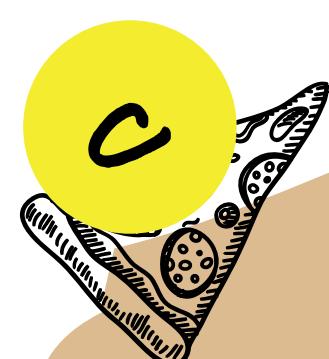




Menu

LISTINO
INVERNALE
2022-2023





c

classico

CARATTERISTICHE

FARINA BIOLOGICA TIPO 0

L'impasto risulta altamente digeribile anche a persone sensibili al glutine (non per intolleranti o allergici) perché i lunghi tempi di lievitazione consentono la piena maturazione dell' impasto



i

integrale

CARATTERISTICHE

€ 1,70

FARINA INTEGRALE BIOLOGICA

Impasto ruvido e di veloce digeribilità grazie all'utilizzo di una farina grezza poco lavorata



k

kamut

CARATTERISTICHE

€ 2,50

SEMOLA BIOLOGICA DI KAMUT

Prodotto granulare a spigolo vivo, di sapore e odore
caratteristici ottenuto dalla macinazione di grano
Kamut® Khorasan



✓

verace

CARATTERISTICHE

€ 2,00

SEMOLA INTEGRALE BIOLOGICA MACINATA A PIETRA

Impasto dal bordo alto come da tradizione partenopea.
Struttura alveolata, soffice e digeribile

PIZZE STAGIONALI

INVERNO

Pomodoro, mozzarella, radicchio,
Grana Padano

€ 10,90

LEGGERA

Pomodoro, ricotta, speck in cottura, erba
cipollina, olio all'aglio

€ 11,50

LA GIRO'

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,
brié, olive nere, salamino piccante, prosciutto
crudo di Parma

€ 11,90

VERONA

Pomodoro, mozzarella, radicchio, patate,
scaglie di Grana Padano

€ 11,50

LUCA

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese,
cicoriella selvatica*, prosciutto cotto alla brace

€ 12,90

SASSARI

Pomodoro, mozzarella di bufala, tonno,
pomodorini, capperi, olive

€ 11,90

GARGANO

Pomodoro, burrata pugliese DOP, salamino
piccante, rucola, scaglie di formaggio Grana

€ 12,30

BARESE

Pomodoro, burrata pugliese, carciofi, olive,
capperi, salamino piccante

€ 11,50

ANA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Gran
Biscotto, pomodorini, basilico

€ 12,50

ROBY

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini,
prosciutto cotto Gran Biscotto

€ 12,90

CRISTIAN

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zucchine,
salamino piccante, Philadelphia, Grana

€ 12,80

'NDUJA (SPECIALITA' CALABRESE)

Pomodoro, burrata pugliese, 'nduja calabria* e
scaglie di ricotta affumicata (servito tutto a
freddo)

€ 11,20

SPILINGA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, pomodorini
e 'nduja calabria*

€ 11,90

BUD

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli bianchi.
cipolla e peperoni

€ 11,50

AUTUNNO

Pomodoro, mozzarella, radicchio grigliato,
patate, salsiccia

€ 12,00

GOLOSA

Pomodoro, mozzarella, friarielli**, pancetta
arrotolata, patate, scamorza

€ 12,50

VENETA

Pomodoro, mozzarella, 1/3 sopressa veneta
e gorgonzola, 1/3 porcini e formaggio, 1/3
radicchio e grana padano

€ 12,00

DI STAGIONE

Pomodoro, mozzarella, radicchio, Briè,
salamino piccante

€ 11,20

VERDE RADICCHIO CRUDO

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola,
prosciutto crudo

€ 12,50

impasti

c classico

K kamut

i integrale

V verace

* cicoriella coltivazione spontanea

* tipica salsiccia morbida piccante calabrese

RISTOASI

€ 11,80

VILLA EIRE

Pomodoro, mozzarella di Bufala, zucchine,
prosciutto di Praga, rucola

€ 11,80

LA CORTE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi salamino dolce o piccante,
gorgonzola, prosciutto crudo di Parma

€ 11,30

LA TONDA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
carciofi, cipolla, salamino piccante,
gorgonzola

€ 11,80

LA CASCINA

Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate,
salamino piccante, brié,
prosciutto crudo di Parma

€ 11,80

GUNE'

Pomodoro, mozzarella, cirio, formaggio
Grana a scaglie, prosciutto crudo di Parma,
rucola

€ 11,80

ANTICO CASALE

Mozzarella, pomodoro fresco, champignon,
salamino piccante, sfilacci di cavallo, rucola

€ 14,50

LE SCUDERIE

Pomodoro, mozzarella, patate, brié,
funghi porcini, speck

€ 11,80

MAKERONI

Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia
dolce o piccante, formaggio Philadelphia,
formaggio Grana



VERACI

REGINA MARGHERITA € 9,50

Pomodoro, mozzarella Campana DOP, basilico

CALABRESE € 11,80

Pomodoro, mozzarella, crema di peperoni piccante, salamino piccante, cipolle rosse di Tropea, scaglie di ricotta affumicata e origano

SICILIANA € 13,50

Pomodoro, scamorza, code di gambero sgusciate, capperi, carpaccio di pesce spada affumicato e granella di pistacchi

ETNA € 11,70

Mozzarella vaccina, pomodorini conditi con olio all'aglio, acciughe, capperi, cipolla, origano

SALENTINA € 11,90

Pomodoro, mozzarella burrata, carciofini, pomodorini conditi con olio all'aglio, salamino piccante e origano

RIPROPOSTA € 13,70

Mozzarella, patate, philadelphia, salmone affumicato, pomodori secchi

ROMEO € 12,90

Pomodoro, mozzarella, champignon, gorgonzola, salamino piccante, olive taggiasche

GIULIETTA € 12,50

Mozzarella di bufala, basilico, pomodorini e mortadella DOP.

