

# MENU

## PRIMAVERA ESTATE 2022



I nostri migliori Ingredienti?

Esperienza e passione.




## I crudi

Ostrica special de claire

Carpaccio di gambero del Mediterraneo, straciatella, pomodoro caramellato

Bis di tartar: tonno e salmone, avocado, chips di polenta

Gran crudo: ostriche, carpaccio di gambero del Mediterraneo, tartar di tonno e salmone, avocado, pinzimonio di crudità di verdura con le loro salse

-  Pinot Grigio delle Venezie (Monteci)
-  Valdobbiadene D.O.C.G. - Veneto
-  Champagne Perrier Jouet

**P** cad. € 3,00

**BGA** € 16,00

**D** € 13,00

**PGDC** € 28,00

## Antipasti

Insalata tiepida di polpo

(con patate, olive, code di gamberi e pomodorini sott'olio)

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, burrata pugliese  
crudaia di pomodoro al basilico e olio evo Salvagno



Tartar di manzo con crudità vegetale estiva,  
daikon e salsa Cipriani

Luccio in salsa alla Gardesana con polenta fritta

Cucina Veneta

Flan di ortica su crema di formaggi veneti


Cucina Vegetariana

-  "Lighea" (Donnafugata) Sicilia
-  Valdobbiadene D.O.C.G. - Veneto


**BIAP** € 14,90

-  Valpolicella Classico Doc (Monteci)


**AG** € 9,90

-  Valpolicella Ripasso "Campofiorin"  
(Az. Agr. Masi)

**PGDC** € 14,00

-  Lugana D.o.c. (Santa Cristina)

**DA** € 9,90

-  Soave (La Cappuccina)

-  Valdobbiadene D.O.C.G. - Veneto

**DA** € 9,90

-  Pinot Grigio delle Venezie (Monteci)

## Primi

Risotto al pesto di rucola, gamberi del Mediterraneo  
flambè e la loro bisque (min. 2 persone)

Tortelloni alla parmigiana

Paccheri di Gragnano all'Antica Carbonara  
(guanciale affumicato, uova, pecorino, pepe nero)

Bigoi cò l'arna (bigoli con l'anatra)

Cucina Veneta


Spaghetti al nero selezione Felicetti alle vongole

Spaghetti del mare


Mezzo pacchero di Gragnano all'astice (pulito)  
con la sua bisque, datterini rossi e basilico

Cous Cous alla palermitana


(cozze, gamberi, triglie, mandorle e limone)


-  Franciacorta Brut metodo tradizionale  
(Cà del Bosco)


**B** € 12,90

-  Valpolicella Classico D.O.C. (Monteci)

**AG** € 12,90

-  Soave (La Cappuccina)

-  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Az. Agr. Masi) **ACG** € 12,90

-  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Az. Agr. Masi) **AC** € 10,00

-  "Lighea" (Donnafugata) Sicilia

**AP** € 15,00

-  "Lighea" (Donnafugata) Sicilia

**PAB** € 15,00

-  Champagne Perrier Jouet

**AB** € 18,00

-  Pinot Grigio delle Venezie (Monteci)

-  Valdobbiadene D.O.C.G. - Veneto

-  Lighea" (Donnafugata) Sicilia

**PAB** € 15,00

-  Valdobbiadene D.O.C.G. - Veneto

## Secondi

Filetto di manzo

- in salsa al pepe verde

- in salsa all'Amarone della Valpolicella **Cucina Veneta**

Tagliata di manzo scottona

- con rucola e Grana Padano

- all'aceto balsamico

Costata di manzo scottona 450 gr  
con contorno grigliato

Supreme di pollo, caponata di verdure,  
Monte Veronese mezzano

-  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Az. Agr. Masi)
-  Amarone della Valpolicella Classico (Az. Agr. Masi)

€ 22,00

-  Valpolicella Classico Doc (Monteci)
-  Cabernet Sauvignon (La Cappuccina)

**A**

€ 15,90

-  Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Az. Agr. Masi)
-  Amarone della Valpolicella "Costasera" (Az. Agr. Masi)

€ 28,00

-  Valpolicella Classico Doc (Monteci)
-  Soave (La Cappuccina)

