

LISTA ALLERGENI:

IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE PRIMA DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE.
DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.
PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11:

A FIANCO AD OGNI PIETANZA SI TROVA IL SIMBOLO CHE IDENTIFICA L'ALLERGENE



#QUALITÀ
#STAGIONALITÀ
#RICERCA
#PASSIONE

SENZA GLUTINE



∅
0,30 cm



250 gr



Lievitazione
24+6



350°





#INNOVATIVE

REGINA POMO D'ORO	
Mozzarella della Lessinia, datterino giallo, rosso e basilico	€ 10,00
MARGHERITA AI 3 TOPPING	
Mozzarella della Lessinia, topping al datterino giallo, rosso e basilico	€ 10,00
LA CACIO E PEPE	
Pomodoro San Marzano, bufala campana, pecorino romano e pepe	€ 12,00
LA GRICIA	
Mozzarella della Lessinia, guanciaie croccante, pecorino romano e pepe	€ 13,00
LA CARBONARA	 
Mozzarella della Lessinia, guanciaie croccante, mimosa di uovo marinato, pecorino romano e pepe	€ 14,00
LA LAZZO (Dedicata a Marco)	
Mozzarella della Lessinia, salsiccia della Lessinia, Grana padano e porro croccante	€ 11,00
LA COTTO DELLA LESSINIA	
Mozzarella della Lessinia, prosciutto cotto della Lessinia, monte veronese e funghi freschi	€ 12,00

Le nostre pizze sono studiate calibrate in base all'impasto e agli ingredienti di farcitura e sconsigliamo eventuali variazioni



#INNOVATIVE

LA VERONESE



Pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia, salsiccia della Lessinia,
..... radicchio invernale e formaggio Monte Veronese € 11,00

LA CAMPANA



Pomodoro san Marzano, mozzarella della Lessinia,
..... datterino rosso, olive e prosciutto crudo della Lessinia € 12,00

LA LONZARDO DI MAIALE NERO CASERTANO



Mozzarella della Lessinia, lonzardo di maiale nero casertano,
..... cipolla di Tropea appassita e datterini rossi e gialli € 12,00

LA CARNE SALA'



Mozzarella della Lessinia, misticanza, carne salà trentina
..... e grana padano a scaglie € 13,00

Le nostre pizze sono studiate calibrate in base all'impasto e agli ingredienti di farcitura e sconsigliamo eventuali variazioni



#INNOVATIVE

#CON IL PESCE

LA CANTABRICO

Pomodoro San Marzano, bufala campana dop,
..... acciughe del Cantabrico, olio evo e origano..... € 15,00



LA SUD

Pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia, filetti di tonno,
..... capperi, olive taggiasche e datterini rossi e gialli..... € 11,50



LA PROFUMO DI SALINA

Pomodorino giallo, bufala campana, filetti di alici
..... olive taggiasche, origano, basilico e scorzetta di limone grattugiato..... € 12,00



LA POLPO

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia,
..... patate di montagna e polpo..... € 13,00



Le nostre pizze sono studiate calibrate in base all'impasto e agli ingredienti di farcitura e sconsigliamo eventuali variazioni



DEGUSTAZIONE
(servita tagliata in 6 spicchi)



250 gr



Lievitazione
12+12+6



Cestello fritto
170°

#FRITTA

PIZZA FRITTA 01

Pizza fritta

..... con Bufala campana dop e Prosciutto crudo della Lessinia € 9,50



PIZZA FRITTA 02

Pizza fritta con bufala campana dop

..... speck della Lessinia, monte veronese e petali di pomodoro € 9,50



PIZZA FRITTA 03

Pizza fritta con

..... sugo di San Marzano e grattugiata di ricotta affumicata € 8,50



PIZZA FRITTA 04

Pizza fritta con impasto Petra

..... con tartare di fassona, 'nduja e scaglie di monte veronese € 12,00



PIZZA FRITTA 05

Pizza fritta con impasto Petra

..... con ragù alla bolognese € 9,00





#CLASSICHE

MARINARA

Pomodoro San Marzano, aglio bianco polesano Dop

..... olio evo e origano fresco € 7,00

MARGHERITA



Pomodoro San Marzano

..... fior di latte e basilico fresco in crema € 7,00

PARMIGIANA



(Impasto Petra)

Fior di latte, melanzane, pomodoro San Marzano,

..... pinoli, basilico e grana padano a scaglie € 10,00

CAPRICCIOSA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi freschi, olive taggiasche, capperi di Salina, carciofi freschi

..... prosciutto cotto in uscita e come capriccio l'acciuga del Cantabrico € 11,00

BUFALA



Pomodoro San Marzano, bufala campana

..... e basilico fresco in crema € 10,00

PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto

..... e funghi freschi € 9,50

TONNO E CIPOLLA DI TROPEA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, filetti di tonno

