



menu



Aperitivi

Analcolico della casa	3,00	Limoncino Spritz	4,50
Aperol Spritz	4,50	Negroni	5,00
Campari Lemon	4,50	Venturo Spritz	4,50
Campari Spritz	4,50	Hugo	5,00
Americano	4,50	Aperol Fanta Orange	4,50

La Cantina I Bianchi

Appassilento bianco IGT "F.lli Farina" Veneto 75cl	12,70
Nodo d'Amore bianco IGT Trevenezie "F.lli Farina" Veneto	20,50
Custoza DOC "A. Piona" Veneto 75cl	14,40
Custoza DOC "Cavalchina" 75cl	15,60
Custoza DOC "F.lli Farina" 75cl	10,60
Soave classico "Pieropan" Veneto 75cl	21,80
Bianco IGT San Vincenzo "Anselmi" 75cl	21,80
Gewurztraminer DOC "Traval" A. Adige 75cl	19,90
Muller Thurgau "Traval" A. Adige 75cl	17,20
Lugana "Santa Cristina" Lombardia 75cl	23,20
Lugana "Ca' dei Frati" Lombardia 75cl	22,60
Lugana "Zenato" Lombardia 75cl	21,00
Pinot Grigio DOC "Santa Margherita" Val d'Adige 75cl	15,10
Chardonnay IGT "Santa Margherita" Val d'Adige 75cl	12,50

Frizzanti Spumanti e Dolci

Verde Piona "A. Piona" Veneto 75cl	16,10
Godò bianco "Farina" Veneto 75cl	15,10
Prosecco millesimato di Valdobbiadene "Col Vitoraz" Veneto 75cl	21,80
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	52,20
Ferrari spumante brut Trentino 75cl	23,20
Ferrari spumante Perlé Trentino 75cl	39,00
Moscato d'Asti "Fontanafredda" Piemonte 75cl	14,50
Recioto della Valpolicella "Farina" 75cl	33,10

I Rossi

Teroldego Rotaliano DOC "Mezzacorona" Trentino 75cl	14,40
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 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	16,10
Refosco "Sottomonte" Friuli 75cl	11,20
Cabernet "Sottomonte" Friuli 75cl	11,20

I Rosati

Bardolino Chiaretto DOC "Cavalchina" Veneto 75cl	15,60
Godò rosato frizzante "Farina" Veneto 75cl	15,10
Bardolino chiaretto spumante "Bosco dei Cerri" 75cl	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>	32,80
Degustazione "Laguna" (consigliato per 2 persone) <i>Tartare 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>	30,80
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>	33,30
Panara di terra (consigliato per 2 persone) <i>Crudo di Parma, bocconcini di mozzarella e olive greche, costine con polenta, bruschetta con zucchine e brie fuso, carne salà scottata con champignon, scaglie di grana e aceto balsamico, Grana Padano con marmellata piccante, bocconcini di pizza alla pala</i>	32,30
Gran Tagliere <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>	25,80
Maestrale (stagionale) <i>Prosciutto di Parma, melone, burrata e bruschetta con bufala e pomodoro fresco</i>	18,70
Picasso <i>Millefoglie di carpaccio, zucchine alla griglia con fonduta di formaggio e bruschetta con uovo in camicia</i>	19,30
Venus (stagionale) <i>Timballo di riso venere e verdure, caprese con pomodorini, mozzarelline e olive greche, melone</i>	18,80
Caravaggio <i>Tartare di tonno, spiedini di gambero gratinati e bruschetta al salmone con riccioli di burro</i>	19,50

Riso basmati e tonno <i>Sformatino di riso basmati con verdure, trancio di tonno al pistacchio, triangolini di polenta e baccalà</i>	19,20
Riso basmati e manzo <i>Sformatino di riso basmati con verdure, straccetti di manzo con peperoni e cipolla, bruschetta alla parmigiana</i>	19,00
Tramonto <i>Gamberoni alla griglia, capesante gratinate, bruschetta al salmone con riccioli di burro</i>	21,40
Australe <i>Frittura di anelli di totano, insalatina di mare, bruschetta con bufala e dadolata di pomodori</i>	20,90
Ligabue <i>Prosciutto crudo di Parma con burrata, uovo all'occhio di bue con sfilacci di cavallo e crostini di pizza alla pala</i>	20,10
Ortolano <i>Verdure cotte, verdure alla griglia e mozzarella di bufala</i>	13,10