CAMPANA € 13,50

Mozzarella vaccina, pesto di pistacchio DOP, mortadella d.o.p., burrata pugliese DOP e granella di pistacchio

MATT € 12,90

Mozzarella di bufala, crema di zucca, salsiccia dolce e 'nduja calabria

PIZZE BIANCHE

POMPEI € 11,20

Mozzarella, pomodorini, basilico, salamino piccante, scaglie di formaggio Grana

FRIARIELLI € 11,40

Mozzarella vaccina, friarielli, salsiccia, grana a scaglie

GABRIEL € 11,20

Mozzarella di Bufala, acciughe, origano, pomodorini

LA PADANA € 12,90

Mozzarella vaccina, patate prezzemolate, prosciutto cotto Gran Biscotto, scaglie di formaggio Grana

IL DIAVOLO VESTE PRADA € 11,50

Mozzarella, crema di peperoni piccante, pomodorini, capperi, salamino piccante, origano

LA SFIZIOSA € 11,90

Mozzarella vaccina, pancetta arrotolata cotta, patate, rosmarino, formaggio Briè

GRAN BISCOTTO € 11,90

Mozzarella di Bufala, formaggio Grana, prosciutto cotto "Gran Biscotto", basilico

SQUACQUERONA € 11,90

Mozzarella vaccina, stracchino, rucola, prosciutto crudo di Parma

HALLOWEEN € 12,30

Mozzarella vaccina, pancetta, crema di zucca e pomodori gialli



PIZZE E VERDURE

VEGETARIANA

€ 11,80

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini, spinaci, formaggio Grana

PRIMAVERA

€ 11,80

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, rucola, formaggio Grana

CALZONE VEGETARIANO

€ 11,90

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e patate

COMETA

€ 11,50

Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodorini, erba cipollina, formaggio Grana

ORTOLANA

€ 11,50

Pomodoro, verdure miste bollite, formaggio Grana

MOLISE

€ 11,50

Pomodoro, mozzarella di Bufala, patate, pomodorini, rucola

PARMIGIANA

€ 10,90

Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio Grana

ZUCCHINE

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, zucchine

STRACCHINO, ZUCCHINE

€ 10,20

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine

MELANZANE

€ 7,20

Pomodoro, mozzarella, melanzane

PATATE

€ 7,20

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, prezzemolo

RUCOLA

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, rucola

PATATE FRITTE

€ 8,90

Pomodoro, mozzarella, patate fritte

RICOTTA E SPINACI

€ 9,90

Pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci



impasti

c

classico

i

integrale

K

kamut

V

verace

PIZZE TRADIZIONALI

GORGONZOLA E NOCI € 9,90

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci

MASCARPONE, PROSCIUTTO CRUDO € 11,80

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo di Parma

GORGONZOLA, MELANZANE, PROSCIUTTO CRUDO € 11,90

Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma

QUADRANTE € 12,90

Pomodoro, mozzarella, 1/4 porcini, 1/4 gamberetti, 1/4 salamino piccante, 1/4 peperoni, formaggio Grana

BRIE', BRESAOLA, RUCOLA € 12,30

Pomodoro, mozzarella, brié, bresaola, rucola

PHILADELPHIA, SPECK € 11,90

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck

TIROLESE € 11,20

Pomodoro, emmental, funghi, speck tirolese

CARBONARA € 11,20

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, formaggio Grana

RUSTICA € 11,30

Pomodoro, mozzarella, speck (in cottura), cipolla, pepe

PRAGA € 11,30

Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, champignon freschi

NOCI, RUCOLA, MASCARPONE € 11,90

Pomodoro, mozzarella, noci, rucola, mascarpone

TATANKA € 11,60

Pomodoro, mozzarella, brié, patate, rosmarino

ALPI € 11,80

Pomodoro, mozzarella di bufala, champignon freschi, speck

ZINGARA € 11,30

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, brié, patate

SFILACCIATA € 11,50

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo

EMILIANA € 12,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo di Parma

MUGUR € 13,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, patate, pomodoro fresco, culatello di Zibello

ZIBELLO € 12,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, culatello di Zibello

PINETA € 11,40

Pomodoro, mozzarella, champignon freschi, brié, prosciutto di Praga

GIANCA € 11,30

Pomodoro, mozzarella, pancetta, brié, rosmarino

MONTI € 13,30

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo di Parma

GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA € 12,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rucola, prosciutto crudo di Parma



PIZZE FUNGHI

€ 9,50

PORCINI

Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo



€ 9,30

FINFERLI

Pomodoro, mozzarella, finferli, prezzemolo

€ 9,30

FANTASIA DI FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, 3 tipi di funghi
(porcini, finferli, chiodini), prezzemolo

€ 7,30

FUNGHI TRIFOLATI

Pomodoro, mozzarella, funghi

€ 7,50

CHAMPIGNON

Pomodoro, mozzarella,
funghi champignon freschi

PIZZE FRESCHE

€ 12,50

RAFFINATA

Pomodoro in salsa, burrata pugliese,
prosciutto crudo di Parma

€ 12,30

ROMAGNOLA

Mozzarella, stracchino, zucchine spadellate,
prosciutto cotto Gran Biscotto

impasti

c classico

i integrale

K kamut

V verace

PIZZE TRADIZIONALI

BALDO

€ 12,80

Pomodoro, mozzarella, brié, speck, rucola

PIEMONTE

€ 13,90

Pomodoro, mozzarella, porcini, brié, speck

PORCELLINA

€ 11,80

Pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia dolce, prosciutto cotto, salame piccante, scaglie di formaggio Grana

JUMBO

€ 12,90

Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, Philadelphia, speck

MARY

€ 11,80

Pomodoro, mozzarella, würstel, salamino piccante, gorgonzola

MARINARA

€ 5,50

Pomodoro, aglio, origano

WURSTEL

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, würstel

CALZONE

€ 10,90

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

PROSCIUTTO, FUNGHI

€ 9,90

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

SALSICCIA DOLCE

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce

PROSCIUTTO

€ 7,80

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia

CAPRICCIOSA

€ 10,90

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi

QUATTRO STAGIONI

€ 10,90

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe

SIMPATICA

€ 12,50

Fantasia del pizzaiolo

BRIE', RUCOLA, NOCI

€ 12,20

Pomodoro, mozzarella, brié, rucola, noci

COSTANZO

€ 11,20

Pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, origano

NIKITA

€ 12,30

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, salame piccante, emmenthal

CIKO

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, peperoni, Philadelphia



PIZZE CON PESCE

LIBERTY

€ 14,80

Pomodoro, mozzarella vaccina,
1/4 tonno all'aglio, 1/4 gamberetti,
1/4 carpaccio di pesce spada affumicato,
1/4 salmone affumicato



NORDICA

€ 12,90

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, peperoni, brié

MARI E MONTI

€ 13,50

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare,
funghi porcini

NOSY-BE

€ 14,20

Pomodoro, mozzarella, 1/3 gamberetti,
1/3 frutti di mare, 1/3 pesce spada affumicato,
rucola

