



# *menu*



## *Aperitivi*

Analcolico della casa	3,00	Sarti Rosa Spritz	4,50
Aperol Spritz	4,50	Negroni	5,00
Campari Lemon	4,50	Hugo	5,00
Campari Spritz	4,50	Americano	5,00

## *La Cantina I Bianchi*

Appassilento bianco IGT "Farina" Veneto 75cl	12,70
Nodo d'Amore bianco IGT Trevenezie "Farina" Veneto 75cl	20,50
Custoza DOC "A. Piona" Veneto 75cl	15,00
Custoza DOC "Cavalchina" 75cl	15,60
Custoza DOC "Farina" 75cl	10,60
Soave DOC "Farina" 75cl	10,60
Soave classico "Pieropan" Veneto 75cl	21,80
Bianco IGT San Vincenzo "Anselmi" 75cl	21,80
Gewurztraminer DOC "Traval" Alto Adige 75cl	19,90
Muller Thurgau "Traval" Alto Adige 75cl	17,20
Lugana "Santa Cristina" Lombardia 75cl	23,20
Lugana "Ca' dei Frati" Lombardia 75cl	22,60
Lugana "Farina" Lombardia 75cl	19,50
Pinot Grigio DOC "Santa Margherita" Val d'Adige 75cl	15,10
Chardonnay IGT "Santa Margherita" Val d'Adige 75cl	12,50
Garganega e Chardonnay IGT "Scaia" Veneto 75cl	18,70

## *Frizzanti Spumanti e Dolci*

Verde Piona "A. Piona" Veneto 75cl	16,80
Godò bianco "Farina" Veneto 75cl	15,10
Prosecco millesimato di Valdobbiadene "Col Vetoraz" Veneto 75cl	22,60
Prosecco millesimato di Valdobbiadene "Val D'Oca" Veneto 75cl	17,70
Franciacorta Brut "Bellavista" Lombardia 75cl	37,60
Veuve Clicquot Ponsardin Francia 75cl	58,90
Moët & Chandon Francia 75cl	53,00
Ferrari spumante Brut Trentino 75cl	23,60
Ferrari spumante Perlé Trentino 75cl	40,50
Moscato d'Asti "Fontanafredda" Piemonte 75cl	14,50
Recioto della Valpolicella "Farina" 75cl	33,10

## *I Rossi*

Teroldego Rotaliano DOC "Mezzacorona" Trentino 75cl	15,00
Cabernet "Maculan" Friuli 75cl	19,60
Bardolino DOC "Farina" Veneto 75cl	11,00
Appassimento rosso Veneto IGT "Farina" Veneto 75cl	12,70
Rosso Trevenezie IGT Nodo d'Amore "Farina" Veneto 75cl	20,30
Valpolicella Classico Superiore DOC "Farina" Veneto 75cl	16,00
Valpolicella Ripasso M. Corna "Farina" Veneto 75cl	19,90
Amarone Valpolicella "Farina" Veneto 75cl	34,10
Valpolicella Classico "Allegrini" Veneto 75cl	20,90
La Grola "Allegrini" Veneto 75cl	27,80
Valpolicella Superiore "Allegrini" Veneto 75cl	22,60
Palazzo della Torre IGT "Allegrini" Veneto 75cl	24,80
Valpolicella Classico "Bosco dei Cerri" 75cl	16,00
Valpolicella Classico Superiore "Bosco dei Cerri" 75cl	18,10
Valpolicella Cl. Superiore Ripasso "Bosco dei Cerri" 75cl	19,10
Amarone Valpolicella DOCG "Bosco dei Cerri" 75cl	23,80
Valpolicella Classico "Il Re Pazzo" Veneto 75cl	17,90
Valpolicella Classico Ripasso Sup. "Il Re Pazzo" Veneto 75cl	23,70
Mappale 108 IGT Rosso "Il Re Pazzo" Veneto 75cl	20,60
Amarone DOCG Classico "Il Re Pazzo" Veneto 75cl	37,60
Rosso di Montalcino "Cecchi" Toscana 75cl	21,80
Chianti Classico "Cecchi" Toscana 75cl	16,80
Refosco "Sottomonte" Friuli 75cl	11,20
Cabernet "Sottomonte" Friuli 75cl	11,20
Lagrein DOC "St Michael-Eppan" Alto Adige 75cl	21,80
Corvina IGT "Scaia" Veneto 75cl	18,70

## *I Rosati*

Bardolino Chiaretto DOC "Cavalchina" Veneto 75cl	15,60
Godò rosato frizzante "Farina" Veneto 75cl	15,10
Rosato IGT "Scaia" Veneto 75cl	18,20

## Antipasti e Portate

	antipasto	portata
Polenta, sopressa veneta, porcini e gorgonzola	9,70	14,50
Prosciutto crudo di Parma con melone (stagionale)	10,50	15,70
Prosciutto crudo di Parma con stracciatella e gnocco fritto	10,00	15,00
Carpaccio di carne salà, crema di zucchine crumble alle olive taggiasche e pomodoro confit	11,10	16,70
Carpaccio di manzo con salsa cesar, misticanza di verdura e scaglie di Grana Padano	11,10	16,70
Bresaola della Valtellina con rucola fresca e scaglie di Grana Padano	10,90	16,30
Cuore di carciofo fritto con misticanza di verdure e maionese alla soia	9,80	15,70
Tartare di manzo con aceto balsamico, scaglie di grana e pane carasau	11,10	16,70
Caprese di pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio al limone	9,50	14,20
Tagliere di salumi	10,80	16,20
<i>Prosciutto crudo di Parma, speck del Trentino-Alto Adige, pancetta arrotolata, sopressa veneta, bresaola della Valtellina e lardo</i>		