..... e cipolla di Tropea € 10,00



#CLASSICHE

L'ORTO



Pomodoro San Marzano, fior di latte

..... e verdure di stagione € 9,50

QUATTRO FORMAGGI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, grana padano,

..... Monte veronese, gorgonzola dolce e brie..... € 10,00

SALSICCIA DELLA LESSINIA PATATE E ZUCCA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia

..... patate di montagna e crema di zucca € 9,50

NAPOLI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe di cetara,

..... capperi di Salina e origano fresco..... € 9,50

LADY



Fior di latte, gorgonzola, patate di montagna,

..... radicchio invernale e speck della Lessinia € 10,00



#STORICHE

VIP



Fior di latte, olive, cipolla di Tropea al forno, salamino piccante,
..... grana padano, rosmarino fresco e datterino rosso € 10,00

TEGAMINO



(Pizza Quadrata)

..... Fior di latte, brie, funghi freschi e pancetta arrotolata in uscita € 10,00

ISAAC



Fior di latte, patate al forno, ricotta fresca
..... e pancetta arrotolata in cottura € 10,00

CALVETTI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta fresca,
..... prosciutto cotto, scaglie di grana padano, olio evo e pepe in uscita € 10,50

CHICCO



Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi freschi, cipolla di Tropea, brie,
..... salamino piccante ed erbetta cipollina fresca € 10,00

IMPERIALE



Pomodoro San Marzano, fior di latte, formaggio fresco, funghi freschi,
..... salamino piccante, prosciutto cotto e origano € 10,00

POVERA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, cipolla di Tropea,
..... salamino piccante, pepe nero e speck della Lessinia € 10,00

VENETA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia,
..... patate al forno e gorgonzola dolce € 10,00

KEVIN



Pomodoro San Marzano, bufala campana, funghi freschi,
..... salamino piccante e monte veronese € 10,00



#CUCINA

ANTIPASTI














..... Salame di nostra produzione e pizza fritta	€ 8,00	
..... Bresaola di black angus su letto julienne di insalata	€ 9,00	
..... Carne salà con rucola e scaglie di grana Padano DOP	€ 8,00	
..... Tartare di manzo con cipolla caramellata e chips di pane	€ 10,00	
..... Tiepida insalata di polpo patate di montagna e olive	€ 8,00	

PRIMI PIATTI


..... Spaghettone all'antico pomodoro di Napoli	€ 8,00	
..... Risotto con radicchio rosso e monte veronese (minimo 2 persone)	€ 9,00	
..... Risotto all'Amarone (minimo 2 persone)	€ 10,00	
..... Spaghettone aglio e olio con datterini, basilico, peperoncino fresco e pane grattugiato	€ 8,50	
..... Fettuccina al ragù (ricetta della nonna Rosi)	€ 8,50	
..... Spaghetti alla carbonara	€ 8,50	
..... Spaghetti cacio e pepe	€ 8,50	
..... Pasta con pesto di pistacchio, San Marzano essiccato, e straccetti di bufala	€ 9,50	















SECONDI PIATTI

..... Costata di Black Angus	€ 18,00
Tagliata di fassona piemontese al sale grosso al Valpolicella e rosmarino fresco, servita in puccia di pizza	  € 16,00
..... Tagliata di fassona piemontese con pesto di pistacchi e ricotta affumicata servita in puccia di pizza	   € 18,00
..... Tagliata di fassona piemontese con rucola e grana servita in puccia di pizza	  € 16,00
..... Tagliata di fassona piemontese con cipolla caramellata e pecorino romano	 € 18,00
Polpo fritto su letto di purea al san marzano	 € 16,00
..... Ciuffi e anelli di calamaro fritti dell'Adriatico	 € 15,00
..... Filetto di manzo con ristretto di Amarone e chips di pecorino	 € 18,00
..... Filetto di manzo al sale grosso e rosmarino	€ 16,00
..... Filetto di manzo con gorgonzola al cucchiaino e pepe rosa	 € 18,00
Baccalà mantecato al latte con chips di polenta	 € 6,00

CONTORNI



Verdure di stagione	
Patatine fritte o spadellate	
..... Misticanza, carote, radicchio	€ 3,50





INSALATE




La Giorgia: misticanza, datterini, philadelphia, bresaola e noci.....	   € 9,00
Desiré: misticanza, scaglie di Monte Veronese, tagliata di petto di pollo e formaggio fresco.....	 € 9,50
Settimo cielo: misticanza, mozzarella di bufala, olive taggiasche e scaglie di Monte Veronese	 € 9,50
Caesar Salad: misticanza, petto di pollo grigliato, crostini di pane, salsa caesar e scaglie di grana	     € 9,00
La Polpo: misticanza, olive verdi, polpo fresco, patate e datterini	  € 10,00