BERMUDA

€ 14,50

Pomodoro, mozzarella, 1/3 code di gambero,
1/3 capesante, 1/3 insalata di mare,
prezzemolo

GOLFO

€ 12,70

Pomodoro, mozzarella di bufala,
carpaccio di pesce spada affumicato, rucola

PORTO

€ 12,20

Pomodoro, mozzarella di bufala, brié,
champignon freschi, tonno

FRUTTI DI MARE

€ 12,90

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare,
prezzemolo

GAMBERETTI

€ 11,80

Pomodoro, mozzarella, gamberetti,
prezzemolo

SALMONE

€ 11,90

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato,
prezzemolo

VENEZIA

€ 13,30

Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti,
mascarpone

TONNO

€ 9,20

Pomodoro, mozzarella, tonno

ROMANA

€ 8,20

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

NAPOLETANA

€ 9,80

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi,
origano

TONNO CIPOLLA

€ 10,20

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea



impasti

c classico

i integrale

K kamut

V verace



PIZZE AI FORMAGGI

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

€ 5,90

DOP

Pomodoro, mozzarella di bufala

€ 8,60

BURRATA

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

€ 8,90

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola

€ 11,20

CALZONE CINQUE

FORMAGGI

Mozzarella, fontina, ricotta, emmental, gorgonzola

€ 11,90

ERBA

Pomodoro, mozzarella di bufala, erba cipollina, brié

€ 10,20

RICOTTA

Pomodoro, mozzarella, ricotta

€ 7,20

GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

€ 8,50



PIZZE PICCANTI

LOPES



€ 12,70

Pomodoro, fontina, gorgonzola, peperoni, salamino piccante, formaggio Grana, speck, origano

DIAVOLA



€ 11,90

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, origano, formaggio Grana

INFERNO



€ 12,30

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, capperi, peperoni, formaggio Grana

SALAMINO PICCANTE



€ 7,90

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

PEPERONI



€ 7,20

Pomodoro, mozzarella, peperoni



impasti

c

classico

i

integrale

K

kamut

V

verace

PIADINA € 3,30

PIADINA FARCITA € 6,90

(Pomodoro, zucchine saltate, salamino, Philadelphia, Grana)

AGGIUNTA PANARA € 9,00

AGGIUNTA "BEN BATTUTA" € 3,50

AGGIUNTE € 3,50

speck, prosciutto crudo di Parma, bresaola, sfilacci di cavallo, mozzarella di bufala, burrata, sfilacci, patatine fritte ecc.

AGGIUNTE € 2,50

Grana, melanzane, zucchine, rucola, patate, noci, taleggio, brié, mais, ecc.

**CULATELLO
DI ZIBELLO € 5,00**

AGGIUNTA € 4,00

code di gambero, salmone, spada affumicato

OGNI ALTRA AGGIUNTA € 1,90

COPERTO/SERVIZIO € 2,50

PIZZA BABY - 20%

Per mozzarella si intende fior di latte -
Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati



DEGUSTAZIONI DI PESCE



PRIMA DEGUSTAZIONE DI MARE

- Insalata di mare con valeriana e pomodorini
- Catalana di code di mazzancolle
- Gamberetti boreali in salsa cocktail
- Carpaccio di pesce spada affumicato con bruschetta mediterranea
- Salmone affumicato con mozzarella burrata pugliese, bastoncini al Sesamo

€ 23,50

I



2

SECONDA DEGUSTAZIONE DI MARE

- Crostini di polenta caldi con soffice di baccalà
- Code di gambero mazzancolle con pancetta croccante e sformatino di patate alle erbette
- Acciughe all'olio sfornate artigianalmente con crostini di pane integrale e riccioli di buro
- Capesante gratinate alla veneziana
- Crostini con salmone fresco marinato alle erbette aromatiche
- Impepata di cozze alla mediterranea in rosso con crostini di pane

€ 23,50

3



TERZA DEGUSTAZIONE DI MARE

- Code di gambero con verdurine spadellate e timballino di couscous al curry
- Carpaccio di tonno affumicato con rucola e pesto di pistacchio
- Carpaccio di pesce spada affumicato con valeriana, salsa di soia e crostini di pane integrale
- Caprese di mozzarella Burrata pugliese e origano
- Pinzimonio di verdure e yogurt greco all'aneto
- Ragù di crostacei con polenta

€ 23,50





QUARTA DEGUSTAZIONE DI MARE

PAELLA DI SOLO PESCE E CROSTACEI

MINIMO 2 PERSONE (ATTESA 35 MINUTI)

€25,00 a persona (a richiesta Sangria a €5.50/mezzo litro)

DEGUSTAZIONE
VEGAN

DEGUSTAZIONE VEGANA

€23,50

- hummus di ceci con chips di verdure croccanti
- sfoglia di riso ripiena di ortica noci e tofu aromatizzato con salsa rossa alla barbabietola e wasabi
- bocconcini di soia con curry e crostini di polenta
- grano saraceno
- verdurine fresche spadellate
- salsa di mele e zenzero

ANTIPASTI E PIATTI FREDDI DI PESCE



● GRAN ANTIPASTO DI MARE

Insalata di mare, cocktail di mazzancolle, salmone affumicato, pesce spada affumicato, insalata, rucola
antipasto € 14,70 / portata € 19,60

● GRAN TAGLIERE DI MARE

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

Bruschette mediterranee di pane pugliese con carpaccio di pesce spada affumicato, carpaccio di salmone marinato, code di gambero spadellate con pomodorini e basilico, insalata di polpo, carciofi alla romana e burrata pugliese

€ 29,90

● ANTIPASTO INTERNAZIONALE

Tartare di salmone marinato agli agrumi, insalata di polipo con sedano, olive taggiasche e crema di prezzemolo, carpaccio di tonno affumicato con bruschetta mediterranea, capasanta gratinata alla veneziana e insalata verde

antipasto € 15,50 / portata € 20,50

● BATTUTA DI TONNO FRESCO

con crema di pistacchi di bronte, guacamole
€ 20,50

● TRILOGIA DI SALUMI DI MARE

- carpaccio di tonno affumicato con rucola e basilico
- carpaccio di pesce spada affumicato con valeriana e pomodori secchi
- carpaccio di salmone affumicato, crostini integrali e burratina pugliese DOP

antipasto € 12,50 / portata € 18,30

● CAPESENTE GRATINATE ALLA VENEZIANA

(pane, prezzemolo, aglio, olio Evo, pepe)
3 pezzi € 10,90

● SARDE IN SAOR

con tortino di verdure
antipasto € 11,90 / portata € 16,90



● TARTARE DI SALMONE AGLI AGRUMI

con pesto di avocado, lemongrass,
pane carasau e sesamo
€ 20,90

● CODE DI MAZZANCOLLE

spadellate con julienne di verdurine, salsa di soia e
timballino di riso basmati allo zafferano
antipasto € 12,50 / portata € 17,90

