

LE STUZZICHERIE

HAMBURGER CASALE Hambuger black angus + formaggio + peperoni grigliati + cipolla rossa + insalata verde+ Patatine fritte rustiche	€	9,10
HAMBURGER BACON Hambuger black angus + formaggio + bacon croccante + salsa barbecue + insalata verde+ Patatine fritte rustiche	€	9,10
HAMBURGER ORIGINAL Hamburger black angus + formaggio + cipolla rossa + senape + pomodoro a fette patatine fritte rustiche	€	9,10
COTOBURGER Cotoletta + mayonese + insalata verde+ + cipolla cruda + pomodoro a fette + Patatine fritte rustiche	€	8,50
HAMBURGER EASY Hamburger black angus + uovo + bacon croccante + guacamole + cheddar + insalata verde + pomodoro a fette+ Patatine fritte rustiche	€	10,20
VEGET-BURGER (TOTALMENTE A BASE DI VERDURE) Hamburger vegetariano + Melanzane + Zucchine + Pomodori + Insalata verde + Formaggio fuso + Patatine fritte rustiche	€	9,90
BIG-BURGER Doppio Hamburger di black angus+ Bacon croccante+ Insalata verde+ Peperoni+ Scamorza Affumicata+Salsa barbeque+Cipolla + Patate fritte rustiche	€	16,90
STRACCIABURGHER Hamburger di black angus+ Bacon croccante+ crema di zucca + stracciatella+ Patate fritte rustiche	€	9,10
PORKY-BURGER Hamburger di black angus+ Bacon croccante+ pecorino romano+ senape+ cipolla + Patate fritte rustiche + Porchetta	€	9,90
ANELLI DI CIPOLLA	€	5,00
OLIVE ASCOLANE (10 PEZZI)	€	5,00
MOZZARELLINE FRITTE (10 PEZZI)	€	5,00

LE STUZZICHERIE DELL' ANTICO CASALE

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

PER I PIÙ PICCOLI

PIPPO Pasta al pomodoro € 5,60

TOPOLINO Gnocchi al ragù € 5,60

PAPERINO

Tortellini panna e prosciutto

€ 5,60

QUI QUO QUA Tortellini burro e salvia € 5,60

POLDO Hamburger con patatine fritte € 7,20

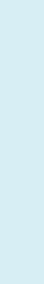
DRAGON BALL

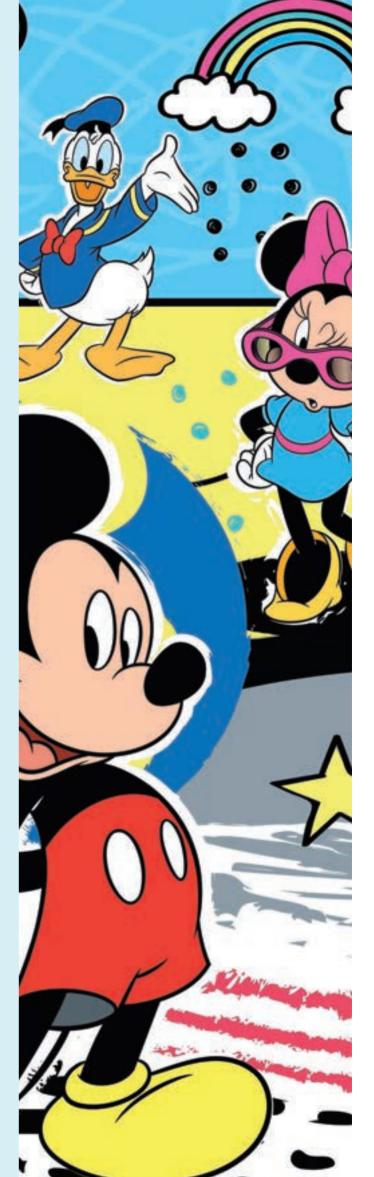
Cotoletta alla Milanese con patatine fritte

