP

**antipasto € 13,20 / portata € 20,20**

## CAPELANTE GRATINATE ALLA VENEZIANA

(pane, prezzemolo, aglio, olio Evo, pepe)

**3 pezzi € 12,30**

## ANTIPASTO DI OSTRICHE

accompagnate con aceto allo scalogno, whiskey torbato e salsa Tabasco

**3 pezzi € 12,30**

## TARTARE DI SALMONE AGLI AGRUMI

con pesto di avocado, dadolata di mango, pane carasau e sesamo

**€ 21,90**

## COTTO E CRUDO

Tartare di salmone con fritto di code mazzancolle e dadolata di frutti esotici

**€ 22,30**

## INSALATA DI MARE

con polipo, seppia, code di mazzancolle, valeriana e pomodorini

**antipasto € 12,50 / portata € 18,50**

## COCKTAIL DI GAMBERI MEDITERRANEA

code mazzancolle, caponata di verdure e salsa cocktail

**antipasto € 12,50 / portata € 18,50**

## POLIPO E PATATE

con patate prezzemolate, olive taggiasche

**antipasto € 13,90 / portata € 19,90**

## IMPEPATA DI COZZE

(con salsa di pomodoro) e crostini di pane pugliese

**antipasto € 11,20 / portata € 16,90**

## MARINATA DI COZZE

con crostini di pane pugliese

**Antipasto € 10,90 / Portata € 16,20**





# Antipasti e piatti freddi della tradizione



## GRAN TAGLIERE DI SALUMI DEL TERRITORIO

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

speck, sopressa veneta, lonzino al pepe, coppa all'Amarone, pancetta arrotolata, bruschette mediterranee con concassé di pomodori e basilico, gnocco fritto e giardiniera

€ 31,90

## TARTARE DI MANZO

tartare condita con noci, scaglie di Grana Padano, uovo in camicia, tartufo e pomodorini freschi. Circa 200gr

€ 22,50

## ANTIPASTO ALL'ITALIANA

prosciutto crudo riserva 30 mesi, scaglie di Grana Padano, crostini di polenta con Gorgonzola e soppressa, crostini di polenta con porcini, tortino di verdure e Monte Veronese, verdure grigliate

antipasto € 15,20 / portata € 20,90

## PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA

prosciutto crudo di Parma riserva 30 mesi con Burrata Pugliese DOP, crudaiola di pomodorini datterini e focaccia al lievito madre

antipasto € 13,30 / portata € 19,20

## PIATTO VEGETARIANO

verdure fresche spadellate con timballo di quinoa, bruschette mediterranee, crudaiola di pomodorini datterini, carciofo alla romana, burrata pugliese DOP e hummus di ceci

€ 19,20

## BRUSCHETTE MEDITERRANEE (3 PEZZI)

pane pugliese tostato con pomodorini conditi e basilico

antipasto € 5,70 (al pezzo € 1,90)

## SALUMI MISTI E FORMAGGI

prosciutto crudo di parma 30 mesi riserva, sopressa veneta, dessert di formaggi misti stagionati, coppa al vino, burrata pugliese

antipasto € 13,90 / portata € 20,50

## TRIS DI TARTAR DI MANZO

- tartare con cipolla in agrodolce e aceto balsamico di Modena
- tartare con senape di Dijon e scaglie di sale
- tartare con scaglie di tartufo nero di Norcia
- focaccia con lievito madre

€ 22,50

## UOVA AL TEGAMINO

con tartufo nero e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

€ 13,50

## ROASTBEEF DI VITELLO CON SALSA TONNATA

al punto rosa, salsa tonnata, frutti di capperi, pomodorini confit e chips di Grana Padano

€ 16,50

## ROASTBEEF DI VITELLO AL PUNTO ROSA

con rucola, pomodorini datterino, e focaccia al lievito madre

€ 16,50

## FOCACCIA AL LIEVITO MADRE

con mortadella DOP, burrata pugliese DOP, graniglia di pistacchi, pomodorini datterini e pasta di pistacchio

