



menu

AUTUNNO - INVERNO





Aperitivi



€ 4,90

Spritz Aperol

Aperol e prosecco



€ 4,90

Spritz Campari

Campari e prosecco



€ 4,90

Hugo

Fiore di Sambuco, Prosecco,
foglie di menta, limone



€ 6,90

Americano

Bitter, vermouth, soda



€ 6,90

Negroni

Bitter, vermouth, gin



€ 4,90

Aperitivo Eire

Liquore al sambuco, succo di lime,
melograno e prosecco



€ 12,00

Mojito Pestato

Rum bianco, soda, lime,
zucchero di canna, menta

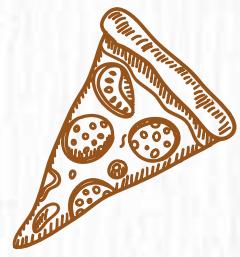


€ 8,00

Cuba Libre

Rum bianco, Coca Cola,
lime, ghiaccio

Scegli l'impasto della tua pizza



CLASSICO

FARINA BIOLOGICA TIPO 0

Con farine Bio del Molino Rosso di Verona
macinate a pietra, impasto a
lunghissima maturazione con
eccellente digeribilità e leggerezza

VERACE € 2,20

SEMOLA INTEGRALE BIOLOGICA MACINATA A PIETRA

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

INTEGRALE € 2,00

FARINA INTEGRALE BIOLOGICA

Impasto a lunga maturazione con farina di
grano tenero tipo 1 arricchita con **crusca
tostata, cruschello tostato e germe di
grano tostato.**

la lenta tostatura a temperatura calibrata
preserva le **proprietà nutritive** ed enfatizza
il sapore e profumo del prodotto

LA VERACE MULTICEREALI E SEMI TOSTATI € 2,20

Impasto con prefermento biga a 48 ore di
maturazione, con farina di grano tenero tipo
1, farina di segale, farina di orzo, farina di
avena, semi di girasole, zucca, sesamo e lino,
con germe di grano tostato e importante fonte
vegetale di acidi grassi e Omega3.
Pizza con un **minore indice glicemico**



Le pizze stagionali

INVERNO

Pomodoro, mozzarella, radicchio, Grana Padano

10,90 €

LEGGERA

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

11,20 €

LA GIRO'

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

13,20 €

VERONA

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

12,20 €

LUCA

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

13,90 €

VERDE RADICCHIO CRUDO

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, prosciutto crudo

13,20 €

SASSARI

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

12,90 €

GOLOSA

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

13,20 €

VENETA

Pomodoro, mozzarella, 1/3 sopressa veneta e gorgonzola, 1/3 porcini e formaggio, 1/3 radicchio e Grana Padano

13,20 €

DI STAGIONE

Pomodoro, mozzarella, radicchio, briè, salamino piccante

12,00 €

BARESE

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

12,70 €

AUTUNNO

Pomodoro, mozzarella, radicchio grigliato, patate, salsiccia

12,90 €

ANA

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

12,50 €

ROBY

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

13,20 €

CRISTIAN

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

13,50 €

'NDUJA

(SPECIALITA' CALABRESE)

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

12,50 €

SPILINGA

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

13,20 €

BUONA

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, radicchio, salamino piccante

12,20 €

* 'nduja: tipica salsiccia morbida piccante calabrese

Impasti

- Classico
- Integrale
- Verace
- Multicereali



Le pizze veraci

REGINA MARGHERITA **10,20 €**

Pomodoro, mozzarella Campana DOP, basilico

CALABRESE **12,50 €**

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

SICILIANA **14,20 €**

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

ETNA **12,30 €**

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

SALENTINA **12,50 €**

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

CAMPANA **14,50 €**

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

RIPROPOSTA **14,50 €**

Mozzarella, patate, philadelphia, salmone affumicato, pomodori secchi

ROMEO **13,90 €**

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

RALU **13,30 €**

Mozzarella di bufala, zucchine saltate, pancetta affumicata, pomodorini e philadelphia

NORCINA **15,30 €**

Pomodoro, mozzarella di bufala, champignon, prosciutto cotto alla brace alta qualità e tartufo

Specialità RistOasi

VILLA EIRE **12,50 €**

Pomodoro, mozzarella di Bufala, zucchine, prosciutto cotto alla brace, rucola

LA CORTE **12,50 €**

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

LA TONDA **12,50 €**

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

LA CASCINA **12,50 €**

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

GUNE' **12,50 €**

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

ANTICO CASALE **12,50 €**

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

LE SCUDERIE **14,90 €**

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

MAKERONI **12,50 €**

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



RistOasi

Le pizze bianche

con impasto classico

POMPEI 12,20 €

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

HALLOWEEN 12,90 €

Mozzarella vaccina, pancetta, crema di zucca e pomodori gialli

GABRIEL 12,20 €

Mozzarella di Bufala, acciughe, origano, pomodorini

LA PADANA 13,50 €

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

IL DIAVOLO VESTE PRADA 12,30 €

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

LA SFIZIOSA 12,80 €

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

GRAN BISCOTTO 12,80 €

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

FRIARIELLI 12,50 €

Mozzarella vaccina, friarielli, salsiccia, grana in cottura

MISHA 13,00 €

Mozzarella di bufala, crema di zucca, salsiccia dolce, nduja calabria e grana in cottura

Le pizze bianche

con impasto multicereali

SANA 13,20 €

Mozzarella di Bufala, rucola, burrata e sfilacci di cavallo

LEO 13,20 €

Mozzarella di Bufala, nduja calabrese, olive taggiasche, pomodorini datterino e ricotta affumicata