€ 7,20

SCOOBY DOO Würstel alla griglia con patatine fritte € 7,20

SILVESTRO Crocchette di pollo con patatine fritte € 7,20





PRIMI PIATTI



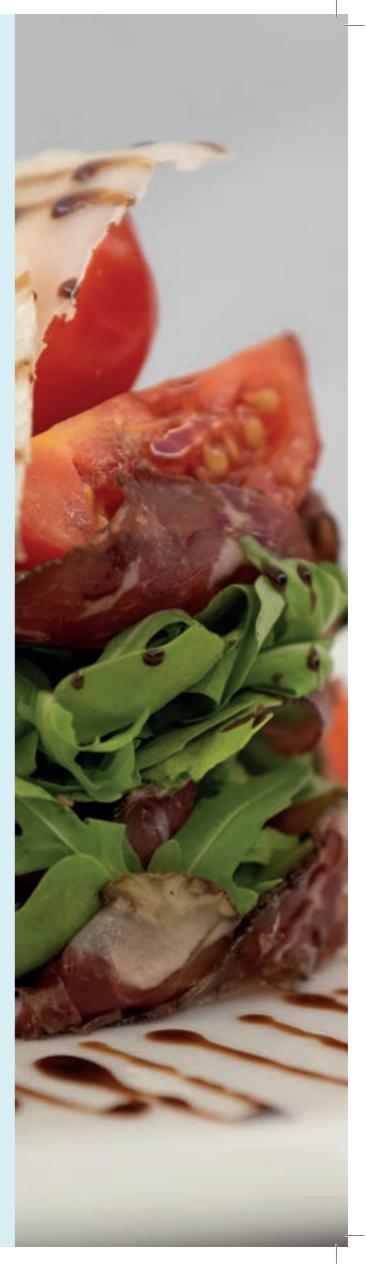
ANTIPASTI DI PESCE

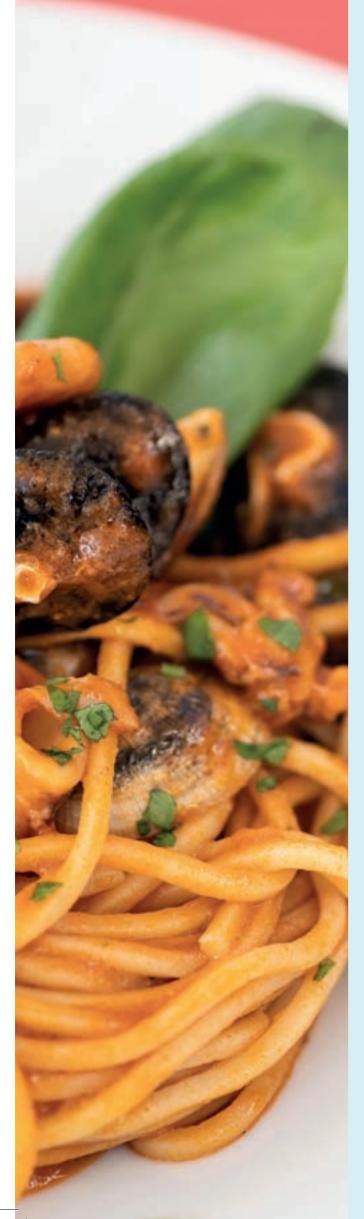
	ANTIPASTO		PORTATA	
IMPERIALE DI MARE (CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) Gamberi in salsa, insalata di mare, pesce spada e salmone affumicati, capesante gratinate, bruschetta di pane e alici del Mar Cantabrico			€	28,50
GRAN PIATTO DI MARE Insalata di polipo, pesce spada e salmone affumicati, insalata di mare e alici del Cantabrico	€	9,90	€	14,90
CAPESANTE GRATINATE ALLA VENEZIANA	€	8,70	€	13,70
TRILOGIA DI AFFUMICATI (spada , tonno , salmone) con Stracciatella e alici del Cantabrico	€	8,90	€	13,90
INSALATA DI MARE CON CRUDITÀ DI VERDURE	€	8,60	€	11,60
INSALATA DI POLIPO CON OLIVE TAGGIASCHE E PATATE	€	8,90	€	12,90
PEPATA / MARINATA DI COZZE con crostoni di pane caldo	€	7,90	€	10,90
CODE DI GAMBERO ALLA CATALANA E CROSTONE DI PANE	€	8,90	€	12,90
CODE DI GAMBERO CON SPADELLATA DI DATTERINO GIALLO, SPINACINO E MAYONESE ALLA CURCUMA	€	8,90	€	12,90
CODE DI GAMBERO CON VERDURINE, PORRO E TIMBALLO DI RISO NERO VENERE	€	8,90	€	12,90
TENTACOLO DI POLIPO ALLA BRACE SU POLENTA FRITTA E CREMA DI ZUCCA	€	9,90	€	13,90
TARTARE DI TONNO AL NATURALE CON PISTACCHI E ARANCIA CANDITA			€	15,90
TARTARE DI SALMONE E AVOCADO FLAMBÈ			€	14,90
CAPESANTE IN PADELLA CON CREMA DI ZUCCA, SPECK APPASSITO E POLVERE DI CACAO			€	15,90
POLIPETTI ALLA LUCIANA CON POLENTA FRITTA	€	8,90	€	12,90

ANTIPASTI E DI PESCE

ANTIPASTI TRADIZIONALI

	ANTIPASTO	PORTATA
TAGLIERE DELL'ANTICO CASALE (CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) Bruschette alla mediterranea, gnocco fritto, prosciutto crudo Veneto, coppa, sopressa Veneta, mortadella, pancetta arrotolata, grana padano		€ 26,40
ANTIPASTO DI AFFETTATI ALL'ITALIANA CON SOTTOACETI E PEPITE DI GRANA Prosciutto crudo Veneto Dop, coppa, mortadella, pancetta arr., soppressa	€ 8,00	€ 11,10
PROSCIUTTO CRUDO VENETO DOP, CON BURRATA PUGLIESE E VERDURINE SPADELLATE	€ 8,20	€ 11,20
MILLEFOGLIE DI BLACK ANGUS, CON RUCOLA, DATTERINO GIALLO, GRANA, E GOCCE DI BALSAMICO	€ 9,70	€ 13,70
CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON POMODORINI CONFIT, MAYONESE AFFUMICATA E SCAGLIE DI CIMBRO	€ 9,90	€ 13,90
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI CON MOSTARDE DI NOSTRA PRODUZIONE	€ 9,00	€ 13,50
TARTARE DI SCOTTONA CON TRITO DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO, ERBA CIPOLLINA E TUORLO D'UOVO CON VELA DI PANE (200GR)	€ 10,90	€ 15,90
TARTARE DI CAVALLO CON FICHI CARAMELLATI, SCAGLIE DI MANDORLE E GOCCE DI BALSAMICO	€ 11,80	€ 16,80
PETTO D'OCA AFFUMICATO SU LETTO DI SPINACINO IN FOGLIA, GRANA PADANO E DRESSING DI SOIA	€ 8,20	€ 11,90
PETTO D'OCA AFFUMICATO CON CHIPS DI PANE, STRACCIATELLA E SCAGLIE DI TARTUFO	€ 8,50	€ 12,50
POLENTA FRITTA CON LARDO E GORGONZOLA	€ 7,90	€ 10,90





PRIMI PIATTI E RISOTTI MANTECATI DI PESCE

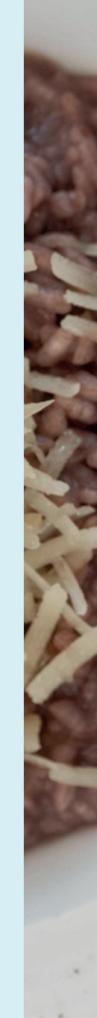
	P	PORTATA		ORTATA BABY		BABY
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ("IN ROSSO" O " IN BIANCO")	€	14,50	€	13,50		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E POMODORINI	€	14,20	€	13,20		
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA SU CREMA DI BURRATA, BASILICO E TARTARE DI TONNO	€	9,90	€	8,90		
CARBONARA DI MARE	€	8,90	€	7,90		
BIGOLI VERDI CON CODE DI SCAMPO, CIPOLLA CARAMELLATA E PINOLI TOSTATI	€	9,70	€	8,30		
FETTUCCINE CON CALAMARI DI PATAGONIA, DATTERINO GIALLO E FIORI DI ZUCCHINA	€	9,10	€	8,10		
FETTUCCINE CON GAMBERI, POMODORI CONFIT, STRACCIATELLA E PISTACCHI	€	9,30	€	8,30		
MACCHERONCINI CON POLPA DI GRANCHIO E GAMBERI ROSA DEL MEDITTERANEO	€	8,90	€	7,90		
GNOCCHETTI CON MAZZANCOLLE, PORRO E ZAFFERANO	€	9,50	€	8,50		
GNOCCHETTI CON ZUCCA, CODA DI ROSPO E CURRY	€	9,30	€	8,30		
BIGOLI VERDI CON POLIPETTI E FIORI DI ZUCCHINA E POMODORI CONFIT	€	9,20	€	8,20		
BIGOLI ALLA BUCANIERA (calamari, code di gambero, scampi, porro, peperoncino e prezzemolo)	€	14,10	€	13,10		
LA CALAMARATA (Pasta con calamari, pomodorini, peperoncino, aglio, rezzemolo)	€	13,90	€	12,90		
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE		INIMO PERS.	€	13,50		
RISOTTO CON CODA DI ROSPO, ZAFFERANO E FIORI DI ZUCCHINE FRITTE		INIMO PERS.	€	12,80		
RISOTTO CON DATTERINO GIALLO, TARTARE DI SALMONE E STRACCIATELLA		INIMO PERS.	€	12,50		
RISOTTO CON CAPESANTE, CREMA DI PORRO E MELOGRANO GHIACCIATO		INIMO PERS.	€	13,00		