## *Antipasti e Portate di Pesce*

	antipasto	portata
Tartare di tonno fresco con dadolata di pomodori e olive al profumo di limone, crostini di pane	12,50	18,70
Baccalà alla vicentina con polenta	11,20	16,80
Capesante gratinate cotte al forno (3pz - 5pz)	12,80	21,00
Insalata di frutti di mare con polpo, gamberetti, surimi, sepioline, olive taggiasche e pomodorini (servita tiepida)	11,60	17,40
Affumicati di mare con burrata, olio al limone e grissinone croccante (salmone e pesce spada)	12,10	18,10
Gamberetti in salsa cocktail con misistricanza di verdura	10,00	15,00
Fritto misto di mare con anelli di totano, code di gambero e ciuffi di calamaro	10,60	15,90
Frittura di anelli di totano	11,10	16,60
Marinata di cozze con salsa di pomodoro, peperoncino e crostini di pane tostato	11,00	16,50
Pepata di cozze al limone con crostini di pane	11,00	16,50

*“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”*

## *Primi piatti tradizionali*

### *Pasta fresca*

	portata	baby
Trofie con salsiccia, pomodoro fresco e piselli	10,00	8,00
Tagliolini all'Amarone <i>con verdure, nocciole tostate e ricotta affumicata</i>	11,00	8,80
Tagliolini al tartufo	13,00	10,40
Maccheroncini di Valeggio con salsiccia, zucchine e curry	10,00	8,00
Maccheroncini alla "Cubana" <i>funghi, pancetta affumicata, panna e peperoncino</i>	10,00	8,00
Maccheroncini al ragù bianco di coniglio	10,60	8,40
I nostri bigoli cacio e pepe <i>pecorino crosta nera della Lessinia e pepe</i>	10,00	8,00
I nostri bigoli all'amatriciana <i>pomodori pelati, cipolla, pancetta affumicata a freddo</i>	10,00	8,00
I nostri bigoli alla carbonara <i>tuorli d'uovo, pancetta affumicata a freddo, pepe nero Tellicherry tostato e Grana Padano</i>	10,00	8,00
Pennette di grano duro "Felicetti" all'arrabbiata con pomodoro, aglio e peperoncino	9,80	7,80
Spaghetti di grano duro "Felicetti" Aglio, Olio e Peperoncino	9,80	7,80
Lasagne al forno con ragù	10,70	8,50

### *Gli gnocchi casarecci di patate*

Gnocchi con formaggio Gorgonzola, noci e Recioto della Valpolicella	11,60	9,20
Gnocchi con pomodoro, burrata e basilico	11,60	9,20
Gnocchi con ragù di carne o pomodoro	11,50	9,10
Gnocchi con Brie e tartufo	14,70	11,70

### *La pasta ripiena*

Tortellini di Valeggio al burro versato	12,80	10,20
Tortellini di Valeggio con fonduta di mascarpone e Grana Padano	13,70	10,90
Tortelloni di zucca con burro, amaretti e rosmarino	12,50	10,00

## *I Primi di Pesce*

	portata	baby
Trofie con pesce spada, ricotta affumicata e pesto al basilico	13,80	11,00
Tagliolini con code di gambero, zucchine e pomodoro fresco	13,40	10,70
Tagliolini all'Amarone con salmone al fumo di ciliegio, Gin Hendrick's e mascarpone	13,30	10,60
Spaghetti di grano duro "Felicetti" alle vongole, serviti con o senza salsa di pomodoro	16,70	13,30
Spaghetti di grano duro "Felicetti" ai frutti di mare	14,50	11,60
Maccheroncini con gamberetti, zucchine e curry	13,30	10,60
Tortiglioni integrali alla mediterranea con bocconcini di tonno fresco	13,50	10,80
Gnocchi di patate con code di gambero e zafferano	13,70	10,90
Spaghetti di grano duro "Felicetti" in aglio, olio e peperoncino, pomodoro fresco e bottarga di tonno	13,50	10,80
Gran scoglio di mare servito con o senza salsa di pomodoro <i>spaghetti "Felicetti" con misto mare, cozze e vongole, gamberone e scampo</i>	18,00	14,40

## *I Risotti (minimo 2 persone)*

Risotto all'Amarone della Valpolicella	14,60
Risotto al tastasal	14,60
Risotto al tartufo e scaglie di grana	17,70
Risotto con moscardini e crema di cappuccio viola	14,80
Risotto alla marinara	16,50
Paella di pesce o di carne, con ½l. di sangria a persona (su ordinazione)	27,00

*i risotti sono ordinabili a pranzo, entro le ore 14.30, e a cena, entro le ore 22.30*

## *I secondi con contorno a scelta*

Braciola di maiale ai ferri ca. 330gr	14,20
Scaloppina al limone, ai funghi o al vino bianco (pollo o maiale)	14,20
Cotoletta in pan grattato (pollo o maiale)	15,10
Costolette di agnello	24,00
Galletto al forno a legna con salsa a scelta piccante o tartara	17,80
Petto di pollo alla griglia	14,20
Tagliata di suprema di pollo (ai ferri, al pepe verde o con rucola e scaglie di grana)	15,00
Filetto di manzo ai ferri ca. 230gr con sale Maldon	25,70
Filetto di manzo ca. 230gr al pepe verde	26,40
Filetto di manzo ca. 230gr con tartufo e crema di Monte Veronese	28,10
Costata di manzo alla griglia ca. 400gr con sale Maldon	25,00
Costatona di manzo alla griglia ca. 800gr con sale Maldon	37,00
Bistecca di manzo alla griglia ca. 250gr con sale Maldon	18,70
Tagliata di manzo ai ferri ca. 300gr	21,80
Tagliata di manzo ca. 300gr all'aceto balsamico	22,80
Tagliata di manzo ca. 300gr con rucola fresca e scaglie di Grana Padano	22,80
Tagliata di manzo ca. 300gr al pepe verde	22,80

## *Grigliate di carne*

Maxi grigliata di carne (consigliata per 2 persone) <i>Grigliata con braciola di maiale, costata di manzo, petto di pollo, tagliata di manzo, polenta e verdure miste ai ferri</i>	45,00
Grigliata Barbecue <i>Braciola di maiale, tagliata di manzo, würstel, pancetta affumicata, costoletta di agnello e patate al forno</i>	27,00