● INSALATA DI MARE

su letto di valeriana, pomodorini cirio e sedano
(polpo, seppia, code di mazzancolle)
antipasto € 11,90 / portata € 16,90

● COCKTAIL DI GAMBERI VILLA EIRE

in salsa cocktail originale, pasta filo
antipasto € 11,90 / portata € 17,20

● TIEPIDO DI POLIPO

con patate prezzemolate, olive taggiasche
antipasto € 12,80 / portata € 18,50

● IMPEPATA DI COZZE

(con salsa di pomodoro) e crostini di pane pugliese
antipasto € 10,20 / portata € 15,50

● COZZE E VONGOLE MARINATE IN BIANCO

antipasto € 11,20 / portata € 15,90

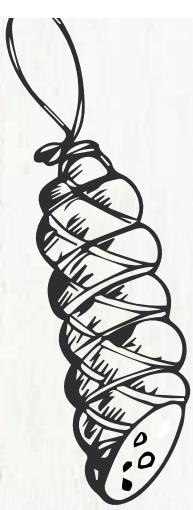
● TIMBALLO DI CODE DI MAZZANCOLLE E COUS COUS

cous cous profumato al curry e verdure fresche spadellate
antipasto € 12,20 / portata € 17,50

● CATALANA DI GAMBERI

e ortaggi di stagione, frutti del tropico
e dressing al bergamotto
antipasto € 11,20 / portata € 16,50





ANTIPASTI E PIATTI FREDDI DELLA TRADIZIONE



● GRAN TAGLIERE DI SALUMI DEL TERRITORIO

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

speck, sopressa veneta, lonzino al pepe,
coppa all'Amarone, pancetta salamata, bruschette
mediterranee con concassé di pomodori e basilico,
tortino di verdure e gnocco fritto

€ 29,90

● BRESAOLA CON FONDUTA MONTE

bresaola con fonduta di Monte Veronese, crostini di pane
aromatizzato, rucola crispy, cirio, crema di Parmigiano
antipasto € 12,20 / portata € 17,50

● TARTARE DI MANZO MEZZA E MEZZA

tartare condita con noci, scaglie di Grana Padano, uovo in
camicia, radicchio e pomodorini freschi, circa 200gr
€ 22,00

● ANTIPASTO ALL'ITALIANA

prosciutto crudo riserva 30 mesi, scaglie di Grana Padano,
crostini di polenta con Gorgonzola e sopressa, crostini di
polenta con porcini, tortino di verdure e Monte Veronese,
verdure grigliate

antipasto € 14,50 / portata € 19,50

● ANTIPASTO DELLA LESSINIA

lonzino al pepe caciotta al fieno della Lessinia
e composta di cipolle rosse
antipasto € 11,90 / portata € 16,90

● ANTIPASTO DELLA VALPOLICELLA

coppa all'Amarone, formaggio Redivino e gelée al Recioto
antipasto € 12,50 / portata € 17,90



● PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

riserva 30 mesi in caprese di bufala
antipasto € 11,90 / portata € 17,30

● PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA

prosciutto crudo riserva 30 mesi con
burrata pugliese DOP e pomodorini freschi
antipasto € 11,90 / portata € 17,30

● PIATTO VEGETARIANO

verdure fresche spadellate con timballo di riso basmati
allo zafferano, bruschette mediterranee, pomodorini,
carciofo alla romana, burrata pugliese DOP e
hummus di ceci
€ 17,90

● BRUSCHETTE MEDITERRANEE (3 PEZZI)

pane pugliese tostato con pomodorini conditi
e basilico
antipasto € 5,10 (al pezzo € 1,70)

● CULATELLO DI ZIBELLO

con mozzarella di bufala DOP e
bruschetta mediterranea
antipasto € 12,90 / portata € 18,20

● SALUMI MISTI E FORMAGGI

prosciutto crudo di parma 30 mesi riserva, sopressa
veneta dessert di formaggi misti stagionati,
coppa al vino, burrata pugliese
antipasto € 12,50 / portata € 18,20

● DESSERT DI FORMAGGI SELEZIONATI

Ubriaco all'Amarone, caciotta al fieno della Lessinia,
Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP e pecorino di Fossa
€ 17,20

● CAPRESE INVERNALE

mozzarella di bufala in gabbia di speck, pomodoro
grigliato e crostini di pane pugliese
€ 15,20

PRIMI PIATTI DI PESCE

GNOCCHE

- **GNOCCHI DI PATATE MARE E MONTI**

con frutti di mare e misto bosco

Portata € 17,20 / Baby 14,30

LINGUINE "FELICETTI"

- **LINGUINE CON CODE DI GAMBERO**

mazzancolle, crema di pistacchi di Bronte
e pomodorini confit

Portata € 16,80 / Baby 14,20

- **LINGUINE ALL'ASTICE DI VILLA EIRE**

Linguine all'astice allo zafferano

€ 24,90



SPAGHETTI "FELICETTI"

- **SPAGHETTI FELICETTI ALLA SCOGLIO**

con salsa al pomodoro

Portata € 19,50 / Baby 15,60



- **SPAGHETTONI FELICETTI CACIOPEPE**

cacio, pepe, bottarga e aglio nero

Portata € 15,90 / Baby 13,50



- **SPAGHETTI FELICETTI ALLE VONGOLE**

veraci e pomodorini

Portata € 15,50 / Baby 12,90



- **SPAGHETTONI FELICETTI AL NERO DI SEPIA**

alla carbonara di mare con ciuffi di calamari e uovo

Portata € 15,50 / Baby 12,90

- **SPAGHETTONI FELICETTI ALLE ACCIUGHE**

del cantabrico su crema di burrata e frisella (lievemente piccante)