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

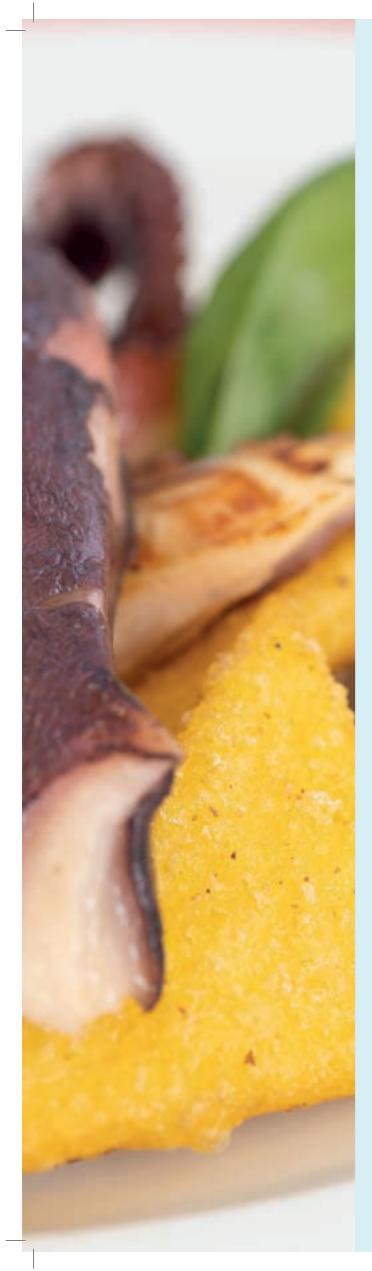
PRIMI PIATTI E RISOTTI TRADIZIONALI

	PC	ORTATA		BABY
GNOCCHETTI DI PATATE ALL'ANTICA (TARTUFO, MASCARPONE E GRANA)	€	9,60	€	8,60
MACCHERONCINI CON PLUMA IBERICA E STRACCIATELLA E ROSMARINO	€	8,40	€	7,40
BIGOLI CON CREMA DI DATTERINO GIALLO, GUANCIALE E PISTACCHIO	€	8,10	€	7,10
MACCHERONCINI COL MUSSO	€	8,30	€	7,60
"LA GRICIA"	€	7,80	€	7,00
FETTUCCINE ALL'ANITRA	€	8,50	€	7,70
BIGOLI AL TORCHIO " ALL'AMATRICIANA" O ALLA " CARBONARA"	€	7,80	€	7,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA "CACIO E PEPE"	€	7,80	€	7,00
FETTUCCINA CON CREMA DI ZUCCA, TASTASAL E RICOTTA AFFUMICATA	€	8,30	€	7,60
BIGOLI VERDI CON FIORI DI ZUCCHINA, DATTERINO GIALLO, MANTECATI ALL'UOVO E SCAGLIE DI TARTUFO NERO	€	8,90	€	7,90
TORTELLO DI ZUCCA CON BURRO ALLA NOCE MOSCATA E SALVIA FRITTA	€	8,90	€	7,90

RISOTTO CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. E MONTE VERONESE	MINIMO 2 PERS. € 12,00
RISOTTO CON TARTUFO NERO,	MINIMO
STRACCIATELLA E CIME DI RAPA	2 PERS. € 12,50
RISOTTO CON PLUMA IBERICA,	MINIMO
STRACCIATELLA E FIORI DI ZUCCHINA	2 PERS. € 11,50
RISOTTO ALLA VENETA	MINIMO 2 PERS. € 10,00



PRIMI PIATTI E RISOTTI TRADIZIONALI



I PIATTI UNICI

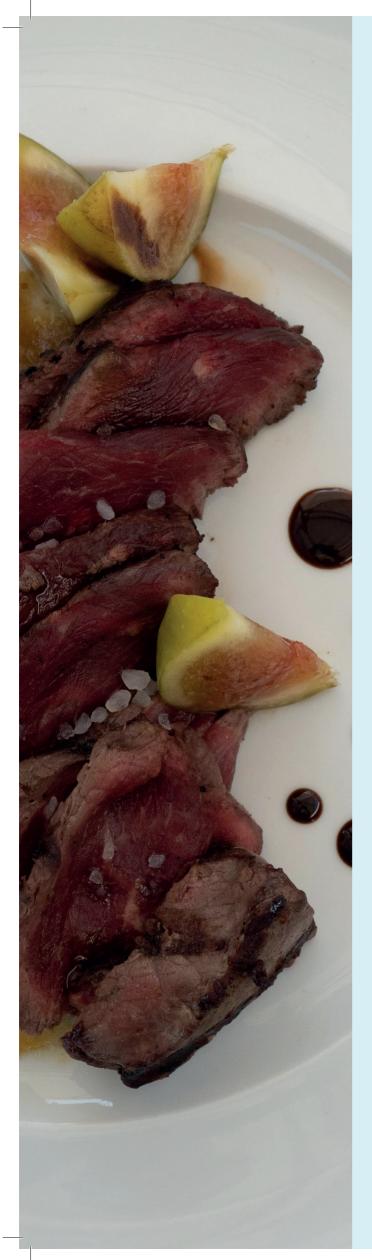
POLENTA 'BRUSTOLA' CON BACCALA ALLA VICENTINA	€ 12,90
RISO BASMATI CON CODE DI GAMBERO, ZUCCHINE E ZAFFERANO	€ 13,30
RISO BASMATI CON CALAMARI DI PATAGONIA, POLIPETTI E DATTERINO GIALLO	€ 12,90
RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI SALMONE, AVOCADO E STRACCIATELLA	€ 12,90
RISO NERO VENERE CON CODE DI SCAMPO, POMODORINI E CURRY	€ 13,30
RISO BASMATI CON POLLO AL CURRY E PINOLI	€ 11,90
RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI POLLO ALLE MANDORLE	€ 11,90
RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI AGNELLO E GRANELLA DI PISTACCHI	€ 12,50