Riso Venere e Basmati

Riso Venere con pomodoro fresco e code di gambero	13,70
Riso Venere con olive taggiasche, verdure e bocconcini di pollo	12,70
Riso Venere con olive taggiasche e verdure	8,80
Sformatino di riso Basmati con verdure e bocconcini di pollo in salsa curry	15,10
Sformatino di riso Basmati con verdure e bocconcini di maiale in salsa curry e peperoncino	15,40
Sformatino di riso Basmati con verdure e code di gambero in salsa curry	15,90
Sformatino di riso Basmati con verdure e bocconcini di salmone in salsa curry	16,20
Sformatino di riso Basmati con verdure	8,90

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	12,90
Insalata di farro con polpo e patate	12,90
Insalata di farro con verdure miste e bocconcini di pollo	12,50
Insalata di farro con verdure miste, tonno e mozzarelline	12,70
Insalata di farro con verdure miste	11,50

Vegan

Leonardo	19,50
Riso basmati con verdure, cotoletta di melanzane, polenta abbrustolita con porcini	
Tolstoi	19,30
Bavette con noci, zucchine e curcuma, hamburger vegano con salsa tartara e bruschetta con tofu e dadolata di pomodori	

Bruschette 3,00€ al pezzo

con pomodoro fresco, bufala e origano

con uovo in camicia

con salmone con riccioli di burro

alla parmigiana con melanzane, pomodoro e grana

con mousse di burrata, acciughe e pomodoro fresco

Antipasti e Portate

	antipasto	portata
Polenta, sopressa veneta, porcini e gorgonzola	9,30	13,90
Prosciutto crudo di Parma con melone (stagionale)	10,00	15,00
Millefoglie di carpaccio di manzo con verdure sminuzzate, crema di aceto balsamico, crostini di pane e scaglie di grana	10,00	15,00
Bresaola della Valtellina con rucola fresca e scaglie di Grana Padano	9,70	14,50
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala DOP e carciofi alla romana	10,10	15,10
Prosciutto crudo di Parma, speck del Trentino-Alto Adige e bocconcini di mozzarella	10,00	15,00
Carpaccio di carne salà con fagioli, cipolla in agrodolce e crostini di pane	10,00	15,00
Caprese con pomodoro ramato e bocconcini di mozzarella	8,00	12,00
Caprese con pomodoro ramato e mozzarella di bufala DOP	9,10	13,60
Vellutata di porri con crostini	9,80	14,70
Tagliere di salumi	10,10	15,10
<i>Prosciutto crudo di Parma, speck del Trentino-Alto Adige, pancetta arrotondata, sopressa veneta, bresaola della Valtellina e giardiniera</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	10,40	15,60
Polenta e baccalà	9,80	14,70
Luccio con polenta	10,00	15,00
Capesante 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)	10,10	15,10
Carpaccio di salmone affumicato con riccioli di burro e pane tostato	10,10	15,10
Tartare di salmone fresco con mousse di burrata, patè di capperi e pane carasau	10,20	15,30
Carpaccio di pesce spada marinato al pepe rosa e arancia	10,20	15,30
Cocktail di gamberetti in salsa rosa su letto di insalatina fresca	9,60	14,40
Fritto misto di mare con anelli di totano, code di gambero e ciuffi di calamaro	10,60	15,90
Frittura di anelli di totani	10,30	15,40
Marinata di cozze con salsa di pomodoro, peperoncino e crostini di pane tostato	10,50	15,70
Pepata di cozze al limone con crostini di pane	10,40	15,60
Vellutata di zucca e capesante con crostini di pane	9,90	15,10