€ 15,90

## BRESAOLA DOP CON POMODORINI

bresaola DOP con rucola, pomodorini datterino, scaglie di Grana Padano e focaccia al lievito madre

antipasto € 14,20 / portata € 19,50

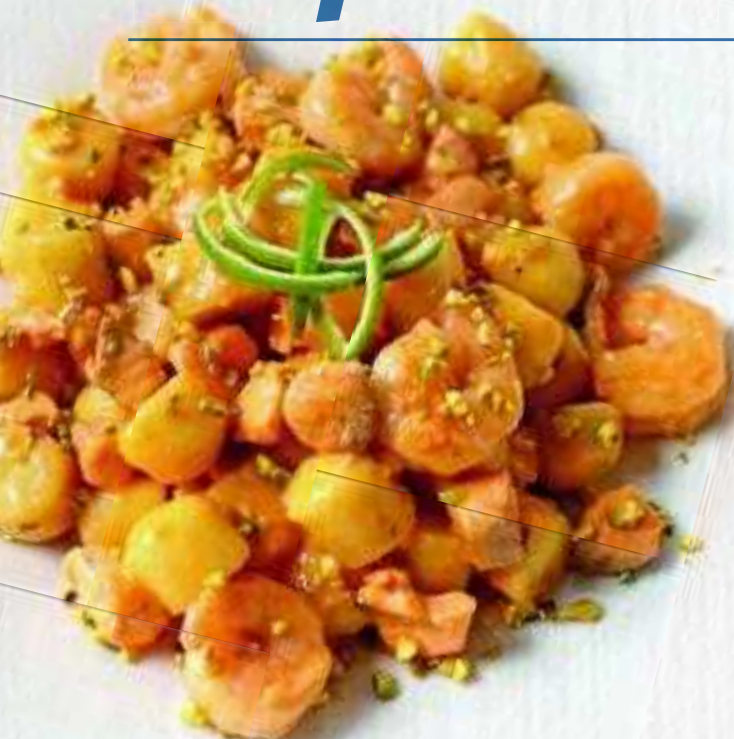
## ANTIPASTO AUTUNNALE

Burrata affumicata, mozzarelline impanate con crema di zucca e focaccia al lievito madre

€ 12,90



# Primi piatti di pesce



## Gnocchi

### GNOCCHI DI PATATE ALLA CHIOGGIOTTA

con ragout di crostacei e  
molluschi alla chioggiotta

portata € 18,50 / baby € 15,20

### GNOCCHI DI PATATE CON SALMONE

con gamberi, salmone, pistacchio  
e limone candito

portata € 18,50 / baby € 15,20

## Linguine



### LINGUINE CON CODE DI GAMBERO

mazzancolle, crema di pistacchi di Bronte e  
pomodorini confit

portata € 17,90 / baby € 16,20

### LINGUINE ALL'ASTICE

con la sua bisque allo zafferano  
e gin Gordon's Premium Pink

€ 25,90



## Spaghetti "felicetti"

### SPAGHETTI FELICETTI ALLO SCOGLIO

con salsa al pomodoro

portata € 19,90 / baby € 16,20

### SPAGHETTI FELICETTI ALLE VONGOLE

con pomodorini

portata € 16,30 / baby € 14,20

### SPAGHETTONI FELICETTI ALLE ACCIUGHE

del cantabrico su crema di burrata e frisella  
(lievemente piccante)

portata € 16,50 / baby € 13,50

### SPAGHETTONI FELICETTI IMPEPATA DI COZZE

alla tarantina con salsa al pomodoro

portata € 15,50 / baby € 12,90

## Strigoli



### STRIGOLONI LIGURI

strigoli con straccetti di burrata pugliese, salmone fresco  
e olio all'aneto

portata € 16,40 / baby € 13,50



# Fettuccine



## FETTUCCINE CAPESANTE E FUNGHI

fettuccine con capesane, funghi porcini e panna

**portata € 19,20 / baby € 15,50**

## FETTUCCINE CODE DI GAMBERO

fettuccine con code di gambero, zafferano, pomodori secchi e mandorle

**portata € 18,50 / baby € 15,20**

## FETTUCCINE AL GRANCHIO

fettuccine emiliane con polpa di granchio, pomodorini al profumo di porro

**portata € 18,50 / baby € 15,20**

# Pasta fresca



## RAVIOLI DI TROPEA

ravioli di cipolla con code di gambero, pancetta croccante, patate e rosmarino

**portata € 16,90 / baby € 14,20**

## CARBONARA DI MARE

spaghettoni felicetti con pesce spada, tuorlo d'uovo, pecorino, aglio e pepe nero

