





S T U Z Z I C H E \mathbb{R} I E

HAMBURGER CASALE Hambuger black angus + formaggio + peperoni + cipolla rossa + insalata verde + Patatine fritte rustiche	€	9,80
HAMBURGER BACON Hambuger black angus + formaggio + bacon croccante + salsa barbecue + insalata verde+ Patatine fritte rustiche	€	9,80
PULLED PORK Pane nero + pulled pork + bacon croccante + insalata verde + cipolla caramellata + salsa allo yogurt ed erbette + Patatine fritte rustiche	€	9,80
COTOBURGER Cotoletta + mayonese + insalata verde + pomodoro a fette + cipolla cruda + Patatine fritte rustiche	€	9,30
HAMBURGER EASY Pane nero + hamburger black angus + uovo + bacon croccante + guacamole + cheddar + insalata verde + pomodoro a fette+ Patatine fritte rustiche	€	11,20
VEGET-BURGER (TOTALMENTE A BASE DI VERDURE) Hamburger vegetariano + Melanzane + Zucchine + Pomodori + Insalata verde + 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
STRACCIA BURGER Hamburger di black angus + crema di zucca, bacon croccante + burrata pugliese + Patate fritte rustiche	€	10,90
ANELLI DI CIPOLLA	€	5,50
OLIVE ASCOLANE (10 PEZZI)	€	5,50
MOZZARELLINE FRITTE (10 PEZZI)	€	5,50

€	5,80	
		F
€	5,80	E
		F
€	5,80	
		I
€	5,80	
		F
		I
		C
€	7,90	C
		C
€	7,90	I
		I
€	7,90	
€	7,90	
	€ €	 € 5,80 € 5,80 € 5,80 € 7,90 € 7,90 € 7,90





	AN	TIPASTO	P	ORTATA
IMPERIALE DI MARE (CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) Gamberi in salsa, insalata di mare, pesce spada e salmone affumicati, capesante gratinate, vela di pane e alici del Mar Cantabrico			€	30,50
GRAN PIATTO DI MARE Insalata di polipo, pesce spada e salmone affumicati, insalata di mare e alici del Cantabrico	€	10,20	€	14,90
CAPESANTE GRATINATE ALLA VENEZIANA	€	9,20	€	14,20
TRILOGIA DI AFFUMICATI (spada , tonno , salmone) con Stracciatella e alici del Cantabrico su pane Carasau	€	9,50	€	14,50
INSALATA DI MARE CON CRUDITÀ DI VERDURE	€	9,00	€	13,00
INSALATA DI POLIPO CON OLIVE TAGGIASCHE E PATATE	€	9,10	€	13,20
PEPATA / MARINATA DI COZZE con crostoni di pane caldo	€	8,80	€	11,90
CODE DI GAMBERO CON CRUMBLE DI TARALLO, PEPE ROSA E CREMA DI MELANZANE	€	9,60	€	14,10
CODE DI GAMBERO CON PANE CARASAU, PEPERONI, GLASSA AL LIME E THE VERDE	€	9,60	€	14,10
CODE DI GAMBERO ALLA CATALANA	€	9,60	€	14,10
TENTACOLO DI POLIPO CON SFORMATINO DI ZUCCHINA E POLVERE DI POMODORO ESSICATO	€	9,90	€	14,90
TENTACOLO DI POLIPO ALLA BRACE SU POLENTA FRITTA E CREMA DI BURRATA AL CURRY E CHIPS DI RISO NERO	€	9,90	€	14,90
TARTARE DI TONNO CON CIPOLLA CRISPY E SALSA TERIAKY			€	16,90
TARTARE DI SALMONE CON CHIPS DI RISO NERO, ZUCCHINA FRITTA E GLASSA DI LIME E THE VERDE			€	16,50
ZUPPETTA DI CAPESANTE CON CREMA DI ZUCCA, BACON CROCCANTE, SFUMATA AL BRANDY	€	9,90	€	14,90
SARDE IN SAOR CON CROSTONE DI PANE			€	13,50

		1	
	Ś	2	١
5	/	5	1
Į	5		
ſ			
,			
	5	7	
Ī	,		
	4	7	
		Į	
ł			
		1	
ľ			L
	ĺ	-	
U			L
_		Ì	
		/	
_			į
)
	į		
		5	ı
			1
(ĺ		
		5	
Ì			
ĺ		1	1
2	5	'	
	ľ	/	
J	_	٠,	۰
	5	5	
	Ś	2	
-		2	
		ב ר	