## *Secondi di pesce con contorno a scelta*

Filetto di orata con salsa al limone	21,20
Trancio di pesce spada ai ferri	19,20
Trancio di salmone ai ferri	21,30
Trancio di tonno ai ferri	22,10
Tagliata di tonno con misticanza, crema di zucchine, pomodorino confit e semi croccanti	22,80
Branzino intero ai ferri	20,80

## *Portate di pesce*

Gran fritto di mare <i>anelli di totano, code di gambero, ciuffi di calamaro, scampo, gamberone e verdura pastellata</i>	23,00
Scoppiata di cozze, scampi e gamberoni	26,50
Grigliata di pesce ai ferri <i>branzino, scampo, gamberone, tonno, pesce spada e salmone</i>	28,00
Grigliata di scampi e gamberoni	33,50

## *I contorni*

*Normale 4,50 - Grande 6,70*

Patate fritte

Patate rustiche

Verdure pastellate

Insalata mista di verdure fresche

Verdure di stagione cotte e bollite

Patate al forno, saltate o al prezzemolo

Verdure ai ferri, melanzane, zucchine, radicchio e peperoni

## Piatti Unici

<b>Degustazione "Gran Mare" (consigliato per 2 persone)</b>	<b>34,40</b>
<i>Gamberetti in salsa cocktail, insalatina di frutti di mare con pomodoro confit e olive taggiasche, pesce spada e salmone affumicato, capesante gratinate e bruschetta con conassé di pomodoro</i>	
<b>Panara di mare (consigliato per 2 persone)</b>	<b>35,00</b>
<i>Salmone affumicato, baccalà alla vicentina con spiedino di gambero gratinato, verdure pastellate, trancio di tonno con misticanza e pomodorino confit, burratina fresca e spicchi di pizza pala</i>	
<b>Panara di terra (consigliato per 2 persone)</b>	<b>33,90</b>
<i>Costine con bruschetta alla parmigiana, pepite di Grana Padano con marmellata piccante, crudo di Parma, stracciatella e spicchi di pizza pala</i>	
<b>Gran Tagliere</b>	<b>27,00</b>
<i>Prosciutto crudo di Parma, speck del Trentino-Alto Adige, pancetta arrotolata, soppressa veneta, bresaola della Valtellina, Grana Padano, lardo, giardiniera e bocconcini di pizza alla pala</i>	
<b>Maestrale (stagionale)</b>	<b>19,60</b>
<i>Prosciutto di Parma, melone, burrata e bruschetta con bufala e pomodoro fresco</i>	
<b>Picasso</b>	<b>20,20</b>
<i>Carpaccio di manzo con misticanza e salsa cesar, zucchine alla griglia con fonduta di Monte Veronese e bruschetta con pomodoro e mozzarella di bufala</i>	
<b>Venus (stagionale)</b>	<b>18,80</b>
<i>Timballo di riso venere e verdure, caprese con pomodorini, mozzarelline e olive greche, melone</i>	
<b>Caravaggio</b>	<b>20,50</b>
<i>Tartare di tonno con pomodoro confit e olive taggiasche, spiedini di gambero gratinati e bruschetta al salmone affumicato con riccioli di burro</i>	
<b>Leonardo</b>	<b>19,50</b>
<i>Riso basmati con verdure, tofu croccante, bruschetta con pesto al basilico e pinoli</i>	
<b>Tolstoi</b>	<b>19,30</b>
<i>Bavette con noci, zucchine e curcuma, hamburger vegano con salsa tartara e tortino con patate e carciofi</i>	

Riso basmati e tonno <i>Sformatino di riso basmati con verdure, trancio di tonno al pistacchio, triangolini di polenta e baccalà</i>	20,10
Riso basmati e manzo <i>Sformatino di riso basmati con verdure, straccetti di manzo con peperoni e cipolla, bruschetta alla parmigiana</i>	19,90
Tramonto <i>Gamberoni alla griglia, capesante gratinate, bruschetta al salmone con riccioli di burro</i>	22,40
Australe <i>Frittura di anelli di totano, insalatina di mare, bruschetta con bufala e dadolata di pomodori</i>	21,90
Ligabue <i>Prosciutto crudo di Parma con burrata, uovo sodo con tartufo e crostini di pizza alla pala</i>	21,10
Ortolano <i>Verdure cotte, verdure alla griglia e mozzarella di bufala</i>	13,70

## *Riso venere e basmati*

Riso Venere con pomodoro fresco e code di gambero	14,30
Riso Venere con olive taggiasche, verdure e bocconcini di pollo	13,30
Riso Venere con olive taggiasche e verdure	9,20
Sformatino di riso Basmati con verdure e bocconcini di pollo in salsa curry	15,80
Sformatino di riso Basmati con verdure e bocconcini di maiale in salsa curry e peperoncino	16,10
Sformatino di riso Basmati con verdure e code di gambero in salsa curry	16,70
Sformatino di riso Basmati con verdure e bocconcini di salmone in salsa curry	17,00
Sformatino di riso Basmati con verdure	9,30

## *Insalate di farro servite tiepide*

Insalata di farro con verdure miste e code di gambero	13,50
Insalata di farro con polpo e patate	13,50
Insalata di farro con verdure miste e bocconcini di pollo	13,10
Insalata di farro con verdure miste, tonno e mozzarelline	13,30
Insalata di farro con verdure miste	12,00

## *Bruschette 3,00€ al pezzo*

con pomodoro fresco, mozzarella di bufala e origano

con zucchine alla griglia e fonduta di Monte Veronese

con salmone affumicato e riccioli di burro

alla parmigiana con melanzane, pomodoro e grana

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili presso il personale in servizio.*