**portata € 17,90 / baby € 15,20**

## MACCHERONCINI AL GAMBERO

maccheroncini al torchio con code di gambero e zucchine saltate

**portata € 16,50 / baby € 13,50**

# Basmati



## RISO BASMATI

riso allo zafferano con code di gambero, cozze e vongole

**portata € 17,30 / baby € 14,70**



# Calamarata

## CALAMARATA DI MARE

anelli di calamari, ciuffi di calamari, pomodorini, peperoncino e prezzemolo

**portata € 18,20 / baby € 15,70**

## CALAMARATA CON BOCCONCINI DI TONNO

stracciatella di burrata e lime, briciole di tarallo pugliese e peperone crusco

**portata € 18,50 / baby € 16,30**

## CALAMARATA CON COZZE DI GORO IN CACIO E PEPE

**portata € 16,50 / baby € 14,20**

# Risotti

(minimo 2 persone)

## RISOTTO AL GAMBERO

risotto con code di gambero e zucchine saltate

**€ 19,50**

## RISOTTO DEL MARE MANTECATO

risotto ai frutti di mare

**€ 20,90**

## RISOTTO AI CROSTACEI

con ragout ai crostacei e molluschi alla chiodiotta

**€ 23,50**

## RISOTTO CON MAZZANCOLLE E PORCINI

**€ 20,50**

# Primi piatti della tradizione



## Gnocchi di patate

**GNOCCHI CON TARTUFO  
E FORMAGGIO BLU DELLA LESSINIA**  
gnocchi di patate caserecci con tartufo nero,  
formaggio Blu della Lessinia e Recioto della Valpolicella  
portata € 17,80 / baby € 15,20

**GNOCCHI RADICCHIO, CRUDO,  
MONTE VERONESE**  
gnocchi di patate caserecci con radicchio,  
prosciutto crudo di Parma e Monte Veronese  
portata € 16,90 / baby € 14,50

**GNOCCHI ALL'ANTICA**  
gnocchi di patate caserecci "all'antica" con tartufo nero,  
fonduta di mascarpone e Grana Padano  
portata € 17,50 / baby € 14,50

## Ravioli

**RAVIOLI BURRATA E CRUDO**  
ravioli di tropea con burrata pugliese e  
prosciutto crudo tostato  
portata € 17,20 / baby € 14,20

## Tortellini di Valeggio fatti a mano

**TORTELLINI AL BURRO**  
tortellini di Valeggio con burro versato e salvia  
portata € 14,90 / baby € 11,80

**TORTELLINI CON PANNA**  
tortellini di Valeggio con panna e prosciutto cotto  
portata € 14,90 / baby € 11,80



## Pasta Fresca

**CALAMARATA BURRATA E CRUDO**  
calamarata con burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma  
tostato, trito di rucola e pomodorini  
portata € 17,20 / baby € 13,50

**"LA LASAGNA NEL TORTELLO"**  
Tortelloni ripieni di bechamel al Parmigiano  
Reggiano e ragout di carne della domenica,  
serviti con cialde di Parmigiano Reggiano  
per ricreare la lasagna al forno al palato  
portata € 17,50 / baby € 15,20

**STRIGOLI CON PESTO**  
Strigoli con pesto alla genovese, pomodorini  
e ricotta affumicata  
portata € 15,50 / baby € 13,20

## Basmati

**RISO BASMATI**  
con bocconcini di pollo al curry e  
verdure fresche spadellate  
portata € 16,70 / baby € 14,20



# Maccheroncini

## MACCHERONCINI ALLA NORCINA

maccheroni al torchio con salsiccia dolce,  
crema di zucca, pinoli e tartufo

**portata € 17,90 / baby € 15,20**

## MACCHERONCINI AL TARTUFO NERO

maccheroni al torchio con tartufo nero e funghi freschi

**portata € 17,90 / baby € 15,20**

## MACCHERONCINI ALLA CUBANA

maccheroni al torchio con pancetta croccante, champignon  
trifolati e salsa al pomodoro (lievemente piccante)

**portata € 13,90 / baby € 10,90**

# Risotti

(minimo 2 persone)