	,	,		
TAGLIERE DELL'ANTICO CASALE (CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) Bruschette alla mediterranea, gnocco fritto, prosciutto crudo San Daniele, speck, sopressa Veneta, mortadella, pancetta arrotolata, grana padano			€	28,50
ANTIPASTO DI AFFETTATI ALL'ITALIANA CON SOTT'ACETI E PEPITE DI GRANA Prosciutto crudo San Daniele, speck, mortadella, pancetta arrotolata, soppressa	€	9,10	€	12,10
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON BURRATA PUGLIESE, VERDURINE SPADELLATE E PANE CARASAU	€	8,90	€	11,90
MILLEFOGLIE DI BLACK ANGUS CON STRACCIATELLA, FICHI CARAMELLATI E CIPOLLA CRISPY	€	9,90	€	14,90
CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON TARTUFO NERO, VELA DI PANE E BURRATA PUGLIESE	€	10,90	€	15,60
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI CON MOSTARDE DI NOSTRA PRODUZIONE	€	9,00	€	13,90
TARTARE DI SCOTTONA CON CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE, CHISP DI PATATE E TUORLO FRITTO	€	11,90	€	16,90
PETTO D'OCA AFFUMICATO CON TORTINO DI PATATE E PORRO FRITTO	€	8,90	€	12,90
PETTO D'OCA AFFUMICATO CON INSALATINA DI RADICCHIO, PINOLI E PERA ESSICATA	€	8,80	€	12,80
PARMIGIANA DI MELENZANE	€	8,60	€	12,60
POLENTA FRITTA CON STRACCIATELLA E VERDURINE	€	8,20	€	12,20
POLENTA FRITTA CON LARDO E GORGONZOLA	€	8,10	€	12,10

ANTIPASTO PORTATA

P \mathbb{R} I M I P B S B

	PORTATA		BABY	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ("IN ROSSO" O " IN BIANCO")	€	14,90	€	13,90
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E POMODORINI	€	14,70	€	13,70
BIGOLI CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CON ZESTE DI LIMONE E BASILICO FRITTO	€	8,90	€	7,90
FETTUCINE CON GAMBERI, POMODORI CONFIT ,STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO	€	9,70	€	8,70
FETTUCINE CON GRANCHIO BLU, POMODORO ROSSO E PORRO FRITTO	€	9,90	€	8,90
LINGUINE ALL'ASTICE	F	PREZZO AL PE		
MACCHERONCINI CON POLPA DI GRANCHIO E GAMBERI ROSA DEL MEDITTERANEO	€	9,10	€	8,10
GNOCCHETTI CON MAZZANCOLLE, CAPESANTE, CREMA ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE FRITTE	€	9,90	€	8,90
GNOCCHETTI CON SALMONE AFFUMICATO, CREMA DI BURRATA AL CURRY E MELANZANE FRITTE	€	9,80	€	8,80
GNOCCHI DI ZUCCA CON CALAMARO, POLIPETTI E POMODORO ESSICATO	€	9,70	€	8,70
GNOCCHI DI ZUCCA CON SPADA, CREMA DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA E CIPOLLA CRISPY	€	9,50	€	8,50
BIGOLI ALLA BUCANIERA (calamari, code di gambero, scampi, porro, peperoncino e prezzemolo)	€	14,70	€	13,70
LA CALAMARATA (Pasta con calamari, pomodorini, peperoncino, aglio, prezzemolo)	€	14,50	€	13,50
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE		INIMO PERS.	€	14,10
RISOTTO CON POLPA DI OMBRINA, ACCIUGA DEL CANTABRICO E POLVERE DI TARALLO		INIMO PERS.	€	13,50
RISOTTO CON SPADA, RADICCHIO APPASSITO E PESTO DI PISTACCHIO		INIMO PERS.	€	13,20
RISOTTO CON CAPESANTE, CREMA DI ZUCCA E ZUCCHINA FRITTA		INIMO PERS.	€	13,90