“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
Bavette con tofu, verdure e granella di pistacchio	9,60	7,70
Tagliolini all'Amarone	10,50	8,40
<i>con verdure, nocciole tostate e ricotta affumicata</i>		
Tagliolini al tartufo	13,00	10,40
Maccheroncini di Valeggio con salsiccia, zucchine e curry	9,60	7,70
Maccheroncini di Valeggio alla "Cubana"	9,60	7,70
<i>funghi, pancetta affumicata, panna e peperoncino</i>		
Maccheroncini di Valeggio al ragù bianco di coniglio	10,10	8,10
Maccheroncini di Valeggio con sugo d'anatra	10,20	8,20
I nostri bigoli cacio e pepe	9,60	7,70
<i>pecorino crosta nera della Lessinia, pepe Tellicherry, pepe di Sichuan</i>		
I nostri bigoli all'amatriciana	9,60	7,70
<i>pomodori pelati, cipolla, pancetta affumicata a freddo</i>		
I nostri bigoli alla carbonara	9,60	7,70
<i>tuorli d'uovo, pancetta affumicata a freddo, pepe nero Tellicherry</i>		
<i>tostato e Grana Padano</i>		
Pennette di grano duro "Felicetti" all'arrabbiata con pomodoro, aglio e peperoncino	9,40	7,50
Spaghetti di grano duro "Felicetti" Aglio, Olio e Peperoncino	9,40	7,50
Lasagne al forno	10,20	8,20

Gli gnocchi casarecci di patate

Gnocchi con formaggio Gorgonzola, noci e Recioto della Valpolicella	11,10	8,90
Gnocchi con pomodoro, burrata e basilico	11,20	9,00
Gnocchi con ragù di carne o pomodoro	11,00	8,80
Gnocchi con melanzane, pesto di basilico e ricotta affumicata	11,00	8,80
Gnocchi con Brie e tartufo	14,00	11,20

La pasta ripiena

Tortellini di Valeggio al burro versato	12,20	9,80
Tortellini di Valeggio con fonduta di mascarpone e Grana Padano	13,10	10,50
Tortelloni di zucca con fonduta di Brie e granella di amaretti	12,50	10,00
Tortelloni di zucca con burro, amaretti e rosmarino	11,90	9,50
Canederli allo speck con burro e salvia	11,20	9,00

I Primi di Pesce

	portata	baby
Tagliolini con code di gambero, zucchine e pomodoro fresco	12,80	10,20
Tagliolini all'Amarone con salmone al fumo di ciliegio, Gin Hendrick's e mascarpone	12,70	10,10
Spaghetti di grano duro "Felicetti" alle vongole, serviti con o senza salsa di pomodoro	15,90	12,70
Spaghetti di grano duro "Felicetti" ai frutti di mare	13,90	11,10
Maccheroncini con gamberetti, zucchine e curry	12,70	10,10
Tortiglioni integrali alla mediterranea con bocconcini di tonno fresco	12,90	10,30
Gnocchi di patate con code di gambero e zafferano	13,10	10,50
Spaghetti di grano duro "Felicetti" in aglio, olio e peperoncino, pomodoro fresco e bottarga di tonno	12,90	10,30
Gran scoglio di mare servito con o senza salsa di pomodoro <i>spaghetti "Felicetti" con misto mare, cozze e vongole, gamberone e scampo</i>	17,20	13,70

I Risotti (minimo 2 persone)

Risotto all'Amarone della Valpolicella	13,90
Risotto alla zucca e al tastasal	14,50
Risotto crema di porri e gamberoni	15,00
Risotto al tastasal	13,90
Risotto al tartufo e scaglie di grana	16,90
Risotto ai frutti di mare	14,20
Risotto con zucchine e gamberetti	14,20
Risotto con crema di radicchio e melograno	14,50
Paella di pesce o di carne, con ½l. di sangria a persona (su ordinazione)	26,00

I secondi con contorno a scelta

il Suino e l'Ovino

Braciola di maiale ai ferri ca. 330gr	13,50
Scaloppina di maiale al limone, ai funghi o al vino bianco	13,60
Cotoletta di maiale in pan grattato	14,40
Costolette di agnello	23,00

il Pollame

Galletto al forno a legna con salsa a scelta piccante o tartara	17,00
Scaloppina di pollo al limone, ai funghi o al vino bianco	15,20
Petto di pollo alla griglia	14,20
Cotoletta di pollo in pan grattato	14,40
Tagliata di pollo con rucola fresca, scaglie di Grana Padano	14,40
Tagliata di pollo al pepe verde	14,40

