

menu



Aperitivi

Analcolico della casa	2,50	Hugo	5,00
Aperol Spritz	4,50	Negroni	5,00
Campari Spritz	4,50	Americano	5,00
Campari Lemon	4,50		

La Cantina I Bianchi

Appassilento bianco IGT "Farina" Veneto 75cl.	12,70
Custoza Doc "A. Piona" Veneto 75cl.	14,20
Custoza Doc "Cavalchina"	15,10
Custoza Doc "F.lli Farina"	10,60
Soave classico "Pieropan" Veneto 75cl.	19,90
Bianco IGT San Vincenzo "Anselmi"	21,80
Gewurztraminer Doc "Traval" A. Adige 75cl.	19,50
Muller Thurgau "Traval" A. Adige 75cl.	16,50
Lugana "Santa Cristina" Lombardia 75cl.	22,30
Lugana "Ca' dei Frati" Lombardia 75cl.	20,90
Pinot Grigio Doc "Santa Margherita" 75cl.	14,20
Chardonnay Igt "Santa Margherita" 75cl.	12,00

Frizzanti Spumanti e Dolci

Verde Piona "A. Piona" Veneto 75cl.	16,00
Godo' bianco "Farina" Veneto 75cl.	15,10
Bianco Trevenezie "Bosco dei Cerri"	12,20
Prosecco millesimato di Valdobbiadene "Col Vetoraz" Veneto 75cl.	21,60
Prosecco millesimato di Valdobbiadene "Val D'Oca" Veneto 75cl.	17,70
Franciacorta Brut "Bellavista" Lombardia 75cl.	36,10
Veuve Clicquot Ponsardin Francia 75cl.	58,90
Moet & Chandon Francia 75cl.	52,20
Ferrari spumante brut Trentino 75cl.	22,70
Ferrari spumante Perlé Trentino 75cl.	37,50
Moscato d'Asti "Fontanafredda" Piemonte 75cl.	13,70
Recioto della Valpolicella "Farina" 75cl.	33,10

I Rossi

Teroldego Rotaliano Doc “Mezzacorona” Trentino 75cl.	11,70
Cabernet “Maculan” Friuli 75cl.	18,10
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.	19,90
La Grola “Allegrini” Veneto 75cl.	27,30
Valpolicella Superiore “Allegrini” Veneto 75cl.	22,60
Palazzo della Torre Igt “Allegrini” Veneto 75c.	24,80
Valpolicella Classico Superiore “Bosco dei Cerri”	18,10
Valpolicella Cl. Superiore Ripasso “Bosco dei Cerri”	19,10
Amarone Valpolicella Docg “Bosco dei Cerri”	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

I Rosati

Bardolino Chiaretto Doc “Cavalchina” Veneto 75cl.	15,60
Godo’ rosato frizzante “Farina” Veneto 75cl.	15,10
Bardolino chiaretto spumante “Bosco dei Cerri”	16,80

Piatti Unici

Degustazione "Gran Mare" (Consigliato per 2 persone) <i>Gamberetti in salsa rosa, insalata di frutti di mare, carpaccio di pesce spada, salmone affumicato, capesante gratinate e bruschetta con dadolata di pomodori</i>	30,50
Degustazione "Laguna" (Consigliato per 2 Persone) <i>Tartar di tonno fresco, gamberetti in salsa rosa, insalata di frutti di mare, polentina e baccalà e code di gambero con ananas e crema di aceto balsamico</i>	28,50
Panara di mare (consigliato per 2 persone) <i>Trancio di tonno con cipolla agrodolce, carpaccio di salmone, spiedino di gamberi gratinati, baccalà con polenta, verdure pastellate, burrata e crostini di pizza alla pala</i>	31,00
Panara del contadino (consigliato per 2 persone) <i>Carpaccio di bresaola, carne salà scottata con rucola, champignon e aceto balsamico, polenta con lardo, coniglio in umido, tortino di melanzane alla parmigiana, tomino alla griglia con miele e bocconcini di pizza alla pala</i>	30,00
Gran Tagliere <i>Prosciutto crudo di Parma, speck del Trentino A.Adige, pancetta arrotolata, soppressa veneta, bresaola della Valtellina, porchetta, grana padano, lardo, giardiniera e bocconcini di pizza alla pala</i>	23,50
Maestrale (stagionale) <i>Prosciutto di Parma, melone, burrata e bruschetta con bufala e pomodoro fresco</i>	17,00
Picasso <i>Millefoglie di carpaccio, zucchine alla griglia con fonduta di formaggio e bruschetta con uovo in camicia</i>	17,60
Venus (stagionale) <i>Timballo di riso venere e verdure, caprese con pomodorini, mozzarelline e olive greche, melone</i>	17,10
Caravaggio <i>Tartar di tonno, spiedini di gambero gratinati e bruschetta al salmone con riccioli di burro</i>	17,80