Portata € 15,50 / Baby 12,90

FUSILLI

- **FUSSILI INTEGRALI CON SALMONE FRESCO**

e zucchine saltate e pomodoro concassè

Portata € 16,50 / Baby 13,90



ZUPPA

- **ZUPPA DI PESCE**

con vongole, anelli di totano, ciuffi di calamari,
code di gambero mazzancolle e salsa di
pomodoro alla mediterranea

Portata € 16,50 / Baby 13,90



FETTUCINE

- **FETTUCCINE CAPESANTE E FUNGI**

fettuccine con capesante, funghi porcini e panna

Portata € 18,20 / Baby 14,90



- **FETTUCCINE AL GRANCHIO**

fettuccine con polpa di granchio e pomodorini al profumo di porro

Portata € 16,50 / Baby 13,90

- **FETTUCCINE CON PESCE SPADA**

fettuccine con pesce spada, pesto di rucola e graniglia di nocciole

Portata € 17,90 / Baby 14,60

- **FETTUCCINE CODE DI GAMBERO**

fettuccine con code di gambero, zafferano, pomodori secchi e mandorle

Portata € 17,50 / Baby 14,50

PASTA FRESCA

- **RAVIOLI DI TROPEA**

ravioli di cipolla con code di gambero, pancetta croccante, patate e rosmarino

Portata € 15,50 / Baby 13,60



- **PACCHERI IMPEPATA DI COZZE**

alla mediterranea con salsa al pomodoro

Portata € 14,20 / Baby 12,00

- **MACCHERONCINI AL GAMBERO**

maccheroncini al torchio con code di gambero e zucchine saltate

Portata € 15,50 / Baby 13,00

STRIGOLI



- **STRIGOLONI LIGURI**

strigoli con stracci di burrata pugliese, salmone fresco e olio all'aneto

Portata € 15,50 / Baby 13,00

- **STRIGOLONI CON CAPESANTE**

e pomodoro concassè e code di gambero mazzancolle

Portata € 17,20 / Baby 14,20



BASMATI

- **RISO BASMATI**

riso allo zafferano con code di gambero, cozze e vongole

Portata € 16,30 / Baby 13,60

RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)

- **RISOTTO AL GAMBERO**

risotto con code di gambero e zucchine saltate

€ 18,20

- **RISOTTO CAPESANTE**

risotto con capesante, prosecco e arancia

€ 18,90

- **RISOTTO DEL MARE**

risotto ai frutti di mare

€ 19,90

- **RISOTTO AI CROSTACEI**

scampi, code di gambero, gamberone e pomodorini

€ 22,90

- **RISOTTO AL NERO**

calamari, seppie e il suo nero

€ 19,90



PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

FUSILLI

● FUSILLI PORCINI E MANZO

fusilli con funghi porcini, punte di filetto di manzo e scaglie di Grana Padano

Portata € 16,90 / Baby 13,90

● CALAMARATA BURRATA E CRUDO

calamarata con burrata pugliese, prosciutto crudo di parma tostato, trito di rucola e pomodorini

Portata € 15,50 / Baby 12,60

● STRIGOLI

strigoli con pesto alla genovese, pomodorini e ricotta affumicata

Portata € 13,90 / Baby 11,50

ORECCHIETTE

● ORECCHIETTE PUGLIESI

con broccoli, salsiccia e pecorino

Portata € 15,50 / Baby 13,30

tutti i tipi di pasta sono serviti anche con ragout o sugo di pomodoro (escluso gnocchi e paste ripiene)

RAGOUT € 10,00 / BABY 8,00

POMODORO € 6,90 / BABY 5,90

GNOCCHI



● GNOCCHI GORGONZOLA NOCI

gnocchi di patate caserecci con gorgonzola e noci

Portata € 15,20 / Baby 13,20

● GNOCCHI ZAFFERANO E SFILACCI

gnocchi di patate caserecci con zafferano e sfilacci di cavallo

Portata € 15,90 / Baby 13,30

● GNOCCHI FANTASIA FUNGHI

PROVOLA E SPECK

gnocchi di patate caserecci con funghi misti, provola e speck

Portata € 15,90 / Baby 13,30

● GNOCCHI CIRIO

gnocchi di patate caserecci con pomodorini, prosciutto crudo di Parma e Monte Veronese

Portata € 15,20 / Baby 13,00

● GNOCCHI RADICCHIO, CRUDO, MONTE VERONESE

gnocchi di patate caserecci con pomodorini, prosciutto crudo di Parma e Monte Veronese

Portata € 15,90 / Baby 13,30

TORTELLINI



● TORTELLINI AL BURRO

tortellini tipo Valeggio con burro e salvia

Portata € 14,00 / Baby 10,80

● TORTELLINI CON PANNA

tortellini tipo Valeggio con panna e prosciutto cotto

Portata € 14,00 / Baby 10,80



MACCHERONCINI

● MACCHERONCINI ALLA CUBANA

maccheroncini al torchio con pancetta croccante, champignon trifolati e salsa di pomodoro (lievemente piccante)

Portata € 11,30 / Baby 8,90

● PACCHERI PANNA E SPECK

paccheri con panna, trito di rucola e straccetti di speck

Portata € 13,90 / Baby 11,30

● RISO BASMATI

con bocconcini di pollo al curry e verdurine fresche spadellate

Portata € 15,50 / Baby 13,30

RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)

● RISOTTO ERBETTE PHILADELPHIA E FRENCH RACK

risotto con erbette, Philadelphia e french rack

€ 16,90

● RISOTTO UBRIACO

risotto con Amarone della Valpolicella

€ 15,00

● RISOTTO AMARONE RADICCHIO MONTE

risotto con Amarone della Valpolicella, radicchio e formaggio Monte Veronese

€ 16,80

● RISOTTO MELANZANE, SCAMORZA E SESAMO

risotto con melanzane, scamorza e sesamo

€ 15,90

● RISOTTO ALL'ISOLANA

risotto con manzo e salsiccia

€ 14,90

● RISOTTO PORCINI E MONTE

risotto con funghi porcini e formaggio Monte Veronese

€ 16,80

● RISOTTO TASTASAL E PISTACCHI

risotto con salsiccia, graniglia di pistacchi di Bronte e stracciatella di burrata DOP

€ 16,80

FETTUCINE

● FETTUCINE NORCINA

salsiccia dolce, crema di zucca e pinoli

Portata € 15,50 / Baby 12,90



● FETTUCINE ALL'ANATRA

fettuccine al ragù di anatra

Portata € 15,50 / Baby 12,90



● FETTUCINE AL CINGHIALE

fettuccine al ragù di cinghiale

Portata € 16,50 / Baby 13,90



SPAGHETTI "FELICETTI"

● SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

spaghettini felicetti alla carbonara con pancetta, uovo, Grana Padano e pepe nero

Portata € 11,60 / Baby 8,90

● SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA

spaghettini felicetti all'amatriciana con pancetta e salsa di pomodoro

Portata € 11,60 / Baby 8,90



RAVIOLI

● RAVIOLI BURRATA E CRUDO

ravioli di tropea con burrata pugliese e prosciutto crudo tostato

Portata € 15,90 / Baby 13,60

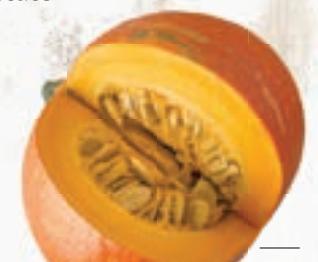


VELLUTATA

● VELLUTATA DI ZUCCA

vellutata di zucca con prosciutto crudo tostato e crostini di pane aromatizzato

€ 14,90



SECONDI DI PESCE

SALMONE



● FILETTO DI SALMONE FRESCO

con timballino di riso basmati allo zafferano e verdurine spadellate

€ 18,80

● FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO

alla griglia con pinzimonio di verdure, yogurt greco all'aneto e verdurine fresche spadellate

€ 17,90 200 gr circa (2 pezzi)

€ 25,20 300 gr circa (3 pezzi)



LAVARELLO (SE DISPONIBILE)

● LAVARELLO DEL LAGO ALLA GRIGLIA

con verdure alla griglia

€ 15,90



BRANZINO

● BRANZINO FRESCO

alla griglia con verdure grigliate (cotto aperto)

€ 19,20

● FILETTO DI BRANZINO FRESCO

COTTO AL FORNO

con tortino di verdure e purea di patate al profumo di zafferano

€ 19,50

● BRANZINO AL CARTOCCIO

con caponata di verdure

€ 19,50



TONNO



● FILETTO DI TONNO TOKIO

con timballino di riso basmati allo zafferano, zenzero in agrodolce e riccioli di pasta wasabi

€ 19,90

● FILETTO DI TONNO AMARONE

con salsa all'amarone della Valpolicella

€ 21,90

● TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO

in crosta di sesamo nero, base di guacamole e pomodorini canditi

€ 21,90



SPADA



● FILETTO DI SPADA ALLA GRIGLIA

con cono di patate chips e mayo allo yogurt

€ 19,60

● FILETTO DI SPADA AL FORNO

CON PISTACCHI DI BRONTE

e patate al forno

€ 19,60

ROMBO



● FILETTO DI ROMBO ALLA GRIGLIA

con patate al forno

€ 19,50

● FILETTO DI ROMBO AL FORNO

filetto di rombo al forno con cicoriella e purè di patate al profumo di zafferano

€ 19,50



FRITTO

● FRITTURA MISTA

anelli di calamari, code di gambero e verdurine fresche in pastella

Portata € 16,90 / Baby 14,50

● GRAN FRITTO

gamberoni reali, chele di granchio, anelli di calamari, filetto di merluzzo, verdure pastellate e anelli di cipolla

€ 35,00 (per 2 persone)

● FRITTO CALAMARO

fritto di anelli di calamari

Portata € 15,90 / Baby 13,60

● FISH AND CHIPS

filettini di merluzzo impanati con patatine fritte chips

€ 17,30

● FRITTO DI CODE DI GAMBERO

con salsa allo yogurt greco all'aneto

€ 19,20

GRIGLIA

● GRIGLIATA DI PESCE

Gamberone reale, filetto di salmone, filetto di tonno con salsa di soia, verdurine spadellate, scaloppata di coda di rosso

€ 26,80

● GRIGLIATA DI GAMBERONI

con salsa allo yogurt greco all'aneto

€ 3,80 al pezzo

● GRAN GRIGLIATA DI MARE

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

- branzino grigliato
- salmone grigliato
- gamberoni grigliati
- pesce spada alla griglia
- coda di rosso grigliato
- verdure grigliate

€ 54,90



LE NOSTRE SALSE A PARTE:

- SALSA CAESAR € 3,50
- SALSA GUACAMOLE € 4,00
- SALSA CHIMICHURRI € 3,00
- YOGURT GRECO ALL'ANETO € 3,00

SECONDI DI CARNE

● GRIGLIATA MISTA DI CARNE

tagliata di manzo su letto di valeriana e ricotta affumicata, tagliata di filetto di pollo su letto di rucola e scaglie di grana padano, salsiccia dolce con crostini di polenta, coppa di maiale con patate al forno

€25,80



● PICANHA ABERDEEN

picanha alla griglia con patate rustiche, pinzimonio e yogurt greco all'aneto (taglio di carne saporito e tenace)

500 gr circa € 27,50

300 gr circa € 19,90



● TAGLIATA DI ANGUS CON RUCOLA

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia con rucola, cirio e scaglie di formaggio grana padano 30 mesi 300 gr.

€ 18,90

● TAGLIATA DI ANGUS CON PATATE

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia con patate al forno 300 gr.

€ 18,90

● TAGLIATA DI ANGUS CON VERDURE

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia con verdure alla griglia 300 gr.

€ 18,90

● TAGLIATA DI ANGUS E CICORIETTA

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia su letto di cicoriella selvatica e scaglie di ricotta affumicata 300 gr.

€ 18,90

● TAGLIATA DI ANGUS CON CIPOLLA

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia con cipolla in agrodolce e pecorino 300 gr.

€ 18,90

● TAGLIATA DI ANGUS CON RADICCHIO

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia con radicchio a scaglie di formaggio Grana Padano 30 mesi 300 gr.

€ 18,90

MANZO

● FILETTO ALLA GRIGLIA

Filetto di manzo alla griglia 300 gr.

€ 22,00



● FILETTO AL PEPE

Filetto di manzo al pepe verde 300 gr.

€ 23,00



● FILETTO ALL'AMARONE

Filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella 300 gr.

€ 25,50



● FILETTO AI FUNGHI PORCINI

Filetto di manzo con funghi porcini 300 gr.

€ 25,50



● FILETTO AL GORGONZOLA

Filetto di manzo con salsa al gorgonzola 300 gr.