# Menu per i più Piccoli



**Tom:** 5,60  
Maccheroncini al pomodoro  
o al ragù



**Titti:** 7,80  
Tortellini panna e prosciutto



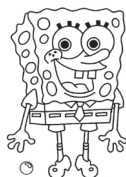
**Eolo:** 7,70  
Hamburger di manzo  
e patate fritte con  
pane e formaggio Cheddar



**Pisolo:** 7,50  
Würstel alla griglia  
e patate fritte con  
pane Hot Dog



**Cucciolo:** 8,00  
Petto di pollo alla griglia  
con patate fritte



**Spongebob:** 7,80  
Penne con panna e  
salmone



**Pollicino:** 8,30  
Crocchette di pollo  
con salsa agrodolce e  
patate fritte



**Brontolo:** 8,30  
Cotoletta di maiale con  
patate fritte



**Capitan Uncino:** 9,40  
Bastoncini di pesce spada  
impanati e patate fritte



**Zorro:** 8,00  
Spiedino di pollo  
con patate fritte



**Jerry:** 7,00  
Gnocchi al pomodoro o  
al ragù

## *Le Insalatissime Di Pesce*

<b>Gambero rosso:</b> <i>Insalata verde, pomodori, carote e code di gambero</i>	12,10
<b>Valery:</b> <i>Carote, valeriana, rucola, pomodori e insalata di mare</i>	12,10
<b>Atena:</b> <i>Insalata verde, pomodori, carote, gamberetti in salsa rosa</i>	12,10
<b>Nizzarda:</b> <i>Insalata mista, mozzarella, capperi, olive, tonno</i>	11,90
<b>Mykonos:</b> <i>Insalata verde, carote, insalata di mare, sedano, salsa rosa</i>	12,60
<b>Yuri:</b> <i>Insalata verde, pomodori, tonno, mozzarelline, gamberetti, uovo sodo</i>	12,10
<b>Sapore di mare:</b> <i>Insalata verde, gamberetti, rucola, grana a scaglie</i>	12,10
<b>Adriatica:</b> <i>Insalata verde, carciofi, gamberetti, carote, mais</i>	12,10
<b>Canarie:</b> <i>Insalata verde, code di gambero, mais, scaglie di grana, champignon</i>	12,30
<b>Maldive:</b> <i>Pomodorini, mais, gamberetti, tonno, carote, cipolla</i>	12,10
<b>Lanzarote:</b> <i>Rucola, carote, mozzarella di bufala, pomodorini, gamberetti</i>	12,10
<b>Barbados:</b> <i>Insalata verde, insalata di mare, pomodorini, valeriana, salsa rosa</i>	12,10
<b>Santorini:</b> <i>Insalata verde, carote, pomodori, insalata di mare, patate lesse</i>	12,10
<b>Elba:</b> <i>Insalata verde, pomodorini, carote, mais, pesce spada affumicato, crostini di pane</i>	12,30
<b>Del Pescatore:</b> <i>Insalata verde, pomodori, carpaccio di spada, carpaccio di salmone, crostini di pane</i>	12,90
<b>Testina:</b> <i>Insalata mista, tonno, bufala, champignon, uova sode, patate lesse</i>	12,10

## Tradizionali

<b>Marte:</b> <i>Insalata verde, crostini di pane, radicchio, Emmenthal, pomodorini e roselline di prosciutto crudo</i>	12,10
<b>Venere:</b> <i>Insalata verde, rucola, pomodori, olive, scaglie di grana, carote, mais, champignon</i>	11,50
<b>Nettuno:</b> <i>Insalata verde, pomodori, uova sode, carote, carciofi, scamorza</i>	11,90
<b>Superpollo:</b> <i>Insalata verde, carote, pomodori, Asiago e pollo alla griglia</i>	11,90
<b>Vesuvio:</b> <i>Insalata verde, pomodorini, mozzarelline, carciofi, speck e crostini di pane</i>	12,30
<b>Imperiale:</b> <i>Insalata verde, mais, mozzarella di bufala, carote, valeriana</i>	11,60
<b>Baia:</b> <i>Insalata verde, cipolla, feta greca, olive, pomodorini</i>	11,60
<b>Sole:</b> <i>Insalata verde, carote, mozzarella di bufala, uovo, prosciutto crudo e crostini di pane</i>	11,80
<b>Avatar:</b> <i>Pomodorini, valeriana, carote, carciofi alla romana, mozzarelline, olive</i>	11,50
<b>Bolzanina:</b> <i>Insalata di radicchio, formaggio Brie, uovo, speck e crostini di pane</i>	12,30
<b>Strapazzata</b> <i>Insalata verde, carote, valeriana, strapazzata di uovo, scaglie di grana</i>	11,50

## Con La Frutta

<b>Williams:</b> <i>Valeriana, fettine di pera, scamorza, pomodorini, rucola</i>	11,50
<b>Melinda:</b> <i>Insalata verde, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, fettine di mela</i>	11,90
<b>Tropical:</b> <i>Rucola, carote, pomodorini, mais, peperoni crudi, mozzarelline e ananas</i>	11,50

# Le Nostre Pizze

*classiche, senza glutine, integrali o al Kamut®  
pasta verace e pizza alla pala*

## Le Mezzelune

*Pasta di pizza piegata a metà*

<b>Maga nocciola</b> <i>nutella e mascarpone</i>	8,60
<b>Padana</b> <i>insalatina mista, mozzarella e scaglie di grana</i>	10,20
<b>Grigliata</b> <i>verdura alla griglia, scamorza e mozzarella</i>	10,90
<b>Leggera</b> <i>pomodoro fresco, mozzarella e basilico</i>	9,50
<b>Parma</b> <i>zucchine grigliate, formaggio Brie, crudo di Parma e mozzarella</i>	10,50
<b>Val d'Adige</b> <i>funghi, formaggio Emmenthal e speck del Trentino-Alto Adige</i>	10,50
<b>Terramare</b> <i>carpaccio di pesce spada, Philadelphia, rucola fresca e mozzarella</i>	11,80
<b>Tostata</b> <i>fontina, prosciutto cotto e farcitura di verdure</i>	9,50