Riso basmati e tonno <i>Sformatino di riso basmati con verdure, trancio di tonno al pistacchio, triangolini di polenta e baccalà</i>	18,00
Riso basmati e manzo <i>Sformatino di riso basmati con verdure, straccetti di manzo con peperoni e cipolla, bruschetta alla parmigiana</i>	17,80
Tramonto <i>Gamberoni alla griglia, capesante gratinate, bruschetta al salmone con riccioli di burro</i>	19,70
Australe <i>Frittura di anelli di totano, insalatina di mare, bruschetta con bufala e dadolata di pomodori</i>	19,20
Lombardo <i>Polenta e luganeghe, arrosticini di pecora impanati e bruschetta con radicchio e brie</i>	17,80
Ligabue <i>Crudo di parma con burrata, uovo all'occhio di bue con sfilacci di cavallo e crostini di pizza alla pala</i>	18,40

Riso Venere e Basmati

Riso Venere con pomodoro fresco e code di gambero	12,70
Riso Venere con olive taggiasche, pomodoro, piselli, carote e bocconcini di pollo	11,70
Sformatino di riso Basmati con verdure e bocconcini di pollo in salsa curry	14,20
Sformatino di riso Basmati con verdure e code di gambero in salsa curry	14,90

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

Insalate di farro servite tiepide

Insalata di farro con verdure miste e code di gambero	11,90
Insalata di farro con polpo e patate	11,90
Insalata di farro con verdure miste e bocconcini di pollo	11,50
Insalata di farro con verdure miste	10,50

VEGAN

Leonardo Riso basmati con verdure, cotoletta di melanzane, polenta abbrustolita con porcini	18,20
Tolstoi Bavette con noci, zucchine e curcuma, hamburger vegano con salsa tartara e bruschetta con tofu e dadolata di pomodori	18,00
Gandhi Bocconcini di seitan in salsa agrodolce, bruschetta con mousse di ceci e verdura pastellata	17,40

Bruschette 3,00 al pezzo

pomodoro fresco, bufala e origano

uovo in camicia

salmone con riccioli di burro

alla parmigiana con melanzane, pomodoro e grana

radicchio e brie

Antipasti e Portate

	antipasto	portata
Polenta, sopressa veneta, porcini e gorgonzola	8,70	13,00
Crudo di parma con melone (Stagionale)	9,10	13,60
Millefoglie di carpaccio di manzo con verdure sminuzzate, crema di aceto balsamico e crostini di pane	9,40	14,10
Bresaola della Valtellina con rucola fresca e scaglie di grana padano	9,10	13,60
Crudo di Parma con mozzarella di bufala d.o.p. e carciofi alla romana	9,30	13,90
Crudo di Parma, speck del Trentino A. Adige e bocconcini di mozzarella	9,10	13,60
Carpaccio di carne salà con rucola e scaglie di grana	9,20	13,80
Caprese con pomodoro ramato e bocconcini di mozzarella	7,10	10,60
Caprese con pomodoro ramato e mozzarella di bufala d.o.p.	8,20	12,30
Tagliere di salumi	9,10	13,60
<i>Crudo di Parma, speck del Trentino A. Adige, pancetta arrotolata, sopressa veneta, porchetta, bresaola della Valtellina e giardiniera</i>		

Antipasti e Portate di Pesce

	antipasto	portata
Tartar di tonno fresco con dadolata di pomodori e olive al profumo di limone, crostini di pane	9,80	14,70
Polenta e baccalà	9,20	13,80
Capessante gratinate cotte al forno (3pz - 5Pz)	12,00	20,00
Insalata di frutti di mare, con polpo, gamberetti, surimi, sepioline, olive taggiasche e pomodorini, servita tiepida	9,50	14,20
Carpaccio di salmone affumicato con riccioli di burro e pane tostato	9,50	14,20
Carpaccio di pesce spada marinato al pepe rosa e arancia	9,60	14,40
Cocktail di gamberetti in salsa rosa su letto di insalatina fresca	9,00	13,50
Fritto misto di mare con anelli di totano, code di gambero e ciuffi di calamaro	10,00	15,00
Frittura di anelli di totani	9,70	14,50
Marinata di cozze con salsa di pomodoro, peperoncino e crostini di pane tostato	10,90	15,00
Pepata di cozze al limone con crostini di pane	9,80	14,70
Marinata di Vongole con salsa di pomodoro, peperoncino e crostini di pane tostato	15,70	23,50
Pepata di vongole con crostini di pane	15,50	23,20