## RISOTTO PORCINI E MONTE VERONESE

risotto con porcini e Monte Veronese

**€ 18,50 (a porzione)**

## RISOTTO TASTASAL E PISTACCHI

risotto con salsiccia, graniglia di pistacchi di Bronte  
e burrata Dop

**€ 19,20 (a porzione)**

## RISOTTO UBRIACO

con Amarone della Valpolicella

**€ 15,90 (a porzione)**

## RISOTTO AMARONE RADICCHIO MONTE

con Amarone della Valpolicella,  
radicchio rosso di Verona e  
formaggio Monte Veronese mezzano

**€ 18,90 (a porzione)**

## RISOTTO ALL'ISOLANA

con vitello e lombata di suino

**€ 15,90 (a porzione)**

## RISOTTO "ALL'ANTICA"

con delicata al mascarpone e  
tartufo nero

**€ 20,00 (a porzione)**

# Pappardelle

## PAPPARDELLE CON LEPRE

con ragout di lepre brasata al vino Amarone

**portata € 17,90 / baby € 15,20**

## PAPPARDELLE PORCINI E MANZO

con funghi porcini, punte di filetto di manzo e  
scaglie di Grana Padano

**portata € 18,20 / baby € 15,20**

## PAPPARDELLE ALL'ANATRA

con ragù di anatra, Recioto di Soave e arancia

**portata € 17,30 / baby € 13,80**

## PAPPARDELLE AL CINGHIALE

con ragù di cinghiale

**portata € 17,90 / baby € 15,30**

# Spaghettoni "felicetti"

## SPAGHETTONI FELICETTI ALLA CARBONARA

spaghettoni felicetti alla carbonara con pancetta,  
uovo, Grana Padano e pepe nero

**portata € 12,90 / baby € 9,90**

## SPAGHETTONI FELICETTI ALL'AMATRICIANA

spaghettoni felicetti all'amatriciana con pancetta  
e salsa di pomodoro

**portata € 12,90 / baby € 9,90**

Tutti i tipi di pasta sono serviti anche con ragout o sugo di pomodoro  
(escluso gnocchi e paste ripiene)

**RAGOUT € 10,90 / baby 8,90**

**POMODORO € 7,90 / baby 6,90**



# Secondi piatti di pesce



## Salmone



### FILETTO DI SALMONE FRESCO

con timballo di riso e verdure spadellate

€ 20,90

### FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO

alla griglia, con pinzimonio di verdure, yogurt greco all'aneto e verdure fresche spadellate

€ 19,20 | 200 gr (2 pezzi)

€ 26,70 | 300 gr (3 pezzi)



## Branzino

### BRANZINO FRESCO

alla griglia con verdure grigliate di stagione e la nostra maionese agli agrumi (cotto aperto)

€ 20,50



### FILETTO DI BRANZINO FRESCO COTTO AL FORNO

con tortino di radicchio, brie e purè di patate al profumo di zafferano

€ 21,20

### BRANZINO AL CARTOCCIO

con caponata di verdure alla siciliana

€ 21,20

#### LE NOSTRE SALSE (A PARTE):



Salsa Caesar € 3,50



Salsa Guacamole € 4,00



Salsa Chimichurri € 3,00



Yogurt Greco All'aneto € 3,00

## Tonno



### FILETTO DI TONNO TOKIO

con timballino di riso basmati integrale, zenzero in agrodolce e riccioli di pasta wasabi

€ 22,60

### FILETTO DI TONNO ALL'AMARONE

con salsa all'Amarone della Valpolicella

€ 23,00

### TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO

in crosta di sesamo nero con guacamole e spinaci freschi saltati

€ 22,60

## Spada



### FILETTO DI SPADA ALLA GRIGLIA

con caponata di verdure alla siciliana e pesto di olive taggiasche

€ 21,20

### FILETTO DI SPADA AL FORNO CON PISTACCHI DI BRONTE

con indivia grigliata

€ 21,20



## Rombo



### FILETTO DI ROMBO ALLA GRIGLIA

con patate al forno

€ 25,90

### FILETTO DI ROMBO AL FORNO

filetto di rombo al forno con cicorietta e purè di patate al profumo di zafferano

€ 25,90

\*in base alla disponibilità e al periodo di pesca, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine



# Calamari

## CALAMARI GRIGLIATI

con panure aromatica e caponata di verdure alla siciliana

€ 21,70

# Griglia

## GRIGLIATA DI PESCE

Gamberone reale, filetto di tonno con salsa di soia, filetto di salmone, filetto di branzino, maionese agli agrumi, verdure grigliate