## Idee Light al Kamut

<b>Luky</b> <i>pomodoro, bufala, cipolla, pomodorini, carciofi e scaglie di grana</i>	13,60
<b>Icaro</b> <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, asparagi e ricotta</i>	13,00
<b>Rodi</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, erba cipollina, feta greca e origano</i>	13,00
<b>Butterfly</b> <i>pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, bresaola e Philadelphia</i>	12,80
<b>Libera</b> <i>pomodoro, scamorza, spinaci e ricotta</i>	12,10
<b>Brezza</b> <i>pomodoro, mozzarella, tonno, Cirio, carciofi e gamberetti</i>	13,90
<b>Meteora</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, Philadelphia e grana</i>	13,00

## Pizze Ristoasi

<b>La Tonda</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salsiccia dolce, gorgonzola</i>	11,60
<b>La Corte</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia dolce o salamino piccante Levoni, gorgonzola, prosciutto crudo</i>	12,00
<b>La Cascina</b> <i>pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, salamino piccante Levoni, brie, prosciutto crudo</i>	12,10
<b>Villa Eire</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine saltate, prosciutto cotto, rucola</i>	11,80
<b>Antico Casale</b> <i>mozzarella, pomodorini, champignon, salamino piccante Levoni, sfilacci di cavallo, rucola</i>	12,00
<b>Guné</b> <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, formaggio grana a scaglie, prosciutto crudo, rucola</i>	11,50
<b>Le Scuderie</b> <i>pomodoro, mozzarella, patate, brie, funghi porcini, speck</i>	12,00
<b>Makeroni</b> <i>pomodoro, mozzarella, Philadelphia, salsiccia e grana</i>	10,60
<b>La Contrada</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, salamino piccante Levoni, gorgonzola, noci, grana, origano e speck</i>	12,60

## Specialità

<b>La Girò</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, brie, olive, salamino piccante Levoni, prosciutto crudo</i>	12,10
<b>Villa Canova</b> <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, speck in cottura e grana a scaglie</i>	11,10
<b>Desigual</b> <i>pomodoro, mozzarella, ½ con würstel e salamino piccante Levoni, ½ con porcini e grana in cottura</i>	11,10
<b>Farmville</b> <i>pomodoro, bufala, melanzane, zucchine alla griglia, radicchio, pomodorini, ricotta, doppia pasta</i>	12,60
<b>Tuono</b> <i>pomodoro, mozzarella, paté di olive, peperoni, salamino piccante Levoni, cipolla, olive nere, capperi</i>	11,20

<b>Thai</b>	10,70
<i>pomodoro, stracchino, ananas, prosciutto crudo</i>	
<b>Slipara</b>	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, formaggio brie, speck</i>	
<b>Ocean</b>	12,80
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, rucola, pesce spada, salmone</i>	
<b>Degage</b>	11,80
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie, salsiccia dolce, prosciutto crudo</i>	
<b>Aqua</b>	12,60
<i>pomodoro, gamberoni, gamberetti, rucola, carpaccio di pesce spada</i>	
<b>L'Opera</b>	10,80
<i>pomodoro, mozzarella, paté d'olive, formaggio Brie, prosciutto crudo</i>	
<b>Pulcinella</b>	10,90
<i>mozzarella, Cirio, Philadelphia, patate, pancetta arrotolata a fine cottura</i>	
<b>Nosy-Be</b>	13,20
<i>pomodoro, mozzarella, 1/3 gamberetti, 1/3 frutti di mare, 1/3 pesce spada affumicato, rucola</i>	
<b>Lopez</b>	12,20
<i>pomodoro, fontina, peperoni, salamino piccante Levoni, gorgonzola, grana, origano, speck</i>	
<b>Norcina</b>	10,70
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, patate, rosmarino, pancetta arrotolata</i>	
<b>Tirolese</b>	11,10
<i>pomodoro, emmenthal, würstel, funghi, speck</i>	
<b>La Greca</b>	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, formaggio greco, olive greche, salamino piccante Levoni, cipolla, origano</i>	
<b>Inferno</b>	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante Levoni, origano, peperoncino, grana</i>	
<b>Carbonara</b>	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, grana, pepe</i>	
<b>Mascarpone e crudo</b>	10,20
<i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo</i>	
<b>Mascarpone speck</b>	10,20
<i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck</i>	
<b>Ghibli</b>	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, brie, salamino piccante Levoni, origano</i>	
<b>Leo</b>	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni, stracchino, cipolla, rucola</i>	

<b>Philadelphia e crudo</b>	10,20
<i>pomodoro, mozzarella, Philadelphia, prosciutto crudo</i>	
<b>Philadelphia speck</b>	10,20
<i>pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck</i>	
<b>Topolino</b>	8,80
<i>pomodoro, mozzarella, patate fritte</i>	
<b>Equina</b>	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, stracchino, champignon, sfilacci di cavallo</i>	
<b>Trentina</b>	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, carne salà, rucola, grana</i>	
<b>Gustosa</b>	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, zucchine alla griglia, carne salà, grana</i>	
<b>Baqué</b>	12,60
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, Cirio, brie, porcini</i>	
<b>Bresaola</b>	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana</i>	
<b>Green</b>	13,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, gamberetti, brie, rucola</i>	
<b>Euro</b>	9,90
<i>pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto crudo</i>	
<b>Gorgonzola melanzane crudo</b>	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane alla griglia, prosciutto crudo</i>	
<b>Damiano</b>	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, emmenthal, carciofi, grana e salamino piccante Levoni</i>	
<b>Smile</b>	10,80
<i>pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce, scamorza</i>	
<b>Delicata</b>	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, brie, erba cipollina</i>	
<b>Rustica</b>	10,80
<i>pomodoro, mozzarella, cipolla, pepe, speck in cottura</i>	
<b>Nuvola</b>	10,80
<i>pomodoro, mozzarella, stracchino, ricotta, speck</i>	
<b>Porcellina</b>	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce, prosciutto cotto, salamino piccante Levoni, scaglie di grana</i>	
<b>Trevigiana</b>	12,20
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, porcini, scamorza e salamino piccante Levoni</i>	
<b>Vulcano</b>	11,60
<i>pomodoro, salamino piccante Levoni, aglio, formaggio grana, ricotta affumicata e origano</i>	

