

A



LE FRITTE CLASSICHE

A



	INTERA 6 SPICCHI	1/2 PORZIONI
IRA... Pizza fritta con impasto Petra, San Marzano, capocollo piccante e 'Nduja [1]	€ 13.00	€ 9.00
AVARIZIA... Pizza fritta con impasto Petra, sugo di pomodoro San Marzano e ricotta affumicata [1 5]	€ 12.00	€ 8.00
INVIDIA... Pizza fritta con impasto Petra, tartare di filetto, formaggio Monte Veronese a scaglie e 'Nduja [1 5]	€ 16.00	€ 12.00
SUPERBIA... Pizza fritta con impasto Petra, stracciatella, acciuga del Cantabrico e grattugiata di limone [1 5 12]	€ 14.00	€ 10.00
GOLA... Pizza fritta con impasto Petra, stracciatella fresca pugliese e crudo S. Daniele 18 mesi [1 5]	€ 13.00	€ 9.00
ACCIDIA... Pizza fritta con impasto Petra, bufala campana, speck e scaglie di formaggio Monte Veronese [1 5]	€ 13.00	€ 9.00
LUSSURIA... Pizza fritta con impasto Petra, stracciatella fresca pugliese, mortadella al pistacchio [1 5 10]	€ 15.00	€ 11.00

LE FRITTE INNOVATIVE

La nostra nuova idea di pizza fritta con doppia cottura, cottura in friggitrice e terminata in forno per donare gusto, alveolatura, croccantezza e leggerezza

	INTERA 6 SPICCHI	1/2 PORZIONI
L'ACCIUGA... pizza fritta con pomodoro San Marzano, acciuga del Cantabrico e origano [1 3 5 12]	€ 15.00	€ 10.00
LA CARCIOFI... pizza fritta con stracciatella fresca pugliese, prosciutto cotto e topping di carciofi [1 5]	€ 16.00	€ 11.00
LA ROMEO... Pizza fritta con stracciatella fresca pugliese e Romeo (culatello con affinamento nel Recioto e nell'Amarone) [1 5]	€ 20.00	€ 15.00
LA PULLED BEEF... Pizza fritta con sfilacciata di Black Angus Mr. Beefy cotto in affumicatore, verze, carote spadellate e salsa dolce dell'osteria [1 5]	€ 16.00	€ 11.00
LA PERE & CACIO... Pizza fritta con crema al cacio, pere e limone grattugiato [1 5]	€ 13.00	€ 10.00
LA ANGUS... Pizza fritta con ragù d'Angus in stile veronese [1]	€ 13.00	€ 10.00



A



LE CONTEMPORANEE CON IMPASTO PETRA

A



- LA CONTADINA...** Impasto Petra, fior di latte, gorgonzola, patate di montagna, cipolla caramellata e lardo [1 | 5] € 13.00
- LA RUSTICA...** Impasto Petra, fior di latte, salsiccia di black angus, cipolla caramellata, monte vecchio e lardo [1 | 5] € 13.00
- LA BLU...** Impasto Petra, fior di latte, zucca in crema, dadolata di zucca, formaggio blu erborinato e crumble di zucca [1 | 5] € 14.00
- LA LARDO&ZUCCA...** Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte, papate di montagna, salsiccia della Lessinia, zucca a dadolata e lardo della Lessinia [1 | 5] € .00
- LA ZUCCA...** Impasto Petra, fior di latte, lardo e salsiccia di black angus, formaggio Monte Veronese vecchio e crumble di zucca [1 | 5] € 13.00
- LA SALSICCIA E FRIARIELLI...** Impasto Petra, topping di datterino giallo, salsiccia della Lessinia, friarielli freschi, pecorino grattugiato e pepe [1 | 5] € 14.00
- LA LESSINIA...** Impasto Petra, formaggio Primo Sale, funghi freschi, speck della Lessinia e formaggio Monte Veronese [1 | 5] € 14.00
- LA VERONESE...** Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia, radicchio e formaggio monte vecchio [1 | 5] € 13.00
- LA COTTO ARTIGIANALE...** Impasto Petra, fior di latte, prosciutto cotto artigianale Artemano Levoni, Monte Veronese e funghi freschi [1 | 5] € 13.00
- LA CACIO E PEPE...** Impasto Petra, pomodoro San Marzano, bufala campana, pecorino romano e pepe [1 | 5] € 13.00
- LA GRICIA...** Impasto Petra, fior di latte, guanciale croccante, pecorino romano e pepe [1 | 5] € 13.00
- L'AMATRICIANA...** Impasto Petra, filetti di San Marzano, petali di cipolla di Tropea, guanciale croccante, cipolla croccante, formaggio pecorino romano e pepe [1 | 5] € 15.00
- LA CARBONARA...** Impasto Petra, fior di latte, guanciale croccante, mimosa d'uovo marinato, pecorino romano e pepe [1 | 5 | 11] € 13.00
- LA 5 FORMAGGI...** Impasto Petra, Scamorza affumicata, Parmigiano Reggiano, Blu erborinato, Brie e Ricotta fresca [1 | 5] € 14.00