€ 28,50

## GRIGLIATA DI GAMBERONI

con salsa allo yogurt greco all'aneto

€ 4,10 al pezzo

## GRAN GRIGLIATA MARE

(CONSIGLIATA PER 2 PERSONE)

- branzino grigliato
- salmone grigliato
- pesce spada alla griglia
- spiedini di calamaro
- verdure grigliate

€ 56,90

# Orata

## FILETTO DI ORATA AL FORNO

in crosta di patate, con spinaci freschi saltati, uvetta e pinoli

€ 20,90

## ORATA ALLA GRIGLIA

con caponata di verdure

€ 20,90

# Fritto

## FRITTURA MISTA

anelli di calamaro, code di gambero e verdure fresche in pastella, anelli di totano

Portata € 17,70 / Baby 15,20

## GRAN FRITTO

gamberoni reali, chele di granchio, anelli di totano, filetto di merluzzo, verdure pastellate e anelli di cipolla

€ 37,90 ( per 2 persone)

## FRITTO CALAMARO

fritto di anelli di calamaro

Portata € 16,90 / Baby 14,30

## FRITTO DI CODE DI MAZZANCOLLE

con salsa allo yogurt greco all'aneto

€ 20,90

*\*in base alla disponibilità e al periodo di pesca, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine*



# Secondi piatti di carne



## Angus



### TAGLIATA DI ANGUS CON RUCOLA 300gr 20,90 €

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia con rucola, cirio e scaglie di formaggio Grana Padano 30 mesi

### TAGLIATA DI ANGUS CON PATATE 300gr 20,90 €

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia con patate al forno

### TAGLIATA DI ANGUS CON VERDURE 300gr 20,90 €

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia con verdure alla griglia

### TAGLIATA DI ANGUS CON CIPOLLA 300gr 20,90 €

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia con cipolla in agrodolce e pecorino

### TAGLIATA DI ANGUS CON RADICCHIO GRIGLIATO 300gr 20,90 €

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia con radicchio grigliato e scaglie di formaggio Grana Padano 30 mesi

### TAGLIATA DI ANGUS E CICORIETTA 300gr 20,90 €

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia su letto di cicorietta selvatica e scaglie di ricotta affumicata

## Manzo



### FILETTO AL TARTUFO 300gr 31,90 €

filetto di manzo con salsa al tartufo nero

### FILETTO ALLA GRIGLIA 300gr 25,90 €

filetto di manzo alla griglia

### FILETTO AL PEPE 300gr 26,90 €

filetto di manzo al pepe verde

### FILETTO ALL'AMARONE 300gr 28,90 €

filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella.

### FILETTO AI FUNGHI PORCINI 28,90 €

filetto di manzo con funghi porcini. 300 gr.

### FILETTO AL GORGONZOLA 300gr 27,90 €

filetto di manzo con salsa al gorgonzola

### TAGLIATA FILETTO 25,90 €

tagliata di filetto di manzo all'aceto balsamico su letto di rucola

### COSTATA DELLA CASA 650gr 30,90 €

costata di manzo della lessinia con spicchi di patate al forno all'olio extra vergine e rosmarino

### FIorentina ALLA GRIGLIA

Bistecca alla fiorentina

€ 5,90 all'etto (circa 1200 gr)

#### LE NOSTRE SALSE (A PARTE):



Salsa Caesar € 3,70



Salsa Guacamole € 4,20



Salsa Chimichurri € 3,30



Yogurt Greco All'aneto € 3,30





# Griglia

## GRIGLIATA DELLA CASA 49,90 € (consigliata per 2 persone)

- petto di pollo grigliato
- salamella grigliata
- costine di maiale
- tagliata di angus aberdeen
- crostini di polenta
- verdure grigliate

## GRIGLIATA MISTA DI CARNE 27,00 €

tagliata di manzo su letto di valeriana e ricotta affumicata,  
tagliata di filetto di pollo su letto di rucola  
e scaglie di grana padano, salsiccia dolce con crostini di  
polenta, coppa di maiale con patate al forno



## PICANHA ABERDEEN

picanha alla griglia con patate rustiche,  
pinzimonio e yogurt greco all'aneto  
(taglio di carne saporito e tenace)