## Con i Funghi

<b>Saporita</b> <i>pomodoro, mozzarella, porcini, brie, speck</i>	11,50
<b>Valtellina</b> <i>pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, bresaola, scaglie di grana</i>	12,00
<b>Porcini</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prezzemolo</i>	8,60
<b>Fantasia di funghi</b> <i>pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, prezzemolo</i>	8,60
<b>Funghi</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	7,50

## Con il Tartufo

<b>Tartufo</b> <i>pomodoro, mozzarella, tartufo</i>	11,10
<b>Tartufo e speck</b> <i>pomodoro, mozzarella, tartufo, speck</i>	13,90
<b>Gorgonzola, tartufo e speck</b> <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo, speck</i>	15,50
<b>Baldo</b> <i>pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo, grana a scaglie</i>	15,50
<b>Lessinia</b> <i>mozzarella, Monte Veronese, pancetta arrotolata, tartufo</i>	15,50

## Le Pizze Bianche

<b>Corsica</b> <i>mozzarella, tonno, zucchine alla griglia, carciofi, ricotta</i>	10,20
<b>Calzone ai 5 formaggi</b> <i>mozzarella, ricotta, emmenthal, fontina, gorgonzola</i>	10,20
<b>Autunno</b> <i>mozzarella, zucchine alla griglia, salamino piccante Levoni, gorgonzola e grana</i>	11,00
<b>Energy</b> <i>mozzarella, patate, brie, erba cipollina, bresaola</i>	11,00
<b>Decathlon</b> <i>mozzarella, patate, piselli, brie, prosciutto cotto</i>	10,20

## Con La Bufala

<b>Costanzo</b>	11,40
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, origano, salamino piccante Levoni</i>	
<b>Bufala</b>	8,50
<i>pomodoro, mozzarella di bufala</i>	
<b>Cometa</b>	11,80
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, grana, erba cipollina</i>	
<b>Nikita</b>	13,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, emmenthal e salamino piccante Levoni</i>	
<b>Bhoeme</b>	13,20
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, cipolla caramellata, ricotta affumicata</i>	

## Con Le Verdure

<b>Vegetariana</b>	11,30
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine alla griglia, spinaci, pomodorini, radicchio, grana</i>	
<b>Contadina</b>	11,10
<i>pomodoro, mozzarella, asparagi, carotine, patate, funghi, grana, champignon</i>	
<b>Zucchine stracchino</b>	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, stracchino</i>	
<b>Inverno</b>	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, grana</i>	
<b>Estate</b>	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, grana, basilico</i>	
<b>Patate</b>	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, patate, prezzemolo, grana</i>	
<b>Melanzane</b>	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia</i>	
<b>Asparagi</b>	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, asparagi</i>	
<b>Primavera</b>	11,90
<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, brie, pomodorini, erba cipollina, champignon</i>	
<b>Zucchine</b>	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia</i>	

<b>Spinaci ricotta</b> <i>pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta</i>	9,10
<b>Carciofi</b> <i>pomodoro, mozzarella, carciofi</i>	7,50
<b>Cipolla</b> <i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	7,50
<b>Peperoni</b> <i>pomodoro, mozzarella, peperoni</i>	7,50
<b>Spinaci</b> <i>pomodoro, mozzarella, spinaci</i>	7,50
<b>Rucola</b> <i>pomodoro, mozzarella, rucola</i>	7,50
<b>Violetta</b> <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, pesto di basilico e ricotta affumicata</i>	9,70

## *Con Il Pesce*

<b>Salmone</b> <i>pomodoro, mozzarella, salmone, prezzemolo</i>	9,80
<b>Stella d'oriente</b> <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, gamberetti, olive, brie</i>	14,00
<b>Frutti di mare</b> <i>pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo</i>	11,60
<b>Noemi</b> <i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, mascarpone</i>	13,50
<b>Tonno cipolla</b> <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	9,10
<b>Tonno</b> <i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	7,50
<b>Romana</b> <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	7,50
<b>Napoli</b> <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	9,10

## *Le Tradizionali*

<b>Calzone</b> <i>mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsa di pomodoro in uscita</i>	9,60
<b>Quattro formaggi</b> <i>pomodoro, mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola</i>	10,20
<b>Quattro stagioni</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, acciughe, funghi</i>	10,50
<b>Capricciosa</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi</i>	10,50

<b>Prosciutto funghi</b>	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	
<b>Wüstel</b>	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, wüstel</i>	
<b>Salamino piccante</b>	8,20
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni</i>	
<b>Salsiccia dolce</b>	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce</i>	
<b>Gorgonzola</b>	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	
<b>Ricotta</b>	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, ricotta</i>	
<b>Prosciutto</b>	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
<b>Margherita</b>	5,90
<i>pomodoro, mozzarella</i>	
<b>Marinara</b>	5,10
<i>doppio pomodoro, aglio, origano</i>	
<b>Piadina</b>	3,90
<i>olio, rosmarino</i>	

aggiunte:

prosciutto crudo, speck, sfilacci di cavallo, bresaola, pancetta, carne salà, salamino piccante Levoni, patate fritte	3,00
porcini e funghi di bosco	3,00
tartufo	5,00
mozzarella di bufala, burrata	3,50
gamberetti, salmone, pesce spada, frutti di mare	4,00
altre aggiunte	1,80
Kamut® - Verace - Integrale	2,00
pizza pala	3,00
senza glutine	4,00
pizza baby sconto	1,60
taglio torta	0,50 a testa
coperto	2,50

alcuni prodotti potrebbero essere surgelati  
per mozzarella si intende fior di latte

## Le Birre in Bottiglia



### San Gabriel Bionda Di Verona

6,00

**Tipologia:** Artigianale italiana - **Gradazione:** 4,8% - **Colore:** Giallo luminoso - 50cl

Birra prodotta dal birrifico San Gabriel da un'idea dei bier sommelier di Bevande Verona, ispirata all'antica ricetta della birra di Colonia: la Kölsch birra ad alta fermentazione fresca e beverina. Si accompagna con frittiture di pesce, formaggio Monte Veronese, affettati e tutte le pizze.