il Manzo

Filetto di manzo ai ferri ca. 230gr con sale Maldon	24,50
Filetto di manzo ca. 230gr al pepe verde	25,20
Filetto di manzo ca. 230gr con rucola fresca e scaglie di Monte veronese	25,20
Filetto di manzo ca. 230gr al tartufo	26,80
Filetto di manzo alla griglia con fonduta di formaggio e granella di pistacchio	24,60
Costata di manzo alla griglia ca. 400gr con sale Maldon	23,80
Costatona di manzo alla griglia ca. 800gr con sale Maldon	35,00
Bistecca di manzo alla griglia ca. 250gr con sale Maldon	17,80
Tagliata di manzo ai ferri ca. 300gr	20,80
Tagliata di manzo ca. 300gr all'aceto balsamico	20,80
Tagliata di manzo ca. 300gr con rucola fresca e scaglie di Grana Padano	21,00
Tagliata di manzo ca. 300gr al pepe verde	21,00
Tagliata all'Amarone della Valpolicella con fonduta di Monte V.se	23,40
Gulash di manzo con polenta	16,50
Maxi grigliata di carne (consigliata per 2 persone)	45,00
<i>Grigliata con braciola di maiale, costata di manzo, petto di pollo, tagliata di manzo, polenta brustolà e verdure miste ai ferri</i>	
Grigliata Barbecue	27,00
<i>Braciola di maiale, tagliata di manzo, würstel, pancetta affumicata, cotoletta di agnello e patate al forno</i>	

Secondi di pesce con contorno a scelta

Gran fritto di mare <i>anelli di totano, code di gambero, ciuffi di calamaro, scampo, gamberone e verdura pastellata</i>	21,90
Scoppiata di cozze, vongole, gamberoni e code di gambero <i>servita in pentola con salsa di pomodoro e crostini di pane tostato</i>	25,40
Trancio di pesce spada ai ferri	18,30
Trancio di salmone ai ferri	20,30
Trancio di tonno fresco alla griglia	21,10
Tagliata di tonno con rucola e pomodorini Cirio	21,70
Branzino ai ferri	19,80
Tris di gratinati con capesante, gamberoni e filetto di orata	24,00
Spiedini di pesce con spada, gamberoni e seppie	18,00
Maxi grigliata di pesce (consigliata per 2 persone) <i>branzino, scampi, gamberoni, tonno fresco, pesce spada, seppie alla griglia e polenta brustolà</i>	52,00
Grigliata misto mare <i>branzino, tonno fresco, pesce spada, gamberoni</i>	34,60
Grigliata di scampi e gamberoni	31,90

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

Menu per i più Piccoli



Tom: 5,40
Maccheroncini al pomodoro
o al ragù



Titti: 7,60
Tortellini panna e prosciutto



Eolo: 7,50
Hamburger di manzo
e patate fritte con
pane e formaggio Cheddar



Pisolo: 7,30
Würstel alla griglia
e patate fritte con
pane Hot Dog



Cucciolo: 7,80
Petto di pollo alla griglia
con patate fritte



Spongebob: 7,60
Penne con panna e
salmone



Pollicino: 8,10
Crocchette di pollo
con salsa agrodolce e
patate fritte



Brontolo: 8,10
Cotoletta di maiale con
patate fritte



Capitan Uncino: 9,20
Bastoncini di pesce spada
impanati e patate fritte



Zorro: 7,80
Spiedino di pollo
con patate fritte



Jerry: 6,80
Gnocchi al pomodoro o
al ragù

Le Insalatissime Di Pesce

Gambero rosso: <i>Insalata verde, pomodori, carote e code di gambero</i>	11,60
Valery: <i>Carote, valeriana, rucola, pomodori e insalata di mare</i>	11,60
Atena: <i>Insalata verde, pomodori, carote, gamberetti in salsa rosa</i>	11,60
Nizzarda: <i>Insalata mista, mozzarella, capperi, olive, tonno</i>	11,40
Mykonos: <i>Insalata verde, carote, insalata di mare, sedano, salsa rosa</i>	11,60
Yuri: <i>Insalata verde, pomodori, tonno, mozzarelline, gamberetti, uovo sodo</i>	11,60
Sapore di mare: <i>Insalata verde, gamberetti, rucola, grana a scaglie</i>	11,60
Adriatica: <i>Insalata verde, carciofi, gamberetti, carote, mais</i>	11,60
Canarie: <i>Insalata verde, code di gambero, mais, scaglie di grana, champignon</i>	11,70
Maldiva: <i>Pomodori, mais, gamberetti, tonno, carote, cipolla</i>	11,60
Lanzarote: <i>Rucola, carote, mozzarella di bufala, pomodori, gamberetti</i>	11,60
Barbados: <i>Insalata verde, insalata di mare, pomodori, valeriana, salsa rosa</i>	11,60
Santorini: <i>Insalata verde, carote, pomodori, insalata di mare, patate lesse</i>	11,60
Elba: <i>Insalata verde, pomodori, carote, mais, pesce spada affumicato, crostini di pane</i>	11,70
Del Pescatore: <i>Insalata verde, pomodori, carpaccio di spada, carpaccio di salmone, crostini di pane</i>	12,30
Testina: <i>Insalata mista, tonno, bufala, champignon, uova sode, patate lesse</i>	11,60