NOEMI 13,20 €

Mozzarella vaccina, pomodorini gialli, pancetta, brie

ITALIANA 13,20 €

Mozzarella vaccina, salamino piccante, gorgonzola e prosciutto crudo di Parma

FLO 13,20 €

Mozzarella vaccina, salsiccia dolce, patate al forno e burrata fuori cottura

Impasti

- Classico
- Integrale
- Verace
- Multicereali

Le pizze *con verdure*



VEGETARIANA

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

12,80 €

PRIMAVERA

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

12,50 €

CALZONE VEGETARIANO

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e patate

12,80 €

ORTOLANA

Pomodoro, verdure miste bollite, formaggio Grana

12,20 €

MOLISE

Pomodoro, mozzarella di Bufala, patate, pomodorini, rucola

12,20 €

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio Grana

11,50 €

ZUCCHINE

Pomodoro, mozzarella, zucchine

7,90 €

STRACCHINO, ZUCCHINE

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine

10,50 €

MELANZANE

Pomodoro, mozzarella, melanzane

7,90 €

PATATE

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, prezzemolo

7,90 €

RUCOLA

Pomodoro, mozzarella, rucola

7,90 €



Le pizze *della tradizione*



GORGONZOLA E NOCI Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci	10,80 €	ALPI Pomodoro, mozzarella di bufala, champignon freschi, speck	12,50 €
MASCARPONE, PROSCIUTTO CRUDO Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo di Parma	12,90 €	ZINGARA Pomodoro, mozzarella, salsiccia, brié, patate	12,30 €
GORGONZOLA, MELANZANE, PROSCIUTTO CRUDO Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma	13,20 €	SFILACCIATA Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo	11,90 €
QUADRANTE Pomodoro, mozzarella, 1/4 porcini, 1/4 gamberetti, 1/4 salamino piccante, 1/4 peperoni, formaggio Grana	13,70 €	EMILIANA Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo di Parma	13,20 €
PHILADELPHIA, SPECK Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck	12,70 €	MUGUR Pomodoro, mozzarella di bufala, patate, pomodoro fresco, culatello di Zibello	14,20 €
TIROLESE Pomodoro, emmental, funghi, speck tirolese	11,90 €	ZIBELLO Pomodoro, mozzarella di bufala, culatello di Zibello	13,70 €
CARBONARA Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, formaggio Grana	11,90 €	PINETA Pomodoro, mozzarella, champignon freschi, brié, prosciutto di Praga	12,30 €
RUSTICA Pomodoro, mozzarella, speck (in cottura), cipolla, pepe	11,90 €	GIANCA Pomodoro, mozzarella, pancetta, brié, rosmarino	12,20 €
PRAGA Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, champignon freschi	11,90 €	MONTI Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo di Parma	13,90 €
NOCI, RUCOLA, MASCARPONE Pomodoro, mozzarella, noci, rucola, mascarpone	12,50 €	GORGONZOLA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rucola, prosciutto crudo di Parma	13,20 €
TATANKA Pomodoro, mozzarella, brié, patate, rosmarino	12,50 €		



Le pizze della tradizione

BALDO

Pomodoro, mozzarella, bri , speck, rucola

13,70 €**PIEMONTE**

Pomodoro, mozzarella, porcini, bri , speck

14,70 €**PORCELLINA**

Pomodoro, mozzarella, w urstel, salsiccia dolce,
prosciutto cotto, salame piccante,
scaglie di formaggio Grana

12,90 €**JUMBO**

Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi,
Philadelphia, speck

13,50 €**MARY**

Pomodoro, mozzarella, w urstel,
salame piccante, gorgonzola

12,20 €**MARINARA**

Pomodoro, aglio, origano

5,90 €**WURSTEL**

Pomodoro, mozzarella, w urstel

7,90 €**CALZONE**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

11,50 €**PROSCIUTTO, FUNGHI**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

10,50 €**SALSICCIA DOLCE**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce

8,20 €**PROSCIUTTO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia

8,20 €**CAPRICCIOSA**

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

11,90 €**QUATTRO STAGIONI**

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

11,90 €**PUGLIESE**

Pomodoro, scamorza, olive, salamino piccante

SIMPATICA

Fantasia del pizzaiolo

10,80 €**13,50 €****BRIE', RUCOLA, NOCI**

Pomodoro, mozzarella, bri , rucola, noci

12,90 €**COSTANZO**

Pomodoro, mozzarella di bufala,
salame piccante, origano

12,20 €**NIKITA**

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

12,90 €**CIKO**

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

12,90 €**PIADINA FARCAITA**

Pomodoro, zucchine saltate,
salamino, Philadelphia, Grana

6,90 €



Ai funghi



PORCINI**9,80 €**

Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo

FINFERLI**9,80 €**

Pomodoro, mozzarella, finferli, prezzemolo

FANTASIA DI FUNGHI**9,80 €**Pomodoro, mozzarella, 3 tipi di funghi
(porcini, finferli, chiodini), prezzemolo**FUNGHI TRIFOLATI****7,90 €**

Pomodoro, mozzarella, funghi

CHAMPIGNON**8,20 €**Pomodoro, mozzarella,
funghi champignon freschi

Con tartufo

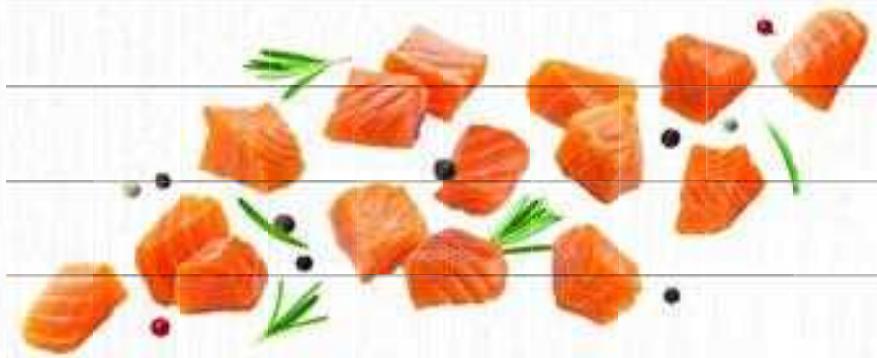
TARTUFO**13,20 €**Pomodoro in salsa, mozzarella vaccina
e tartufo nero**GORGONZOLA, TARTUFO
SPECK****16,30 €**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo, speck

BOSCAIOLA**17,20 €**Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo,
prosciutto crudo di Parma

Le fresche

RAFFINATA**13,20 €**Pomodoro in salsa, burrata pugliese,
prosciutto crudo di Parma**ROMAGNOLA****13,20 €**Mozzarella, stracchino, zucchine spadellate,
prosciutto cotto Gran Biscotto



Le pizze *con pesce*

LIBERTY

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

15,30 €

NORDICA

Pomodoro, mozzarella, gamberetti,
peperoni, bri 

13,50 €

MARI E MONTI

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare,
funghi porcini

14,50 €

NOSY-BE

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

14,90 €

BERMUDA

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

15,90 €

GOLFO

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

13,20 €

PORTO

Pomodoro, mozzarella di bufala, bri ,
champignon freschi, tonno

13,20 €

FRUTTI DI MARE

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare,
prezzemolo

13,20 €

GAMBERETTI

Pomodoro, mozzarella, gamberetti,
prezzemolo

12,50 €

SOLARE

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato,
cirio, olive e basilico

14,50 €

SALEMONE

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo

12,90 €

VENEZIA

Pomodoro, mozzarella, zucchine,
gamberetti, mascarpone

13,90 €

TONNO

Pomodoro, mozzarella, tonno

9,90 €

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

9,30 €

NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe,
capperi, origano

10,20 €

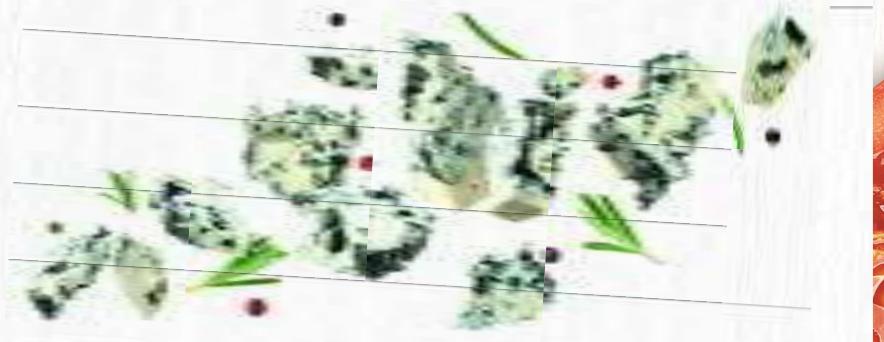
TONNO CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno,
cipolla di Tropea