**AIG** € 12,90

**Costoletta di vitello alla milanese (350 gr ca)  
con patatine**

**Fegato di vitello alla veneziana con purè di patate**  
Cucina Veneta

**Filetti di branzino alla mediterranea**

**Filetto di tonno scottato in salsa Ponzu,  
verdure flambate alla birra**

**Gamberi in wok con spaghetti di verdure alla soia,  
riso basmati**

**Granfritto di mare**  
(con code di gamberi, anelli di calamari, branzino e alici)

## Piatto unico

**Tagliere del poveretto (cons. x 2 persone)**  
(prosciutto cotto della Lessinia, pancetta steccata stagionata alle erbe, coppa ai profumi della Lessinia, salame affinato all'Amarone della Valpolicella, giardiniera fatta da noi e polenta fritta)

Cucina Veneta

## Pokè

**Pokè al salmone fresco**  
(riso basmati, salmone, avocado, piselli, cipollotto, carote, zucchine, germogli di soia, burrata)

**Pokè al tonno fresco**  
(riso basmati, tonno, ananas, carote, zucchine, cetriolo, rapanelli, edamame, philadelphia)

**Pokè al pollo scottato**  
(riso basmati, pollo, pomodorini, mais, zucchine, carote, cavolo viola, edamame, stracchino)

## Salades

**Callas**  
(patate, pomodori, polpo, origano, capperi di Scauri, feta, olive taggiasche)

**Bella Otero**  
(insalata verde, indivia, germogli di soia, champignons, code di gamberi, mela)

**Fucina**  
(pollo grigliato, insalata verde, finocchio, ananas, asiago)

**Eleonora Duse**  
(insalata verde, carote, bufala, pomodoro, gamberetti, salsa rosa)

**Nizzarda**  
(tonno, patate, cipolla, insalata verde, pomodori, acciughe, uova, olive)

**Gaultier**  
(ins. verde, finocchio, rucola, scaglie di Grana Padano, crudo di Parma 18 mesi, brie)

**Mogador**  
(insalata verde, carote, mozzarelline, champignon, scaglie di Grana Padano, gamberetti)

## Menu bambini

Pasta in bianco, al pomodoro o al pesto

Cotoletta + patatine

Polpette di carne al sugo di pomodoro + patatine



## Contorni



Insalata mista


Verdure alla griglia

Patatine fritte

Patatine saltate



 Valpolicella Classico Doc (Monteci) **AC** € 19,90  
 Franciacorta Brut metodo tradizionale (Cà del Bosco)



 Valpolicella Classico D.O.C. (Monteci) **A** € 12,50  
 Soave (La Cappuccina)

 Pinot Grigio delle Venezie (Monteci) **D** € 15,90

 Bianco Argentino "Passo Bianco" (Az. Agr. Masi) **DA** € 16,90  
 Valdobbiadene D.O.C.G. - Veneto

 Gewürtztraminer Doc - Alto Adige **AC** € 19,90  
 Franciacorta Brut metodo tradizionale (Cà del Bosco)

 Valdobbiadene D.O.C.G. - Veneto **ABDP** € 15,90  
 Bianco Argentino "Passo Bianco" (Az. Agr. Masi)

 Gewürtztraminer Doc - Alto Adige **A** € 16,00  
 Valpolicella Classico D.O.C. (Monteci)

 Gewürtztraminer Doc - Alto Adige

**MDG** € 14,90

**DG** € 14,90

**G** € 14,90

**PG** € 12,50

**B** € 12,50

**G** € 12,50

**CBG** € 12,50

**DC** € 12,50

**G** € 12,50

**GB** € 12,50

**A** € 4,90

**AC** € 7,00

**AC** € 7,00

€ 4,50

€ 4,50

€ 4,50

€ 4,50



## Pizze Selezionate

<b>Vega</b> (moz. rucola, polpo condito).....	€ 12,90
<b>alnilàm</b> (moz., pom. a fette, gamberetti, salsa rosa).....	€ 12,90
<b>zahra</b> (moz., carpaccio di tonno fresco, rucola, cipolla rossa di Tropea caramellata all'aceto balsamico)	€ 14,00
<b>dorata</b> (moz., crudo di Parma 18 mesi, burrata).....	€ 12,90
<b>Kasbah</b> (moz., kebab "tacchino e vitello", cipolla, peperoni, zucchine, salsa piccante).....	€ 12,90
<b>british</b> (moz., bresaola, rucola, scaglie di grana, champignon crudi, con olio extravergine di oliva).....	€ 12,90
<b>rendena</b> (moz., prosciutto, formaggio tenero, scaglie di tartufo).....	€ 12,90
<b>vishuddha - creatività</b> (crema di spinaci, champignon, pomodorini, briciole di tofu, scaglie di tartufo e olio extravergine di oliva).....	€ 12,90