Tradizionali

Marte: <i>Insalata verde, crostini di pane, radicchio, Emmenthal, pomodorini e roselline di prosciutto crudo</i>	11,60
Venere: <i>Insalata verde, rucola, pomodori, olive, scaglie di grana, carote, mais, champignon</i>	10,90
Nettuno: <i>Insalata verde, pomodori, uova sode, carote, carciofi, scamorza</i>	10,80
Superpollo: <i>Insalata verde, carote, pomodori, Asiago e pollo alla griglia</i>	10,80
Vesuvio: <i>Insalata verde, pomodorini, mozzarelline, carciofi, speck e crostini di pane</i>	11,20
Imperiale: <i>Insalata verde, mais, mozzarella di bufala, carote, valeriana</i>	11,10
Baia: <i>Insalata verde, cipolla, feta greca, olive, pomodorini</i>	11,10
Sole: <i>Insalata verde, carote, mozzarella di bufala, uovo, prosciutto crudo e crostini di pane</i>	11,30
Avatar: <i>Pomodorini, valeriana, carote, carciofi alla romana, mozzarelline, olive</i>	10,90
Bolzanina: <i>Insalata di radicchio, formaggio Brie, uovo, speck e crostini di pane</i>	11,20
Strapazzata <i>Insalata verde, carote, valeriana, strapazzata di uovo, scaglie di grana</i>	10,90

Con La Frutta

Williams: <i>Valeriana, fettine di pera, scamorza, pomodorini, rucola</i>	10,90
Melinda: <i>Insalata verde, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, fettine di mela</i>	11,10
Tropical: <i>Rucola, carote, pomodorini, mais, peperoni crudi, mozzarelline e ananas</i>	11,00

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>	8,20
Padana <i>insalatina mista, mozzarella e scaglie di grana</i>	9,70
Grigliata <i>verdura alla griglia, scamorza e mozzarella</i>	10,40
Leggera <i>pomodoro fresco, mozzarella e basilico</i>	9,00
Parma <i>zucchine grigliate, formaggio Brie, crudo di Parma e mozzarella</i>	10,00
Val d'Adige <i>funghi, formaggio Emmenthal e speck del Trentino-Alto Adige</i>	10,00
Terramare <i>carpaccio di pesce spada, Philadelphia, rucola fresca e mozzarella</i>	11,20
Tostata <i>fontina, prosciutto cotto e farcitura di verdure</i>	9,00

Idee Light al Kamut

Luky <i>pomodoro, bufala, cipolla, pomodorini, carciofi e scaglie di grana</i>	13,00
Icaro <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, asparagi e ricotta</i>	12,40
Rodi <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, erba cipollina, feta greca e origano</i>	12,40
Butterfly <i>pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, bresaola e Philadelphia</i>	12,20
Libera <i>pomodoro, scamorza, spinaci e ricotta</i>	11,50
Brezza <i>pomodoro, mozzarella, tonno, Cirio, carciofi e gamberetti</i>	13,30
Meteora <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, Philadelphia e grana</i>	12,40