**LA CARTA
DELLE PIZZE**

LE NOSTRE PIZZE SONO STUDIATE CALIBRATE
IN BASE ALL'IMPASTO E AGLI INGREDIENTI DI FARCITURA
E SCONSIGLIAMO EVENTUALI VARIAZIONI





LE CONTEMPORANEE CON IMPASTO PETRA



- L'EMILIANA...** Impasto Petra, pomodoro San Marzano, stracciatella pugliese, Crudo di Parma, Grana Padano a scaglie [1 | 5] € 14.00
- LA LAZZO (DEDICATA A MARCO)...** Impasto Petra, fior di latte, salsiccia della Lessinia, formaggio Grana Padano e porro fritto [1 | 5] € 13.00
- LA PICCANTE...** Impasto Petra, San Marzano, salamino piccante Levoni, capocollo piccante Levoni, 'Nduja e olive [1 | 5] € 13.00
- LA PORCHETTA DI ARICCIA...** Impasto Petra, fior di latte, patate di montagna, formaggio Monte Veronese a scaglie, porchetta di Ariccia [1 | 5] € 13.00
- LA DEAVINA...** Impasto Petra, datterino, bufala, rucola fresca e deavina (coppa affinata all'Amarone) [1 | 5] € 16.00
- LA LEONE...** Impasto Petra, fior di latte, cipolla di Tropea, gorgonzola dolce della Lessinia e Deavina (coppa affinata nell'Amarone) [1 | 5] € 15.00
- LA RADICCHIO E SCAMORZA...** Impasto Petra, scamorza affumicata, radicchio fresco, crema di funghi freschi, speck croccante [1 | 5] € 13.00
- L'AMA-RONE...** Impasto Petra, formaggio Primo Sale, Deavina (coppa affinata all'Amarone), uvetta sultanina al Valpolicella Superiore e salvia fritta [1 | 5] € 16.00
- LA NORCINA...** Impasto Petra, mozzarella fior di latte, salsiccia di Black Angus e tartufo della Lessinia [1 | 5] € 16.00
- LA SUD...** Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte, filetti di tonno, capperi di salina, olive taggiasche e datterini [1 | 5 | 12] € 15.00
- LA TONNO E CIPOLLA...** Impasto Petra, crema di cipolla di Tropea, Petali di cipolla, filetti di San Marzano, filetti di tonno, stracciatella pugliese e basilico [1 | 5 | 12] € 14.00
- LA CANTABRICO...** Impasto Petra, pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, acciughe del Cantabrico, olio EVO e origano [1 | 5 | 12] € 15.00
- LA PROFUMO DI SICILIA...** Impasto Petra, datterini, bufala campana, filetti di acciughe, olive taggiasche, origano, basilico e scorzetta di limone disidratato [1 | 5 | 12] € 15.00