LA GRIGLIA DI PESCE E PESCE FRITTO

	POI	RTATA
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (scampi, gamberoni, polipo e seppia, coda di rospo)	€	21,50
GRIGLIATA DI SCAMPI E GAMBERONI	€	20,50
GRIGLIATA DI SCAMPI (8 PEZZI)	€	20,90
GRIGLIATA DI GAMBERONI (8 PEZZI)	€	19,90
TRANCIO DI TONNO CON VERDURINE E RISO NERO	€	16,90
TRANCIO DI TONNO AL SESAMO CON SALSA ALLO YOGURT	€	16,90
TATAKI DI TONNO, CON "SPLASH" DI BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHI	€	17,20
ORATA O BRANZINO AI FERRI CON VERDURE ALLA BRACE	€	16,50
TENTACOLI DI POLIPO ALLA GRIGLIA CON BOCCONCINI DI ZUCCA	€	16,90
SEPPIE ALLA GRIGLIA CON PATATE PREZZEMOLATE	€	15,50
CALAMARO RIPIENO CON CAPONATA DI VERDURE	€	15,90
ROLLATINA DI CODA DI ROSPO AVVOLTA NEL BACON CON CREMA DI DATTERINO GIALLO	€	15,70

	PORTATA	
FRITTURA MISTA	€	11,90
FRITTURA DI ANELLI	€	11,60
FRITTURA DI CODE DI GAMBERO E VERDURE PASTELLATE	€	13,30
BOCCONCINI DI TONNO IN TEMPURA E SESAMO CON SALSA GUACAMOLE	€	15,20
GRAN FRITTO (CONSIGLIATO PER 2 PERS.) Fritto misto con verdure pastellate, chele di granchio	€	26,90





LA CARNE ALLA GRIGLIA

	PORTATA		
PICANHA (CIRCA 300GR)	€	16,90	
COSTATA DI MANZO ABERDEEN ANGUS (CIRCA 500 GRAMMI)	€	16,90	
BAVETTA	300 GR € 15,00	600 GR € 27,00	
FIORENTINA DI BRUNA ALPINIA (LESSINIA)	ALL'ETTO	4,20	
TOMAHWAWK	ALL'ETTO	3,80	
FILETTO DI MANZO (CIRCA 300GR)	€	16,90	
TAGLIATA DI PLUMA IBERICA CON PATATE ALLA GRIGLIA	€	16,80	
TAGLIATA DI CAVALLO	€	16,30	
ENTRECOTE DI MANZO CON PEPERONI CARAMELLATI	€	11,50	
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON MELANZANE AL FUNGHETTO	€	10,50	
COSTOLETTE DI AGNELLO CON TRIANGOLI DI POLENTA	€	14,70	
PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE ALLA SENAPE E LIQUIRIZIA	€	12,60	
GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON POLENTA (manzo, ribs di maiale, salamella, pancetta, agnello, pollo)	€	16,90	
GRIGLIATA DELLA CASA CON POLENTA (CONSIGLIATA PER DUE PERSONE) (manzo, ribs di maiale, petto di pollo, pancetta, coppa, salamella e verdure alla griglia)	€	33,90	
LA MAIALATA (CONSIGLIATA PER DUE PERSONE) (mix di salsicce, wurstel, coppa, pancetta, ribs con patatine rustiche)	€	29,90	

LA CARNE ALLA GRIGLIA

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

LA CARNE DELLA TRADIZIONE

	PORTATA	
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO	€	18,90
FILETTO DI MANZO LARDELLATO CON FICHI CARAMELLATI	€	18,40
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE O PEPE ROSA	€	17,80
FILETTO DI MANZO ALLA WORONOFF (CON SENAPE, PANNA, WORCHESTER E TABASCO)	€	17,90
FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA E PINOLI	€	18,30
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE	€	11,50
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE FARCITA CON CRUDO VENETO DOP, SCAGLIE DI GRANA PADANO E POMODORINI	€	12,90

	PORTATA		
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€	15,30	
TAGLIATA DI MANZO CON SPADELLATA DI POMODORINI E SCAGLIE DI CIMBRO	€	15,30	
TAGLIATA DATTERINO GIALLO E CIPOLLA CARAMELLATA	€	15,30	
TAGLIATA CON SPINACINO IN FOGLIA, STRACCIATELLA E MAYONESE AFFUMICATA	€	15,30	
TAGLIATA DI MANZO CON FICHI, PORRO E ACETO BALSAMICO	€	15,30	
TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO A SCAGLIE	€	17,80	
DEGUSTAZIONE DI TAGLIATE DI MANZO CON PATATINE FRITTE	€	28,90	





LE TAGLIATE

LA CARNE DELLA TRADIZIONE



LE INSALITISSIME E CONTORNI

TUTTE LE NOSTRE INSALATE POSSONO ESSERE SERVITE IN CIALDA (IMPASTO PER PIZZA) ESCLUSO FESTIVI E PREFESTIVI

+ € 1,90

VICKY (SERVITA SEMPRE IN CIALDA TRANNE FESTIVI E PREFESTIVI) Insalata verde, datterino giallo, sfilacci di cavallo, carciofi alla romana, crudo Veneto dop, grana a scaglie e tartufo	€	9,50
MORITZ Insalata mista, scaloppata di pollo, burrata , carciofi, avocado e timballo di riso nero	€	8,90
RUSTICA Insalata verde, carote, spinacino, champignon freschi, noci, grana a scaglie e mozzarelline	€	8,10
POLLICINA Insalata mista, champignon freschi, petto di pollo, olive taggiasche, datterino giallo e pecorino romano	€	8,90
CANARIE Insalata verde, carote, avocado, code di gambero spadellate con riso nero Venere, datterino giallo, mais	€	8,90
INSALATONA Insalata mista, datterino giallo,mozzarella, tonno, olive nere e capperi	€	8,10
MATTIA Insalata verde, rucola, spinacino,valeriana, mais, pollo croccante, scaglie di grana, crostone di pane, datterino giallo	€	8,90
VESUVIO Verdure alla griglia + verdure bollite e tomino	€	7,90
VERDURE MISTE DI STAGIONE	€	3,90
VERDURA COTTA (carotine, spinaci, patate lesse, fagiolini)	€	3,90
VERDURE ALLA GRIGLIA (melanzane, zucchine, peperoni, mais)	€	3,90
PATATE FRITTE / PATATE AL FORNO / VERDURE PASTELLATE	€	4,00