## Pizze

consigliamo AUER birra bionda a caduta non pastorizzata in boccale Bavarese



<b>radicchio</b> (pom., moz., radicchio).....	€ 6,70
<b>spinaci</b> (pom., moz., spinaci).....	€ 6,70
<b>zucchine</b> (pom., moz., zucchine).....	€ 6,70
<b>peperoni</b> (pom., moz., peperoni).....	€ 6,70
<b>porcini</b> (pom., moz., porcini).....	€ 8,50
<b>4 formaggi</b> (pom., moz., fontina, gorgonzola, ricotta).....	€ 9,00
<b>4 stagioni</b> (pom., moz., carciofi, acciughe, prosciutto, funghi).....	€ 9,00
<b>rucola</b> (pom., moz., rucola).....	€ 6,50
<b>salamino piccante</b> (pom., moz., salamino piccante) .....	€ 7,00
<b>salsiccia dolce</b> (pom., moz., salsiccia dolce) .....	€ 7,00
<b>baya</b> (pom., bufala, rucola, olio al basilico) .....	€ 9,50
<b>rondine</b> (pom., bufala, ricotta affumicata, crudo di Parma 18 mesi).....	€ 10,00
<b>civetta</b> (pom., bufala, funghi freschi, speck) .....	€ 10,00
<b>scala</b> (pom., bufala, ricotta aff., funghi freschi, speck).....	€ 10,50
<b>tabià</b> (pom., moz., salsiccia, misto bosco, gorgonzola, crudo di Parma 18 mesi).....	€ 10,50
<b>brà</b> (pom., moz., prosciutto, funghi, gorgonzola, salame piccante, crudo di Parma 18 mesi).....	€ 9,90
<b>torricelle</b> (pom., moz., stracchino, zucchine, crudo di Parma 18 mesi).....	€ 10,00
<b>concorde</b> (pom., mozz., misto bosco, philadelphia, speck).....	€ 11,00
<b>battisti</b> (pom., moz., radicchio, gorgonzola, grana).....	€ 9,50
<b>yuppy</b> (pom., moz., porcini, melanzane, salame piccante, grana).....	€ 10,50
<b>san marco</b> (pom., moz., gamberetti, zucchine).....	€ 9,50
<b>marinara</b> (pom., olio agliato, origano).....	€ 4,50
<b>margherita</b> (pom., moz.).....	€ 4,50
<b>fernandez</b> (pom., fontina, gorgonzola, peperoni, salame picc., origano, grana, speck).....	€ 10,00
<b>dea</b> (pom., moz., patate, rosmarino, philadelphia, speck).....	€ 9,90
<b>sioux</b> (pom., moz., patate, rosmarino, brie, speck).....	€ 9,90
<b>venere</b> (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, pomodorini).....	€ 10,00
<b>romana</b> (pom., moz., acciughe, origano).....	€ 8,00
<b>napoli</b> (pom., bufala, acciughe, capperi, origano).....	€ 8,00
<b>funghi</b> (pom., moz., funghi).....	€ 6,50
<b>prosciutto</b> (pom., moz., prosciutto).....	€ 6,50
<b>prosciutto e funghi</b> (pom., moz., prosciutto, funghi).....	€ 8,50
<b>capricciosa</b> (pom., moz., prosciutto, funghi, carciofi, capperi, origano).....	€ 8,50
<b>sàula</b> (moz., brie, porcini, speck).....	€ 12,50
<b>carciofi</b> (pom., moz., carciofi).....	€ 6,50
<b>wurstel</b> (pom., moz., wurstel).....	€ 6,50