10,90 €



Le pizze *ai formaggi*



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

6,20 €

DOP

Pomodoro, mozzarella di bufala

9,20 €

BURRATA

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

9,50 €

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola

11,90 €

CALZONE

CINQUE FORMAGGI

Mozzarella, fontina, ricotta, emmental, gorgonzola

12,50 €

ERBA

Pomodoro, mozzarella di bufala,
erba cipollina, brié

10,20 €

RICOTTA

Pomodoro, mozzarella, ricotta

7,50 €

GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

8,90 €

Le pizze *piccanti*

LOPES

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

13,20 €

DIAVOLA

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

12,50 €

INFERNO

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

12,90 €

SALAMINO PICCANTE

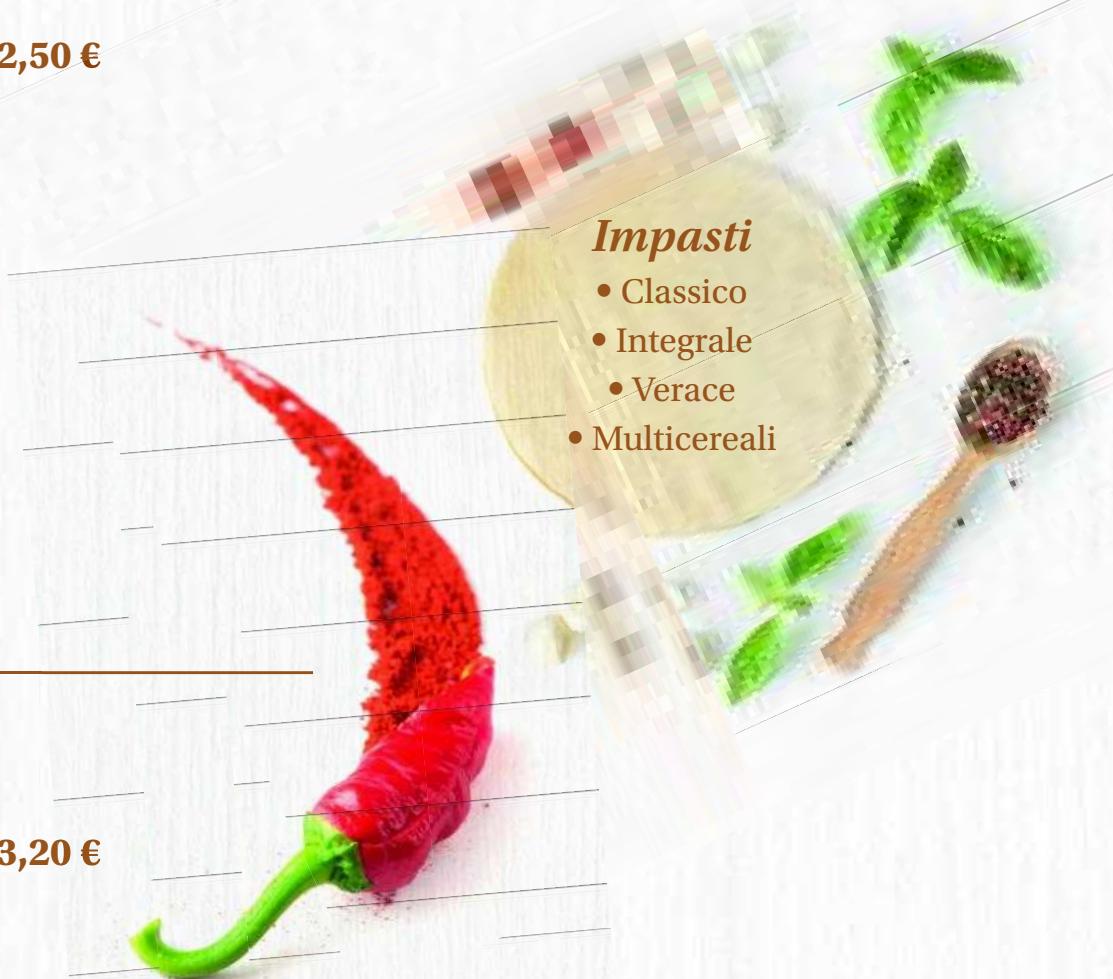
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

8,50 €

PEPERONI

Pomodoro, mozzarella, peperoni

7,70 €



Impasti

- Classico
- Integrale
- Verace
- Multicereali



Le aggiunte alle pizze

PIZZA IN PANARA

+10,00 €

Pizza di grandi dimensioni servita su di una panara
(consigliata per 2 persone)

AGGIUNTA "BEN BATTUTA"

4,00 €

quantità di pasta identica alle pizze normali,
ma viene stesa e stirata, col vantaggio sia di
risultare molto più croccante alla cottura,
sia di offrire una superficie più generosa
per la guarnitura

AGGIUNTE

2,20 €

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

AGGIUNTE

3,50 €

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

AGGIUNTE

4,50 €

code di gambero, salmone, spada affumicato

AGGIUNTE

5,90 €

tartufo

CULATELLO DI ZIBELLO

5,00 €

OGNI ALTRA AGGIUNTA

1,80 €

PIADINA

3,50 €

PIZZA BABY

- 20%

COPERTO/SERVIZIO

2,80 €

Per mozzarella si intende fior di latte

Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati

Le 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

€ 24,50



n°1

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

€ 24,50



n°3





n°4

QUARTA Degustazione di Mare DEGUSTAZIONE "IL CRUDITE"

tartare di salmone e melograno, ostrica, carpaccio di branzino, scampi, battuta di tonno, olio e limone

€ 33,50

PAELLA DI SOLO PESCE E CROSTACEI

per minimo n°2 persone

Tempo di attesa 35 minuti circa

€ 25,00 a persona

(Sangria a richiesta - € 5,50/mezzo litro)



n°5



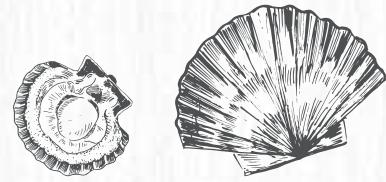
DEGUSTAZIONE
VEGAN

DEGUSTAZIONE VEGANA

- hummus di ceci con chips di verdure miste
- timballo di quinoa e verdurine saltate
- ravioli vegani con broccoli, spinaci e olive nere
- crostini di polenta con bocconcini di soia e funghi trifolati
- salsa di mele e zenzero