INSALATISSIME E CONTORNI

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE



I NOSTRI IMPASTI SONO IL RISULTATO DI QUALITÀ, TRADIZIONE E TECNOLOGIA

QUALITÀ E TRADIZIONE PERCHÉ SCEGLIAMO FARINE BIOLOGICHE DI QUALITÀ COSTANTE E TECNOLOGIA, PERCHÉ CON L'UTILIZZO DI APPOSITI LIEVITATORI E UNA LUNGA MATURAZIONE OTTENIAMO UN IMPASTO ASSOLUTAMENTE FRAGRANTE E DIGERIBILE



FARINA

SEMOLA DI KAMUT DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

LIEVITAZIONE

MEDIA DURATA A TEMPERATURA AMBIENTE

CARATTERISTICHE

PRODOTTO GRANULARE A SPIGOLO VIVO, DI SAPORE E ODORE CARATTERISTICI OTTENUTO DALLA MACINAZIONE DI GRANO KAMUT® KHORASAN



FARINA

MISCELA DI FARINE SENZA GLUTINE

LIEVITAZIONE

VELOCE A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARATTERISTICHE

IMPASTO GLUTEN FREE, CONSIGLIATO PER PERSONE SENSIBILI AL GLUTINE (NON PER INTOLLERANTI O ALLERGICI, IL PRODOTTO VIENE LAVORATO NEGLI STESSI SPAZI DEGLI IMPASTI TRADIZIONALI)







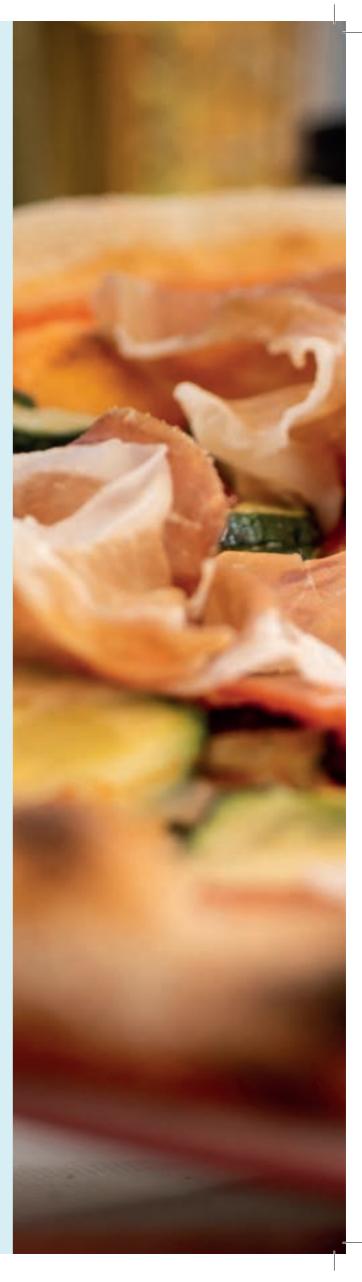
PIZZE D'ELITE

TUTTE LE PIZZE A SEGUIRE, SONO SERVITE CON UN'ATTENTA CURA DEL DETTAGLIO E CON UN IMPASTO DI 380GR.

PIZZ'OCA Crema di radicchio, mozzarella di bufala in cottura, melanzane fritte, e petto d'oca affumicato	€	13,90
TONNARA Pomodoro,datterino giallo, capperi di Pantelleria, olio al limone tagliata di tonno (fine cottura)	€	14,90
SAPORI D'ORTO Mozzarella, fiori di zucchina, porro saltato, stracciatella e valeriana	€	12,90
PUGLIESE Bianca, tartufo nero, cime di rapa e burrata pugliese	€	12,10
SICILIANA Pomodoro, burrata pugliese, code di gambero, capperi, carpaccio di spada affumicato e granella di pistacchi	€	12,00
ACQUARIA Salsa di pomodoro, code di gambero, pomodorini, burrata in uscita e gocce di pesto alla genovese	€	11,90
BOLOGNESE Bianca, burrata pugliese, mortadella, granella di pistacchi	€	10,00
TERRA E MARE Crema di zucca, burrata, code di gambero, pancetta croccante e tartufo	€	12,00
FIOR DI CAMPO Bianca, burrata pugliese, cipolla di tropea, pomodorini confit, rucoletta e scaglie di Cimbro BURRATINA	€	9,90
Base margherita, Gran Biscotto, champignon freschi e burrata (tutto fine cottura)	€	9,80
ALLEGRA Base margherita, pomodorini, stracchino, Gran Biscotto fuori cottura e rucola	€	9,30
TOMINO Bianca, bufala in cottura, tomino, tartufo e speck	€	9,90
CANTABRICO Base marinara, acciughe del Mar Cantabrico, burrata, pomodorini, basilico in foglie	€	10,40
DOLCEAMARO Bianca, tomino, marmellata di fichi e speck	€	9,40

PIZZE RISTOASI

ANTICO CASALE Mozzarella, pomodorini, champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo e rucola	€	8,60
LA CORTE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia dolce o piccante, gorgonzola e prosciutto crudo	€	8,80
LA TONDA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salamino piccante e gorgonzola	€	8,30
LA CASCINA Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate, salamino piccante, briè e prosciutto crudo	€	8,60
VILLA EIRE Pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine saltate, prosciutto cotto e rucola	€	8,50
GUNÈ Pomodoro, mozzarella, pomodorini, scaglie di formaggio grana rucola e prosciutto crudo	€	8,60
LE SCUDERIE Pomodoro, mozzarella, patate, briè, funghi porcini e speck	€	8,80
MAKERONI Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia dolce o salamino piccante, philadelphia e formaggio grana	€	8,50





