



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 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

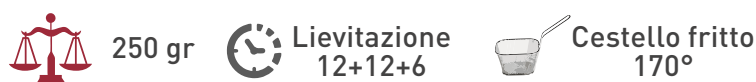


### CLASSICO

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 black angus Mr Beefy (200 gr)   
cipolla caramellata, bacon croccante, insalata,  
..... formaggio monte veronese, maionese e patatine fritte ..... € 14,00


## PUCCIA BURGER COTOLETTA

Puccia di pizza come pane, insalata fresca,   
cotoletta alla milanese, formaggio monte veronese  
..... maionese e patatine fritte ..... € 14,00


## PUCCIA BURGER PORCHETTA

Puccia di pizza come pane, porchetta,   
insalata, monte veronese, miele  
..... maionese e patatine fritte ..... € 12,00


# #LE SCHIACCIATE

con Impasto Petra 


## CRUDO DI PARMA e BURRATA PUGLIESE

Base schiacciata con olio EVO,   
..... in uscita burrata pugliese fresca 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 MAR CANTABRICO

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

# #LE NOSTRE PIZZE FRITTE



GOLA



INVIDIA



AVARIZIA



# #INNOVATIVE

con Impasto Petra  

## MARGHERITA "PRIMO SALE"

Impasto Petra,  
Pomodoro "come na volta" dal sapore alpino, dolce ma forte  
..... primo sale e rosmarino ..... € 10,00

## MARGHERITA AI 3 TOPPING

Impasto Petra, fior di latte,  
..... topping al datterino giallo, rosso e basilico in foglia ..... € 9,00

## REGINA POMO D'ORO

Impasto Petra, fior di latte, datterini freschi  
..... e basilico in foglia ..... € 8,00

## LA COSACCA AL MONTE

Impasto Petra, fior di latte, pomodoro San Marzano  
..... formaggio monte veronese vecchio e basilico in foglia ..... € 9,00

## LA LESSINIA

Impasto Petra, primo sale, funghi freschi, speck Levoni,  
..... e formaggio monte veronese ..... € 14,00

## LA TARTUFO

Impasto Petra, fior di latte,  
..... tartufo della lessinia e uovo marinato ..... € 16,00

## LA NORCINA

Impasto Petra, fior di latte, tastasal,  
..... cipolla rossa e tartufo della lessinia ..... € 16,00

## LA ZUCCA



Impasto Petra, fior di latte, zucca dadolata, tastasal  
..... granella di amaretto e formaggio monte veronese ..... € 12,00

## LA VERONESE

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia,  
..... radicchio invernale e formaggio monte veronese ..... € 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 LEONE

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

## LA DEAVINA

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

## LA GUANCETTA

Impasto Petra, fior di latte, friarielli freschi  
.....e guancetta di black angus sfilacciata.....€ 16,00

## LA PORCHETTA DI ARICCIA

Impasto Petra, fior di latte, patate di montagna, formaggio Monte veronese a scaglie,  
.....porchetta di ariccìa .....€ 13,00

## LA COTTO ARTIGIANALE

Impasto Petra, fior di latte, prosciutto cotto artigianale Artemano Levoni,  
.....monte veronese e funghi freschi .....€ 13,00

## LA BLU

Impasto Petra, fior di latte, blu (formaggio erborinato)  
..... zucca in 3 consistenze: al forno, in crema e disidratata ..... € 13,00

## LA CAMPANA

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte,  
.....datterino, olive e prosciutto crudo di parma .....€ 12,00

## LA SALSICCIA E FRIARIELLI



Impasto Petra, fior di latte,  
.....salsiccia della lessinia e friarielli freschi.....€ 10,00

## LA ZUCCA & LARDO

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia,  
.....dadolata di zucca, patate di montagna e lardo di montagna.....€ 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 CACIO E PEPE

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, bufala campana,  
pecorino romano e pepe.....

€ 10,00

## LA GRICIA

Impasto Petra, fior di latte,  
guanciaie croccante, pecorino romano e pepe .....

€ 11,00

## L'AMATRICIANA

Impasto Petra, pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea,  
guanciaie croccante e formaggio pecorino romano, pepe.....

€ 12,00

## LA CARBONARA

Impasto Petra, fior di latte, guanciaie croccante,  
mimosa di uovo marinato, pecorino romano e pepe .....

€ 12,00

## LA LAZZO (Dedicata a Marco)

Impasto Petra, fior di latte, salsiccia della Lessinia,  
grana padano e porro croccante .....