300 gr circa 22,50 € | 500 gr circa 30,90 €

# Maiale

## COSTATONA 15,90 €

costata di maiale con patate al forno

## TAGLIATA DI COPPA 16,90 €

tagliata di coppa di maiale con giardiniera  
e polenta grigliata

## MILANESE DI MAIALE CON OSSO 16,70 €

e patate rustiche

## MAIALATA 20,00 €

tagliata di coppa fresca maiale, costine di  
maiale al forno, salamella alla griglia con  
crostini di polenta, patate rustiche e giardiniera

## COSTINE DI MAIALE VILLA EIRE 18,90 €

cotte a bassa temperatura con patate rustiche

# Agnello



## COSTATINE DI AGNELLO 26,50 €

costatine di agnello (Nuova Zelanda)  
con patate al forno e salsa allo zafferano

# Pollo

## TAGLIATA DI POLLO 15,20 € CON PATATE RUSTICHE

## TAGLIATA DI POLLO 15,20 € CON VALERIANA

tagliata di petto di pollo su letto di valeriana  
e scaglie di formaggio Grana Padano

## TAGLIATA DI POLLO 15,50 € CON BASMATI

tagliata di petto di pollo con riso  
basmati e verdure fresche spadellate

## PETTO DI POLLO 12,90 €

bistecca di petto di pollo

## PETTO DI POLLO 15,20 € CON CAROTE

bistecca di petto di pollo con carote alla julienne,  
aceto balsamico e pomodorini

## MILANESE 15,30 €

milanese di pollo con patatine fritte

# MENÙ BIMBI

## FILETTINI DI POLLO IMPANATI FRITTI CON PATATE FRITTE

portata 11,50 €/ Baby 8,90 €

## ALETTE DI POLLO FRITTE

alette di pollo con patate fritte

9,90 €

## WURSTEL ALLA GRIGLIA

wurstel alla griglia con patate fritte

portata 8,90 €/ baby 7,90 €

## MILANESE BABY CON PATATINE

baby 12,90 €



# INSALATONE *di pesce*



<b>GRECA</b> insalata verde, cetrioli, mazzancolle, pomodorini, crema yogurt magro all'aneto, formaggio feta greca e crostini di pane tostato	<b>14,50 €</b>	<b>PESCHICI</b> valeriana, rucola, carpaccio di pesce spada affumicato, crostini di pane integrale con caprese di burrata pugliese	<b>14,90 €</b>
<b>GINA</b> valeriana, uovo sodo, acciughe del Mar Cantabrico, carote, mais, cipolla rossa, guacamole, burrata pugliese	<b>15,90 €</b>	<b>TOKYO</b> valeriana, carote, carpaccio di salmone marinato, pomodorini, mais, riso basmati alla zafferano	<b>14,90 €</b>
<b>DEL PESCATORE</b> insalata verde, pomodori, carpaccio di spada e carpaccio di salmone affum. , capperi, gamberetti e champignon freschi	<b>14,90 €</b>	<b>INSALATONA</b> insalata verde, carote, pomodorini, mozzarella di bufala DOP, tonno, olive nere, capperi	<b>14,50 €</b>
<b>TAORMINA</b> carote, finocchio, tonno all'olio, pomodorini, mais e olive taggiasche	<b>14,50 €</b>	<b>DELIZIA</b> insalata verde, pomodori, carote, gamberetti, salsa rosa	<b>14,50 €</b>
<b>ANGY</b> valeriana con gamberetti, pomodorini, cous cous al curry, gamberetti, mozzarella di bufala campana DOP e bastoncini al sesamo	<b>14,90 €</b>	<b>ESTIVA</b> insalata verde, pomodori, gamberetti, rucola, mais	<b>14,20 €</b>
<b>MESSINA</b> insalata verde, rucola, champignon freschi, pomodorini, carpaccio di tonno affumicato, granella di pistacchi e crema di basilico	<b>14,90 €</b>	<b>MARINA</b> insalata verde, carote, insalata di mare al vapore, salsa rosa	<b>14,50 €</b>
		<b>DIEGO</b> insalata verde, carote, pomodori, tonno	<b>14,20 €</b>
		<b>PATTY</b> valeriana, carote, cetrioli, pomodorini, tonno, olive taggiasche, yourt greco all'aneto	<b>14,20 €</b>
		<b>UNIVERSALE</b> insalata verde, carote, pomodori, gamberetti, mozzarella di bufala, salsa rosa	<b>14,90 €</b>
		<b>TROPEA</b> tonno, pomodori a fette, cipolla di Tropea, melanzane grigliate, fagioli bianchi, patate lesse e basilico	<b>14,90 €</b>