Pizze Ristoasi

La Tonda <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salsiccia dolce, gorgonzola</i>	11,10
La Corte <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia dolce o salamino piccante Levoni, gorgonzola, prosciutto crudo</i>	11,40
La Cascina <i>pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, salamino piccante Levoni, brie, prosciutto crudo</i>	11,50
Villa Eire <i>pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine saltate, prosciutto cotto, rucola</i>	11,20
Antico Casale <i>mozzarella, pomodorini, champignon, salamino piccante Levoni, sfilacci di cavallo, rucola</i>	11,40
Guné <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, formaggio grana a scaglie, prosciutto crudo, rucola</i>	11,00
Le Scuderie <i>pomodoro, mozzarella, patate, brie, funghi porcini, speck</i>	11,40
Makeroni <i>pomodoro, mozzarella, Philadelphia, salsiccia e grana</i>	10,10

Specialità

La Girò <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, brie, olive, salamino piccante Levoni, prosciutto crudo</i>	11,50
Villa Canova <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, speck in cottura e grana a scaglie</i>	10,60
Desigual <i>pomodoro, mozzarella, ½ con würstel e salamino piccante Levoni, ½ con porcini e grana in cottura</i>	10,60
Farmville <i>pomodoro, bufala, melanzane, zucchine alla griglia, radicchio, pomodorini, ricotta, doppia pasta</i>	12,00
Thai <i>pomodoro, stracchino, ananas, prosciutto crudo</i>	10,20
Tuono <i>pomodoro, mozzarella, paté di olive, peperoni, salamino piccante Levoni, cipolla, olive nere, capperi</i>	10,70

Slipara	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, formaggio brie, speck</i>	
Ocean	12,20
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, rucola, pesce spada, salmone</i>	
Degage	11,20
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie, salsiccia dolce, prosciutto crudo</i>	
Aqua	12,00
<i>pomodoro, gamberoni, gamberetti, rucola, carpaccio di pesce spada</i>	
L'Opera	10,20
<i>pomodoro, mozzarella, pat� d'olive, formaggio Brie, prosciutto crudo</i>	
Pulcinella	10,40
<i>mozzarella, Cirio, Philadelphia, patate, pancetta arrotondata a fine cottura</i>	
Nosy-Be	12,60
<i>pomodoro, mozzarella, � gamberetti, � frutti di mare, � pesce spada affumicato, rucola</i>	
Lopez	11,60
<i>pomodoro, fontina, peperoni, salamino piccante Levoni, gorgonzola, grana, origano, speck</i>	
Norcina	10,40
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, patate, rosmarino, pancetta arrotondata</i>	
Tirolese	10,60
<i>pomodoro, emmenthal, w�rstel, funghi, speck</i>	
La Greca	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, formaggio greco, olive greche, salamino piccante Levoni, cipolla, origano</i>	
Inferno	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, salamino piccante Levoni, origano, peperoncino, grana</i>	
Carbonara	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, grana, pepe</i>	
Mascarpone e crudo	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo</i>	
Mascarpone speck	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck</i>	
Ghibli	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, brie, salamino piccante Levoni, origano</i>	
Leo	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni, stracchino, cipolla, rucola</i>	

Philadelphia e crudo	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, Philadelphia, prosciutto crudo</i>	
Philadelphia speck	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck</i>	
Topolino	8,40
<i>pomodoro, mozzarella, patate fritte</i>	
Equina	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, stracchino, champignon, sfilacci di cavallo</i>	
Trentina	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, carne salà, rucola, grana</i>	
Gustosa	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, zucchine alla griglia, carne salà, grana</i>	
Baqué	12,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, Cirio, brie, porcini</i>	
Bresaola	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana</i>	
Green	12,40
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, gamberetti, brie, rucola</i>	
Euro	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto crudo</i>	
Gorgonzola melanzane crudo	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane alla griglia, prosciutto crudo</i>	
Damiano	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, emmenthal, carciofi, grana e salamino piccante Levoni</i>	
Smile	10,30
<i>pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce, scamorza</i>	
Delicata	8,80
<i>pomodoro, mozzarella, brie, erba cipollina</i>	
Rustica	10,30
<i>pomodoro, mozzarella, cipolla, pepe, speck in cottura</i>	
Nuvola	10,30
<i>pomodoro, mozzarella, stracchino, ricotta, speck</i>	
Porcellina	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce, prosciutto cotto, salamino piccante Levoni, scaglie di grana</i>	
Trevigiana	11,60
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, porcini, scamorza e salamino piccante Levoni</i>	
Vulcano	11,10
<i>pomodoro, salamino piccante Levoni, aglio, formaggio grana, ricotta affumicata e origano</i>	