€ 10,00

## LA BRESAOLA

Impasto Petra, fior di latte, rucola fresca, formaggio fresco (philadelphia)  
bresaola di Black Angus .....

€ 12,00

## LA PICCANTE

Impasto Petra, San Marzano, salamino piccante Levoni,  
capocollo piccante Levoni e polvere di olive .....

€ 12,00

## LA CONTADINA

Impasto Petra, fior di latte, patate spadellate, gorgonzola dolce  
lardo di montagna e cipolla caramellata.....

€ 11,00

## LA RUSTICA

Impasto Petra, fior di latte, cipolla caramellata, salsiccia di black angus,  
formaggio monte vecchio e lardo di montagna.....

€ 13,00

## LA MASCARPONE, PERE & CRUDO



Impasto Petra, fior di latte, mascarpone, pere trentossi a carpaccio,  
e crudo di Parma .....

€ 14,00



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,  
..... capperi di salina, olive taggiasche e datterini.....

€ 13,00

### LA PROFUMO DI SICILIA



Impasto Petra, datterini, bufala campana, filetti di alici  
..... olive taggiasche, origano, basilico e scorzetta di limone grattugiato.....

€ 12,00

### LA BACCALA'



Impasto Petra, fior di latte, baccalà al latte,  
..... capperi e cips di polenta.....

€ 16,00

## #VEGAN

con impasto integrale

### VEGAN 01



Crema di zucca, funghi champignon freschi, friarielli freschi  
..... e noci a granella.....

€ 9,00

### VEGAN 02

Pomodoro San Marzano, carciofi, funghi freschi, olive taggiasche,  
..... capperi e zucca al forno.....

€ 9,50

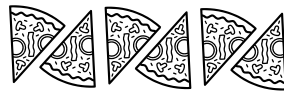
### VEGAN 03

Crema di zucca, dadolata di patate,  
..... olive nere, datterino, radicchio rosso e noci a granella.....

€ 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°

## #LE FRITTE (i nostri 7 peccati)

### IRA



Pizza frita con impasto Petra

..... San Marzano, capocollo piccante e polvere di olive nere ..... € 11,00

### AVARIZIA



Pizza frita con impasto Petra

.....sugo di pomodoro san marzano e ricotta affumicata ..... € 10,00

### INVIDIA



Pizza frita con impasto Petra

.....tartare di filetto e formaggio monte veronese a scaglie..... € 15,00

### SUPERBIA



Pizza frita con impasto Petra

.....burrata fresca pugliese, acciuga del cantabrico e grattugiata di limone bio € 14,00

### GOLA



Pizza frita con impasto Petra

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

### ACCIDIA



Pizza frita con impasto Petra

.....bufala campana, speck levoni e scaglie di formaggio monte veronese .....€ 12,00

### LUSSURIA





Pizza frita con impasto Petra

.....burrata fresca pugliese e mortadella al tartufo Levoni..... € 15,00

Le pizze fritte possono essere proposte anche come cicchetti, quindi metà dose

# #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 ..... € 9,50

## CAPRICCIOSA

(Impasto Petra)

Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi freschi, olive taggiasche, capperi di Salina, carciofi freschi  
..... prosciutto cotto Levoni in uscita e come capriccio l'acciuga del Cantabrico ..... € 10,00

## IL CALZONE CLASSICO

Fior di latte, ricotta fresca, funghi freschi,  
..... prosciutto cotto e san marzano ..... € 9,00

## CALZONE INVERNALE

Fior di latte, formaggio monte veronese, zucca al forno  
..... radicchio di Verona e granella di amaretti ..... € 9,50

## PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI

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

## TONNO E CIPOLLA DI TROPEA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, 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 ..... € 9,00

# #CLASSICHE

## LADY



Fior di latte, gorgonzola dolce, patate di montagna,  
radicchio invernale e speck della Lessinia

€ 8,50

## VIP



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

€ 9,00

## 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 di montagna  
e pancetta arrotolata in cottura

€ 9,00

## CALVETTI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta fresca di montagna

prosciutto cotto levoni, scaglie di grana padano, olio evo e pepe in uscita

€ 9,50

## CHICCO



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

€ 9,00

## IMPERIALE



Pomodoro San Marzano, fior di latte, formaggio fresco (philadelphia), funghi freschi,  
Salamino piccante Levoni, prosciutto cotto e origano