€ 23,50



● TAGLIATA FILETTO

Tagliata di filetto di manzo all'aceto balsamico su letto di rucola

€ 22,50



● COSTATA DELLA CASA

costata di manzo della lessinia con spicchi di patate al forno all'olio extra vergine e rosmarino 600 gr

€ 26,90



● FIORENTINA ALLA GRIGLIA

Bistecca alla fiorentina

€ 4,80 all'etto (circa 1200 gr)



● TAGLIATA CON CREMA DI ZUCCA E TOMINO PIEMONTESE

Tagliata di manzo con crema di zucca e tomino piemontese

€ 19,90



ANGUS

POLLO



● TAGLIATA DI POLLO CON VALERIANA

tagliata di petto di pollo su letto di valeriana e scaglie di formaggio grana Padano

€ 14,50



● TAGLIATA DI POLLO CON PATATE

tagliata di petto di pollo con patate rustiche

€ 14,50



● TAGLIATA DI POLLO CON BASMATI

tagliata di petto di pollo con di riso basmati e verdurine fresche spadellate

€ 15,30



● PETTO DI POLLO

bistecca di petto di pollo

€ 12,00



● PETTO DI POLLO CON FINOCCHIO

bistecca di petto di pollo con finocchio e pomodorini

€ 14,50



● MILANESE

milanese di pollo con patatine fritte

€ 14,90



MAIALE

● COSTATONA

costata di maiale con patate al forno

€ 14,90



● TAGLIATA DI COPPA

tagliata di coppa di maiale con giardiniera e polenta grigliata

€ 15,50



● MILANESE DI MAIALE CON OSSO

e patate rustiche

€ 15,50



● MAIALATA

tagliata di coppa di maiale, costine di maiale, salamella e patate rustiche

€ 18,50



● COSTINE DI MAIALE VILLA EIRE

cotte a bassa temperatura con patate rustiche

€ 17,50



AGNELLO



● COSTATINE DI AGNELLO

costatine di agnello (Nuova Zelanda) con patate al forno

€ 25,50



GRIGLIA

● GRIGLIATA DELL' CASA (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

- petto di pollo grigliato
- salamella grigliata
- costine di maiale
- tagliata di angus aberdeen
- crostini di polenta
- verdure grigliate

€ 46,90



MENÙ BIMBI



● FILETTINI DI POLLO IMPANATI E FRITTI CON PATATE FRITTE

portata € 10,90 / Baby € 8,20



● ALETTE DI POLLO FRITTE

alette di pollo con patate fritte

€ 8,90

● WURSTEL ALLA GRIGLIA

wurstel alla griglia con patate fritte

portata € 8,20 / baby € 7,20

● MILANESE BABY CON PATATINE

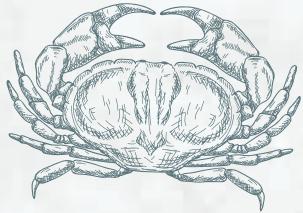
baby € 11,90

LE NOSTRE SALSE A PARTE:

- SALSA CAESAR € 3,50
- SALSA GUACAMOLE € 4,00
- SALSA CHIMICHURRI € 3,00
- YOGURT GRECO ALL'ANETO € 3,00



INSALATONE DI PESCE



GRECA

€ 13,90

insalata verde, cetrioli, mazzancolle, pomodorini, crema yogurt magro all'aneto, formaggio feta greca e crostini di pane tostato

GINA

€ 14,90

valeriana, uovo sodo, acciughe del Mar Cantabrico, carote, mais, cipolla rossa, guacamole, burrata pugliese

DEL PESCATORE

€ 14,50

insalata verde, pomodori, carpaccio di spada e carpaccio di salmone affum., capperi, gamberetti e champignon freschi

TAORMINA

€ 13,90

carote, finocchio, tonno all'olio, pomodorini, mais e olive taggiasche

ANGY

€ 14,50

valeriana con gamberetti, pomodorini, cuos cous al curry, gamberetti e mozzarella di bufala campana DOP e bastoncini al sesamo

MESSINA

€ 14,50

insalata verde, rucola, champignon freschi, pomodorini, carpaccio di tonno affumicato granella di pistacchi e crema di basilico

PESCHICI

€ 14,50

valeriana, rucola, carpaccio di pesce spada affumicato, crostoni di pane integrale con caprese di burratina pugliese

TOKYO

€ 14,50

valeriana, carote, carpaccio di salmone marinato, pomodorini, mais, riso basmati alla zafferano

INSALATONA

€ 13,90

insalata verde, carote, pomodorini, mozzarella di bufala DOP, tonno, olive nere, capperi

DELIZIA

€ 13,90

insalata verde, pomodori, carote, gamberetti, salsa rosa

ESTIVA

€ 13,90

insalata verde, pomodori, gamberetti, rucola, mais

MARINA

€ 13,90

insalata verde, carote, insalata di mare al vapore, salsa rosa

DIEGO

€ 13,50

insalata verde, carote, pomodori, tonno

PATTY

€ 13,50

valeriana, carote, cetrioli, pomodorini, tonno, olive taggiasche, yourt greco all'aneto

UNIVERSALE

€ 14,50

insalata verde, carote, pomodori, gamberetti, mozzarella di bufala, salsa rosa

TROPEA

€ 14,50

tonno, pomodori a fette, cipolla di Tropea, melanzane grigliate, fagioli bianchi, patate lesse e basilico



INSALATONE DI CARNE



RODY

€ 13,90

insalata di valeriana e carote con carpaccio di bresaola, prosciutto cotto alla brace, olive greche

CAESAR SALAD

€ 14,90

insalata verde condita con salsa caesar, tagliata di petto di pollo alla griglia con crostini di pane e scaglie di grana padano

IL CONTADINO

€ 14,90

rucola, carote, pomodorini, petto di pollo alla griglia e mais

MESSICANA

€ 14,90

rucola, carote, olive taggiasche, pomodorini, filetti di pollo alla griglia e guacamole

POLLICINA

€ 14,90

insalata verde, rucola, champignon freschi, petto di pollo

VEGETALI



CARCIOFONA

€ 13,90

insalata verde, carote, pomodorini, mozzarella di bufala DOP, carciofi, funghi trifolati e olive verdi

VEGETALE

€ 13,90

insalata verde, carote, pomodoro, rucola, finocchio e olive verdi

BIS DI LATTICINI IN CAPRESE

€ 14,00

(mozzarella di bufala DOP, mozzarella burrata Pugliese con pomodoro e origano)