Con i Funghi

Saporita <i>pomodoro, mozzarella, porcini, brie, speck</i>	11,00
Valtellina <i>pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, bresaola, scaglie di grana</i>	11,40
Porcini <i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prezzemolo</i>	7,90
Fantasia di funghi <i>pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, prezzemolo</i>	7,90
Funghi <i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	7,10

Con il Tartufo

Tartufo <i>pomodoro, mozzarella, tartufo</i>	10,60
Tartufo e speck <i>pomodoro, mozzarella, tartufo, speck</i>	13,20
Gorgonzola, tartufo e speck <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo, speck</i>	14,80
Baldo <i>pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo, grana a scaglie</i>	14,80
Lessinia <i>mozzarella, Monte Veronese, pancetta arrotolata, tartufo</i>	14,80

Le Pizze Bianche

Corsica <i>mozzarella, tonno, zucchine alla griglia, carciofi, ricotta</i>	9,70
Calzone ai 5 formaggi <i>mozzarella, ricotta, emmenthal, fontina, gorgonzola</i>	9,70
Autunno <i>mozzarella, zucchine alla griglia, salamino piccante Levoni, gorgonzola e grana</i>	10,50
Energy <i>mozzarella, patate, brie, erba cipollina, bresaola</i>	10,50
Decathlon <i>mozzarella, patate, piselli, brie, prosciutto cotto</i>	9,70

Con La Bufala

Costanzo	9,70
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, origano, salamino piccante Levoni</i>	
Bufala	7,30
<i>pomodoro, mozzarella di bufala</i>	
Cometa	11,20
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, grana, erba cipollina</i>	
Nikita	12,20
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, emmenthal e salamino piccante Levoni</i>	
Bhoeme	12,40
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, cipolla caramellata, ricotta affumicata</i>	

Con Le Verdure

Vegetariana	10,80
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine alla griglia, spinaci, pomodorini, radicchio, grana</i>	
Contadina	10,60
<i>pomodoro, mozzarella, asparagi, carotine, patate, funghi, grana, champignon</i>	
Zucchine stracchino	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, stracchino</i>	
Inverno	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, grana</i>	
Estate	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, grana, basilico</i>	
Patate	8,90
<i>pomodoro, mozzarella, patate, prezzemolo, grana</i>	
Melanzane	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia</i>	
Asparagi	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, asparagi</i>	
Primavera	11,40
<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, brie, pomodorini, erba cipollina, champignon</i>	
Zucchine	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia</i>	

Spinaci ricotta	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta</i>	
Carciofi	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, carciofi</i>	
Cipolla	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	
Peperoni	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, peperoni</i>	
Spinaci	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, spinaci</i>	
Rucola	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, rucola</i>	
Violetta	9,30
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, pesto di basilico e ricotta affumicata</i>	

Con Il Pesce

Salmone	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, salmone, prezzemolo</i>	
Stella d'oriente	13,40
<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, gamberetti, olive, brie</i>	
Frutti di mare	11,10
<i>pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo</i>	
Noemi	12,90
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, mascarpone</i>	
Tonno cipolla	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	
Tonno	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	
Romana	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	
Napoli	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	

Le Tradizionali

Calzone	9,20
<i>mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsa di pomodoro in uscita</i>	
Quattro formaggi	9,70
<i>pomodoro, mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola</i>	
Quattro stagioni	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, acciughe, funghi</i>	
Capricciosa	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi</i>	

Prosciutto funghi	9,10
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	
Wüstel	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, wüstel</i>	
Salamino piccante	7,80
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni</i>	
Salsiccia dolce	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce</i>	
Gorgonzola	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	
Ricotta	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, ricotta</i>	
Prosciutto	7,10
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
Margherita	5,60
<i>pomodoro, mozzarella</i>	
Marinara	4,90
<i>doppio pomodoro, aglio, origano</i>	
Piadina	3,70
<i>olio, rosmarino</i>	

aggiunte:

prosciutto crudo, speck, sfilacci di cavallo, bresaola,	
pancetta, carne salà, salamino piccante Levoni, patate fritte	2,80
Porcini e funghi di bosco	2,80
Tartufo	5,00
Mozzarella di bufala, burrata	3,00
Gamberetti, salmone, pesce spada	3,60
altre aggiunte	1,80
Pasta Kamut® - Verace - Integrale	1,80
Pizza pala	3,00
Senza glutine	3,00
pizza baby sconto	1,30
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 - 50 cl.