LE PIZZE DI SEMPRE

MARINARA Pomodoro, aglio fresco, origano	€ 3,90
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	€ 4,40
PIADINA Un pizzico di pomodoro, olio, rosmarino	€ 3,60
VELA Pomodoro, mozz. di bufala, speck in cottura, peperoni, zucchine saltate, champignon, salamino piccante e monte veronese	€ 8,30
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 5,00
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 6,80
ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	€ 6,70
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€ 7,40
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e capperi	€ 7,60
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina e gorgonzola	€ 7,90
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e acciughe	€ 7,60
FRUTTI DI MARE Pomodoro, frutti di mare e prezzemolo	€ 8,60
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio rosso, spinaci, peperoni e Grana	€ 7,90
CARBONARA Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, uovo e Grana Padano	€ 7,60
BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, bresaola DOP e scaglie di Grana	€ 8,30
LOPEZ Pomodoro, fontina, peperoni, salamino piccante, gorgonzola, Grana, origano e speck	€ 8,60
PHILADELPHIA E SPECK Pomodoro, mozzarella, philadelphia e speck	€ 8,00

PIZZE DI SEMPRE

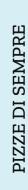
LE PIZZE DI SEMPRE

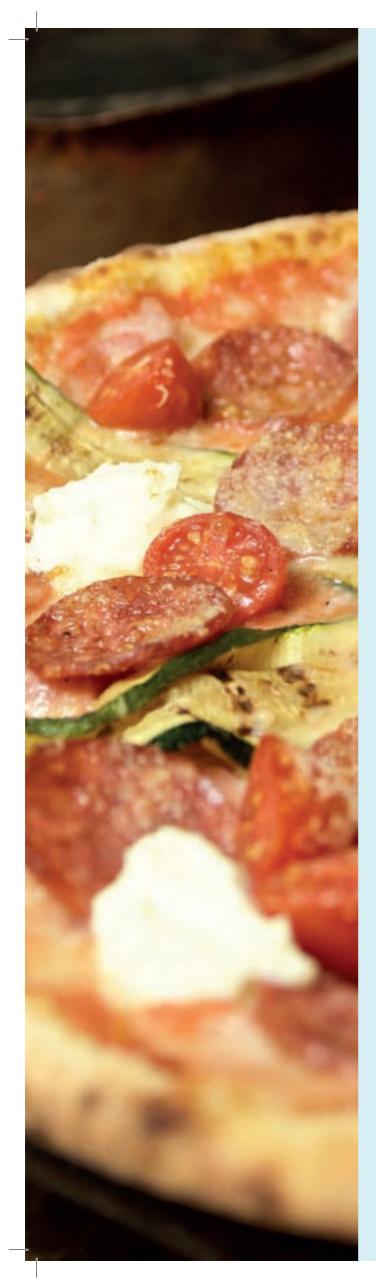
MASCARPONE E CRUDO Pomodoro, mozzarella, mascarpone e crudo	€ 8,00
CALZONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 7,50
GIADA Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, Grana a scaglie	€ 8,00
PERBELLINI (DOPPIA PASTA) Mozzarella di bufala, pomodoro, olive nere, salsiccia e prosciutto cotto "Gran Biscotto"	€ 9,20
COCCIO VERDE (IL BORDO È RIPIENO DI SCAMORZA AFFUMICATA) Mozzarella, ricotta, spinaci, zucchine e scaglie di Grana	€ 8,70
ROSITA Pomodoro, burrata, zucchine grigliate, bresaola e rucola	€ 8,70
ASPARETTO Pomodoro, mozzarella, zucchine, champignon, salsiccia e Monte Veronese	€ 8,20
LA BOSS Pomodoro, mozzarella di Bufala, speck in cottura, salamino piccante e olive	€ 7,90
LA GIRÒ Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, briè, olive nere, salamino piccante e prosciutto crudo	€ 8,90
DEGAGE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, briè, salsiccia dolce e prosciutto crudo	€ 8,80
VERDE E TARTUFO Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e tartufo	€ 9,00
EURO Pomodoro, mozzarella, briè e crudo Veneto	€ 7,80
PORCELLINA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia dolce, salamino piccante e würstel	€ 8,20
VILLA CANOVA Pomodoro, mozzarella di bufala, crema radicchio, speck in cottura e scaglie di formaggio Grana	€ 8,60
DAL VERME Pomodoro, mozzarella, 1/3 code di gambero, 1/3 capesante gratinate, 1/3 insalata di mare	€ 10,30

capesante gratinate, 1/3 insalata di mare

e prezzemolo







LE PIZZE DI SEMPRE

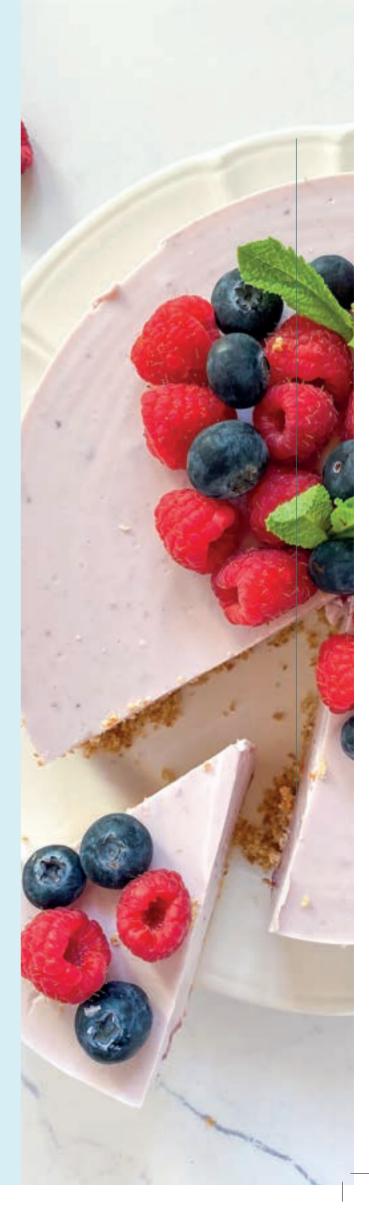
BROLIO Pomodoro, mozzarella burrata pugliese, carciofi, olive nere, salamino piccante e capperi	€ 8,40
EMILEI Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo Veneto e rucola	€ 8,30
BOTTURA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, pomodorini cirio, capperi e salamino piccante	€ 8,20
MAESTRELLO Pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata, salamino piccante, grana e rucola (tutto in cottura)	€ 8,00
BELTRAME Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, patate, rosmarino e pancetta arrotolata	€ 8,30
FARFUSOLA Pomodoro, mozzarella burrata pugliese e prosciutto crudo Veneto	€ 8,50
SANGUINETTO Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo nero, prosciutto crudo	€ 10,30
PIOPPAZZA Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, salamino piccante e formaggio Monte Veronese	€ 8,20
PORCA RIZZA Pomodoro, mozzarella di bufala, pancetta affumicata, porcini, zucchine saltate e Monte Veronese	€ 8,50
LE AGGIUNTE	
AGGIUNTA PANARA	€ 8,00
AGGIUNTA DI SPECK, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BRESAOLA, SFILACCI DI CAVALLO, PORCINI, FANTASIA DI FUNGHI, GRAN BISCOTTO, FRUTTI DI MARE, PATATINE FRITTE	€ 2,30
AGGIUNTA DI TARTUFO, GAMBERONI, CARPACCIO DI SPADA, CARPACCIO DI TONNO	€ 4,00
AGGIUNTA DI MOZZARELLA BURRATA, CAPESANTE, CODE DI GAMBERO, SALMONE	€ 3,00
OGNI ALTRA AGGIUNTA	€ 1,40
COPERTO	€ 2,00
PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LA	ATTE