€ 24,50

Antipasti e piatti freddi di pesce



GRAN ANTIPASTO DI MARE

Insalata di mare, cocktail di mazzancolle, salmone affumicato, pesce spada affumicato, insalata, rucola

Antipasto € 15,50 / Portata € 20,90

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

€ 32,50

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 € 16,20 / portata € 22,50

BATTUTA DI TONNO FRESCO

con crema di pistacchi di bronte, guacamole, salsa di mele verdi e zenzero

€ 21,30

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 € 13,20 / portata € 20,20

CAPESANTE GRATINATE

ALLA VENEZIANA

(pane, prezzemolo, aglio, olio Evo, pepe)

3 pezzi € 12,30

ANTIPASTO DI OSTRICHE

accompagnate con aceto allo scalogno, whiskey torbato e salsa Tabasco

3 pezzi € 12,30

TARTARE DI SALMONE AGLI AGRUMI

con pesto di avocado, dadolata di mango, pane carasau e sesamo

€ 21,90

COTTO E CRUDO

Tartare di salmone con fritto di code mazzancolle e dadolata di frutti esotici

€ 22,30



INSALATA DI MARE

con polipo, seppia, code di mazzancolle, valeriana e pomodorini

antipasto € 12,50 / portata € 18,50

COCKTAIL DI GAMBERI

MEDITERRANEA

code mazzancolle, caponata di verdure e salsa cocktail

antipasto € 12,50 / portata € 18,50

POLIPO E PATATE

con patate prezzemolate, olive taggiasche

antipasto € 13,90 / portata € 19,90

IMPEPATA DI COZZE

(con salsa di pomodoro) e crostini di pane pugliese

antipasto € 11,20 / portata € 16,90

MARINATA DI COZZE

con crostini di pane pugliese

Antipasto € 10,90 / Portata € 16,20





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 arrotolata, bruschette
mediterranee con concassé di pomodori e basilico,
gnocco fritto e giardiniera

€ 31,90

TARTARE DI MANZO

tartare condita con noci, scaglie di Grana Padano,
uovo in camicia, tartufo e pomodorini freschi.

Circa 200gr

€ 22,50

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 € 15,20 / portata € 20,90

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA

prosciutto crudo di Parma riserva 30 mesi con
Burrata Pugliese DOP, crudaiola di pomodorini datterini
e focaccia al lievito madre

antipasto € 13,30 / portata € 19,20

PIATTO VEGETARIANO

verdure fresche spadellate con timballo di quinoa,
bruschette mediterranee,
crudaiola di pomodorini datterini,
carciofo alla romana, burrata pugliese DOP
e hummus di ceci

€ 19,20

BRUSCHETTE MEDITERRANEE (3 PEZZI)

pane pugliese tostato con pomodorini conditi
e basilico

antipasto € 5,70 (al pezzo € 1,90)

SALUMI MISTI E FORMAGGI

prosciutto crudo di parma 30 mesi riserva,
sopressa veneta, dessert di formaggi misti stagionati,
coppa al vino, burrata pugliese

antipasto € 13,90 / portata € 20,50

TRIS DI TARTAR DI MANZO

- tartare con cipolla in agrodolce e aceto balsamico di Modena
- tartare con senape di Dijon e scagliette di sale
- tartare con scaglie di tartufo nero di Norcia
- focaccia con lievito madre

€ 22,50



UOVA AL TEGAMINO

con tartufo nero e Parmigiano Reggiano
Vacche Rosse

€ 13,50

ROASTBEEF DI VITELLO CON SALSA TONNATA

al punto rosa, salsa tonnata, frutti di cappero,
pomodorini confit e chips di Grana Padano

€ 16,50



ROASTBEEF DI VITELLO AL PUNTO ROSA

con rucola, pomodorini datterino,
e focaccia al lievito madre

€ 16,50

FOCACCIA AL LIEVITO MADRE

con mortadella DOP, burrata pugliese DOP, graniglia di
pistacchi, pomodorini datterini e pasta di pistacchio

€ 15,90

BRESAOLA DOP CON POMODORINI

bresaola DOP con rucola, pomodorini datterino, scaglie di
Grana Padano e focaccia al lievito madre

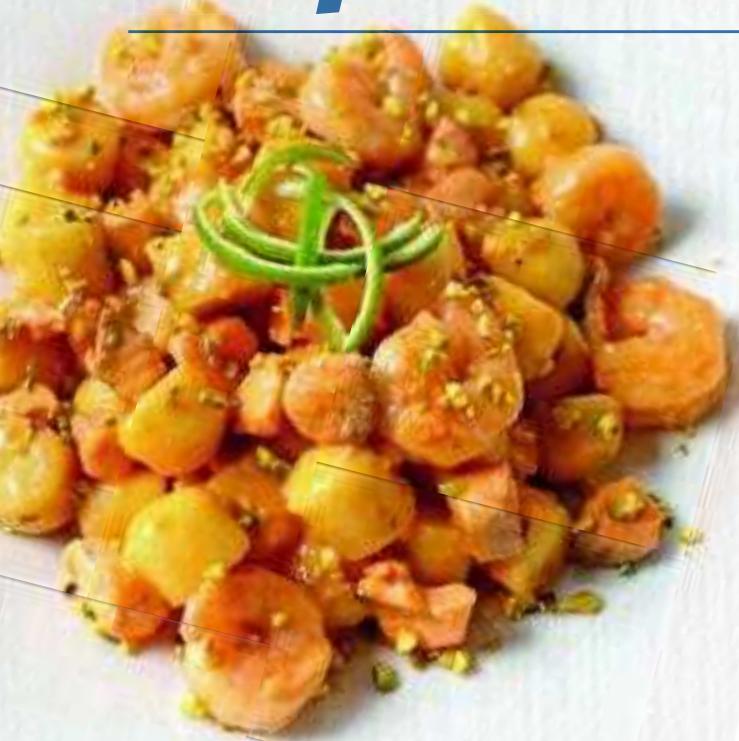
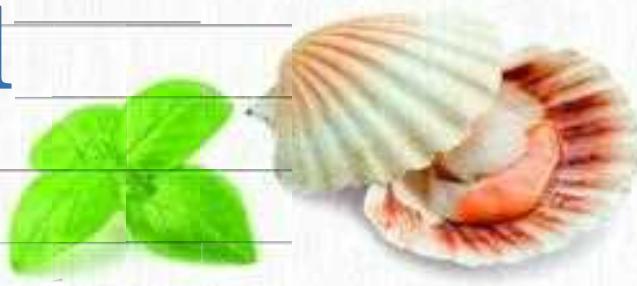
antipasto € 14,20 / portata € 19,50

ANTIPASTO AUTUNNALE

Burrata affumicata, mozzarelline impanate
con crema di zucca e focaccia al lievito madre

