



Pizza & Restaurant



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 evolutiva, grano siciliano, farina di grano tenero tipo "1" biologica, lievito madre naturale, acqua e sale di Cervia

€ 2,00



INTEGRALE TUTTO GRANO

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

€ 2,00

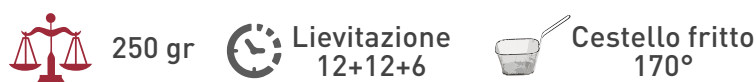


CLASSICO

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



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



#GLI HAMBURGER

PUCCIA BURGER CLASSICO

Puccia di pizza come pane, hamburger di Fassona (200 gr)
cipolla caramellata, bacon croccante, misticanza fresca,



..... formaggio ceddar, maionese e patatine fritte € 12,00

PUCCIA BURGER COTOLETTA

Puccia di pizza come pane, misticanza fresca,
cotoletta alla milanese, formaggio ceddar



..... maionese e patatine fritte € 12,00

PUCCIA BURGER GREEN

Puccia di pizza come pane, misticanza fresca,



..... hamburger vegetariano, maionese e patatine fritte € 12,00

#LE NOSTRE PIZZE FRITTE



PIZZA FRITTA 01



PIZZA FRITTA 02



PIZZA FRITTA 03



#INNOVATIVE

con Impasto Petra  

MARGHERITA "PRIMO SALE"

Impasto Petra,
Pomodoro "come na volta" dal sapore alpino, dolce ma forte

..... primo sale e mazzetto di profumi aromatici € 10,00

MARGHERITA AI 3 TOPPING

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia,

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

REGINA POMO D'ORO

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

LA COSACCA AL MONTE

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, pomodoro San Marzano

..... formaggio monte veronese e basilico € 8,00

LA LESSINIA

Impasto Petra, primo sale, funghi freschi, speck della Lessinia,

..... e formaggio monte veronese € 13,00

LA TARTUFO

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia,

..... tartufo della lessinia e uovo marinato € 16,00

LA NORCINA

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, tastasal,

..... Cipolla rossa e tartufo della Lessinia € 16,00

LA ZUCCA

Impasto Petra, crema di zucca, tastasal

..... e formaggio monte veronese € 12,00



LA VERONESE

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia, salsiccia della Lessinia,

..... radicchio invernale e formaggio monte veronese € 11,00

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

#INNOVATIVE

con Impasto Petra  

LA LEONE

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, cipolla di Tropea,
..... gorgonzola dolce dalla Lessinia e Deavina (coppa affinata nell'amarone)..... € 14,00

LA DEAVINA

Impasto Petra, datterino giallo, bufala,
..... misticanza fresca e deavina (coppa affinata all'amarone) € 15,00

L'AMARONE

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, misticanza fresca, formaggio al fieno,
..... Deavina (coppa affinata nell'amarone) e gelatina di Amarone € 16,00

LA PORCHETTA DI ARICCIA

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, patate di montagna, Monte veronese a scaglie,
..... porchetta di Ariccia e rosmarino..... € 13,00

LA COSCIOTTO DELLA LESSINIA

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, prosciutto cotto della Lessinia,
..... monte veronese e funghi freschi € 12,00

LA BLU

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, blu (formaggio erborinato)
..... zucca in 3 consistenze: al forno, in crema e disidratata € 12,00

LA LONZARDO DI MAIALE NERO CASERTANO

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, lonzardo di maiale nero casertano,
..... cipolla di Tropea appassita e datterini rossi e gialli € 11,00

LA CAMPANA

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia,
..... datterino rosso, olive e prosciutto crudo di Parma € 11,00

LA CARNE SALA'



Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, misticanza fresca, carne salà trentina
..... e grana padano a scaglie € 12,00

LA SALSICCIA E FRIARIELLI

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia,
..... salsiccia della Lessinia e friarielli € 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  