<b>cipolla</b> (pom., moz., cipolla).....	€ 6,70
<b>gamberetti</b> (pom., moz., gamberetti).....	€ 9,00
<b>gorgonzola</b> (pom., moz., gorgonzola).....	€ 6,70
<b>gorgonzola e noci</b> (pom., moz., gorgonzola, noci).....	€ 9,00
<b>mascarpone e crudo</b> (pom., moz., mascarpone, crudo di Parma 18 mesi).....	€ 10,80
<b>calzone</b> (pom., moz., prosciutto, funghi e ricotta).....	€ 9,00
<b>calzone ai 4 formaggi</b> (pom., moz., fontina, ricotta, gorgonzola).....	€ 9,00
<b>calzone vegetariano</b> (pom., moz., champignon, zucchine e radicchio).....	€ 10,00
<b>calzone napoletano</b> (in fantasia del pizzaiolo).....	€ 11,00
<b>vegetariana</b> (pom., moz., zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana).....	€ 9,50
<b>melanzane</b> (pom., moz., melanzane).....	€ 6,70
<b>provenzale</b> (pom., moz., brie, pancetta, erba cipollina fresca).....	€ 9,50
<b>loira</b> (pom., moz., scamorza, pancetta, rosmarino).....	€ 9,50
<b>tonno</b> (pom., moz., tonno).....	€ 7,00
<b>noci, rucola e mascarpone</b> (pom., moz., noci, rucola, mascarpone).....	€ 10,00
<b>ischia</b> (pom., bufala, tonno, capperi e peperoncino fresco tritato).....	€ 9,50
<b>primavera</b> (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, rucola).....	€ 10,00
<b>philadelphia speck</b> (pom., moz., philadelphia, speck).....	€ 9,50
<b>praga</b> (pom., moz., prosciutto di praga, funghi freschi, stracchino).....	€ 10,00
<b>pugliese</b> (pom., scamorza, olive taggiasche, salame piccante).....	€ 8,50
<b>misto bosco</b> (pom., moz., cinque tipi di funghi).....	€ 8,00
<b>estate</b> (pom., bufala, pomodorini, grana e basilico).....	€ 9,00
<b>friariello</b> (moz., salsiccia dolce, "friariello" erbetta Campana).....	€ 9,00

#### aggiunte:

crudo di Parma 18 mesi, speck, bresaola, kebab	€ 3,00
altro	€ 1,70
tartufo, tartar di salmone, tonno fresco	€ 4,00
Patatina fritta	€ 3,50
pasta gluten free	€ 2,00
per "moz." s'intende FIOR DI LATTE* - alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati*	

## Caffè e liquori

caffè espresso .....	€ 1,20
caffè corretto .....	€ 1,80
caffè decaffeinato.....	€ 1,30
caffè d'orzo o al ginseng .....	€ 1,40
caffè shakerato .....	€ 1,90
cappuccino.....	€ 1,60
liquori nazionali .....	€ 3,50
liquori esteri.....	€ 3,50
acquavite (prime uve).....	€ 3,90
coperto .....	€ 2,20

## Bibite e birre alla spina

Lattina 33 cl.	€ 2,80	<b>Birra a caduta Auer</b>	chiara 0,50 L	€ 5,50
Acqua minerale San Benedetto 0,75 L.	€ 2,70	<b>Vino alla spina</b>		
<b>Birre alla spina</b>		Rosso e bianco	1,00 L	€ 8,00
Forst kronen	chiara piccola 0,20 L		0,50 L	€ 4,50
	chiara media		Bicchiere	€ 2,00
Forst sixtus	rossa piccola 0,20 L			
	rossa media 0,40 L	Bianco Frizzante	1,00 L	€ 10,00
Forst Weihenstephan	piccola 0,30 L		0,50 L	€ 6,00
Weiss	media 0,50 L		Bicchiere	€ 2,50



DISPONIBILE LA PASTA  
SENZA GLUTINE



ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
(non compresi nel prezzo dei piatti)



ALLERGENI  
(All. II reg. UE 1169/2011)

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> CEREALI contenuti GLUTINE, cioè che contengono grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati o derivati. | <b>H</b> FRUTTA A GUSCIO quali: mandorle, noci, pistacchi e i loro prodotti |
| <b>B</b> CROSTACEI e prodotti a base di crostacei  | <b>I</b> SEDANO e prodotti a base di sedano                                 |
| <b>C</b> UOVA e prodotti a base di uova  | <b>L</b> SENAPE e prodotti a base di senape                                 |
| <b>D</b> PESCE e prodotti a base di pesce  | <b>M</b> SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo                 |
| <b>E</b> ARACHIDI e prodotti a base di arachidi  | <b>N</b> ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti                                       |
| <b>F</b> SOIA e prodotti a base di soia  | <b>O</b> LUPINI e prodotti a base di lupini                                 |
| <b>G</b> LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)   | <b>P</b> MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi                           |