LE NOSTRE PIZZE SONO STUDIATE CALIBRATE
IN BASE ALL'IMPASTO E AGLI INGREDIENTI DI FARCITURA
E SCONSIGLIAMO EVENTUALI VARIAZIONI

LA CARTA
DELLE PIZZE



LE MARGHERITE... ...E NON



MARGHERITA AI 3 TOPPING... Impasto Petra, fior di latte, topping al datterino giallo, rosso e al basilico [1 | 5] € 11.00

REGINA POMO D'ORO... Impasto Petra, fior di latte, datterini freschi e basilico in foglia [1 | 5] € 9.00

MARGHERITA "PRIMO SALE"... Impasto Petra, pomodoro "come na volta" dal sapore alpino, dolce ma forte primo sale e rosmarino [1 | 5] € 10,00

LA COSACCA AL MONTE... Impasto Petra, fior di latte, pomodoro San Marzano formaggio Monte Veronese vecchio e basilico in foglia [1 | 5] € 12.00

GIRASOLE... Pomodoro San Marzano a filetti, mozzarella fior di latte e basilico fresco [1 | 5] € 7.50

LA BUFALA... Pomodoro San Marzano, bufala campana e basilico fresco [1 | 5] € 9.50

LA MARINARA... Pomodoro San Marzano a filetti, lamelle d'aglio fermentato, datterino giallo, olio EVO e origano fresco [1 | 5] € 7.50

LA STRACCIATELLA... Pomodoro San Marzano a filetti e stracciatella pugliese [1 | 5] € 12.00



A



A



LE NATURAL CON IMPASTO INTEGRALE

LA CIOSA CAPRI... Crema di zucca, funghi freschi, carciofi, olive, capperi e friarielli freschi [1] € 12.00

LA GRANA-PARMY... Crema di zucca, melanzane al forno, scaglie di mandorle, basilico fresco, olio EVO e pinoli [1] € 12.00

LA GIANA-TREVY... Crema di radicchio, datterino rosso, zucca a cubetti, scaglie di mandorle, friarielli e salvia fritta [1] € 12.00

GLI HAMBURGER

SERVITI CON PATATINE DIPPERS

PUCCIA BURGER CLASSICO... Puccia di pizza come pane, hamburger di Black Angus Mr Beefy (200 gr) cipolla caramellata, bacon croccante, insalata fresca, formaggio monte veronese e maionese [1 | 5] € 14.00

PUCCIA BURGER COTOLETTA... Puccia di pizza come pane, insalata fresca, cotoletta alla milanese, formaggio monte veronese e maionese [1 | 5] € 14.00

PUCCIA BURGER PORCHETTA... Puccia di pizza come pane, porchetta, insalata, monte veronese, miele e maionese [1 | 5] € 12.00

PUCCIA POLPO... Puccia di pizza come pane Polpo croccante, stracciatella pugliese, pomodorini secchi, insalata fresca [1 | 5] € 14.00