“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
Tagliolini all' Amarone <i>con verdure, nocchie tostate e ricotta affumicata</i>	9,20	7,30
Maccheroncini con salsiccia, biette stufate e olive	8,60	6,80
Maccheroncini alla "Cubana" <i>funghi, pancetta affumicata, panna e peperoncino</i>	8,60	6,80
Maccheroncini al ragù bianco di coniglio	9,10	7,20
I nostri bigoli cacio e pepe <i>Pecorino Crosta Nera della Lessinia, pepe Tellicherry, pepe di Sichuan</i>	8,60	6,80
I nostri bigoli all'amatriciana <i>pomodori pelati, cipolla, pancetta affumicata a freddo</i>	8,60	6,80
I nostri bigoli alla carbonara <i>Tuorli d'uovo, pancetta affumicata a freddo, pepe nero tellicherry tostato, grana padano</i>	8,60	6,80
Pennette di grano duro "Felicetti" all'arrabbiata <i>con pomodoro, aglio e peperoncino</i>	8,40	6,70
Spaghetti di grano duro "Felicetti" <i>Aglio, Olio e Peperoncino</i>	8,40	6,70
Pappardelle al ragout di faraona e arance candite	9,20	7,30

Gli gnocchi casarecci di patate

Gnocchi con formaggio Veja della Lessinia, noci e Recioto della Valpolicella	9,50	7,60
Gnocchi con pomodoro, burrata e basilico	9,30	7,40
Gnocchi con ragù di carne o pomodoro	9,20	7,30
Gnocchi con melanzane, pesto di basilico e ricotta affumicata	9,30	7,40

La pasta ripiena

Tortellini di Valeggio al burro versato	8,80	7,00
Tortellini di Valeggio con fonduta di mascarpone e grana padano	9,20	7,30
Tortelloni di zucca con soffritto di verdure e tastasal	9,70	7,70
Tortelloni di zucca con ragù di faraona	9,70	7,70
Tortelloni di zucca con burro, amaretti e rosmarino	9,70	7,70
Tortelloni ripieni di brasato di manzo all'Amarone, crema di sedano rapa e Monte Veronese	9,90	7,90
Tortelloni alle erbe con ragù di verdure e caciotta di Tremosine	9,70	7,70

I Primi di Pesce

	portata	baby
Pappardelle con zucchine saltate, pomodoro fresco e code di gambero	11,90	9,50
Spaghetti di grano duro "Felicetti" alle vongole, serviti con o senza salsa di pomodoro	14,90	11,90
Spaghetti di grano duro "Felicetti" ai frutti di mare	13,10	10,40
Tagliolini all' Amarone con salmone al fumo di ciliegio, gin Hendrick's e mascarpone	10,90	8,70
Maccheroncini con mazzancolle, salsa di crostacei al curry e zucchine	11,90	9,50
Tortiglioni integrali alla mediterranea con bocconcini di tonno fresco	11,50	9,20
Spaghettoni "il Valentino" monograno "Felicetti" in aglio, olio e peperoncino, pomodoro fresco e bottarga di tonno	11,90	9,50
Spaghettoni "il Valentino" monograno "Felicetti" in busera di granchio blu	11,90	9,50
Gran scoglio di mare servito con o senza salsa di pomodoro <i>(solo portata) spaghetti "Felicetti" con misto mare, cozze e vongole, gamberone e scampo</i>	16,20	

I Risotti (minimo 2 persone)

Risotto con faraona, funghi e Monte veronese	12,90
Risotto all'Amarone della Valpolicella	12,90
Risotto al radicchio e monte veronese	12,90
Risotto al tastasal	12,90
Risotto con burrata, mazzancolle e pistacchi	13,40
Risotto con calamari, mazzancolle e cozze alla veneziana	13,40
Pajella di pesce o di carne, con ½l. di sangria a persona (su ordinazione)	26,00

I secondi con contorno a scelta

il Suino

Braciola di maiale ai ferri ca. 330gr	12,70
Scaloppina di maiale al limone, ai funghi o al vino bianco	12,80
Cotoletta di maiale in pan grattato	13,60

il Pollame

Galletto al forno a legna con salsa a scelta piccante o tartara	15,40
Scaloppina di pollo al limone, ai funghi o al vino bianco	13,60
Petto di pollo alla griglia	13,40
Cotoletta di pollo in pan grattato	13,60
Tagliata di pollo con rucola fresca, scaglie di grana padano	13,60
Tagliata di pollo al pepe verde	13,60
Faraona al forno	15,80

il Manzo

Filetto di manzo ai ferri ca. 230gr con sale di Cervia	23,20
Filetto di manzo ca. 230gr al pepe verde	23,90
Filetto di manzo ca. 230gr con rucola fresca e scaglie di Monte veronese, con sale di Cervia	23,90
Filetto di manzo alla griglia con fonduta di formaggio e granella di pistacchio	23,90
Costata di manzo alla griglia ca. 400gr con sale di Cervia	23,00
Costatona di manzo alla griglia ca. 800gr con sale di Cervia	34,20
Bistecca di manzo alla griglia ca. 250gr con sale di Cervia	17,00
Tagliata di manzo ai ferri ca. 300gr	20,00
Tagliata di manzo ca. 300gr all'aceto balsamico	20,00
Tagliata di manzo ca. 300gr con rucola fresca e scaglie di grana padano	20,20
Tagliata di manzo ca. 300gr al pepe verde	20,20

l'Ovino e il Coniglio

Arrosticini di pecora impanati con polenta (8 pezzi)	17,50
Coniglio in umido con polenta	16,90

