



Pizza & Restaurant



MENÙ SENZA GLUTINE

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

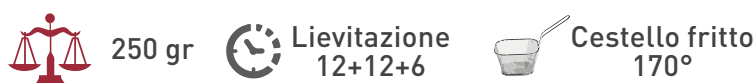
SENZA GLUTINE

Farina di riso, farina di mais, frumento deglutinato,
acqua, olio, sale e lievito madre



PIZZA FRITTA

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, rucola fresca,

formaggio monte veronese, maionese e patatine fritte € 14,00



PUCCIA BURGER COTOLETTA

Puccia di pizza come pane, rucola fresca,

cotoletta alla milanese, formaggio monte veronese

maionese e patatine fritte € 14,00



PUCCIA BURGER PORCHETTA

Puccia di pizza come pane, porchetta,

rucola fresca, monte veronese, miele

maionese e patatine fritte € 12,00



PUCCIA BURGER POLPO

Puccia di pizza come pane, polpo fresco,



rucola fresca, burrata pugliese, pomodoro secco

e patatine fritte € 15,00





#LE SCHIACCIATE




CRUDO DI PARMA e BURRATA PUGLIESE

Base schiacciata con olio EVO,  
..... in uscita burrata pugliese e crudo di parma 24 mesi€ 12,00




LA MORTADELLA

Base schiacciata con olio EVO,  
in uscita mortadella al tartufo "levoni", pomodorino secco
..... e polvere di olive taggiasche..... € 13,00

LA RUCOLA e GAMBERI ROSSI

Base schiacciata con olio EVO,   
in uscita rucola fresca, formaggio cremoso alle erbe aromatiche
..... e gamberi rossi € 16,00

LA MAR CANTABRICO

Base schiacciata con olio EVO,   
in uscita burrata pugliese, acciughe del mar cantabrico
..... e origano fresco € 14,00



#INNOVATIVE

MARGHERITA "PRIMO SALE"



Pomodoro "come na volta" dal sapore alpino, dolce ma forte
..... primo sale e rosmarino fresco.....

€ 10,00

MARGHERITA AI 3 TOPPING



Mozzarella della Lessinia,
..... topping al datterino giallo, rosso e topping di basilico.....

€ 9,00

REGINA POMO D'ORO



Mozzarella della Lessinia, datterino giallo, rosso
..... in uscita foglie di basilico fresco.....

€ 9,00

LA COSACCA AL MONTE



Mozzarella della Lessinia, pomodoro San Marzano
..... formaggio monte veronese stagionato e basilico.....

€ 10,00

LA LESSINIA



Primo sale, funghi freschi, speck della Lessinia,
..... e formaggio monte veronese

€ 14,00

LA TARTUFO



Mozzarella della Lessinia,
..... tartufo della lessinia e uovo marinato

€ 16,00

LA NORCINA



Mozzarella della Lessinia, salsiccia,
..... cipolla di Tropea e tartufo nero della lessinia

€ 16,00

LA VERONESE



Pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia, salsiccia,
..... radicchio estivo e monte veronese.....

€ 12,00

LA BLU



Mozzarella della Lessinia, blu (formaggio erborinato)
..... peperoni in 3 consistenze: in crema, al forno e cips.....

€ 12,00



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

#INNOVATIVE

LA TASTASAL DI BLACK ANGUS



Mozzarella della Lessinia, tastasal di Black Angus,
.....datterino giallo, funghi freschi e formaggio cremoso alle erbe aromatiche€ 16,00

LA PORCHETTA DI ARICCIA



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

LA COSCIOTTO DELLA LESSINIA



Mozzarella della Lessinia, funghi freschi, in uscita
..... prosciutto cotto della lessinia e scaglie di monte veronese€ 12,00

LA CALABRESE



Pomodoro San Marzano, capocollo piccante,
..... crema di peperoni e polvere di olive taggiasche € 12,00

LA CAMPANA



Pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia,
..... datterino rosso, olive taggiasche e in uscita prosciutto crudo di parma.....€ 11,00

LA CARNE SALA'



Mozzarella della Lessinia, rucola fresca, carne salà trentina
..... e grana padano a scaglie € 12,00

LA FRESCA



Mozzarella della Lessinia,
..... rucola fresca, primo sale e olive taggiasche€ 11,00



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

#INNOVATIVE

LA GORGONZOLA DOLCE



Mozzarella della Lessinia, noci della Lessinia
e gorgonzola

€ 10,50

LA CACIO E PEPE



Pomodoro San Marzano, bufala campana,

in uscita spolverata di pecorino romano e pepe nero

€ 10,00

LA GRICIA



Mozzarella della Lessinia,

guanciale croccante e spolverata di pecorino romano e pepe nero

€ 11,00

L'AMATRICIANA



Pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea,

guanciale croccante e spolverata di pecorino romano e pepe nero

€ 12,00

LA CARBONARA



Mozzarella della Lessinia, guanciale croccante,

spolverata di pecorino romano, uovo marinato e pepe nero

€ 12,00

LA LAZZO (Dedicata a Marco)