LE STORICHE

CON IMPASTO CLASSICO



- PARMIGIANA (Impasto Petra)...** Fior di latte, melanzane, pomodoro San Marzano, pinoli, basilico e Grana Padano a scaglie [1 | 5 | 10] € 10.00
- 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, basilico in foglia [1 | 5 | 12] € 10.50
- IL CALZONE CLASSICO...** Fior di latte, ricotta fresca, funghi freschi, prosciutto cotto e San Marzano [1 | 5] € 9,00
- IL CALZONE INVERNALE...** Fior di latte, monte veronese, crema di zucca, crema di radicchio rosso, amaretto [1 | 5] € 10.00
- L'ORTO...** Pomodoro San Marzano, fior di latte e verdure di stagione [1] € 9.50
- LADY...** Fior di latte, gorgonzola dolce, patate di montagna, radicchio e speck della Lessinia [1 | 5] € 9.00
- VIP...** Fior di latte, olive, cipolla di Tropea al forno, salamino piccante Levoni, Grana Padano, rosmarino fresco e datterino [1 | 5] € 9.00
- TEGAMINO...(Impasto Quadrato)...** Fior di latte, Brie, funghi freschi e pancetta arrotolata in uscita [1 | 5] € 9.00
- ISAAC...** Fior di latte, patate al forno, ricotta fresca di montagna e pancetta arrotolata in cottura [1 | 5] € 9.50
- CALVETTI...** Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto Levoni, scaglie di Grana Padano, olio EVO, pepe e ricotta fresca di montagna in uscita [1 | 5] € 9.50
- CHICCO...** Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi freschi, cipolla di Tropea, Brie, salamino piccante Levoni ed erbetta cipollina fresca [1 | 5] € 9.50
- POVERA...** Pomodoro San Marzano, fior di latte, cipolla di Tropea, salamino piccante Levoni, pepe nero e speck Levoni [1 | 5] € 9.50
- VENETA...** Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia, patate al forno e gorgonzola dolce [1 | 5] € 9.50
- KEVIN...** Pomodoro San Marzano, bufala campana, funghi freschi, salamino piccante Levoni e Monte Veronese [1 | 5] € 10.00
- NAPOLI...** Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe di Cetara, capperi di Salina e origano fresco [1 | 5] € 9.00





LA CUCINA



PRIMI PIATTI

Gnocchi con crema di pistacchio e ricotta affumicata [1 5]	€ 14.00
Gnocchi con crema di tartufo e crema di formaggi [1 5]	€ 15.00
Gnocchi con crema di zucca, tastasal di Black Angus e petali di mandorle [1 5]	€ 14.00
Spaghettoni all'antico pomodoro di Napoli con stracciatella pugliese [1 5]	€ 13.00
Bigoli alla carbonara (crema d'uovo, guanciale d'Amatrice, pecorino romano e pepe) [1 5 11]	€ 14.00
Bigoli con ragout d'Angus alla veronese [1 5] (carne esclusivamente di Black Angus, allevata nel territorio vicino)	€ 12.00
Risotto all'Amarone (min . 2 persone) [5]	€ 15.00
Risotto con tastasal di Black Angus e tartufo (min . 2 persone) [5]	€ 16.00

SECONDI PIATTI

Galletto alla griglia & maionese alle erbette [5]	€ 15.00
Tartare di manzo, maionese senapata, mandorle filetti [5]	€ 18.00

PESCE

Ciuffi e anelli in frittura [8]	€ 16.00
Polpo arrosto con guanciale croccante e N'duja su letto di crema di zucca [8]	€ 18.00





LA CUCINA



LE TAGLIATE

SERVITE IN PUCCIA DI PIZZA

Olio EVO, sale grosso Maldon e rosmarino [1]	€ 18.00
Rucola e scaglie di Grana Padano [1]	€ 20.00
Cipolla di tropea caramellata e pecorino romano [1]	€ 22.00
Crema al pistacchio e ricotta affumicata [1]	€ 22.00
Tartufo e Monte Veronese [1 5]	€ 24.00

I CONTORNI

Verdure di stagione	€ 5.50
Patatine fritte o spadellate	€ 5.50
Insalata riccia, pomodori, radicchio rosso di Verona	€ 5.50

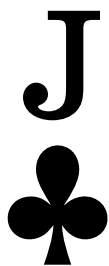
LE INSALATONE

LA GIORGIA: Insalata riccia, datterini, formaggio fresco, bresaola e noci [5 10]	€ 10,00
DESIRÉ: Insalata riccia, scaglie di Monte Veronese, tagliata di petto di pollo e formaggio fresco [5]	€ 12,00
CAESAR SALAD: Insalata riccia, petto di pollo grigliato, chips di pane, salsa caesar e scaglie di Grana [1 5]	€ 12,00
TONNO: Insalata riccia, tonno a filetti, capperi, olive, ciliegine di mozzarella e datterini rossi [5]	€ 12,00
POLPO: Insalata riccia, olive nere, ciliegine di mozzarelle, polipo, pomodorini [5]	€ 13,00