Birra prodotta dal birrificio 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 - 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.

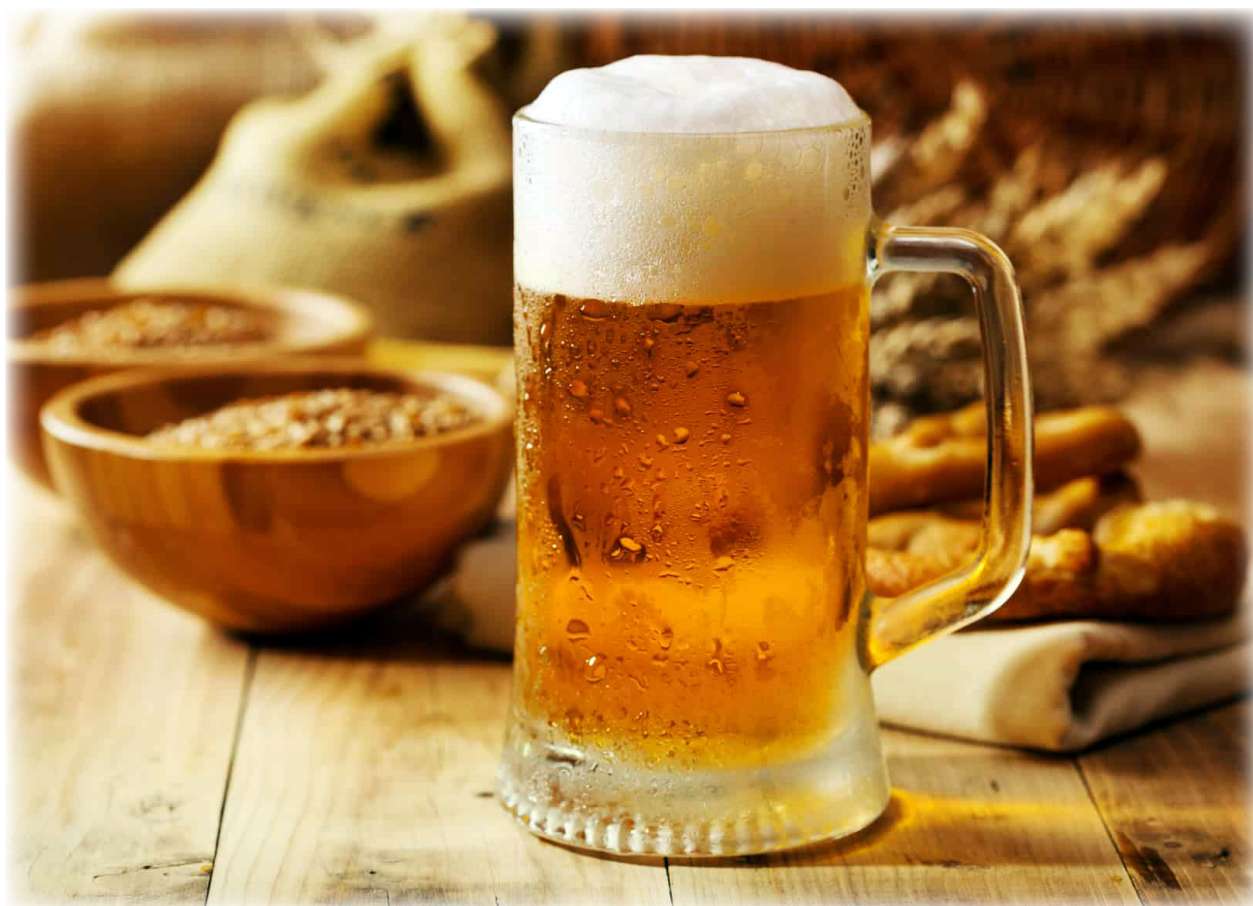


Weihenstephan Hefe

6,00

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.





Beck's

4,50

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

4,50

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

4,50

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

4,50

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

4,50

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 - 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

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 - 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

6,00

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

6,00

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

La Hopgoblin 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 - 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

4,50

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

4,50

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

6,00

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" 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