LA GORGONZOLA DOLCE

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, noci della Lessinia

..... e gorgonzola € 9,50

LA CACIO E PEPE

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, bufala campana,

..... pecorino romano e pepe € 10,00

LA GRICIA

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia,

..... guanciales croccante, pecorino romano e pepe € 11,00

L'AMATRICIANA

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea,

..... guanciales croccante e formaggio pecorino romano, pepe € 12,00

LA CARBONARA

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, guanciales croccante,

..... mimosa di uovo marinato, pecorino romano e pepe € 12,00

LA LAZZO (Dedicata a Marco)

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, salsiccia della Lessinia,

..... Grana padano e porro croccante € 9,50



LA BRESAOLA

Impasto Petra, mozzarella della Lessinia, misticanza fresca, formaggio fresco,



..... bresaola di Black Angus € 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  

#CON IL PESCE

con Impasto Petra  

LA CANTABRICO



Impasto Petra, pomodoro San Marzano, bufala campana dop,
..... acciughe del Cantabrico, olio evo e origano..... € 14,00

LA SUD



Impasto Petra, pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia, filetti di tonno delfino,
..... capperi di salina, olive taggiasche e datterini rossi e gialli € 13,00

LA PROFUMO DI SICILIA



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

#VEGAN

VEGAN 01



Crema di zucca, radicchio di stagione, funghi freschi
..... e filetti di mandorle tostate € 8,50

VEGAN 02

Crema di zucca, datterino giallo, cipolla fresca,
..... carciofi, olive e capperi € 8,50

VEGAN 03

San Marzano DOP, carciofi freschi, zucca al forno,
..... funghi freschi, olive di Leccino e capperi € 9,50

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 frita con impasto Petra

..... con bufala campana dop e prosciutto crudo della lessinia € 10,00

PIZZA FRITTA 02



Pizza frita con impasto Petra, bufala campana dop

..... speck della lessinia e monte veronese € 11,00

PIZZA FRITTA 03



Pizza frita con impasto Petra

..... sugo di pomodoro e grattugiata di ricotta affumicata € 9,50



PIZZA FRITTA 04



Pizza frita con impasto Petra

..... con tartare di fassona, 'nduja e scaglie di monte veronese € 15,00

#CLASSICHE

con Impasto Classico  

MARINARA

Pomodoro San Marzano, lamelle di aglio polesano Dop
..... olio evo e origano fresco € 5,50

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano
..... e fior di latte € 6,00

BUFALA

Pomodoro San Marzano, bufala campana
..... e basilico fresco € 9,00

PARMIGIANA

(Impasto Petra)

Fior di latte, melanzane, pomodoro San Marzano,
..... pinoli, basilico e grana padano a scaglie € 9,00

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 € 9,50

IL CALZONE CLASSICO

Fior di latte, ricotta fresca, funghi freschi,
..... prosciutto cotto e san marzano € 8,50

CALZONE INVERNALE

Fior di latte, formaggio monte veronese, crema di zucca
..... radicchio di Verona e granella di amaretti € 9,00

PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto
..... e funghi freschi € 8,50

TONNO E CIPOLLA DI TROPEA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, filetti di tonno
..... e cipolla di Tropea € 8,50

L'ORTO

Pomodoro San Marzano, fior di latte
..... e verdure di stagione € 8,50

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro San Marzano, fior di latte, grana padano,
..... Monte veronese, gorgonzola dolce e brie € 8,50

#CLASSICHE

LADY



Fior di latte, gorgonzola, patate di montagna,
Radicchio ivernale e speck della lessinia

€ 8,50

VIP



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

€ 8,50

TEGAMINO



(Pizza Quadrata)

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

€ 8,50

ISAAC



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

€ 8,50

CALVETTI



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

€ 9,00

CHICCO



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

€ 9,00

IMPERIALE



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

€ 9,00

POVERA



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

€ 8,50

VENETA



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

€ 8,50

KEVIN



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

€ 9,00

LA PICCANTE



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

€ 8,00

NAPOLI








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









€ 8,00

#CUCINA

ANTIPASTI







..... Selezione di formaggi della Lessinia con mostarde artigianali	€ 9,00	
..... Selezione in tagliere con salumi della Lessinia e polenta fritta.....	€ 9,00	
Tris di tartare di filetto in crostatina con tartufo e formaggio monte veronese acciughe del cantabrico, cipolla di tropea e pecorino romano.....	€ 15,00	
..... Carne salà con misticanza fresca, scaglie di grana, olive e salsa caesar	€ 9,00	
..... Tomino in crosta di speck croccante con polenta fritta e cipolla caramellata	€ 10,00	