€ 12,90

Primi piatti *di pesce*



Gnocchi

GNOCHI DI PATATE ALLA CHIOGGIOTTA

con ragout di crostacei e
molluschi alla chioggiosa

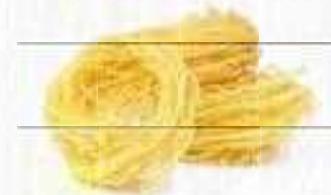
portata € 18,50 / baby € 15,20

GNOCHI DI PATATE CON SALMONE

con gamberi, salmone, pistacchio
e limone candito

portata € 18,50 / baby € 15,20

Linguine



LINGUINE CON CODE DI GAMBERO

mazzancolle, crema di pistacchi di Bronte e
pomodorini confit

portata € 17,90 / baby € 16,20

LINGUINE ALL'ASTICE

con la sua bisque allo zafferano
e gin Gordon's Premium Pink
€ 25,90

Spaghetti “felicetti”



SPAGHETTI FELICETTI ALLO SCOGLIO

con salsa al pomodoro

portata € 19,90 / baby € 16,20

SPAGHETTI FELICETTI ALLE VONGOLE

con pomodorini

portata € 16,30 / baby € 14,20

SPAGHETTONI FELICETTI ALLE ACCIUGHE

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

portata € 16,50 / baby € 13,50

SPAGHETTONI FELICETTI IMPEPATA DI COZZE

alla tarantina con salsa al pomodoro

portata € 15,50 / baby € 12,90

Strigoli



STRIGOLONI LIGURI

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

portata € 16,40 / baby € 13,50



Fettuccine



FETTUCCINE CAPESANTE E FUNGHI

fettuccine con capesane, funghi porcini e panna

portata € 19,20 / baby € 15,50

FETTUCCINE CODE DI GAMBERO

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

portata € 18,50 / baby € 15,20

FETTUCCINE AL GRANCHIO

fettuccine emiliane con polpa di granchio, pomodorini al profumo di porro

portata € 18,50 / baby € 15,20

Pasta fresca



RAVIOLI DI TROPEA

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

portata € 16,90 / baby € 14,20

CARBONARA DI MARE

spaghettoni felicetti con pesce spada, tuorlo d'uovo, pecorino, aglio e pepe nero

portata € 17,90 / baby € 15,20

MACCHERONCINI AL GAMBERO

maccheroncini al torchio con code di gambero e zucchine saltate

portata € 16,50 / baby € 13,50

Basmati



RISO BASMATI

riso allo zafferano con code di gambero, cozze e vongole

portata € 17,30 / baby € 14,70

Calamarata

CALAMARATA DI MARE

anelli di calamari, ciuffi di calamari, pomodorini, peperoncino e prezzemolo

portata € 18,20 / baby € 15,70

CALAMARATA CON BOCCONCINI DI TONNO

stracciatella di burrata e lime, briciole di tarallo pugliese e peperone crusco

portata € 18,50 / baby € 16,30

CALAMARATA CON COZZE DI GORO IN CACIO E PEPE

portata € 16,50 / baby € 14,20

Risotti

(minimo 2 persone)

RISOTTO AL GAMBERO

risotto con code di gambero e zucchine saltate

€ 19,50

RISOTTO DEL MARE MANTECATO

risotto ai frutti di mare

€ 20,90

RISOTTO AI CROSTACEI

con ragout ai crostacei e molluschi alla chioggia

€ 23,50

RISOTTO CON MAZZANCOLLE E PORCINI

€ 20,50

Primi piatti *della tradizione*



Gnocchi di patate

**GNOCHI CON TARTUFO
E FORMAGGIO BLU DELLA LESSINIA**
gnocchi di patate caserecci con tartufo nero,
formaggio Blu della Lessinia e Recioto della Valpolicella
portata € 17,80 / baby € 15,20

**GNOCHI RADICCHIO, CRUDO,
MONTE VERONESE**
gnocchi di patate caserecci con radicchio,
prosciutto crudo di Parma e Monte Veronese
portata € 16,90 / baby € 14,50

GNOCHI ALL'ANTICA
gnocchi di patate caserecci "all'antica" con tartufo nero,
fonduta di mascarpone e Grana Padano
portata € 17,50 / baby € 14,50

Ravioli

RAVIOLI BURRATA E CRUDO
ravioli di tropea con burrata pugliese e
prosciutto crudo tostato
portata € 17,20 / baby € 14,20

Tortellini di Valeggio *fatti a mano*

TORTELLINI AL BURRO
tortellini di Valeggio con burro versato e salvia
portata € 14,90 / baby € 11,80

TORTELLINI CON PANNA
tortellini di Valeggio con panna e prosciutto cotto
portata € 14,90 / baby € 11,80



Pasta Fresca

CALAMARATA BURRATA E CRUDO
calamarata con burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma
tostato, trito di rucola e pomodorini
portata € 17,20 / baby € 13,50

"LA LASAGNA NEL TORTELLO"
Tortelloni ripieni di bechamel al Parmigiano
Reggiano e ragout di carne della domenica,
serviti con cialde di Parmigiano Reggiano
per ricreare la lasagna al forno al palato
portata € 17,50 / baby € 15,20

STRIGOLI CON PESTO
Strigoli con pesto alla genovese, pomodorini
e ricotta affumicata
portata € 15,50 / baby € 13,20

Basmati

RISO BASMATI
con bocconcini di pollo al curry e
verdurine fresche spadellate
portata € 16,70 / baby € 14,20



Maccheroncini

MACCHERONCINI ALLA NORCINA

maccheroni al torchio con salsiccia dolce,
crema di zucca, pinoli e tartufo

portata € 17,90 / baby € 15,20

MACCHERONCINI AL TARTUFO NERO

maccheroni al torchio con tartufo nero e funghi freschi

portata € 17,90 / baby € 15,20

MACCHERONCINI ALLA CUBANA

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

portata € 13,90 / baby € 10,90

Risotti

(minimo 2 persone)

RISOTTO PORCINI E MONTE VERONESE

risotto con porcini e Monte Veronese

€ 18,50 (a porzione)

RISOTTO TASTASAL E PISTACCHI

risotto con salsiccia, graniglia di pistacchi di Bronte
e burrata Dop

€ 19,20 (a porzione)

RISOTTO UBRIACO

con Amarone della Valpolicella

€ 15,90 (a porzione)

RISOTTO AMARONE RADICCHIO MONTE

con Amarone della Valpolicella,
radicchio rosso di Verona e
formaggio Monte Veronese mezzano

€ 18,90 (a porzione)

RISOTTO ALL'ISOLANA

con vitello e lombata di suino

€ 15,90 (a porzione)

RISOTTO "ALL'ANTICA"

con delicata al mascarpone e
tartufo nero

€ 20,00 (a porzione)