	P	ORTATA		BABY
GNOCCHETTI DI PATATE ALL'ANTICA (TARTUFO, MASCARPONE E GRANA)	€	9,90	€	8,90
FETTUCCINE ALL'ANITRA O CERVO	€	8,90	€	7,90
FETTUCCINE CON CREMA DI MELANZANE, TASTASAL E RICOTTA AFFUMICATA	€	8,80	€	7,80
MACCHERONCINI CON RAGOUT DI BAVETTA BLACK ANGUS E PORCINI	€	9,10	€	8,10
BIGOLI AL TORCHIO " ALL'AMATRICIANA" O ALLA " CARBONARA"	€	7,90	€	7,10
SPAGHETTI ALLA CHITARRA "CACIO E PEPE"	€	8,20	€	7,20
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CREMA D'AGLIO NERO, PORCINI E MONTE VERONESE STRAVECCHIO	€	8,80	€	7,80
BIGOLO CON CREMA DI ZUCCA, GUANCIALE E GRANELLA DI PISTACCHIO	€	8,80	€	7,80
GNOCCHI DI ZUCCA CON PESTO DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA E VELE DI CRUDO	€	8,40	€	9,40
TORTELLO ALLA ZUCCA CON BURRO E SALVIA	€	9,90	€	8,90
RISOTTO CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C., MONTE VERONESE E CREMA DI ZUCCA		NIMO 2 PERS.	€	12,90
RISOTTO CON POLPA D'ANATRA, RIDUZIONE D'ARANCIA, PINOLI E PEPE DI KEYENNE		NIMO 2 PERS.	€	13,20
RISOTTO CON CERVO, MIRTILLO GHIACCIATO E RIDUZIONE DI ROSMARINO		NIMO 2 PERS.	€	13,00
RISOTTO ALLA VENETA		NIMO 2 PERS.	€	10,50
RISOTTO CON GUANCIALE CROCCANTE, PORCINO A FETTE E STRACCIATELLA		NIMO 2 PERS.	€	11,50

P RI M I \mathbf{T} R A D I Z I O N A L

	PASTIZZÀ DI CERVO CON POLENTA MORBIDA	€	13,20
P	POLENTA MORBIDA CON SPADELLATA DI FUNGHI FRESCHI, SOPRESSA E MONTE VERONESE STRAVECCHIO	€	12,90
I	POLENTA 'BRUSTOLA' CON BACCALA ALLA		7
A	VICENTINA	€	13,50
T T	RISO BASMATI CON CODE DI GAMBERO, ZUCCHINE E ZAFFERANO	€	13,60
I	RISO BASMATI CON POLIPETTI, CALAMARO, CREMA DI ZUCCA	€	13,70
TT	RISO BASMATI CON CALAMARI DI PATAGONIA, POLIPETTI E POMODORINI	€	13,60
	RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI SALMONE, CRISPY DI CIPOLLA E	€	13,80
I	RISO NERO VENERE CON CODE DI SCAMPO,		
C	POMODORINI E CURRY	€	13,90
	RISO BASMATI CON POLLO AL CURRY E PINOLI	€	12,60
	RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI POLLO ALLE MANDORLE	€	12,60
	RISO BASMATI CON POLLO E SALSA TERIYAKI E SESAMO	€	12,60

	<u> </u>	
5		
2	5	l
	T	
	3)
	Ī	
	الح	
	Λ	١
	ŝ	
	Ī	
	ال	
5		
2	5	
	Į	
İ		
l	2	
7		
\		
5		
2	į	

	POF	RIAIA
GRIGLIATA MISTA DI PESCE (scampi, gamberoni, tonno, spada, e calamaro)	€	22,40
GRIGLIATA DI SCAMPI E GAMBERONI	€	21,20
GRIGLIATA DI SCAMPI (8 PEZZI)	€	21,50
GRIGLIATA DI GAMBERONI (8 PEZZI)	€	19,90
TRANCIO DI TONNO CON CAPONATA DI VERDURE E RISO NERO	€	17,60
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI CON "SPLASH" DI BURRATA	€	17,90
TATAKI DI SPADA IN CROSTA DI SESAMO SU CREMA DI ZUCCHINA	€	17,80
FILETTO DI BACCALÀ CON CREMA DI BURRATA AL CURRY, CHIPS DI RISO NERO E POMODORI CONFIT	€	16,90
FILETTO DI OMBRINA ALLA MUGNAIA , CON CHIPS DI PATATE E GOCCE DI LIQUIRIZIA	€	16,50
ORATA O BRANZINO AI FERRI CON VERDURE ALLA BRACE	€	17,10
TENTACOLI DI POLIPO CON CUBI DI PATATE E CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE	€	17,50
CALAMARO RIPIENO CON CAPONATA DI VERDURE	€	16,50
PAELLA VALENCIANA (mista carne e pesce oppure solo pesce) SOLO SU PRENOTAZIONE	€	20,00

PORTATA

	PORTATA	
FRITTURA MISTA	€	12,60
FRITTURA DI ANELLI	€	12,30
FRITTURA DI CODE DI GAMBERO E VERDURE PASTELLATE	€	13,90
GRAN FRITTO (CONSIGLIATO PER 2 PERS.) Fritto misto con verdure pastellate, chele di granchio	€	28,30