PER LE PIZZE BABY SCONTO DEL 15%

SI RICORDA CHE , LA MOZZARELLA DI BUFALA E LA BURRATA PUGLIESE, VERRANO MESSE DA NOI SEMPRE E SOLO A FINE COTTURA SALVO DIVERSE VOSTRE INDICAZIONI.

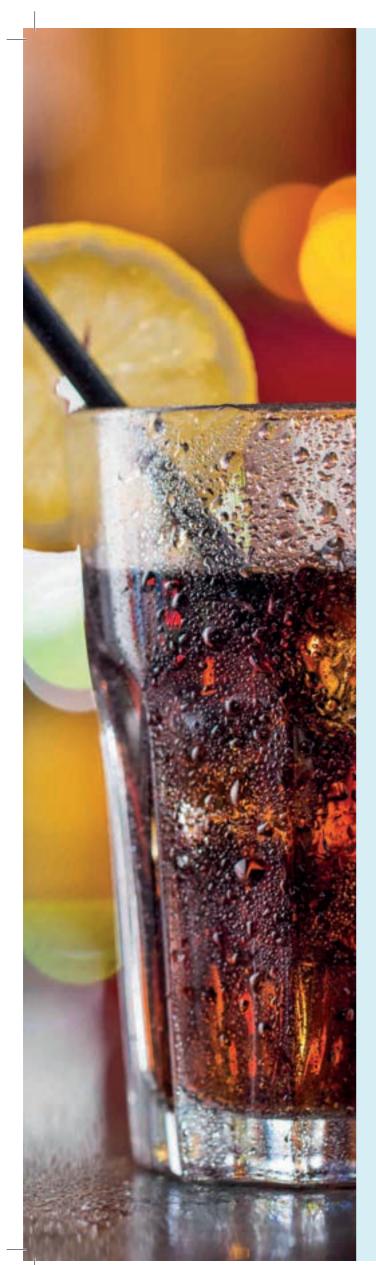
TORTE E DOLCI

SFERA DI CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CANNELLA E SALSA AL MOU	€ 6,00
SEMISFERA DI CIOCCOLATO CON SEMIFREDDO AL PASSION FRUIT E CRUMBLE AL CACAO	€ 6,00
TRILOGIA DI PANNA COTTA CON CIOCCOLATO / CARAMELLO / FRUTTI DI BOSCO	€ 4,00
TIRAMISÙ TRADIZIONALE	€ 4,00
LA NOSTRA TORTA DELLA NONNA	€ 4,00
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO O SALSA AL CIOCCOLATO	€ 4,00
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA CANNELLA	€ 4,00
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA CON CREMA MASCARPONE E FRAGOLE FRESCHE O FRUTTA MISTA	€ 4,00
TRANCIO DI RISO SOFFIATO CON CREMA AL MASCARPONE E SALSA GIANDUJA	€ 4,00
SEMIFREDDO ALLA MENTA CON GOCCE DI LIQUIRIZIA	€ 4,00
SEMIFREDDO ALLO YOGURT BIANCO, CON GELÈ DI FRAGOLE E SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO	€ 5,00
BAVARESE ALLA CILIEGIA	€ 5,00
PROFITEROLES NERO	€ 4,00
SEMIFREDDO AL MELONE, MELOGRANO GHIACCIATO E CRUMBLE AL CACAO	€ 5,00
TORTA GELATO MERINGATA CON SALSA ALLA GIANDUJA	€ 4,00
TARTUFO BIANCO / NERO	€ 4,00
FRUTTA FRESCA O FRAGOLE (SOLO IN STAGIONE)	€ 4,00