Mozzarella della Lessinia, salsiccia della Lessinia,

grana padano e porro essiccato

€ 10,50

LA BRESAOLA



Mozzarella della Lessinia, rucola fresca, philadelphia,

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 IL PESCE

LA CANTABRICO



Pomodoro San Marzano, bufala della Lessinia,
..... acciughe del Cantabrico, olio evo e origano..... € 14,00

LA SUD



Pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia, filetti di tonno,
..... datterini, capperi e olive taggiasche..... € 13,00

LA PROFUMO DI SICILIA



Mozzarella della Lessinia, datterini, bufala campana, filetti di alici
..... olive taggiasche, basilico fresco, origano e grattugiata di limone..... € 13,00

LA POLPO



Mozzarella della Lessinia, patate al forno, polpo arrosto,
..... burrata e polvere di olive taggiasche..... € 15,00

LA MEDITERRANEA



Mozzarella della Lessinia, datterini, porro in carpione
..... e code di gambero spadellate..... € 16,00

#VEGAN

con impasto integrale

VEGAN 01



Crema di peperoni, radicchio di stagione, funghi freschi
..... e filetti di mandorle tostate € 10,00

VEGAN 02

Crema di peperoni, datterino giallo, cipolla di Tropea,
..... carciofi, olive taggiasche e capperi..... € 10,00

VEGAN 03

Pomodoro San Marzano, carciofi,
..... funghi freschi, olive taggiasche, capperi e zucchine grigliate..... € 10,00



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 burrata fresca e prosciutto crudo di Parma 24 mesi € 12,00

PIZZA FRITTA 02



Pizza fritta con impasto Petra, bufala campana dop

..... Speck della Lessinia e monte veronese € 11,00

PIZZA FRITTA 03



Pizza fritta con impasto Petra

..... sugo di pomodoro e grattugiata di ricotta affumicata € 10,00

PIZZA FRITTA 04



Pizza fritta con impasto Petra

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

PIZZA FRITTA 05





Pizza fritta con impasto Petra

..... con burrata pugliese e mortadella al tartufo € 15,00



#CLASSICHE

con Impasto Classico  



BUFALA

Pomodoro San Marzano, bufala campana

..... e basilico fresco € 10,00 



PARMIGIANA

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 € 10,50  

IL CALZONE CLASSICO

Fior di latte, ricotta fresca, funghi freschi,

..... prosciutto cotto e san marzano € 9,50 

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 € 9,50  

L'ORTO

Pomodoro San Marzano, fior di latte

..... e verdure di stagione € 10,00 


QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro San Marzano, fior di latte, grana padano,

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

LADY

Fior di latte, gorgonzola, patate al forno,

..... zucchine grigliate e speck della lessinia € 10,00 

VIP

Fior di latte, olive, cipolla di Tropea, 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 € 9,50 

#CLASSICHE

ISAAC



Fior di latte, patate al forno, ricotta fresca

..... e pancetta arrotolata in cottura € 10,00

CALVETTI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta

.....prosciutto cotto in uscita , scaglie di grana padano, olio evo e pepe € 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, philadelphia, 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 € 10,50

VENETA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia,

..... patate al forno e gorgonzola dolce € 10,50

KEVIN



Pomodoro San Marzano, bufala campana, funghi freschi,

..... salamino piccante e monte veronese € 10,50

NAPOLI









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

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













#CUCINA

ANTIPASTI














.....Insalata di polpo con datterini, carpaccio di sedano rapa e bacon croccante.....	€ 10,00	
.....Selezione di tagliere con salumi della Lessinia.....	€ 9,00	
.....Tartare di manzo mediterranea con datterini, capperi, olive, julienne di basilico e olio EVO.....	€ 15,00	
.....Carne salà con rucola fresca, scaglie di grana, olive taggiasche e salsa caesar.....	€ 9,00	
.....Burrata pugliese e crudo di Parma 24 mesi.....	€ 10,00	
.....Tartare di gambero rosso su letto di porro in carpione (porro stufato in aceto balsamico bianco, uvetta e pinoli).....	€ 12,00	 

PRIMI PIATTI


.....Spaghetti all'antico pomodoro di Napoli con burrata pugliese.....	€ 11,00	 
.....Risotto all'amarone (min. 2 persone).....	€ 12,00	
.....Risotto agli agrumi e tartare di gambero rosso (min. 2 persone).....	€ 14,00	
.....Tagliatella al tartufo nero della Lessinia.....	€ 11,00	 
.....Pacchero con crema di pistacchio, pomodori secchi e burrata pugliese.....	€ 11,00	 
.....Spaghettoni con sardine, datterini rossi e julienne di basilico.....	€ 11,00	 
.....Pacchero con crema di burro, julienne di zucchine croccanti e tastasal di black angus.....	€ 11,00	