Pappardelle

PAPPARDELLE CON LEPRE

con ragout di lepre brasata al vino Amarone

portata € 17,90 / baby € 15,20

PAPPARDELLE PORCINI E MANZO

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

portata € 18,20 / baby € 15,20

PAPPARDELLE ALL'ANATRA

con ragù di anatra, Recioto di Soave e arancia

portata € 17,30 / baby € 13,80

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

con ragù di cinghiale

portata € 17,90 / baby € 15,30

Spaghettoni "felicetti"

SPAGHETTONI FELICETTI ALLA CARBONARA

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

portata € 12,90 / baby € 9,90

SPAGHETTONI FELICETTI ALL'AMATRICIANA

spaghettoni felicetti all'amatriciana con pancetta
e salsa di pomodoro

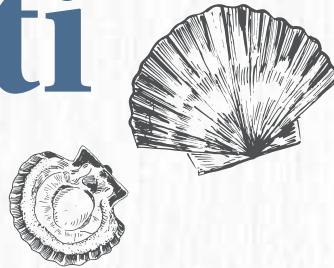
portata € 12,90 / baby € 9,90

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

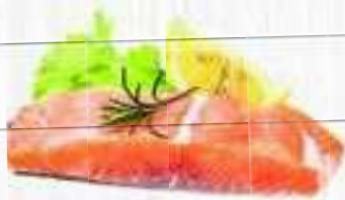
RAGOOUT € 10,90 / baby 8,90

POMODORO € 7,90 / baby 6,90

Secondi piatti di pesce



Salmone



FILETTO DI SALMONE FRESCO

con timballo di riso e verdurine spadellate

€ 20,90

FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO

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

€ 19,20 | 200 gr (2 pezzi)

€ 26,70 | 300 gr (3 pezzi)



Branzino



BRANZINO FRESCO

alla griglia con verdure grigliate di stagione e la nostra maionese agli agrumi (cotto aperto)

€ 20,50

FILETTO DI BRANZINO FRESCO COTTO AL FORNO

con tortino di radicchio, brie e purè di patate al profumo di zafferano

€ 21,20

BRANZINO AL CARTOCCIO

con caponata di verdure alla siciliana

€ 21,20

LE NOSTRE SALSE (A PARTE):



Salsa Caesar € 3,50



Salsa Guacamole € 4,00



Salsa Chimichurri € 3,00

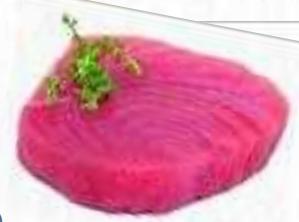


Yogurt Greco All'aneto € 3,00



*in base alla disponibilità e al periodo di pesca,
alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine

Tonno



FILETTO DI TONNO TOKIO

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

€ 22,60

FILETTO DI TONNO ALL'AMARONE

con salsa all'Amarone della Valpolicella

€ 23,00

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO

in crosta di sesamo nero con guacamole e spinaci freschi saltati

€ 22,60



Spada

FILETTO DI SPADA ALLA GRIGLIA

con caponata di verdure alla siciliana e pesto di olive taggiasche

€ 21,20



FILETTO DI SPADA AL FORNO

CON PISTACCHI DI BRONTE

con indivia grigliata

€ 21,20



Rombo

FILETTO DI ROMBO ALLA GRIGLIA

con patate al forno

€ 25,90



FILETTO DI ROMBO AL FORNO

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

€ 25,90

Calamari

CALAMARI GRIGLIATI

con panure aromatiche e
caponata di verdure alla siciliana

€ 21,70

Griglia

GRIGLIATA DI PESCE

Gamberone reale, filetto di tonno con salsa di soia,
filetto di salmone, filetto di branzino,
maionese agli agrumi, verdure gligiate

€ 28,50

GRIGLIATA DI GAMBERONI

con salsa allo yogurt greco all'aneto

€ 4,10 al pezzo

GRAN GRIGLIATA MARE

(CONSIGLIATA PER 2 PERSONE)

- branzino grigliato
- salmone grigliato
- pesce spada alla griglia
- spiedini di calamari
- verdure grigliate

€ 56,90

Fritto

FRITTURA MISTA

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

Portata € 17,70 / Baby 15,20

GRAN FRITTO

gamberoni reali, chele di granchio, anelli di totano,
filetto di merluzzo, verdure pastellate e anelli di cipolla
€ 37,90 (per 2 persone)

FRITTO CALAMARO

fritto di anelli di calamari

Portata € 16,90 / Baby 14,30

FRITTO DI CODE DI MAZZANCOLLE

con salsa allo yogurt greco all'aneto

€ 20,90

*in base alla disponibilità e al periodo di pesca,
alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine

Orata

FILETTO DI ORATA AL FORNO

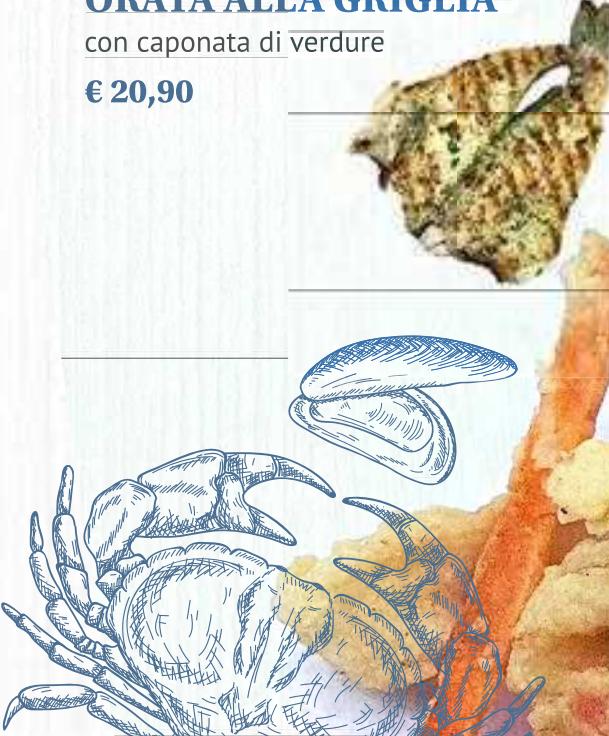
in crosta di patate, con spinaci freschi saltati,
uvetta e pinoli

€ 20,90

ORATA ALLA GRIGLIA

con caponata di verdure

€ 20,90



Secondi piatti di carne



TAGLIATA DI ANGUS

CON RUCOLA 300gr

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia
con rucola, cirio e scaglie di formaggio
Grana Padano 30 mesi

20,90 €

TAGLIATA DI ANGUS CON PATATE 300gr

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia
con patate al forno

20,90 €

TAGLIATA DI ANGUS CON VERDURE 300gr

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia
con verdure alla griglia

20,90 €

TAGLIATA DI ANGUS CON CIPOLLA 300gr

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

20,90 €

TAGLIATA DI ANGUS CON RADICCHIO GRIGLIATO 300gr

tagliata di manzo angus aberdeen alla griglia
con radicchio grigliato e scaglie di formaggio
Grana Padano 30 mesi

20,90 €

TAGLIATA DI ANGUS E CICORIETTA 300gr

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

20,90 €



FILETTO AL TARTUFO 300gr

filetto di manzo con salsa al tartufo nero

31,90 €

FILETTO ALLA GRIGLIA 300gr

filetto di manzo alla griglia

25,90 €

FILETTO AL PEPE 300gr

filetto di manzo al pepe verde

26,90 €

FILETTO ALL'AMARONE 300gr

filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella.

