

## 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

## IMPASTI

Gli impasti delle nostre pizze sono il risultato di una costante ricerca sugli ingredienti di prima qualità e sulle materie prime utilizzate

### PETRA

Farina Petra macinata a pietra, lievito madre naturale, acqua e sale di Cervia

€ 1,50



### INTEGRALE TUTTO GRANO

Farina Petra integrale 'Tutto Grano', lievito naturale, acqua e sale di Cervia

€ 2,00

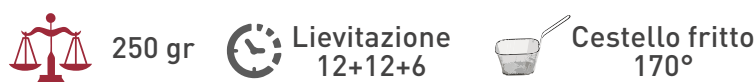


### CLASSICO



Farina tipo 0, lievito madre naturale, acqua olio EVO e sale



### PIZZA FRITTA con impasto Petra DEGUSTAZIONE (servita tagliata in 6 spicchi)



# #INNOVATIVE

con Impasto Petra  

## REGINA POMO D'ORO

Mozzarella della Lessinia, datterino giallo, rosso  
..... e basilico ..... € 8,00

## MARGHERITA AI 3 TOPPING

Mozzarella della Lessinia,  
..... topping al datterino giallo, rosso e basilico ..... € 8,00

## LA CACIO E PEPE

Pomodoro San Marzano, bufala campana,  
..... pecorino romano e pepe ..... € 10,00

## LA GRICIA

Mozzarella della Lessinia,  
..... guanciaiale croccante, pecorino romano e pepe ..... € 11,00

## L'AMATRICIANA

Pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea,  
..... guanciaiale croccante e formaggio pecorino romano ..... € 12,00

## LA CARBONARA

Mozzarella della Lessinia, guanciaiale croccante,  
..... mimosa di uovo marinato, pecorino romano e pepe ..... € 12,00

## LA LAZZO (Dedicata a Marco)

Mozzarella della Lessinia, salsiccia della Lessinia,  
..... Grana padano e porro croccante ..... € 9,00

## LA COTTO DELLA LESSINIA

Mozzarella della Lessinia, prosciutto cotto della Lessinia,  
..... monte veronese e funghi freschi ..... € 10,00

## LA LEONE



Mozzarella della Lessinia, cipolla di Tropea,  
..... roquefort e Deavina (coppa affinata nell'amarone) ..... € 14,00

## L'AMARONE

Mozzarella della Lessinia, misticanza fresca, formaggio al fieno,  
..... Deavina (coppa affinata nell'amarone) e gelatina di Amarone ..... € 12,00

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

# #INNOVATIVE

con Impasto Petra  

## LA VERONESE

Pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia, salsiccia della Lessinia,  
..... radicchio invernale e formaggio monte veronese ..... € 9,00

## LA RICCIA E IL SUO PORRO CROCCANTE

Mozzarella della Lessinia,  
..... porchetta di Ariccia, porro croccante e olio evo ..... € 12,00

## LA CAMPANA

Pomodoro san Marzano, mozzarella della Lessinia,  
..... datterino rosso, olive e prosciutto crudo di Parma ..... € 10,00

## LA LONZARDO DI MAIALE NERO CASERTANO

Mozzarella della Lessinia, lonzardo di maiale nero casertano,  
..... cipolla di Tropea appassita e datterini rossi e gialli ..... € 10,00

## LA DEAVINA

Datterino giallo, bufala,  
..... rucola e deavina (coppa affinata all'amarone) ..... € 11,00

## LA BRESAOLA

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, rucola fresca, formaggio fresco,  
..... bresaola di Black Angus ..... € 10,00

## LA PORCHETTA DI ARICCIA

Mozzarella della Lessinia, patate di montagna, Monte veronese a scaglie,  
..... porchetta di Ariccia e rosmarino ..... € 12,00

## LA CARNE SALA'

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, rucola, carne salà trentina  
..... e grana padano a scaglie ..... € 11,00

## LA SALSICCIA E FRIARIELLI



Mozzarella della Lessinia,  
..... salsiccia della Lessinia e friarielli ..... € 9,50

## LA NOCI E GORGONZOLA AL CUCCHIAIO



Impasto Petra, Mozzarella della Lessinia, noci della Lessinia  
..... gorgonzola al cucchiaino e petali di pomodoro ..... € 9,50

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

# #INNOVATIVE

con Impasto Petra  

## #CON IL PESCE

con Impasto Petra  

### LA CANTABRICO



Pomodoro San Marzano, bufala campana dop,  
..... acciughe del Cantabrico, olio evo e origano..... € 13,00

### LA POLPO



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

### LA SUD



Pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia, filetti di tonno,  
..... capperi, olive taggiasche e datterini rossi e gialli..... € 9,50

### LA PROFUMO DI SICILIA



Pomodorino giallo, bufala campana, filetti di alici  
..... olive taggiasche, origano, basilico e scorzetta di limone grattugiato..... € 10,00

### LA BACCALA'



Pomodorino San Marzano, mozzarella della Lessinia, patate al forno,  
..... olive taggiasche, e baccalà..... € 12,00