# INSALATONE *di carne*

## RODY

insalata di valeriana e carote con carpaccio di bresaola, prosciutto cotto alla brace, olive greche

14,50 €

## CAESAR SALAD

insalata verde condita con salsa caesar, tagliata di petto di pollo alla griglia con crostini di pane e scaglie di Grana Padano

15,50 €

## IL CONTADINO

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

15,50 €

## MESSICANA

rucola, carote, olive taggiasche, pomodorini, filetti di pollo alla griglia e guacamole

15,50 €

## POLLICINA

insalata verde, rucola, champignon freschi, petto di pollo

15,20 €

## Vegetali



## CARCIOFONA

insalata verde, carote, pomodorini, mozzarella di bufala DOP, carciofi, funghi trifolati e olive verdi

14,20 €

## VEGETALE

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

14,20 €

## GIOIA

misticanza di verdure, pomodorini, ceci, valeriana, cipolla, sesamo nero e prezzemolo

14,20 €



## BIS DI LATTICINI IN CAPRESE

mozzarella di bufala DOP, mozzarella burrata Pugliese con pomodoro e origano

14,00 €

## CAPRESE BURRATA DOP

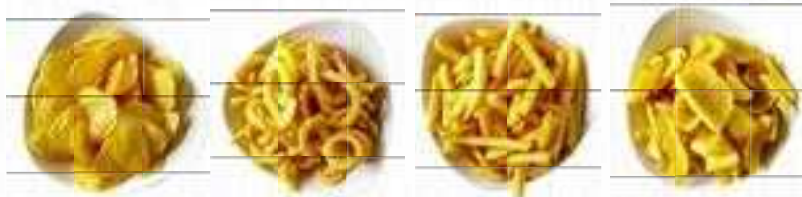
Caprese con mozzarella burrata pugliese DOP

10,90 €

## CAPRESE BUFALA DOP

Caprese con mozzarella di bufala DOP

10,90 €



## Contorni

### PATATE

patate lesse, patate al forno, patatine fritte classiche, patatine fritte torciglione, patatine rustiche

5,00 €

### VERDURA BOLLITA

zucchine, carote, patate, tegoline

5,00 €

### VERDURA ALLA GRIGLIA

indivia con radicchio grigliato

Maxi € 7,90 / Baby € 4,90

### VERDURINE SPADELLATE

verdure fresche spadellate

5,50 €

### CICORIETTA SELVATICA

spadellata (coltivazione spontanea 100% naturale)

5,90 €

### PIATTO DI PINZIMONIO

DI VERDURE

con yogurt greco all'aneto

7,20 €





# Birra alla spina



## Birra alla spina chiara WARSTEINER



PICCOLA

20 cl - € 3,20



MEDIA

40 cl - € 5,50



GRANDE

1 lt - € 10,00



## Birra alla Spina Weiss KONIG LUDWIG - WEISSBIER "HELL"



PICCOLA

30 cl - € 4,20



MEDIA

50 cl - € 6,50



GRANDE

1 lt - € 11,00



## Birra Keller chiara non filtrata KONIG LUDWIG



PICCOLA

30 cl - € 4,20



MEDIA

50 cl - € 6,50



GRANDE

1 lt - € 11,00



## Birra alla Spina Rossa KONIG LUDWIG DUNKEL



PICCOLA

20 cl - € 4,00



MEDIA

40 cl - € 5,80



GRANDE

1 lt - € 12,00



# Birre speciali



Birra in bottiglia  
**BLANCHE  
DE NAMUR**  
Bionda opalescente  
33 cl € 5,50



Birra in bottiglia  
**SAN GABRIEL  
BIONDA**  
Giallo paglierino  
50 cl € 5,50



Birra in bottiglia  
**SAN GABRIEL  
ROSSA DI VERONA**  
Rossa  
50 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  
KELLERBIER**  
Kellerbier  
50 cl € 5,50