28,90 €

FILETTO AI FUNGHI PORCINI

filetto di manzo con funghi porcini. 300 gr.

28,90 €

FILETTO AL GORGONZOLA 300gr

filetto di manzo con salsa al gorgonzola

27,90 €

TAGLIATA FILETTO

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

25,90 €

COSTATA DELLA CASA 650gr

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

30,90 €

FIORENTINA ALLA GRIGLIA

Bistecca alla fiorentina

€ 5,90 all'etto (circa 1200 gr)

LE NOSTRE SALSE (A PARTE):



Salsa Caesar **€ 3,70**



Salsa Guacamole **€ 4,20**



Salsa Chimichurri **€ 3,30**



Yogurt Greco All'aneto **€ 3,30**

Griglia

GRIGLIATA DELLA CASA

(consigliata per 2 persone)

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

49,90 €

GRIGLIATA MISTA DI CARNE

27,00 €

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



PICANHA ABERDEEN



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

300 gr circa 22,50 € | 500 gr circa 30,90 €

Pollo

TAGLIATA DI POLLO CON PATATE RUSTICHE

15,20 €

TAGLIATA DI POLLO CON VALERIANA

15,20 €

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

TAGLIATA DI POLLO CON BASMATI

15,50 €

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

PETTO DI POLLO

12,90 €

bistecca di petto di pollo

PETTO DI POLLO CON CAROTE

15,20 €

bistecca di petto di pollo con carote alla julienne, aceto balsamico e pomodorini

MILANESE

15,30 €

milanese di pollo con patatine fritte

Maiale



COSTATONA

15,90 €

costata di maiale con patate al forno

TAGLIATA DI COPPA

16,90 €

tagliata di coppa di maiale con giardiniera e polenta grigliata

MILANESE DI MAIALE CON OSSO

16,70 €

e patate rustiche

MAIALATA

20,00 €

tagliata di coppa fresca maiale, costine di maiale al forno, salamella alla griglia con crostini di polenta, patate rustiche e giardiniera

COSTINE DI MAIALE VILLA EIRE

18,90 €

cotte a bassa temperatura con patate rustiche

Agnello



COSTATINE DI AGNELLO

26,50 €

costatine di agnello (Nuova Zelanda) con patate al forno e salsa allo zafferano

MENÙ BIMBI

FILETTINI DI POLLO IMPANATI

FRITTI CON PATATE FRITTE

portata 11,50 €/ Baby 8,90 €

ALETTE DI POLLO FRITTE

alette di pollo con patate fritte

9,90 €



WURSTEL ALLA GRIGLIA

wurstel alla griglia con patate fritte

portata 8,90 €/ baby 7,90 €

MILANESE BABY CON PATATINE

baby 12,90 €

INSALATONE

di pesce



GRECA

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

14,50 €

GINA

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

15,90 €

DEL PESCATORE

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

14,90 €

TAORMINA

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

14,50 €

ANGY

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

14,90 €

MESSINA

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

14,90 €

PESCHICI

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

14,90 €

TOKYO

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

14,90 €

INSALATONA

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

14,50 €

DELIZIA

insalata verde, pomodori, carote, gamberetti, salsa rosa

14,50 €

ESTIVA

insalata verde, pomodori, gamberetti, rucola, mais

14,20 €

MARINA

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

14,50 €

DIEGO

insalata verde, carote, pomodori, tonno

14,20 €

PATTY

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

14,20 €

UNIVERSALE

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

14,90 €

TROPEA

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

14,90 €



INSALATONE

di carne

RODY

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

14,50 €



CAESAR SALAD

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

15,50 €

IL CONTADINO

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

15,50 €

MESSICANA

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

15,50 €

POLLICINA

insalata verde, rucola, champignon freschi, petto di pollo

15,20 €

Vegetali



CARCIOFONA

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

14,20 €

VEGETALE

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

14,20 €

GIOIA

misticanza di verdure, pomodorini, ceci, valeriana, cipolla, sesamo nero e prezzemolo

14,20 €



BIS DI LATTICINI IN CAPRESE

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

14,00 €

CAPRESE BURRATA DOP

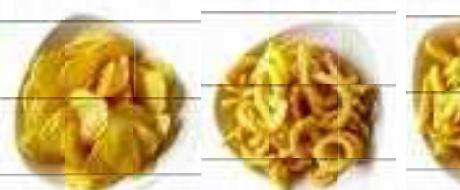
Caprese con mozzarella burrata pugliese DOP

10,90 €

CAPRESE BUFALA DOP

Caprese con mozzarella di bufala DOP

10,90 €



Contorni

PATATE

patate lesse, patate al forno, patatine fritte classiche, patatine fritte torciglione, patatine rustiche

5,00 €

VERDURA BOLLITA

zucchine, carote, patate, tegoline

5,00 €

VERDURA ALLA GRIGLIA

indivia con radicchio grigliato

Maxi € 7,90 / Baby € 4,90

VERDURINE SPADELLATE

verdure fresche spadellate

5,50 €

CICORIETTA SELVATICA

spadellata (coltivazione spontanea 100% naturale)

5,90 €

PIATTO DI PINZIMONIO

7,20 €

DI VERDURE

con yogurt greco all'aneto



Birra alla spina



**Birra alla spina chiara
WARSTEINER**



PICCOLA
20 cl - € 3,20



MEDIA
40 cl - € 5,50



GRANDE
1 lt - € 10,00



**Birra alla Spina Weiss
KONIG LUDWIG - WEISSBIER "HELL"**



PICCOLA
30 cl - € 4,20



MEDIA
50 cl - € 6,50



GRANDE
1 lt - € 11,00



**Birra Keller chiara non filtrata
KONIG LUDWIG**



PICCOLA
30 cl - € 4,20



MEDIA
50 cl - € 6,50



GRANDE
1 lt - € 11,00



**Birra alla Spina Rossa
KONIG LUDWIG DUNKEL**



PICCOLA
20 cl - € 4,00



MEDIA
40 cl - € 5,80



GRANDE
1 lt - € 12,00



Birre speciali



Birra in bottiglia

BLANCHE

DE NAMUR

Bionda opalescente

33 cl € 5,50



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

ICHNUSA

Lager

33 cl € 4,00



Birra in bottiglia

BECK'S, CERES,

BIRRA ANALCOLICA,

CORONA, BUD

Chiara

33 cl € 4,00

Acqua in bottiglia

AZ. SURGIVA (TN)

acqua minerale

- piccola - 50 cl - **€ 2,20**
- grande - 75 cl - **€ 3,30**

Bibite in lattina

COCA COLA (classica - zero - light)