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

Servita tagliata in 6 spicchi



250 gr



Lievitazione  
12+12+6



Cestello fritto  
170°

## #FRITTA

### PIZZA FRITTA 01



Pizza fritta con impasto Petra

..... con bufala campana dop e prosciutto crudo della lessinia ..... € 9,50

### PIZZA FRITTA 02



Pizza fritta con impasto Petra, bufala campana dop

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

### PIZZA FRITTA 03



Pizza fritta con impasto Petra

..... 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

## #VEGAN

con impasto integrale

### VEGAN 01



Crema di zucca, radicchio invernale, funghi freschi



..... e filetti di mandorle tostate ..... € 8,00

### VEGAN 02

Crema di zucca, datterino giallo, cipolla fresca,

..... carciofi, olive e capperi ..... € 8,00

# #CLASSICHE

con Impasto Classico  

## MARINARA

Pomodoro San Marzano, lamelle di aglio polesano Dop  
..... olio evo e origano fresco .....

€ 5,00

## MARGHERITA



Pomodoro San Marzano  
..... fior di latte e basilico fresco .....

€ 5,00

## BUFALA



Pomodoro San Marzano, bufala campana  
..... e basilico fresco .....

€ 8,00

## PARMIGIANA



(Impasto Petra)

Fior di latte, melanzane, pomodoro San Marzano,  
..... pinoli, basilico e grana padano a scaglie .....

€ 8,00

## CAPRICCIOSA



(Impasto Petra)

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 .....

€ 9,00

## IL CALZONE CLASSICO



Pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta fresca, funghi freschi,  
..... prosciutto cotto .....

€ 8,00

## PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto  
..... e funghi freschi .....

€ 7,50

## TONNO E CIPOLLA DI TROPEA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, filetti di tonno  
..... e cipolla di Tropea .....

€ 8,00

## L'ORTO



Pomodoro San Marzano, fior di latte  
..... e verdure di stagione .....

€ 7,50

## NAPOLI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe di cetara,  
..... capperi di Salina e origano fresco .....

€ 7,50

## QUATTRO FORMAGGI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, grana padano,  
..... Monte veronese, gorgonzola dolce e brie .....

€ 8,00

# #CLASSICHE

## LADY



Fior di latte, gorgonzola, patate di montagna,  
radicchio al forno e speck della lessinia

€ 8,00

## VIP



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

€ 8,00

## TEGAMINO



(Pizza Quadrata)

Fior di latte, brie, funghi freschi e pancetta arrotolata in uscita

€ 8,00

## ISAAC



Fior di latte, patate al forno, ricotta fresca  
e pancetta arrotolata in cottura

€ 8,00

## CALVETTI



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

€ 8,50

## CHICCO



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

€ 8,00

## IMPERIALE



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

€ 8,00

## POVERA



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

€ 8,00

## VENETA



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

€ 8,00

## KEVIN



Pomodoro San Marzano, bufala campana, funghi freschi,  
salamino piccante e monte veronese

€ 8,00

## DIAVOLA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, salamino piccante,  
peperoni freschi, olive taggiasche e 'nduja calabra

€ 8,00



# #CUCINA















## ANTIPASTI

..... Salame di nostra produzione e pizza fritta .....	€ 8,00
..... Baccalà mantecato al latte ..... con fiori di capperi e chips di polenta .....	€ 9,00
..... 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
..... Calamarata alla carbonara .....	€ 8,50
..... Calamarata cacio e pepe .....	€ 8,50
..... Calamarata 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

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

## APERITIVI

Il Signor Cortesino (aperitivo analcolico).....	€ 3,50
Americano, Negroni, Negroni sbagliato, Gin tonic, Spritz Aperol, Spritz Campari.....	€ 5,00

## BIBITE

Acqua S. Pellegrino minerale effervescente naturale da 0,75 lt.....	€ 2,80
Acqua Panna 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

## BIRRE ALLA SPINA

<b>Arcobrau Urfass</b> - Birra tedesca gradazione 5.2%; colore biondo dorato.....	€ 2,20.....€ 4,50
<b>Weizen Arcobrau Hell</b> - Birra Weissbier gradazione 5.3%; colore biondo dorato.....	€ 2,50.....€ 4,50
<b>Birra della Valpolicella</b> - Birra Session IPA gradazione 4.2%;.....	€ 2,50.....€ 4,50
<b>Birra rossa Peroni Riserva</b> .....	€ 2,50.....€ 4,50

## BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Birra della Valpolicella: Vallis (helles chiara).....	0,50 lt (4,8% Vol.).....	€ 7,00
Birra della Valpolicella: Pagus (schwarzbier scura).....	0,50 lt (4,9% Vol.).....	€ 7,00
Birra della Valpolicella: Pollum (birra bianca).....	0,50 lt (4,2% Vol.).....	€ 7,00

## BIRRA ANALCOLICA

Clausthaler non alcoholic (World Beer Awards)..... 0,33 lt (0,05% Vol.).....€ 3,50

## 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 Bollinger.....		€ 80,00
Champagne Rosè Bollinger.....		€ 100,00
Champagne Dom Pérignon.....		€ 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 Cavallina.....	€ 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 Bolgheri.....	€ 250,00	

## VINI DOLCI

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

IN CASO DI MANCATO REPERIMENTO 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