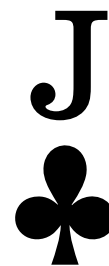
I BABY

Pasta corta al ragù o pomodoro	€ 7.00
Hamburger (Mr. Beefy 200 gr) con patatine fritte	€ 12.00
Cotoletta di petto di pollo con patatine fritte	€ 10.00





LE BEVANDE



APERITIVI

Il Signor Cortesino (aperitivo analcolico)	€ 5.00
Spritz Aperol, Spritz Campari, Prosecco DOC	€ 6.00
Americano, Negroni, Negroni sbagliato, Gin tonic	€ 8.00

BIBITE

Acqua microfiltrata naturale 1 lt	€ 3.50
Acqua microfiltrata frizzante 1 lt	€ 3.50
Bibite in lattina: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, The pesca e limone, Chinotto	€ 3.50

BIRRE ALLA SPINA

ARCOBRAU URFASS Birra tedesca gradazione 5.2%; colore biondo dorato	CL 0,2 € 3.00	CL 0,4 € 5.50
WEIZEN ARCOBRAU HELL Birra Weissbier gradazione 5.5%; colore biondo dorato	CL 0,2 € 3.50	CL 0,5 € 5.50
LANDMARK BRITISH LAGER		CL 05 € 6.50
BIRRA DEL MESE La nostra selezione di birra mensile		

BIRRA ANALCOLICA

CLAUSTHALER (0% VOL.)	CL 0,33 € 4.00
-----------------------	----------------

LESTER

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

BIRRA VALMARISA 1185 Dortmünder Export 5,7% Vol	CL 0,5 € 7.00
BIRRA VALPANTENA India Pale ale 5,5% Vol	CL 0,5 € 7.00
BIRRA FOSCA 5,0% Vol	CL 0,4 € 7.00

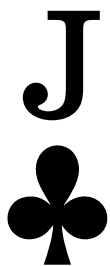
BIRRA GLUTEN FREE

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

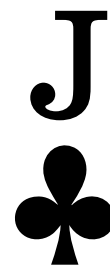
Alla spina: LANDMARK BRITISH LAGERL	CL 0,2 € 3.50	CL 0,5 € 6.50
-------------------------------------	---------------	---------------

PALE ALE 4,5% Vol	CL 0,50 € 7.00
INDIA PALE ALE 6,0% Vol	CL 0,50 € 7.00
PORTER 5,0% Vol	CL 0,50 € 7.00





I NOSTRI VINI



VINI BOLLICINE



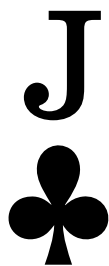
Prosecco DOCG di Valdobbiadene Brut Adami	€ 3.00	€ 25.00
Trento DOC Revì		€ 35.00
Blanquette de Limoux Almerÿ		€ 30.00
Cremant de Bourgogne Millesimato Louis Bouillot		€ 38.00
Cremant de Bourgogne Rosè Louis Bouillot		€ 40.00
Franciacorta DOCG Gran Cuvee Alma Bellavista		€ 65.00
Champagne Brut Soverain Henriot		€ 80.00
Champagne de Saint-Gall		€ 60.00

VINI BIANCHI

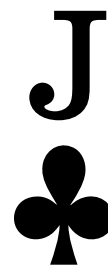


Vino Bianco della casa frizzante	€ 3.00	€ 10.00
Custoza DOC Cavallina	€ 3.00	€ 18.00
Lugana DOC Le Morette	€ 4.00	€ 22.00
Lugana DOC Lunatio Masi		€ 25.00
Fresco Masi Organic		€ 22.00
Lugana DOC Beldosso		€ 25.00
Masiano Pinot Grigio delle Venezie DOC		€ 23.00
Gewürztraminer Meran Kellereia		€ 25.00
Gewürztraminer Hugel Familie		€ 35.00