CAPRESE BURRATA DOP

€ 10,50

Caprese con mozzarella burrata pugliese DOP

CAPRESE BUFALA DOP

€ 10,50 / € 7,90

Caprese con mozzarella di bufala DOP



CONTORNI

VERDURA BOLLITA

zucchine, carote, patate, tegoline
€ 4,90

VERDURA ALLA GRIGLIA

melanzane, zucchine, radicchio rosso e pomodoro grigliato
Maxi € 7,90 / Baby € 4,90



PATATE

patate lesse, patate al forno, patatine fritte classiche, patatine fritte torciglione, patatine rustiche
€ 5,00

VERDURINE SPADELLATE

verdure fresche spadellate
€ 5,00



CICORIETTA SELVATICA

spadellata (coltivazione spontanea 100% naturale)
€ 5,50



PIATTO DI PINZIMONIO DI VERDURE

con yogurt greco all'aneto
€ 7,20





**BIRRA ALLA SPINA CHIARA
WARSTEINER**

PICCOLA
20 cl - € 3,20

MEDIA
40 cl - € 4,90

GRANDE
1 lt - € 9,50

**BIRRA ALLA SPINA WEISS
KONIG LUDWIG - WEISSBIER "HELL"**

PICCOLA
30 cl - € 3,80

MEDIA
50 cl - € 5,80

GRANDE
1 lt - € 10,0



**BIRRA KELLER CHIARA NON FILTRATA
KONIG LUDWIG**

PICCOLA
30 cl - € 3,80

MEDIA
50 cl - € 5,80

GRANDE
1 lt - € 10,00



**BIRRA ALLA SPINA ROSSA
KONIG LUDWIG DUNKEL**

PICCOLA
20 cl - € 3,60

MEDIA
40 cl - € 5,20

GRANDE
1 lt - € 9,70



BIRRA IN BOTTIGLIA

BLANCHE DE NAMUR

Bionda opalescente 33 cl € 5,00

BIRRA IN BOTTIGLIA

SAN GABRIEL BIONDA

Giallo paglierino 50 cl € 5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

SAN GABRIEL

ROSSA DI VERONA

Rossa 50 cl € 5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

HACKER-PSCHORR

MUNCHNER GOLD

Biondo dorato 50 cl € 5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

HACKER-PSCHORR

HEFFE WEISSE

Weizen 50 cl € 5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

HACKER-PSCHORR

KELLERBIER

Kellerbier 50 cl € 5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

HACKER-PSCHORR

STERNWEISSE

Weisse 50 cl € 5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

BECK'S, CERES,

BIRRA ANALCOLICA,

CORONA, BUD

Chiara 33 cl € 4,50

ACQUA IN BOTTIGLIA

AZ. SURGIVA (TN)

ACQUA MINERALE

- PICCOLA - 50 cl - € 2,00
- GRANDE - 75 cl - € 3,00

VINO ALLA SPINA

AZ. AGR. FARINA

VINO BIANCO CUSTOZA DOC

VINO ROSSO VALPOLICELLA DOC

- CARAFFA PICCOLA - 25 cl - € 3,20
- CARAFFA MEDIA - 50 cl - € 5,50
- CARAFFA GRANDE - 1l - € 9,50

VINO ALLA SPINA

VINO BIANCO FRIZZANTE

1 bicchiere € 1,80

25 cl € 3,40

50 cl € 5,70

1 lt € 9,90

BIBITE IN LATTINA

COCA COLA, COCA COLA ZERO, COCA COLA LIGHT, FANTA DOLCE O AMARA, LEMON SODA, ORAN SODA, Sprite, CHINOTTO, TONICA, THE FREDDO AL LIMONE O ALLA PESCA

- LATTINA - 33 cl - € 3,00
- LATTINA - 50 cl - € 4,50



I CAFFE E I LIQUORI

CAFFE HAUSBRANDT € 1,30

CAFFE CORRETTO € 1,90

CAFFE DECAFFEINATO € 1,40

CAFFE AL GINSENG € 1,70

CAFFE D' ORZO € 1,40

CAFFE SHAKERATO € 3,00

CAPPUCCINO € 2,00

LIQUORI NAZIONALI € 4,00

LIQUORI ESTERI € 4,00

ALLERGENI

Vi informiamo che negli ingredienti contenuti nei Ns. prodotti sono presenti i sotto elencati allergeni. Per qualsiasi informazione sui prodotti si rimanda ai cartelli e/o registro degli ingredienti.

È difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Crostacei e prodotti derivati o Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati o Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio). Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati. Sedano e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Semi di sesamo e prodotti derivati. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg mg/l espressi come SO₂. Lupino e prodotti a base di lupino. Molluschi e prodotti a base di mollusco.



DISTILLERIE MASCHIO BONAVENTURA

PRIME UVE

Acquavite d'uva € 5,50

PRIME UVE NERE

Acquavite d'uva € 6,00

"903"

Acquavite d'uva € 5,50

BOTTEGA GRAPPA

Acquavite d'uva € 5,00

DISTILLERIE JACOPO POLI

"PO" DI MOSCATO

Grappa di moscato € 4,90

SARPA (SECCA)

Grappa di Vinacce, 40% Cabernet,
60% Merlot € 4,90

SASSICAIA

Grappa ottenuta da vinacce vino
sassicaia € 8,50

DISTILLERIE BEPI TOSOLINI

MOST

Acquavite d'uva € 5,00

I LEGNI

Grappa affinata in barrique di frassino € 5,00

DISTILLERIE MARZADRO

AMARONE, RECIOTO

Grappa di monotivigno € 5,50

DICIOTTO LUNE

Grappa invecchiata € 5,00

COGNAC FRANCESI

CLASSICI

vari € 5,00

BAS ARMAGNAC

Vsop Samalens 15 Anni Samalens € 10,00

FRANCOIS PEYROT

invecchiato 2 anni in botti di rovere € 10,00

BRANDY SPAGNOLI

CLASSICI

Vari € 6,00

RUM ZACAPA

23 year's old e cioccolato fondente € 8,50

WHISKY

invecchiati 7 anni / Vari € 6,00

invecchiati 12 anni / Vari € 7,00

invecchiati 16 anni / Vari € 8,00





Menu



LISTINO INVERNALE
2022-2023

Seguici sui nostri profili social!



villaeire



villaeiresona

Via Giarola, 3, 37060 Sona VR
045 608 0877 - villaeire@gmail.com