### San Gabriel Rossa Di Verona

6,00

**Tipologia:** Artigianale italiana - **Gradazione:** 5,5% - **Colore:** Rosso Ambrato - 50cl

Colore rosso ambrato con schiuma persistente con delicati sentori caramellati. Il corpo è rotondo e maltato, in sintonia con il nobile radicchio di Verona con il quale viene preparata.



### Weihenstephan Hefe

6,00

**Tipologia:** WEIZEN - **Gradazione:** 5,4% - **Colore:** Ambrata - 50cl

Nulla riuscirà a ristorarVi meglio di questa birra di frumento naturalmente torbida e dall'affascinante sapore di lievito fresco. Si abbina perfettamente a pietanze leggere, dal gusto delicato.





## Beck's

4,50

**Tipologia:** PREMIUM PILSNER - **Gradazione:** 5,0% - **Colore:** Bionda - 33cl

E' sicuramente una delle birre più famose al mondo. La sua produzione cominciò nel 1973 nella Brarurei Beck. La sua ricetta rispetta ancora i severi vincoli imposti dalla legge sulla purezza del 1516. Il luppolo utilizzato per la produzione conferisce alla birra un piacevole gusto amarognolo.



## Ceres

4,50

**Tipologia:** STRONG LAGER - **Gradazione:** 7,7% - **Colore:** Biondo Ambrato - 33cl

Questa è la birra più celebre dell'azienda danese Ceres. E' una birra da tutto pasto, dall'aroma vinoso e fruttato, dal gusto e dal retrogusto particolarmente ricchi. Il nome deriva da quello della divinità mitologica Cerere (Demetra), cioè la dea della fertilità, delle messi e della terra coltivata.



## Corona Extra

4,50

**Tipologia:** LAGER - **Gradazione:** 4,6% - **Colore:** Bionda - 33cl

Corona Extra, o semplicemente Corona, è una celebre birra messicana esportata in tutto il mondo (presente in circa 150 paesi). La caratteristica schiuma sottile "obbliga" a consumare la birra direttamente dalla bottiglia: infatti in un bicchiere l'assenza della schiuma favorirebbe una eccessiva ossigenazione del prodotto, alterandone il sapore. Celebre anche l'abbinamento della fetta di limone inserita nel collo della bottiglia.



## Warsteiner Premium Fresh 0,0% alcool

4,50

**Tipologia:** Pils Analcolica - **Gradazione:** 0,0% - **Colore:** Bionda - 33cl

È "l'unica vera" birra analcolica a 0,0% alc./vol. presente attualmente sul mercato italiano. Warsteiner Premium Fresh 0,0% alc./vol vanta infatti gusto, profumo e schiuma perfetta per il tradizionale processo di produzione e l'innovativo procedimento di de-alcolizzazione. Dal colore oro chiaro, è ideale in tutte le occasioni in cui non si vuole rinunciare a una buona birra ma si preferisce non bere alcool.



## Birra Moretti Radler Limone

4,50

**Tipologia:** Radler - **Gradazione:** 2,0% - **Colore:** Chiara - 33cl

E' una bevanda frizzante, dissetante e fresca, dal profilo solare, innovativo con un sapore amabile e leggero: un mix naturalmente buono perché aggiunge al piacere della birra il gusto acidulo del succo di limone.



## Ambar Especial Gluten Free

4,50

**Tipologia:** No Glutine - **Gradazione:** 5,2% - **Colore:** Dorata - 33cl

Birra a bassa fermentazione, aroma erbaceo, fruttato, maltato.



## Paulaner Münchner Hell

6,00

**Tipologia:** Hell - **Gradazione:** 4,9% - **Colore:** Dorata - 50cl

Presenta un colore oro brillante ed è particolarmente splendente. Nel bicchiere è coronata da una schiuma opalescente. Tradizionalmente si ama gustarla all'ombra degli ippocastani nei Biergärten. È una birra decisamente beverina, delicata e finemente maltata. Una leggera nota dolce e un lieve sentore di luppolo completano il suo carattere.



## Ichnusa

6,50

**Tipologia:** Lager - **Gradazione:** 4,7% - **Colore:** Dorata - 66cl

Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati, la schiuma è bianca, fine e persistente. Al naso emergono intensi profumi di luppolo, cereali, fiori bianchi ed agrumi. Al palato è fresca, ha un buon equilibrio tra le note dolci e quelle più amare e lascia una buona persistenza retro gustativa.



## Guinness Special Export

4,50

**Tipologia:** STOUT - **Gradazione:** 8% - **Colore:** Scura - 33cl

Nasce questa nera Irlandese dal carattere Strong, schiuma leggermente più scura della classica Guinness ha però nei profumi una marcia in più. Più accentuato il profumo di malto tostato unito ad un profumo di affumicato.

# Birre Speciali



## Chouffe

5,00

**Tipologia: Strong Ale - Gradazione: 8% - Colore: Bionda dorata - 33cl**

Il nome è quello dei nanetti muti, abitanti nella foresta di Achouffe, che riacquistarono l'uso della parola bevendo l'acqua della sorgente. In seguito svelarono il segreto a Pierre Gobron che iniziò a produrre birra con quest'acqua purissima: ecco perchè La Chouffe è una birra "magica"! Con l'aggiunta di coriandolo è diventata una specialità amata in tutto il mondo.



## Blanche De Namur

5,00

**Tipologia: Birra bianca - Gradazione: 4,5% - Colore: Bionda opalescente - 33cl**

Una vera blanche ottenuta con l'aggiunta di scorze d'arancio curaçao e semi di coriandolo al malto d'orzo, frumento e avena, che le donano quel gusto inconfondibile agrumato e rinfrescante. Accompagna benissimo tutti i pesci, meglio se delicati.



## Hacker Pschorr Kellerbier

6,00

**Tipologia: Kellerbier - Gradazione: 5,5% - Colore: biondo dorato - 50cl**

Il 1417 è l'anno in cui fu fondato il birrifico Hacker Pschorr a Monaco di Baviera. Si tratta di una specialità non filtrata di colore dorato, prodotta secondo l'antica tradizione secondo la quale la birra veniva fatta lentamente maturare nelle cantine (Keller). Il profumo richiama l'aroma del pane appena sfornato ed il gusto è morbido, vellutato che soddisfa pienamente ed accompagna perfettamente i pasti.



## Hacker Pschorr Munchner Gold

6,00

**Tipologia: Helles - Gradazione: 5,5% - Colore: Biondo Dorato - 50cl**

Dal colore brillante, questa Gold è la classica "bionda" di Monaco. Profuma di cereale e possiede un gusto morbido, pulito e vellutato. Nel retrogusto si percepisce un tocco delicato di luppolo.



## Hobgoblin Ipa

6,00

**Tipologia: IPA - Gradazione: 5,3% - Colore: Ambrata - 40cl**

La Hoppgoblin IPA, rimane fedele alle sue tradizioni ancestrali. Svegliati con gli aromi dei luppoli Fuggles, Golding e Stiria e poi ampliati con l'aggiunta di alcuni potenti luppoli americani. Questa collisione di luppoli del vecchio e nuovo Mondo, fornisce una esplosione di aroma tropicale e di amarezza succosa unica.



## Warsteiner Premium Verum

4,50

**Tipologia: Pils - Gradazione: 4,8% - Colore: Bionda - 33cl**

E' il prodotto per eccellenza dell'azienda, ed uno dei più conosciuti e amati marchi di birra in Germania. Brassata secondo l'editto di purezza del 1516, deve l'apprezzamento dei suoi consumatori alla superiore qualità delle materie prime utilizzate. Caratterizzata da morbidezza di corpo, finezza di gusto, grande bevibilità e digeribilità.



## Leffe Rouge

4,50

**Tipologia: Abbazia - Gradazione: 6,5% - Colore: Rossa - 33cl**

Birra tipica dal colore ambrato con schiuma persistente. Al naso si presenta con un intenso profumo di caffè tostato e sentori di frutta candita. Al palato si rivela con un corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.



## Complot Ipa

4,50

**Tipologia: India Pale Ale - Gradazione: 6,6% - Colore: Giallo Ambrato - 33cl**

Birra con Luppoli Mediterranei. Molto complessa al naso, sentori floreali, fruttati e speziati influenzati da note resinose sapide tipiche della zona di provenienza degli stessi luppoli



## Augustiner Helles

6,00

Una birra che non ha bisogno di presentazioni; il birrifico dal 1300 sforna grandi prodotti, come questa Hell, in pieno stile monacense: dissetante e beverina, dal colore dell'oro, è sormontata da una splendida schiuma fine e compatta. Aromi delicati, floreali ed erbacei che si adagiano su un cuscino di malto biscottato. In bocca è splendida, dal sapore unico: corpo morbido ottimamente equilibrato dove si alternano armoniosamente note dolci di malto e miele a toni erbacei ed agrumati da luppolo che la rendono estremamente beverina e dissetante.

## *Vini*

Rosso e bianco "F.lli Farina" alla spina	¼ Litro	2,70
	½ Litro	4,90
	1 Litro	9,10
Bianco frizzante "Le Pezze" alla spina	¼ Litro	3,10
	½ Litro	6,20
	1 Litro	11,10

## *Bibite*

Acqua minerale frizzante o naturale "SURGIVA"	0,50 l	2,00
	0,75 l	3,00
Bibite in lattina	0,33 l	3,20
Coca-cola, fanta alla spina	0,30 l	3,20
	0,50 l	4,80

## *Birre alla Spina*

Warsteiner	0,30 l	3,80
	0,50 l	6,00
	1 l	10,20
	Caraffa 1,5 l	15,30
König Ludwig Dunkel	0,30 l	3,80
	0,50 l	6,00
	1 l	10,20
	Caraffa 1,5 l	15,30
König Ludwig Keller	0,30 l	3,80
	0,50 l	6,00
	1 l	10,20
	Caraffa 1,5 l	15,30
König Ludwig Weissbier	0,30 l	4,00
	0,50 l	6,20
	1 l	11,60
	Caraffa 1,5 l	17,30

## *La Caffetteria*

Caffè espresso	1,50
Caffè decaffeinato	1,60
Caffè corretto	1,90
Caffè decaffeinato corretto	2,00
Caffè d'orzo	1,60
Caffè d'orzo in tazza grande	2,20
Caffè al ginseng	1,60
Caffè al ginseng in tazza grande	2,20
Cappuccino	2,50
The	2,50
Camomilla	2,50

## *Liquori*

### *Grappe*

Nardini	2,80
Da Ponte	3,80
Amarone "Farina"	3,80
Monovitigni "Marzadro"	3,80
Le 18 Lune "Marzadro"	4,00
La Trentina barrique "Marzadro"	3,80
Liquori freddi e creme	2,80
Prime Uve "Maschio"	4,00
Grappa 903 "Maschio"	4,00
Camilla "Marzadro"	3,80
Liquori e amari nazionali	2,80
Liquori esteri	4,00

### *Whisky*

Ballantines	5,00
J&B	5,00
Jack Daniel's	5,00
Chivas Regal	5,00
Lagavulin "8"	6,00
Macallan "12"	6,00
Glen Grant	5,00
Johnnie Walker	5,00
Four Roses	5,00

tutti i prezzi sono espressi in euro