SECONDI PIATTI

.....Insalata di polpo con datterini, carpaccio di sedano rapa e bacon croccante	€ 18,00	
.....Tagliata con sale grosso e rosmarino servita in puccia di pizza.....	€ 16,00	 
Tagliata con cipolla caramellata e pecorino romano servita in puccia di pizza	€ 18,00	  
Tagliata alla mediterranea servita in puccia di pizzadatterini, capperi, olive, julienne di basilico e olio EVO.....	€ 18,00	 
Tagliata con crema di pistacchio e ricotta affumicata servita in puccia di pizza	€ 18,00	
Tagliata con tartufo nero della Lessinia e monte veroneseservita in puccia di pizza	€ 18,00	
.....Costata senz'osso 500 gr circa	€ 18,00	
(Il taglio della pezzatura avviene al momento dell'ordine)		
..... Fritto misto (di ciuffetti e anelli).....	€ 16,00	  












CONTORNI

Verdure di stagione		
Patatine fritte o spadellate		
.....Insalata verde, pomodori e radicchio	€ 4,00	

INSALATE

La Giorgia: insalata verde, datterini, philadelphia, bresaola e noci.....	€ 9,00	 
Desiré: insalata verde, scaglie di Monte Veronese, Tagliata di petto di pollo e philadelphia	€ 9,50	
Settimo cielo: insalata verde, mozzarella di bufala, olive leccino e scaglie di monte veronese	€ 10,00	
Caesar Salad: insalata verde, petto di pollo grigliato, crostini di pane, salsa caesar e scaglie di grana	€ 9,00	   
Tonno: insalata verde, tonno in filetti, capperi, datterini, olive e cipolla al forno	€ 9,50	
Polpo: insalata verde, polpo, datterini,olive, sedano rapa e mentuccia.....	€ 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	€ 8,00
Cotoletta	 
..... con patatine fritte	€ 8,00

CAFFÈ' & AMARI

Caffè.....	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,00



#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

St. Peter	0,33 cl (6,5% Vol).....	€ 7,00
Superior Pedavena	0,33 cl (5,2% Vol).....	€ 4,00
Pale Ale	0,50 cl (4,5% Vol).....	€ 7,00
India Pale Ale	0,50 cl (6,0% Vol).....	€ 7,00
Porter	0,50 cl (5,0% Vol).....	€ 7,00

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 Rosé 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 Rosé.....		€ 60,00
Champagne Special Cuvee Bonlliger.....		€ 80,00
Champagne Rosé 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 Rosé.....		€ 100,00
Champagne André Beaufort Gran Cru Rosé Brut.....		€ 100,00
Champagne De Saint-Gall		€ 80,00

VINI BIANCHI

Vino Bianco della Casa.....	€ 2,00.....	€ 8,00
Custoza DOC Cavalcina.....	€ 2,50.....	€ 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
Gewürztraminer - Meran Kellerei.....		€ 18,00
Gewürztraminer - Hugel Familie.....		€ 30,00

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 - Le Marognole.....	€ 3,00.....	€ 15,00
Valpolicella Ripasso - Le Marognole.....	€ 3,50.....	€ 20,00
Valpolicella Classico - Monte Santoccio.....	€ 3,00.....	€ 15,00
Valpolicella Ripasso - Monte Santoccio.....	€ 3,50.....	€ 22,00
Valpolicella Classico - Begali.....	€ 3,00.....	€ 12,00
Valpolicella Ripasso - Begali.....	€ 4,00.....	€ 18,00
Classico Superiore La Storia - Begali.....	€ 3,50.....	€ 20,00
Amarone Cà Bianca - Begali (3 bicchieri Gambero Rosso).....		€ 45,00
Valpolicella Ripasso La Casetta - Domini Veneti.....		€ 20,00

LINEA MASI

"LUNATIO" - Lugana DOC Biologico (Trebbiano di Lugana).....	€ 20,00
"BELDOSSO" - Lugana DOC Biologico (Trebbiano di Lugana).....	€ 22,00
"MASIANCO" - Pinot Grigio delle Venezie DOC (Pinot Grigio, Verduzzo).....	€ 16,00
"ROSA DEI MASI" - Rosato Trevenezie IGT (Refosco).....	€ 16,00
"FRESCO DI MASI" - Bianco Verona IGT Biologico (Garganega, Chardonnay, Pinot Grigio).....	€ 16,00
"FRESCO DI MASI" - Rosso Verona IGT Biologico (Corvina, Merlot).....	€ 18,00

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 € 2,50
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



W

W

W

W

W

W

W

W

W

W