PRIMI PIATTI


..... Spaghetti all'antico pomodoro di Napoli	€ 8,50	 
..... Risotto all'amarone (min . 2 persone)	€ 12,00	
..... Risotto con zafferano della Lessinia e tastasal (min. 2 persone).....	€ 10,00	
..... Lasagnetta al tartufo nero della Lessinia.....	€ 10,00	
Gnocchi al pesto di pistacchio, filetti di pomodoro essiccato e straccetti di bufala campana	€ 10,00	 
Spaghettone con sardine, datterini e spolverata di pane grattugiato.....	€ 10,00	 
Panciotti ripieni di finferli e fontina DOP spadellati alla crema di burro e timo.....	€ 10,00	

SECONDI PIATTI






Le nostre tagliate servite in puccia di pane con i seguenti gusti:

..... Olio evo, sale grosso Maldon e rosmarino	€ 16,00	
..... Tartufo nero della Lessinia e formaggio monte veronese	€ 19,00	
..... Cipolla di Tropea caramellata e pecorino romano	€ 18,00	
..... Crema al pistacchio di Bronte e ricotta di montagna affumicata	€ 19,00	
..... Costata di black angus (500 gr)	€ 18,00	
..... Ciuffi e anelli di calamaro fritti dell'Adriatico	€ 16,00	












CONTORNI

Verdure di stagione	
Patatine fritte o spadellate	
..... Misticanza, carote a julienne, radicchio	€ 4,00

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 leccino e scaglie di monte veronese	€ 10,00	
Caesar Salad: misticanza, petto di pollo grigliato, crostini di pane, salsa caesar e scaglie di grana	€ 9,00	
Tonno: misticanza, tonno in filetti, capperi, olive e cipolla al forno	€ 9,50	

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	€ 8,00
Cotoletta	 
..... con patatine fritte	€ 8,00

CAFFE' & AMARI

Caffè.....	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,80
Caffè d'orzo	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,00
Amari classici	€ 4,00
Amari plus	€ 5,00

#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.....	€ 3,00
Acqua Panna oligominerale liscia di origine vulcanica da 0,75 lt.....	€ 3,00
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

Arcobrau Urfass - Birra tedesca gradazione 5.2%; colore biondo dorato.....	€ 2,20.....€ 4,50
Weizen Arcobrau Hell - Birra Weissbier gradazione 5.3%; colore biondo dorato.....	€ 2,50.....€ 4,50
Birra rossa Sr. Benoit	€ 2,50.....€ 4,50

BIRRA ANALCOLICA

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

LESTER BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Birra Valmarisa 1185 (Dortmünder Export).....	0,50 lt (5,7% Vol.)..... € 6,50
Birra Valpantena (India Pale ale).....	0,50 lt (5,5% Vol.)..... € 6,50
Birra Corsara (Marzen).....	0,50 lt (5,0% Vol.)..... € 6,00

VINI BOLLICINE

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
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.....	€ 3,50.....	€ 15,00
Lugana DOC I Frati Ca' dei Frati.....		€ 22,00
Lugana DOC Brolettino Ca' dei Frati.....		€ 25,00

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
Amarone Begali Ca' Bianca (3 bicchieri Gambero Rosso).....		€ 45,00

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 € 2,50
LE VARIAZIONI SI INTENDONO COME MAGGIORAZIONI SEMPLICI
VERDURE, TOPPING E LATTICINI € 2,00
AFFETTATI SEMPLICI € 2,00
COTTO DELLA LESSINIA € 3,00

PER BABY SI INTENDONO PIZZE POCO TIRATE