TORTE, DOLCI E VINI DA DESSERT





BIBITE, VINI E BIRRE

33 cl

33 cl

1 lt

PICCOLA

MEDIA

GRANDE

€ 2,40

€ 2.80

€ 9,50

€ 3,00

€ 4,00

€ 8,90

BIBITE IN LATTINA

COCA-COLA IN VETRO

Coca-Cola / Coca-Cola Zero

BIBITE ALLA SPINA

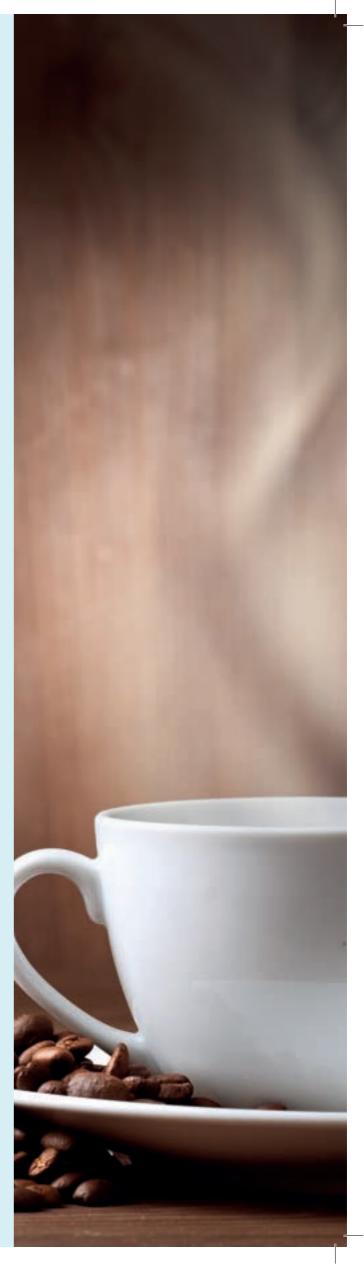
Fanta

Coca-Cola / Coca-Cola Zero, Fanta dolce

o amara, Sprite, Acqua tonica, Lemonsoda, Chinotto, The freddo al limone / pesca

CAFFÈ E DISTILLATI

CAFFÈ		€ 1,10
CAFFÈ CORRE	тто	€ 1,90
CAFFÈ DECAF	FEINATO	€ 1,80
CAFFÈ D'ORZO	o	€ 1,80
CAFFÈ AL GIN	ISENG E CAPPUCCINO	€ 1,90
THÈ E CAMON	1ILLA	€ 1,60
LIQUORI		€ 3,40
SORBETTO		€ 2,90
UVAVIVA AMERICANA	Acquavite d'uva fragola vitigno d'origine nord America	€ 3,70
SARPA	Grappa di vinacce delle cantine Poli	€ 3,70
SARPA RISERVA	Grappa di vinacce di Cabernet e Merlot invecchiata 4 anni	€ 3,70
TAIADÈA	Liquore a base di grappa e infuso di china	€ 3,70
PRIME UVE	Acquavite d'uva di Prosecco e Riesling	€ 3,70
PRIME UVE NERE	Acquavite d'uva di Cabernet e Refosco affinata in barrique	€ 3,70
MOSCATO	Grappa di monovitigno	€ 3,70
903 BARRIQUE	Grappa invecchiata	€ 3,90
LE 18 LUNE	Grappa invecchiata in quattro diversi legni	€ 3,90
AMARONE	Grappa di vinaccia di Amarone riposata in botti di rovere	€ 3,90
RUM ZACAPA	INVECCHIATO 23 ANNI	€ 7,00



LA NOSTRA CANTINA

VINI DA DESSERT	CANTINA	REGIONE	
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC 500 ML	Allegrini	Veneto	€ 28,00
DINDARELLO	Maculan	Veneto	€ 30,00
MOSCATO D'ASTI DOCG	Castel Rocchero	Piemonte	€ 18,00
BRACHETTO D'ACQUI DOCG	Castel Rocchero	Piemonte	€ 18,00

ROSSI DI VERONA E D'ITALIA	CANTINA	REGIONE	
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	Tommasi	Veneto	€ 18,00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC	Tommasi	Veneto	€ 24,00
VALPOLICELLA CLASS. SUP. RAFAEL	Tommasi	Veneto	€ 22,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	Allegrini	Veneto	€ 18,00
VALPOLICELLA CLASSICO LE RAGOSE	Le Ragose	Veneto	€ 19,00
VALPOLICELLA SUPERIORE LE SASSINE	Le Ragose	Veneto	€ 25,00
VALPOLICELLA CLASS. SUPERIORE	Allegrini	Veneto	€ 25,00
VALPOLICELLA CLASS. SUP. RIPASSO	Allegrini	Veneto	€ 26,00
VERONA IGT "LA GROLA"	Allegrini	Veneto	€ 35,00
VERONA IGT "PALAZZO DELLA TORRE"	Allegrini	Veneto	€ 32,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO	Corte Giara	Veneto	€ 45,00
SONDRAIA BOLGHERI DOC SUP	Poggio al Tesoro	Toscana	€ 35,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC	San Polo	Toscana	€ 22,00

LA NOSTRA CANTINA

Cà dei

Frati

Zenato

Veneto

Veneto

€ 30,00

€ 24,00

HI D'ITALIA	CANTINA	REGIONE		CHAMPAGNE E SPUMANTI	CANTINA	REGIONE	
RAMINER	Cant. Concilio	Alto Adige	€ 22,00	VERDE PIONA	Piona Albino	Veneto	
THURGAU	Cant. Concilio	Alto Adige	€ 20,00	PROSECCO DOC TREVISO	Cantine Serre	Veneto	
GNON BLANC	Cant. Concilio	Alto Adige	€ 20,00	PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG (EXTRA DRY)	Cantine S. Cristina	Veneto	
OONNAY	Cant. Concilio	Alto Adige	€ 18,00	FRANCIACORTA SATEN	La Montina	Lombardia	
DI AVELLINO PIETRACALDA	Panacea	Campania	€ 22,00	FRANCIACORTA BRUT	La Montina	Lombardia	
IGHINA ANNIO DOC DCIELO	Panacea	Campania	€ 24,00	FRANCIACORTA ROSÈ	La Montina	Lombardia	
				FRANCIACORTA COUVÈE PRESTIGE	Cà del Bosco	Lombardia	
BIANCHI DI DNA E VENETO) CANTINA	REGIONE		FRANCIACORTA COUVÈE BRUT	Bellavista	Lombardia	
OZA DOC	Cavalchina	Veneto	€ 16,00	FRANCIACORTA SATEN	Contadi Castaldi	Lombardia	
E CLASSICO DOC	Gini	Veneto	€ 16,00	FERRARI PERLÈ BIANCO	Ferrari	Trentino alto adige	
'E CLASSICO PIE- N	Pieropan	Veneto	€ 18,00	FERRARI PERLÈ	Ferrari	Trentino alto adige	
RDONNAY IGT E VENEZIE	Corte Giara	Veneto	€ 16,00	GIULIO FERRARI 2009	Lunelli	Trentino alto adige	
NA DOC "I FRATI"	Cà dei Frati	Veneto	€ 25,00	BOLLINGER SPECIAL CUVEE	Bollinger	Francia	

BRUT

6001

VUEVE CLICQUOT

TRENTO DOC CUVEE

Moet &

Hennessy

 ${\sf Concilio}$

Francia

Trentino

alto adige

€ 85,00

€ 28,00

LUGANA DOC

"BROLETTINO"

LUGANA CA' MAIOL