Maxi grigliata di carne (consigliata per 2 persone) <i>Grigliata con braciola di maiale, costata di manzo, petto di pollo, tagliata di manzo, polenta brustolà e verdure miste ai ferri.</i>	41,50
---	-------

Grigliata Barbecue <i>Braciola di maiale, tagliata di manzo, würstel, pancetta affumicata e patate al forno</i>	22,50
--	-------

I secondi di pesce con contorno a scelta

Fritto misto di mare con anelli di totano, code di gambero e ciuffi di calamaro	15,00
Frittura di anelli di totani	14,50
Gran fritto di mare <i>anelli di totano, code di gambero, ciuffi di calamaro, scampo, gamberone e verdura pastellata</i>	21,30
Scoppiata di cozze, vongole e code di gambero, servita in pentola con salsa di pomodoro e crostini di pane tostato	25,00
Trancio di pesce spada ai ferri	17,50
Trancio di salmone ai ferri	19,50
Trancio di tonno fresco alla griglia	20,30
Branzino ai ferri	19,40
Orata ai ferri	19,70
Filetto di di tonno fresco in crosta di pistacchi	20,90
Spiedino di calamari gratinati	17,20
Spiedini di pesce con spada, gamberoni e seppie	17,20
Maxi grigliata di pesce (consigliata per 2 persone) <i>Branzino, scampi, gamberoni, tonno fresco, pesce spada, polenta brustolà e verdure cotte</i>	50,30
Grigliata misto mare <i>Orata, tonno fresco, pesce spada e verdura ai ferri</i>	33,30
Grigliata di scampi e gamberoni con contorno di verdura cotta	28,50

I contorni

Normale 4,20 - Grande 6,50

Verdure ai ferri, melanzane, zucchine, radicchio e peperoni

Verdure di stagione cotte e bollite

Insalata mista di verdure fresche

Patate fritte

Verdure pastellate

Patate al forno, saltate o al prezzemolo

Menu per i più Piccoli



Tom: 5,20
Maccheroncini al pomodoro
o al ragù



Titti: 6,20
Tortellini panna e prosciutto



Eolo: 7,30
Hamburger di manzo
e patate fritte con
pane e formaggio Cheddar



Pisolo: 7,10
Würstel alla griglia
e patate fritte con
pane Hot Dog



Cucciolo: 7,60
Petto di pollo alla griglia
con patate fritte



Spongebob: 7,60
Maccheroncini con
panna e salmone



Pollicino: 7,90
Crocchette di pollo
con salsa agrodolce e
patate fritte



Brontolo: 7,80
Cotoletta di maiale
con patate fritte



Capitan Uncino: 9,00
Bocconcini di pesce spada
impanati e patate fritte



Zorro: 7,00
Spiedino di pollo
con patate fritte



Jerry: 6,10
Gnocchi al pomodoro o
al ragù

Le Insalatissime Di Pesce

Gambero rosso: <i>Insalata verde, pomodori, carote e code di gambero</i>	10,30
Valery: <i>Carote, valeriana, rucola, pomodori e insalata di mare</i>	10,30
Atena: <i>Insalata verde, pomodori, carote, gamberetti in salsa rosa</i>	10,30
Nizzarda: <i>Insalata mista, mozzarelline, capperi, olive, tonno</i>	10,10
Mykonos: <i>Insalata verde, carote, insalata di mare, sedano, salsa rosa</i>	10,30
Yuri: <i>Insalata verde, pomodori, tonno, mozzarelline, gamberetti, uovo sodo</i>	10,30
Sapore di mare: <i>Insalata verde, gamberetti, rucola, grana a scaglie</i>	10,30
Adriatica: <i>Insalata verde, carciofi, gamberetti, carote, mais</i>	10,30
Canarie: <i>Insalata verde, code di gambero, mais, scaglie di grana, champignon</i>	10,40
Maldive: <i>Pomodorini, mais, gamberetti, tonno, carote, cipolla</i>	10,30
Lanzarote: <i>Rucola, carote, mozzarella di bufala, pomodorini, gamberetti</i>	10,30
Barbados: <i>Insalata verde, insalata di mare, pomodorini, valeriana, salsa rosa</i>	10,30
Santorini: <i>Insalata verde, carote, pomodori, insalata di mare, patate lesse</i>	10,30
Elba: <i>Insalata verde, pomodorini, carote, mais, pesce spada affumicato, crostini di pane</i>	10,40
Del Pescatore: <i>Insalata verde, pomodori, carpaccio di spada, carpaccio di salmone, crostini di pane</i>	11,00
Testina: <i>Insalata mista, tonno, bufala, champignon, uova sode, patate lesse</i>	10,30

Tradizionali

Marte: <i>Insalata verde, crostini di pane, radicchio, emmenthal, pomodorini e roselline di prosciutto crudo</i>	10,30
Venere: <i>Insalata verde, rucola, pomodori, olive, scaglie di grana, carote, mais, champignon</i>	9,60
Nettuno: <i>Insalata verde, pomodori, uova sode, carote, carciofi, scamorza</i>	9,50
Superpollo: <i>Insalata verde, carote, pomodori, Asiago e sminuzzata di pollo</i>	9,60
Vesuvio: <i>Insalata verde, pomodorini, mozzarelline, carciofi, speck e crostini di pane</i>	9,90
Imperiale: <i>Insalata verde, mais, mozzarella di bufala, carote, valeriana</i>	9,80
Baia: <i>Insalata verde, cipolla, feta greca, olive, pomodorini</i>	9,80
Sole: <i>Insalata verde, carote, mozzarella di bufala, uovo, prosciutto crudo e crostini di pane</i>	10,00
Avatar: <i>Pomodorini, valeriana, carote, carciofi alla romana, mozzarelline, olive</i>	9,60
Bolzanina: <i>Insalata di radicchio, formaggio Brie, uovo, speck e crostini di pane</i>	9,90
Strapazzata <i>Insalata verde, carote, valeriana, strapazzata di uovo, scaglie di grana</i>	9,50
Cappuccetto rosso: <i>Cappuccio rosso, rucola, carciofi alla romana, carpaccio di bresaola, crostini di pane</i>	10,10

Con La Frutta

Williams: <i>Valeriana, fettine di pera, scamorza, pomodorini, rucola</i>	9,50
Melinda: <i>Insalata verde, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, fettine di mela</i>	9,80

Le Nostre Pizze

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

Le Mezzelune

Pasta di pizza piegata a metà

Maga nocciola <i>Nutella e mascarpone</i>	8,00
Padana <i>Insalatina mista, mozzarella e scaglie di grana</i>	9,10
Grigliata <i>Verdura alla griglia, scamorza e mozzarella</i>	9,20
Leggera <i>Pomodoro fresco, mozzarella e basilico</i>	8,60
Parma <i>Zucchine grigliate, formaggio Brie, crudo di Parma e mozzarella</i>	9,20
Val d'Adige <i>Funghi, formaggio Emmenthal e speck del Trentino Alto Adige</i>	9,20
Terramare <i>Carpaccio di pesce spada, Philadelphia, rucola fresca e mozzarella</i>	10,00
Tostata <i>Fontina, prosciutto cotto e farcitura di verdure</i>	8,40

Idee Light al Kamut

Luky <i>pomodoro, bufala, cipolla, pomodorini, carciofi e scaglie di grana</i>	12,40
Icaro <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, asparagi e ricotta</i>	11,60
Rodi <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, erba cipollina, feta greca e origano</i>	11,60
Butterfly <i>pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, bresaola e philadelphia</i>	11,40
Libera <i>pomodoro, scamorza, spinaci e ricotta</i>	10,90
Brezza <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cirio, carciofi e gamberetti</i>	12,50
Meteora <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, philadelphia e grana</i>	11,60

Pizze Ristoasi

La Tonda <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salsiccia dolce, gorgonzola</i>	10,10
La Corte <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia dolce o salamino piccante Levoni, gorgonzola, prosciutto crudo</i>	10,40
La Cascina <i>pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, salamino piccante Levoni, brie, prosciutto crudo</i>	10,50
Villa Eire <i>pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine saltate, prosciutto cotto, rucola</i>	10,20
Antico Casale <i>mozzarella, pomodorini, champignon, salamino piccante Levoni, sfilacci di cavallo, rucola</i>	10,40
Guné <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, formaggio grana a scaglie, prosciutto crudo, rucola</i>	10,00
Le Scuderie <i>pomodoro, mozzarella, patate, brie, funghi porcini, speck</i>	10,40
Makeroni <i>pomodoro, mozzarella, philadelphia, salsiccia e grana</i>	9,30

Specialita'

La Girò <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, brie, olive, salamino piccante Levoni, prosciutto crudo</i>	10,50
Villa Canova <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, speck in cottura e grana a scaglie</i>	9,60
Desigual <i>pomodoro, mozzarella, ½ con würstel e salamino piccante Levoni, ½ con porcini e grana in cottura</i>	9,60
Farmville <i>pomodoro, bufala, melanzane, zucchine alla griglia, radicchio, pomodorini, ricotta, doppia pasta</i>	11,00
Thai <i>pomodoro, stracchino, ananas, prosciutto crudo</i>	9,20
Tuono <i>pomodoro, mozzarella, patè di olive, peperoni, salamino piccante Levoni, cipolla, olive nere, capperi</i>	9,70

Slipara	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, formaggio brie, speck</i>	
Ocean	11,20
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, rucola, pesce spada, salmone</i>	
Degage	10,20
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie, salsiccia dolce, prosciutto crudo</i>	
Aqua	11,00
<i>pomodoro, gamberoni, gamberetti, rucola, carpaccio di pesce spada</i>	
L'Opera	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, paté d'olive, formaggio Brie, prosciutto crudo</i>	
Pulcinella	9,40
<i>mozzarella, cirio, philadelphia, patate, pancetta arrotolata a fine cottura</i>	
Nosy-Be	11,40
<i>pomodoro, mozzarella, 1/3 gamberetti, 1/3 frutti di mare, 1/3 pesce spada affumicato, rucola</i>	
Lopez	10,60
<i>pomodoro, fontina, peperoni, salamino piccante Levoni, gorgonzola, grana, origano, speck</i>	
Norcina	9,40
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, patate, rosmarino, pancetta arrotolata</i>	
Tirolese	9,60
<i>pomodoro, emmenthal, würstel, funghi, speck</i>	
La Greca	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, formaggio greco, olive greche, salamino piccante Levoni, cipolla, origano</i>	
Inferno	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante Levoni, origano, peperoncino, grana</i>	
Carbonara	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, grana, pepe</i>	
Mascarpone e crudo	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo</i>	
Mascarpone speck	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck</i>	
Ghibli	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, brie, salamino piccante Levoni, origano</i>	
Leo	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni, stracchino, cipolla, rucola</i>	

Philadelphia e crudo	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, philadelphia, prosciutto crudo</i>	
Philadelphia speck	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, philadelphia, speck</i>	
Topolino	7,80
<i>pomodoro, mozzarella, patate fritte</i>	
Equina	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, stracchino, champignon, sfilacci di cavallo</i>	
Trentina	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, carne salà, rucola, grana</i>	
Gustosa	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, zucchine alla griglia, carne salà, grana</i>	
Baqué	11,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, cirio, brie, porcini</i>	
Bresaola	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana</i>	
Green	11,40
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, gamberetti, brie, rucola</i>	
Euro	8,70
<i>pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto crudo</i>	
Gorgonzola melanzane crudo	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane alla griglia, prosciutto crudo</i>	
Damiano	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, emmenthal, carciofi, grana e salamino piccante Levoni</i>	
Smile	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce, scamorza</i>	
Delicata	8,20
<i>pomodoro, mozzarella, brie, erba cipollina</i>	
Rustica	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, cipolla, pepe, speck in cottura</i>	
Nuvola	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, stracchino, ricotta, speck</i>	
Porcellina	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce, prosciutto cotto, salamino piccante Levoni, scaglie di grana</i>	
Trevigiana	10,60
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, porcini, scamorza e salamino piccante Levoni</i>	
Vulcano	10,10
<i>pomodoro, salamino piccante Levoni, aglio, formaggio grana, ricotta affumicata e origano</i>	

Con i Funghi

Saporita <i>pomodoro, mozzarella, porcini, brie, speck</i>	10,40
Valtellina <i>pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, bresaola, scaglie di grana</i>	10,60
Porcini <i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prezzemolo</i>	7,50
Fantasia di funghi <i>pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, prezzemolo</i>	7,50
Funghi <i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	6,70

Le Pizze Bianche

Corsica <i>mozzarella, tonno, zucchine alla griglia, carciofi, ricotta</i>	9,10
Calzone ai 5 formaggi <i>mozzarella, ricotta, emmenthal, fontina, gorgonzola</i>	9,10
Autunno <i>mozzarella, zucchine alla griglia, salamino piccante Levoni, gorgonzola e grana</i>	9,70
Energy <i>mozzarella, patate, brie, erba cipollina, bresaola</i>	9,70
Decathlon <i>mozzarella, patate, piselli, brie, prosciutto cotto</i>	9,10
La Tosca <i>mozzarella, patate, stracchino, granella di pistacchio e porchetta</i>	10,70

Con La Bufala

Costanzo <i>pomodoro, mozzarella di bufala, origano, salamino piccante Levoni</i>	9,10
Bufala <i>pomodoro, mozzarella di bufala</i>	6,90
Cometa <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, grana, erba cipollina</i>	10,20
Nikita <i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, emmenthal e salamino piccante Levoni</i>	11,00
Bhoeme <i>pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, cipolla caramellata, ricotta affumicata</i>	11,20

Con Le Verdure

Vegetariana <i>pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine alla griglia, spinaci, pomodorini, radicchio, grana</i>	10,00
Contadina <i>pomodoro, mozzarella, asparagi, carotine, patate, funghi, grana, champignon</i>	9,80
Zucchine stracchino <i>pomodoro, mozzarella, zucchine, stracchino</i>	8,30
Inverno <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, grana</i>	8,30
Estate <i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, grana, basilico</i>	8,30
Patate <i>pomodoro, mozzarella, patate, prezzemolo, grana</i>	8,30
Melanzane <i>pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia</i>	6,80
Asparagi <i>pomodoro, mozzarella, asparagi</i>	6,80
Primavera <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, brie, pomodorini, erba cipollina, champignon</i>	10,20
Zucchine <i>pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia</i>	6,80
Spinaci ricotta <i>pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta</i>	7,80
Carciofi <i>pomodoro, mozzarella, carciofi</i>	6,70
Cipolla <i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	6,70
Peperoni <i>pomodoro, mozzarella, peperoni</i>	6,70
Spinaci <i>pomodoro, mozzarella, spinaci</i>	6,70
Rucola <i>pomodoro, mozzarella, rucola</i>	6,70
Violetta <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, pesto di basilico e ricotta affumicata</i>	8,50

Con Il Pesce

Salmone <i>pomodoro, mozzarella, salmone, prezzemolo</i>	8,70
Stella d'oriente <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, gamberetti, olive, brie</i>	12,40
Frutti di mare <i>pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo</i>	10,10
Noemi <i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, mascarpone</i>	11,90
Tonno cipolla <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	8,30
Tonno <i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	6,70
Romana <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	6,70
Napoli <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	8,30

Le Tradizionali

Calzone <i>mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsa di pomodoro in uscita</i>	8,40
Quattro formaggi <i>pomodoro, mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola</i>	8,90
Quattro stagioni <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, acciughe, funghi</i>	9,00
Capricciosa <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi</i>	9,00
Prosciutto funghi <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	8,30
Würstel <i>pomodoro, mozzarella, würstel</i>	6,70
Salamino piccante <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni</i>	7,20
Salsiccia dolce <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce</i>	6,70

Gorgonzola <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	6,70
Ricotta <i>pomodoro, mozzarella, ricotta</i>	6,70
Prosciutto <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	6,70
Margherita <i>pomodoro, mozzarella</i>	5,20
Marinara <i>doppio pomodoro, aglio, origano</i>	4,70
Piadina <i>olio, rosmarino</i>	3,50
aggiunte:	
prosciutto crudo, speck, sfilacci di cavallo, bresaola, pancetta, carne salà, salamino piccante Levoni, patate fritte	2,60
Mozzarella di bufala, burrata	3,00
Gamberetti, salmone, pesce spada	3,50
altre aggiunte	1,70
Pasta Kamut® - Verace - Integrale	1,80
Pizza pala	3,00
Senza glutine	2,00
pizza baby sconto	1,30
coperto	2,20

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

Le Birre in Bottiglia



San Gabriel Bionda Di Verona

5,50

TIPOLOGIA: Artigianale italiana - **GRADAZIONE:** 4,8% - **COLORE:** Giallo luminoso - 50 cl.
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

5,50

TIPOLOGIA: Artigianale italiana - **GRADAZIONE:** 5,5% - **COLORE:** Rosso Ambrato - 50 cl.
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.



B20 Sibilla

5,50

TIPOLOGIA: Artigianale Helles - **GRADAZIONE:** 4,8% - **COLORE:** Chiara - 33 cl.
Birra chiara in bassa fermentazione non pastorizzata e rifermentata in bottiglia in stile Helles. Fresca e leggera, di bassa gradazione è caratterizzata da note speziate, erbacee con sentori di cereale, piacevolmente profumata ed amara.



B20 Gabi

5,50

Vincitrice del premio 2016 Best Italia Beer - Luppolo d'argento

TIPOLOGIA: Artigianale Pilsner - **GRADAZIONE:** 5,0% - **COLORE:** Ambrata - 33 cl.
Birra ambrata doppio malto di bassa fermentazione non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Di un bel colore biondo dorato, si presenta con una schiuma bianca e persistente. Profumi freschi e semplici, caratterizzati da note leggermente floreali e fruttate, con un finale delicatamente amarognolo.



B20 Terra

5,50

Vincitrice del premio 4 Star Beer 2017 - The Beer Awards

TIPOLOGIA: Artigianale Blanche - **GRADAZIONE:** 5,3% - **COLORE:** Chiara - 33 cl.
Birra Chiara in stile Blanche di alta fermentazione non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Caratterizzata dalla tipica leggera speziatura con coriandolo, buccia d'arancia.