PER I PIÙ PICCINI

Pasta corta  
..... al ragù o pomodoro € 6,00

Pasta corta    
..... con prosciutto cotto e morbida crema di panna € 7,00

Hamburger   
..... con patatine fritte € 7,00

Cotoletta  
..... con patatine fritte € 7,00



#BEVANDE

BIBITE

Acqua Ferrarelle minerale effervescente naturale da 0,75 lt.....	€ 2,80
Acqua Natia oligominerale liscia di origine vulcanica da 0,75 lt.....	€ 2,80
Bibite in bottiglia: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, The pesca e limone, Fanta Lemon	€ 3,00
Bevande BIO Cortèse: Chinotto, Aranciata rossa, Gazzosa, Cola, Limonata.....	€ 3,50
Coca-Cola alla spina, 0,4 lt.....	€ 3,50
Coca-Cola alla spina, 0,2 lt.....	€ 2,00

BIRRA GLUTEN FREE

Baladin Nazionale.....	0,33 lt (6,5% Vol).....	€ 7,00
Super 8 Export (Belga)		€ 4,50

VINI BOLLICINE

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
Prosecco DOC Brut Cavazza.....	€ 3,00.....	€ 12,00
Prosecco DOCG di Valdobbiadene Extra Dry Bortolin.....	€ 3,00.....	€ 17,00
Blanquette de Limoux Antech.....		€ 20,00
Cremant de Bourgogne Millesimato Louis Bouillot.....		€ 30,00
Cremant de Bourgogne Rosè Louis Bouillot.....		€ 30,00
Franciacorta DOCG Brut Mirabella.....		€ 28,00
Franciacorta DOCG Cuvee Prestige Ca' del Bosco.....		€ 52,00
Franciacorta DOCG Gran Cuvee Alma Bellavista.....		€ 60,00
Champagne Brut Soverain Henriot.....		€ 55,00
Champagne Brut Soverain Rosè.....		€ 60,00
Champagne Special Cuvee Bonlliger.....		€ 80,00
Champagne Rosè Bollinger.....		€ 100,00
Champagne Don Perignon.....		€ 250,00
Champagne Crystall.....		€ 300,00
Champagne Krug.....		€ 250,00
Champagne Belle Epoque.....		€ 250,00
Champagne Ruinart Blanc de Blanc.....		€ 90,00
Champagne Ruinart Rosè.....		€ 100,00
Champagne André Beaufort Gran Cru Rosè Brut.....		€ 100,00



VINI BIANCHI

Vino Bianco della Casa.....	€ 2,00.....	€ 8,00
Custoza Doc Cavallchina.....	€ 2,50.....	€ 13,00
Verde Piona Alpino Piona (fermentazione naturale metodo sur lie).....	€ 3,00.....	€ 13,00
Lugana DOC Le Morette.....	€ 3,00.....	€ 15,00
Lugana DOC I Frati Ca' dei Frati.....		€ 20,00
Lugana DOC Brolettino Ca' dei Frati.....		€ 25,00
Lugana DOC S. Cristina Zenato.....		€ 18,00

VINI ROSSI

Vino Rosso della Casa.....	€ 2,00.....	€ 8,00
Valpolicella Classico Le Salette.....	€ 3,00.....	€ 12,00
Valpolicella Ripasso i Progni Le Salette.....	€ 4,00.....	€ 20,00
Valpolicella Classico Begali.....	€ 3,00.....	€ 12,00
Valpolicella Ripasso Begali.....	€ 4,00.....	€ 18,00
Valpolicella Superiore Franchini.....		€ 20,00
Valpolicella Ripasso Franchini.....		€ 25,00
Amarone Begali Ca' Bianca (3 bicchieri Gambero Rosso).....		€ 45,00
Barbera D'Alba DOC Elio Altare.....		€ 25,00
Langhe Nebbiolo DOC Elio Altare.....		€ 30,00
Rosso di Montalcino DOC Campo ai Sassi Frescobaldi.....		€ 24,00
Chianti Rufina DOCG Nipozzano Riserva Frescobaldi.....		€ 24,00
Sassicaia Bolghieri.....		€ 250,00

VINI DOLCI

Moscato D'Asti DOCG Bera.....		€ 16,00
Passito Bianco IGT Dulcis Cavazza.....		€ 20,00

IN CASO DI MANCATO REFERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O PROVENIENTI DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE, TALI ALIMENTI SONO CONTRASSEGNA TI DA ASTERISCO.

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI A CRUDO, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRNE LA QUALITA' E LA SICUREZZA, COME PRESCRITTO DAL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG.CE 852/04 E 853/04

PANE E COPERTO € 2,00
LE VARIAZIONI SI INTENDONO COME MAGGIORAZIONI SEMPLICI
VERDURE, TOPPING E LATTICINI € 2,00
AFFETTATI SEMPLICI € 2,00
CRUDO DELLA LESSINIA € 3,00
COTTO DELLA LESSINIA € 3,00
VINAPPESO € 6,00

PER BABY SI INTENDONO PIZZE POCO TIRATE

W

W

W

W

W

W

W

W

W

W