I NOSTRI VINI



VINI ROSSI



Vino Rosso della casa		€ 10.00
Valpolicella Classico Le Salette	€ 3.00	€ 15.00
Valpolicella Ripasso I Progni Le Salette	€ 4.00	€ 25.00
Valpolicella Ripasso Le Marognole		€ 17.00
Valpolicella Ripasso Le Marognole		€ 25.00
Valpolicella Classico Monte Santoccio		€ 17.00
Valpolicella Ripasso Monte Santoccio		€ 25.00
Valpolicella Classico Begali	€ 3.50	€ 15.00
Valpolicella Ripasso Begali		€ 25.00
Classico Superiore Begali La Siora	€ 4.00	€ 25.00
Amarone Cà Bianca Begali (3 bicchieri Gambero Rosso)		€ 45.00
Valpolicella Campo Fiorin Masi rosso veronese IGT		€ 25.00
Valpolicella Toar Masi classico superiore		€ 30.00
Fresco rosso Masi Organic		€ 25.00

VINI DOLCI



Moscato D'Asti DOCG Bera		€ 20.00
Passito Bianco IGT Dulcis Cavazza		€ 25.00

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 QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME PRESCRITTO DAL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG.CE 852/04 E 853/04

SERVIZIO € 2,50

LE VARIAZIONI S'INTENDONO COME MAGGIORAZIONI SEMPLICI

VERDURE, TOPPING E LATTICINI € 2,50

AFFETTATI SEMPLICI € 2,50

BUFALA E STRACCIATELLA € 2,50

CRUDO € 3,00

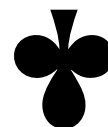
BRESAOLA DI BLACK ANGUS € 3,50

ROMEO E DEAVINA € 5,00

TARTUFO DELLA LESSINIA € 6,00

LA CARTA DELLE
BEVANDE

PER BABY S'INTENDONO PIZZE POCO TIRATE





GLI IMPASTI



GLI IMPASTI DELLE NOSTRE PIZZE
SONO IL RISULTATO DI UNA **COSTANTE RICERCA**
SUGLI INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ
E SULLE MATERIE PRIME UTILIZZATE

IMPASTI

PETRA € 2.00

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



0,28 cm Ø



250 gr



lievitazione
12+12+6



360°

INTEGRALE TUTTO GRANO € 2.00

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



0,30 cm Ø



250 gr



lievitazione
24+6



360°

CLASSICO € 2.00

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



0,30 cm Ø



220 gr



lievitazione
24+6



360°

PIZZA FRITTA con impasto PETRA

DEGUSTAZIONE (servita tagliata in 6 spicchi).



6 spicchi



250 gr



Cestello fritto
170°

PIZZA FRITTA INNOVATIVA

Doppia cottura fritta e poi in forno.



0,30 cm Ø



250 gr



lievitazione
48



Cestello fritto
170°



360°

PROTEICO € 4.00

A basso contenuto di zuccheri e carboidrati.



0,30 cm Ø



250 gr



lievitazione
24+6



360°

TABELLA ALLERGENI

1	GLUTINE GLUTEN	2	LUPINI LUPIN	3	SEDANO CELERY	4	CROSTACEI CRUSTACEANS	5	LATTE MILK	6	DIOSSIDO DI ZOLFO SULPHUR DIOXIDE	7	SESAMO SESAM
8	MOLLUSCHI MOLLUSCS	9	MOSTARDA MUSTARD	10	NOCI TREE NUTS	11	UOVA EGG	12	PESCE FISH	13	SOIA SOYBEANS	14	ARACHIDI PEANUTS

Prima dell'ordinazione il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti esenti da determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche ai sensi del reg. Unione Europea 1169/11:

Before ordering, the customer is please to communicate to the dining room staff the need to consume foods free of certain allergenic substances. During the preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. Therefore our dishes may contain the following allergic substances in accordance with reg. EU 1169/11:

