



"Ogni piatto ha una sua storia. Ogni copertina, una voce"

APERITIVO DA CONDIVIDERE



FOCACCIA cotta in forno a legna, semintegrale con burrata, mortadella e pistacchi | 7

FOCACCIA cotta in forno a legna, semintegrale con crudo di Parma 18 mesi, burrata e dadolata di pomodoro con olio evo | 7

FRITTURA di olive ascolane 5 pz., fiori di zucca con acciuga 3 pz., patatine super crunch | 7

PATATINE FRITTE SUPER CRUNCH | 5

PATATINE FRITTE CLASSICHE | 5

TAGLIERE DEL POVERETTO: prosciutto cotto alla brace, pancetta steccata stagionata alle erbe, coppa ai profumi della Lessinia, salame ahinato all'Amarone della Valpolicella, giardiniera fatta da noi e polenta fritta
x2 persone | 10 - **x 4 persone** | 19,5



COCKTAIL

Americano | 7

Spritz Aperol/Campari | 4,4

Prosecco al calice | 4,4

Trento doc al calice | 9

Gin tonic (GinMare) | 9

Negroni | 7

Hugo | 6





CARBONARE

PASTA | GUANCIALE | PECORINO ROMANO | UOVA




Antica Carbonara Paccheri di Gragnano
guanciale affumicato, uova, pecorino, pepe nero | 14,9

 Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Allergeni: **ACG**

Carbonara Tartufata Paccheri di Gragnano
guanciale affumicato, uova, tartufo, pepe nero | 19,2

 Prosecco doc (Canevel)

Allergeni: **ACG**

Carbonara di mare Paccheri di Gragnano
branzino rosolato, cozze, gamberi, burro affumicato,
uova, pepe nero | 17,9

 Sauvignon Doc Alto Adige

Allergeni: **ACGBD**



Carbonara Vegetariana Paccheri di Gragnano
Uova, pecorino, pepe nero, sedano rapa, polvere di funghi,
lamelle di funghi cremi, olio di nocciola, dadolata di carote
e zucchine. | 14,5

 Prosecco doc (Canevel)

Allergeni: **ACG**

DEGUSTAZIONE CARBONARE

DEGU
STA
ZIONE

Degustazione di 2 gusti di carbonare | 18

Degustazione di 3 gusti di carbonare | 22

Degustazione di 4 gusti di carbonare | 29

Piatto unico

Tagliere del poveretto

(prosciutto cotto alla brace, pancetta steccata stagionata alle erbe, coppa ai profumi della Lessinia, salame affinato all'Amarone della Valpolicella, giardiniera fatta da noi e polenta frita)

| **Cucina Veneta** | x 2 persone | 10 - x 4 persone | 19,5

Valpolicella Classico Doc (Masi)

A

Antipasti

Humus di ceci, gamberi e carciofi fritti | 11,9

Treccia di bufala campana alla caprese

(pomodorini, salsa al basilico fresco) | 11,9

Aggiunta Speciale Focaccia Semi Integrale | 4

Chiaretto Bardolino Doc (Zenato)

BA

Chiaretto Bardolino Doc (Zenato)

GA

1 Kg di Tegamata di cozze Tarantina,
crostoni rustici cotti al forno a legna | 17,9

- bianca

- con la salsa di pomodoro

- leggermente piccante con la salsa di pomodoro

Pinot Grigio delle Venezie (Masi)

PA



Bis di tartar

(tonno e salmone, avocado, chips di polenta) | 16,9



Prosecco doc (Canevel)

D

Tartar di manzo con crudità
vegetale e salsa Cipriani | 17,5

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

GC

Tartar di manzo, senape di Digione,
capperi, cetriolo sottaceto,
tuorlo d'uovo, worchestershire | 18,5

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

GC

SPECIALITÀ TARTAR

Pokè

Pokè al salmone fresco

riso basmati, salmone, avocado, goma wakame (alga),
pomodorini, edamame, crispy onion (cipolla croccante) | 14,9

Aggiunta Speciale Focaccia Semi Integrale | 4

Gewürtztraminer Doc - Alto Adige

MDFA

Salades

Boscaiola

(insalata verde, rucola, bresaola, funghi freschi, scaglie di grana) | 13,9

Aggiunta Speciale Focaccia Semi Integrale | 4



G

Caesar

(insalata verde, pomodoro, pollo grigliato, crostini di pane tostato,
salsa maionese e worchestershire) | 13,9

Aggiunta Speciale Focaccia Semi Integrale | 4

AC

Nizzarda

(tonno, patate, cipolla, insalata verde, pomodori, acciughe, uova, olive) | 13,9

Aggiunta Speciale Focaccia Semi Integrale | 4

DC



Primi

Bigoi cò l'arna (bigoli con l'anatra)
| **Cucina Veneta** | 13,9

Spaghettoni ai lupini grandi | 16,9

Risotto con crema di zucchine e tracce di burrata
(min. 2 persone) | 13,9

Risotto al pesto di rucola, gamberi del Mediterraneo
flambè e la loro bisque (min. 2 persone) | 15

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **ACG**

"Lighea" (Donnafugata) Sicilia **AP**

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AG**

Cuvée Pietra blanc de blanc Marchesi
(Tenuta San Leonardo) **CGB**



SPECIALITÀ GNOCCHI

Gnocchi di patate al basilico, burrata,
pomodorini confit | 14,5

Gnocchi di patate, fonduta di parmigiano reggiano
e tartufo nero di Norcia | 16,9

Gnocchi di patate con sugo di mare | 16,9

*Gnocchi di patate, rapa rossa su fonduta di formaggi
veneti e riduzione di caffè | 14,5

Pinot Grigio delle Venezie (Masi) **CAG**

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AG**

Pinot Grigio delle Venezie (Masi) **ABCDP**

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi) **AG**

Secondi

Tagliata di manzo scottona con rucola e Grana Padano | 19,9

Tagliata di manzo scottona all'aceto balsamico | 19,9

LA PIÙ VENDUTA Tagliata di manzo scottona con fonduta di parmigiano e tartufo nero di Norcia | 24,9

Pluma di maialino speziata, melanzana alla carbonella, indivia riccia e peperoni al forno | 16,8

Supreme di pollo, caponata di verdure, Monte Veronese mezzano | 14,5

LE NOSTRE TAGLIATE

Valpolicella Classico Doc (Masi)

Valpolicella Classico Doc (Masi)

Valpolicella Classico Doc (Masi) **G**

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Valpolicella Classico Doc (Masi) **AIG**

LA PIÙ VENDUTA Cotoletta 300g farcita con rucola e pomodorini Pachino | 19,5

Cotoletta 300g farcita con carciofi romani e pecorino fuso | 19,5

Cotoletta 300g farcita con fontina e porcini | 19,9

Cotoletta 300g farcita con fonduta di parmigiano reggiano e tartufo nero di Norcia | 24,2

Aggiunta Speciale Patatina Super Crunch | 5

SPECIALITÀ DA MILANO

Valpolicella Classico Doc (Masi) **AC**

Valpolicella Classico Doc (Masi) **ACG**

Prosecco doc (Canevel) **ACG**

Valpolicella Classico Doc (Masi) **ACG**

filetto di manzo alla griglia con salsa chimichurry a parte | 25

Filetto di manzo in salsa ai tre pepi | 26

Filetto di manzo in salsa di tartufo nero | 28

Morbido trancio di salmone norvegese (servito con cremosa salsa yogurt a parte, aromatizzata da noi con ebette e limone) | 17,5

Filetti di branzino al forno, arricchiti dal profumo del Mediterraneo del salmoriglio e dalla dolcezza dei pomodorini confit | 22

Granfritto di mare (con code di gamberi, anelli di calamari, branzino e alici) | 17

Aggiunta Speciale Salsa Aioli | 2

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Valpolicella Ripasso "Campofiorin" (Masi)

Prosecco doc (Canevel) **DG**

Cuvée Pietra blanc de blanc Marchesi (Tenuta San Leonardo) **D**

Prosecco doc (Canevel) **ABDP**

Gamberi in wok con spaghetti di verdure croccanti alla soia, riso basmati | 19,9

Gewürtztraminer Doc - Alto Adige **AFB**

Contorni

Insalata mista | 5

Verdure alla griglia | 5

Patatine fritte | 5

Patatine saltate | 5

Patatine super crunch | 5

Salsa affumicata al whisky | 2

Salsa tzatziki | 2



PIZZERIA



Scegli il tuo impasto:

- Impasto Classico Semintegrale BIO
- Impasto Lievito Madre | 2,9



LA PIÙ VENDUTA

Consigliamo la birra bionda a caduta in boccale bavarese



Pizze Selezionate

zahra (moz., carpaccio di tonno fresco, rucola, cipolla rossa di Tropea caramellata all'aceto balsamico) | 15,5

dorata (moz., crudo di Parma 18 mesi, burrata) | 15,5

Patatine super crunch | 5

SPECIALITÀ PIZZE CAMPANE

Ischia (pom., bufala, tonno, capperi e peperoncino fresco tritato) | 12,5

Napoli (pom., bufala, acciughe, capperi, origano) | 12,5

Calzone napoletano | 14,5

-(mozzarella, mistobosco, grana, pomodoro, basilico)

-(ricotta, basilico, sale e pepe, pomodoro, olio evo)

Friariello (moz., salsiccia dolce, "friariello" erbetta Campana) | 12,5

o' cerasiello (pomodoro, scamorza, salamino piccante, peperoncino fresco, acciughe, olive) | 12,5

Speciali aggiunte anelli di cipolla frita oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

4 formaggi (pom., moz., fontina, gorgonzola, ricotta) | 12,2

4 stagioni (pom., moz., carciofi, acciughe, prosciutto, funghi) | 11,5

Bayà (pom., bufala, rucola, olio al basilico) | 11

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana frita | 2

Rondine (pom., bufala, ricotta affumicata, crudo di Parma 18 mesi) | 12

Civetta (pom., bufala, funghi freschi, speck) | 12,5

Scala (pom., bufala, ricotta aff., funghi freschi, speck) | 12,5

Tabià (pom., moz., salsiccia, misto bosco, gorgonzola, crudo di Parma 18 mesi) | 12,7

Brà (pom., moz., prosciutto, funghi, gorgonzola, salame piccante, crudo di Parma 18 mesi) | 12,7

Torricelle (pom., moz., stracchino, zucchine, crudo di Parma 18 mesi) | 12,7

Battisti (pom., moz., radicchio, gorgonzola, grana) | 12,5

Yuppy (pom., moz., porcini, melanzane, salame piccante, grana) | 12,7

Fernandez (pom., fontina, gorgonzola, peperoni, salame picc., origano, grana, speck) | 12,7

Dea (pom., moz., patate, rosmarino, philadelphia, speck) | 12,7

Sioux (pom., moz., patate, rosmarino, brie, speck) | 12,7

PIZZERIA



Venere (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, pomodorini) | 12,5

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Prosciutto e funghi (pom., moz., prosciutto, funghi) | 11,5

Capricciosa (pom., moz., prosciutto, funghi, carciofi, capperi, origano) | 11

Gamberetti (pom., moz., gamberetti) | 11,5

Mascarpone e crudo (pom., moz., mascarpone, crudo di Parma 18 mesi) | 10,5

Parolaccia (pom., moz., origano, fiore di zucca fritto con acciuga) | 12,5

Calzone (pom., moz., prosciutto, funghi e ricotta) | 10,5

Calzone ai 4 formaggi (moz., fontina, gorgonzola, ricotta) | 10,5

Vegetariana (pom., moz., zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana) | 12,9

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Provenzale (pom., moz., brie, pancetta, erba cipollina fresca) | 10,5

Loira (pom., moz., scamorza, pancetta, rosmarino) | 10,5

Noci, rucola e mascarpone (pom., moz., noci, rucola, mascarpone) | 10

Primavera (pom., moz., melanzane, zucchine, grana, rucola) | 12,5

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Praga (pom., moz., prosciutto cotto alla brace, funghi freschi, stracchino) | 12,7

Marinara (pom., olio agliato, origano) | 5,5

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Romana (pom., moz., acciughe, origano) | 8,5

Margherita (pom., moz.) | 7,8

Bufala dop (bufala, pom.) | 9,5

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

Gorgonzola e noci (pom., moz., gorgonzola, noci) | 11,5

Parmigiana (pom., moz., melanzane, grana) | 9,5

Philadelphia speck (pom., moz., philadelphia, speck) | 10,4

Pugliese (pom., scamorza, olive taggiasche, salame piccante) | 10,5

Estate (pom., bufala, pomodorini, grana e basilico) | 12,7

Aggiunta Speciale Anelli di Cipolla oppure Aggiunta Speciale Dadolata di Melanzana fritta | 2

aggiunte:

Crudo di Parma 18 mesi, speck, bresaola | 3,2

Altro | 2,4

Tartufo, tartar di salmone, tonno fresco | 4,5

Patatina fritta | 3,5

Pasta gluten free | 3

Mozzarella senza lattosio | 2

per "moz." s'intende FIOR DI LATTE* - alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati*



Bibite e birre alla spina

Lattina 33 cl. | 3,5

Acqua minerale San Benedetto 0,75 L. | 3,5

Birra a caduta AUER chiara 0,50L | 6,9

Birra alla spina

Forst sixtus rossa piccola 0,20L | 3,5

rossa media 0,40L | 6,5

Weiss media 0,50L | 6,7

Caffè

caffè espresso | 1,6

caffè corretto | 2,5

caffè decaffeinato | 1,6

caffè d'orzo o ginseng | 2,2

cappuccino | 2,2

coperto | 2,5

Cocktail

Americano | 7

Spritz Aperol/Campari | 4,4

Prosecco al calice | 4,4

Trento doc al calice | 9

Gin tonic (GinMare) | 9

Negroni | 7

Hugo | 6

Menu bambini

Pasta in bianco, al pomodoro o al pesto | 4,9 A

Cotoletta + patatine | 8,5 AC

Polpette di carne al sugo di pomodoro + patatine | 8,5 AC



PROPOSTE VEGETARIANE



DISPONIBILE LA PASTA
SENZA GLUTINE



ABBINAMENTI CONSIGLIATI
(non compresi nel prezzo dei piatti)



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

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

DESSERT



DESSERT

ALLERGENI

(All. II reg. UE 1169/2011)

Soufflè di cioccolato con crema alla vaniglia a parte | 6,2

ACG

Tiramisù | 6,2

ACG



Cheesecake al mirtillo, cioccolato bianco e biscotto | 6,2

G



Panna cotta vanigliata con salsa al cioccolato | 6,2

G



Panna cotta vanigliata con frutti di bosco | 6,2

G



Semifreddo al croccantino con salsa al cioccolato | 6,2

GCE



Semifreddo all'amaretto con salsa al Grand Marnier | 6,2

GCE

Macedonia di frutta fresca, mandorle e gelato al cocco | 6,2

H

Ananas a spicchi con spiedini del bosco | 7,5

COPPE GELATO GOURMET



Coppa di gelato al cocco e cannella con Rum invecchiato | 6,20

C



Coppa di gelato agli agrumi di sicilia con cantucci di mandorle dell'isola | 6,2

CH



Coppa di gelato al caffè bianco e cacao con colata di caramello salato | 6,2

C



Coppa gelato all'ananas e zenzero, miele di acacia | 6,2

C

Sorbetto al limone | 4,2

ACG

AMARI FRESCHI ESTIVI | 5

- Ramazzotti
- Braulio
- Brancamenta
- Amaro del capo
- Anima nera
- Sambuca
- Limoncino
- Montenegro
- Liquore Elisir alla prugna
- Jefferson Amaro Importante



GRAPPA, SCOTCH, WHISKY, RUM, LIQUORI

Serviti con cioccolato fondente, mandorle e arancia

Grappa di Amarone - invecchiata in barriques 7 anni | 8,5

Grappa di Amarone bianca | 8

Grappa Poli morbida di uva moscato | 6,5

Macallan Scotch whisky - invecchiato 12 anni in doppia botte | 8

Caol Ila single malt schotch whisky 12 anni | 11

Glenfiddich single malt schotch whisky 12 anni | 7

Johnnie Walker blended schotch whisky | 10

Glen Grant single malt schotch whisky 5 anni | 7

Rum matusalem gran riserva 15 anni Rum invecchiato in barili di quercia.
Un blend di aromi, note floreali e fruttate, con una forte presenza legnosa | 13,5



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

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

ristorantefucina.it