Birra in bottiglia  
**ICHNUSA**  
Lager  
33 cl € 4,00



Birra in bottiglia  
**BECK'S, CERES,  
BIRRA ANALCOLICA,  
CORONA, BUD**  
Chiara  
33 cl € 4,00

## Acqua in bottiglia

### AZ. SURGIVA (TN)

acqua minerale

- piccola - 50 cl - € 2,20
- grande - 75 cl - € 3,30

## Bibite in lattina

**COCA COLA** (classica - zero - light)

**FANTA** (dolce - amara)

**LEMONSODA**

**ORANSODA,**

**SPRITE**

**CHINOTTO**

**TONICA**

**THE FREDDO** (limone - pesca)

- lattina - 33 cl - € 3,30
- lattina - 50 cl - € 4,90

## Vino alla spina

### AZ. AGR. FARINA

**Vino Bianco**

**Vino Rosso**

- Caraffa Piccola - 25 cl - € 3,40
- Caraffa media - 50 cl - € 5,90
- Caraffa grande - 1l - € 10,90

## Vino alla spina

### VINO BIANCO FRIZZANTE

- 1 bicchiere € 2,00
- 25 cl € 3,60
- 50 cl € 6,20
- 1 lt € 11,00



## ALLERGENI

Vi informiamo che negli ingredienti contenuti nei Ns. prodotti sono presenti i sotto elencati allergeni.

Per qualsiasi informazione sui prodotti si rimanda ai cartelli e/o registro degli ingredienti.

È difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi.

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Crostacei e prodotti derivati o Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati o Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio). Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdaluscommunis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Caryaillinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletiaexcelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati. Sedano e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Semi di sesamo e prodotti derivati. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg mg/l espressi come SO<sub>2</sub>. Lupino e prodotti a base di lupino. Molluschi e prodotti a base di mollusco.



## I CAFFÈ E I LIQUORI

Caffè Hausbrandt	1,30 €
Caffè Corretto	2,00 €
Caffè Decaffeinato	1,60 €
Caffè al Ginseng	1,70 €
Caffè d'Orzo	1,50 €
Caffè Shakerato	3,00 €
Cappuccino	2,00 €
Liquori Nazionali	4,00 €
Liquori Esteri	4,00 €



## GLI AMARI

### Distillerie Maschio Bonaventura

<b>PRIME UVE</b> Acquavite d'uva	5,50 €
<b>PRIME UVE NERE</b> Acquavite d'uva	6,00 €
<b>"903"</b> Acquavite d'uva	5,50 €
<b>BOTTEGA GRAPPA</b> Acquavite d'uva	5,50 €

### Distillerie Jacopo Poli

<b>"PO" DI MOSCATO</b> Grappa di moscato	5,00 €
<b>SARPA (SECCA)</b> Grappa di Vinacce, 40% Cabernet, 60% Merlot	5,00 €
<b>SASSICAIA</b> Grappa ottenuta da vinacce vino sassicaia	12,00 €

### Distillerie Bepi Tosolini

<b>MOST</b> Acquavite d'uva	5,00 €
<b>I LEGNI</b> Grappa affinata in barrique di frassino	5,00 €

### Distillerie Marzadro

<b>AMARONE, RECIOTO</b> Grappa di monovigno	5,50 €
<b>DICIOTTO LUNE</b> Grappa invecchiata	5,00 €

### Cognac Francesi

<b>CLASSICI</b> vari	5,00 €
<b>BAS ARMAGNAC</b> Vsop Samalens 15 Anni Samalens	10,00 €
<b>FRANCOIS PEYROT</b> invecchiato 2 anni in botti di rovere	10,00 €

### Brandy Spagnoli

<b>CLASSICI</b> Vari	6,00 €
<b>RUM ZACAPA</b> 23 year's old e cioccolato fondente	10,00 €

### Whisky

<b>INVECCHIATI 7 ANNI</b> vari	6,00 €
<b>INVECCHIATI 12 ANNI</b> vari	7,00 €
<b>INVECCHIATI 16 ANNI</b> vari	8,00 €



RistOasi



# Menu

**AUTUNNO INVERNO**  
**2024 - 2025**

Seguici sui nostri profili social!



villaeire



villaeiresona

Via Giarola, 3, 37060 Sona VR  
045 608 0877 - villaeire@gmail.com