€ 9,50

## POVERA



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

€ 9,00

## VENETA



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

€ 9,00

## KEVIN



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

€ 9,50

## NAPOLI

















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

€ 9,00
















# #CUCINA

## PRIMI PIATTI


..... Spaghetti all'antico pomodoro di Napoli .....	€ 8,50	
..... Risotto all'amarone (min . 2 persone) .....	€ 13,00	
..... Risotto con tastasal di Black Angus (min. 2 persone).....	€ 12,00	
Tortellone all'Amarone con ripieno di formaggio su terra croccante al cioccolato salato	€ 10,00	
.....I nostri gnocchi fatti in casa con i seguenti gusti a scelta:.....		 
- Ragout a coltello	€ 10,00	
- Pesto di pistacchio e ricotta affumicata grattugiata	€ 10,00	
- Crema al mascarpone, parmigiano reggiano e tartufo della Lessinia	€ 11,00	
- Salmi di guancetta balck angus brasata	€ 11,00	
.....Lasagnetta con ragout a coltello.....	€ 10,00	 
.....Tagliatella al tartufo nero della Lessinia.....	€ 11,00	 

## SECONDI PIATTI












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

..... Olio evo, sale grosso Maldon e rosmarino.....	€ 16,00	
..... Rucola e scaglie di grana Padano.....	€ 18,00	
..... Tartufo nero della Lessinia e formaggio monte veronese .....	€ 19,00	 
..... Cipolla di Tropea caramellata e pecorino romano .....	€ 18,00	  
..... Crema al pistacchio e ricotta di montagna affumicata.....	€ 19,00	 
..... Costata di black angus (500 gr) senza osso .....	€ 18,00	
..... Ciuffi e anelli di calamaro fritti dell'Adriatico .....	€ 16,00	
..... Baccalà "alla vicentina" con polenta morbida .....	€ 16,00	 
..... Costoletta di vitello alla milanese con patatine .....	€ 18,00	
Guancia di balck angus con chatney di mirtilli (salsa ai mirtilli) .....e friarielli spadellati.....	€ 18,00	








## CONTORNI

Verdure di stagione	
Patatine fritte o spadellate	
..... Insalata, carote a julienne, radicchio rosso di Verona.....	€ 4,50

## INSALATE

<b>La Giorgia:</b> insalata, datterini, philadelphia,	  
..... bresaola e noci.....	€ 9,00
<b>Desiré:</b> insalata, scaglie di Monte Veronese,	
..... tagliata di petto di pollo e philadelphia.....	€ 12,00
<b>Settimo cielo:</b> insalata, mozzarella di bufala,	
..... olive leccino e scaglie di monte veronese.....	€ 10,00
<b>Caesar Salad:</b> insalata, petto di pollo grigliato,	    
..... crostini di pane, salsa caesar e scaglie di grana .....	€ 12,00
<b>Tonno:</b> insalata, tonno in filetti,	
..... capperi, olive, cipolla al forno e cirio .....	€ 11,00

## PER I PIÙ PICCINI

Pasta corta	 
..... al ragù o pomodoro .....	€ 6,00
Hamburger (Mr. Beefy 200 gr)	  
..... con patatine fritte .....	€ 8,00
Cotoletta di petto di pollo	 
..... con patatine fritte .....	€ 8,00

# #BEVANDE

## APERITIVI

Il Signor Cortesino (aperitivo analcolico).....	€ 3,50
Spritz Aperol, Spritz Campari, Prosecco DOC.....	€ 4,00
Americano, Negroni, Negroni sbagliato, Gin tonic.....	€ 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 lattina: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, The pesca e limone, chinotto.....	€ 3,00
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.....	€ 2,50.....€ 4,50
Weizen Arcobrau Hell- Birra Weissbier gradazione 5.3%; colore biondo dorato.....	€ 2,50.....€ 4,50
Birra rossa Sr. Benoit .....	€ 3,00.....€ 5,50

## 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 Fosca (Marzen).....	0,50 lt (5,0% Vol).....€ 6,50

## 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
Champagne De Saint-Gall .....		€ 80,00

## VINI BIANCHI

Vino Bianco della Casa.....	€ 2,00.....	€ 8,00
Custoza DOC Cavallina.....	€ 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 - Begali - La Siora.....	€ 3,50.....	€ 20,00
Amarone Cà Bianca - Begali (3 bicchieri Gambero Rosso).....		€ 45,00
Valpolicella Ripasso La Casetta - Domini Veneti.....		€ 20,00

## VINI DOLCI

Moscato D'Asti DOCG Bera.....		€ 18,00
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