B20 Edgard

5,50

TIPOLOGIA: Artigianale India Pale ale - **GRADAZIONE:** 5,6% - **COLORE:** Ambrata - 33 cl.
Birra ambrata doppio malto in alta fermentazione non pastorizzata e rifermentata in bottiglia in stile Indian Pale Ale. Ricca di varietà di luppolo, con note agrumate, leggermente fruttate, floreali ed equilibrate con un buon gusto di malto, chiude con un piacevole grado di amaro.



B20 Brussa

5,50

Vincitrice del premio 2016 Best Italia Beer - Luppolo d'oro

TIPOLOGIA: Artigianale Irish Red Ale - **GRADAZIONE:** 5,8% - **COLORE:** Rossa - 33 cl.
Birra rossa scura doppio malto di alta fermentazione rifermentata in bottiglia, si presenta con un bel tono ambrato tendente al rubino ed una schiuma cremosa. Caratterizzata da un bel gusto dolce dei malti caramellati, ben bilanciati da un buon amaro.



Weihenstephan Hefe

5,00

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



Weihenstephan Kristall

5,00

Tipologia: WEIZEN KRISTALL - **Gradazione:** 5,1% - **COLORE:** Bionda - 50 cl.
Il segreto del suo gusto brioso e frizzante è il procedimento di fermentazione sviluppato appositamente per questa birra. Toglie la sete come nessun'altra. Si accompagna bene a pesce, frutti di mare e cibi leggeri.



Beck's

4,00

Tipologia: PREMIUM PILSNER - Gradazione: 5,0% - COLORE: Bionda - 33 cl.

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

4,00

Tipologia: STRONG LAGER - Gradazione: 7,7% - COLORE: Biondo Ambrato - 33 cl.

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

4,00

Tipologia: LAGER - Gradazione: 4,6% - COLORE: Bionda - 33 cl.

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

4,00

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

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

4,00

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.



Daura Damm senza glutine

4,00

Tipologia: Lager - Gradazione: 5,4% - Colore: Dorata - 33cl.

Birra morbida con note di pane, biscotto di malto e miele. Ideale con piatti vegetariani, panini e dolci.



Paulaner Münchner Hell

5,00

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

5,50

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

4,00

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

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

4,50



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

4,50



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

5,50



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

Il 1417 è l'anno in cui fu fondato il birrificio 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

5,50



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

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

5,00



Tipologia: IPA - Gradazione: 5,3% - COLORE: Ambrata - 40 cl.

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

4,00



Tipologia: Pils - Gradazione: 4,8% - COLORE: Bionda - 33 cl.

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

4,00



Tipologia: Abbazia - Gradazione: 6,5% - COLORE: Rossa - 33 cl.

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

4,00



Tipologia: India Pale Ale - Gradazione: 6,6% - COLORE: Giallo Ambrato - 33 cl.

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

5,00



una birra che non ha bisogno di presentazioni; il birrificio 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"	¼ Litro	2,50
	½ Litro	4,50
	1 Litro	8,50
Bianco frizzante "Le Pezze" alla spina	¼ Litro	2,80
	½ Litro	5,40
	1 Litro	10,20

Bibite

Acqua minerale frizzante o naturale "SURGIVA"	0,50 l	1,80
	0,75 l	2,60
Bibite in lattina	0,33 l	3,00
Coca-cola, fanta alla spina	0,30 l	3,00
	0,50 l	4,80

Birre alla Spina

Warsteiner	0,30 l.	3,60
	0,50 l.	5,40
	1 Lit.	10,20
Caraffa	1,5 Lit.	15,30
König Ludwig Dunkel	0,30 l.	3,60
	0,50 l.	5,40
	1 Lit.	10,20
Caraffa	1,5 Lit.	15,30
König Ludwig Keller	0,30 l.	3,60
	0,50 l.	5,40
	1 Lit.	10,20
Caraffa	1,5 Lit.	15,30
König Ludwig Weissbier	0,30 l.	3,90
	0,50 l.	5,90
	1 Lit.	11,60
Caraffa	1,5 Lit.	17,30

La Caffetteria

Caffè espresso	1,30
Caffè decaffeinato	1,40
Caffè corretto	1,70
Caffè decaffeinato corretto	1,80
Caffè d'orzo	1,40
Caffè d'orzo in tazza grande	2,00
Caffè al ginseng	2,00
Cappuccino	2,30
The	2,30
Camomilla	2,30

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 "16"	6,00
Laphroaig	6,00
Macallan "12"	6,00
Glen Grant	5,00
Johnnie Walker	5,00
Four Roses	5,00