FANTA (dolce - amara)

LEMONSODA

ORANSODA,

SPRITE

CHINOTTO

TONICA

THE FREDDO (limone - pesca)

- lattina - 33 cl - **€ 3,30**
- lattina - 50 cl - **€ 4,90**

Vino alla spina

AZ. AGR. FARINA

Vino Bianco

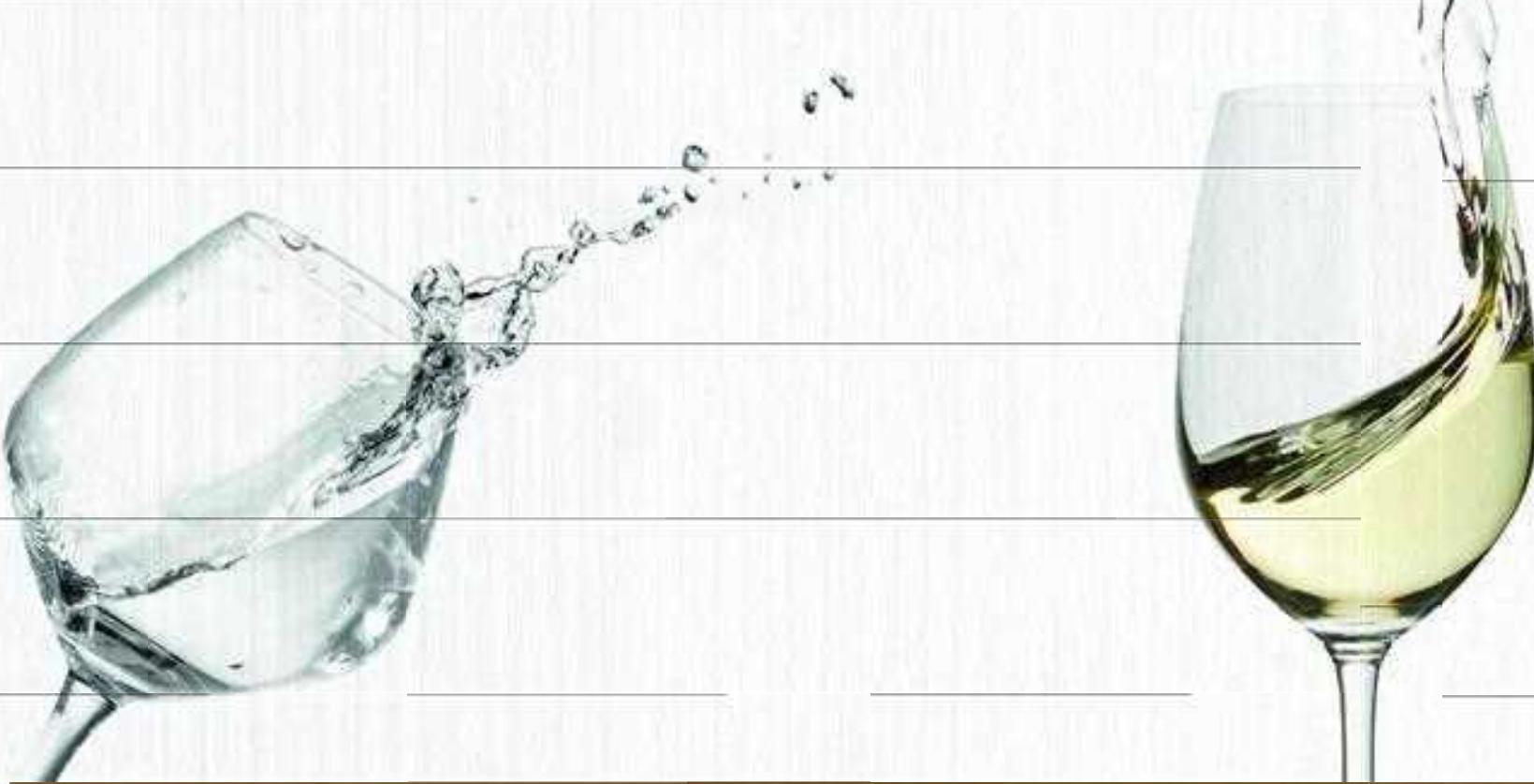
Vino Rosso

- Caraffa Piccola - 25 cl - **€ 3,40**
- Caraffa media - 50 cl - **€ 5,90**
- Caraffa grande - 1l - **€ 10,90**

Vino alla spina

VINO BIANCO FRIZZANTE

- 1 bicchiere **€ 2,00**
- 25 cl **€ 3,60**
- 50 cl **€ 6,20**
- 1 lt **€ 11,00**



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.



I CAFFÈ E I LIQUORI

Caffè Hausbrandt	1,30 €
Caffè Corretto	2,00 €
Caffè Decaffeinato	1,60 €
Caffè al Ginseng	1,70 €
Caffè d'Orzo	1,50 €
Caffè Shakerato	3,00 €
Cappuccino	2,00 €
Liquori Nazionali	4,00 €
Liquori Esteri	4,00 €



GLI AMARI

Distillerie Maschio Bonaventura

PRIME UVE	5,50 €
Acquavite d'uva	
PRIME UVE NERE	6,00 €
Acquavite d'uva	
"903"	5,50 €
Acquavite d'uva	
BOTTEGA GRAPPA	5,50 €
Acquavite d'uva	

Distillerie Jacopo Poli

"PO" DI MOSCATO	5,00 €
Grappa di moscato	
SARPA (SECCA)	5,00 €
Grappa di Vinacce, 40% Cabernet, 60% Merlot	

SASSICAIA	12,00 €
Grappa ottenuta da vinacce vino sassicaia	

Distillerie Bepi Tosolini

MOST	5,00 €
Acquavite d'uva	
I LEGNI	5,00 €
Grappa affinata in barrique di frassino	

Distillerie Marzadro

AMARONE, RECIOTO	5,50 €
Grappa di monotivigno	
DICIOTTO LUNE	5,00 €
Grappa invecchiata	

Cognac Francesi

CLASSICI	5,00 €
vari	
BAS ARMAGNAC	10,00 €
Vsop Samalens 15 Anni Samalens	
FRANCOIS PEYROT	10,00 €
invecchiato 2 anni in botti di rovere	

Brandy Spagnoli

CLASSICI	6,00 €
Vari	
RUM ZACAPA	10,00 €
23 year's old e cioccolato fondente	

Whisky

INVECCHIATI 7 ANNI	6,00 €
vari	
INVECCHIATI 12 ANNI	7,00 €
vari	
INVECCHIATI 16 ANNI	8,00 €





Menu

**AUTUNNO INVERNO
2024 - 2025**

Seguici sui nostri profili social!



villaeire



villaeiresona

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