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

GRIGLIA

L I

C A R N E

	PORT	ATA
PICANHA (CIRCA 300GR)	€	17,70
COSTATA DI MANZO IRLANDA (CIRCA 500 GRAMMI)	€	17,80
FIORENTINA (POLONIA)	ALL'ETTO	4,90
TOMHAWAKE (ABERDEEN SCOZIA)	ALL'ETTO	4,40
FILETTO DI MANZO (CIRCA 300 GRAMMI)	€	17,90
TAGLIATA DI PLUMA IBERICA CON PATATE ALLA GRIGLIA	€	17,60
ENTRECOTE DI MANZO CON CAPONATA DI VERDURE	€	12,50
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON MELANZANE AL FUNGHETTO	€	10,90
COSTOLETTE DI AGNELLO CON TRIANGOLI DI POLENTA	€	14,90
PETTO D'ANATRA CON RIDUZIONE ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA E MIRTILLI	€	17,40
FRENCH RACK DI MAIALINO IBERICO LACCATO AL BBQ CON SALSA TZATZIKI	€	16,90
GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON POLENTA (manzo, ribs di maiale, salamella, pancetta, agnello, pollo)	€	18,00
GRIGLIATA DELLA CASA CON POLENTA (CONSIGLIATA PER DUE PERSONE) (manzo, ribs di maiale, petto di pollo, pancetta, coppa, salamella e verdure alla griglia)	€	36,40
LA MAIALATA (CONSIGLIATA PER DUE PERSONE) (salsiccia, braciole, wurstel, coppa, pancetta, ribs con patatine rustiche)	€	31,90

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		IAIA	
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO	€	19,50	
FILETTO DI MANZO LARDELLATO CON FICHI CARAMELLATI	€	18,60	
FILETTO AI PORCINI E PORRO FRITTO	€	18,80	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE O PEPE ROSA	€	18,40	
FILETTO DI MANZO ALLA WORONOFF (CON SENAPE, PANNA, WORCHESTER E TABASCO)	€	18,50	
FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA E PERA ESSICATA	€	18,90	
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE	€	12,50	
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE FARCITA CON CRUDO SAN DANIELE, SCAGLIE	€	14,50	
DI GRANA PADANO E POMODORINI			
		ТАТА	
DI GRANA PADANO E POMODORINI TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E	POR	TATA	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA TAGLIATA DI MANZO CREMA DI MELANZANE E	POR	TATA 16,50	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA TAGLIATA DI MANZO CREMA DI MELANZANE E PECORINO TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLE BORETTANE E MONTE VERONESE	POR €	16,50 16,50	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA TAGLIATA DI MANZO CREMA DI MELANZANE E PECORINO TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLE BORETTANE E MONTE VERONESE STRAVECCHIO TAGLIATA DI MANZO CON PORRO FRITTO,	POR €	16,50 16,50	

PORTATA

C A R N B DELLA TRADIZIONE

TUTTE LE NOSTRE INSALATE POSSONO ESSERE SERVITE IN CIALDA (IMPASTO PER PIZZA) + \bigcirc 2,10 (escluso festivi e prefestivi)

VICKY Insalata verde, pomodorini, crudo San Daniele, sfilacci di cavallo, carciofi, grana a scaglie e tartufo	€	9,90
MORITZ Insalata mista, radicchio, scaloppata di pollo, burrata , carciofi e timballo di riso nero	€	8,90
POLLICINA Insalata mista, champignon freschi, petto di pollo, olive taggiasche, pomodorini e grana a scaglie	€	9,10
CANARIE Insalata verde, carote, cipolla caramellata, code di gambero spadellate, chips di riso nero, pomodorini, mais	€	9,50
INSALATONA Insalata mista, pomodorini, mozzarella, tonno, olive nere e capperi	€	8,90
MATTIA Insalata verde, rucola, mais, pollo croccante, scaglie di grana, crostone di pane, pomodorini	€	9,20
VESUVIO Verdure alla griglia + verdure bollite e burrata	€	8,90
VERDURE MISTE DI STAGIONE	€	4,10
VERDURE COTTE (carotine, spinaci, patate lesse, fagiolini,piselli)	€	4,10
VERDURE ALLA GRIGLIA (melanzane, zucchine, mais, radicchio)	€	4,10
PATATE FRITTE / PATATE AL FORNO / VERDURE PASTELLATE	€	4,60

N S ME



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

SCEGLI IL TUO IMPASTO



FARINA
BIOLOGICA DI TIPO 0 MULINO ROSSO

LIEVITAZIONE LUNGA A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARATTERISTICHE

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



FARINA

BIOLOGICA INTEGRALE MULINO ROSSO

LIEVITAZIONE

LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARATTERISTICHE

IMPASTO RUVIDO E DI VELOCE DIGERIBILITÀ GRAZIE ALL'UTILIZZO DI UNA FARINA GREZZA POCO LAVORATA

+ € 1,90



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 KAMUTO 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)

+ € 2,50





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

SAPORI D'AUTUNNO Tartufo nero, porcino a fette , pomodori confit, Carpaccio di manzo affumicato, stracciatella, rucola, ricotta affumicata	€	15,10
SPADARELLA Pesto di pistacchio, radicchio appassito, bocconcini di spada, burrata pugliese	€	14,90
FIOR D'INVERNO Crema di zucca, bufala, radicchio tardivo, guanciale croccante, e riduzione di Amarone della Valpolicella	€	11,90
MELINDA Mozzarella, mele, miele, gorgonzola, noci e polvere di speck essicato	€	11,50
PIZZOCA Crema di radicchio, mozzarella di bufala in cottura, melanzane fritte, petto d'oca	€	14,80
SFIZIOSA Salsa di pomodoro, tartare di salmone, stracciatella, pesto di pistacchio, profumo di limone	€	14,30
PUGLIESE Bianca, tartufo nero, cime di rapa e burrata pugliese	€	14,90
SICILIANA Pomodoro, burrata pugliese, code di gambero, capperi, carpaccio di spada affumicato e granella di pistacchi	€	13,90
ACQUARIA Salsa di pomodoro, code di gambero, pomodorini, burrata Pugliese in uscita e gocce di pesto alla genovese	€	12,50
CANTABRICO Base marinara, acciughe del Mar Cantabrico, burrata Pugliese, pomodorini, basilico in foglie	€	11,50
BOLOGNESE Bianca, burrata pugliese, mortadella, granella di pistacchi	€	10,90
TERRA E MARE Crema di zucca, burrata Pugliese, code di gambero, pancetta croccante e tartufo	€	13,90
BURRATINA Base margherita, prosciutto cotto alla brace, champignon freschi e burrata (tutto fine cottura)	€	10,80
TOMINO Bianca, bufala in cottura, tomino, tartufo e	€	10,50

P T

 \mathbb{Z}

Z

E

D

B

 \mathbb{L}

I

I

E

speck

ANTICO CASALE Mozzarella, pomodorini, champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo e rucola	€ 8,90	
LA CORTE		P
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia dolce o piccante, gorgonzola e prosciutto crudo San Daniele	€ 9,10	I
LA TONDA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salamino piccante e gorgonzola	€ 8,90	Z
LA GIRÒ		Z
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, briè, olive nere, salamino piccante e prosciutto crudo San Daniele	€ 9,10	E
DEGAGE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, briè, salsiccia dolce e prosciutto crudo San Daniele	€ 9,00	
LA CASCINA Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate,		\mathbf{R}
salamino piccante, briè e prosciutto crudo San Daniele	€ 9,10	I
VILLA EIRE Pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine saltate, prosciutto cotto e rucola	€ 9,00	S
GUNÈ		${f T}$
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, scaglie di formaggio grana rucola e prosciutto crudo San Daniele	€ 9,00	O
LE SCUDERIE		A
Pomodoro, mozzarella, patate, briè, funghi porcini e speck	€ 9,10	
MAKERONI Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia	£ 900	S
dolce o salamino piccante, philadelphia e formaggio grana	€ 8,90	I

I
Z
Z
E
D
ר ד
Τ
S
E
M
P
\mathbb{R}_{i}
'n

MARINARA Pomodoro, aglio fresco, origano	€	4,50
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	€	5,00
PIADINA Un pizzico di pomodoro, olio, rosmarino	€	4,10
VELA Pomodoro, mozz. di bufala, speck in cottura, peperoni, zucchine saltate, champignon, salamino piccante e monte veronese	€	9,10
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel	€	6,00
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	€	7,60
ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	€	7,10
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€	7,90
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e capperi	€	8,20
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina e gorgonzola	€	8,40
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e acciughe	€	8,20
IL COCCIO BIANCO (IL BORDO È RIPIENO DI SCAMORZA AFFUMICATA) Mozzarella, melanzane, grana padano e prosciutto cotto "Gran Biscotto" in uscita	€	8,90
FRUTTI DI MARE Pomodoro, frutti di mare e prezzemolo	€	9,50
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio rosso, spinaci, peperoni e Grana	€	8,50
CARBONARA Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, uovo e Grana Padano	€	7,90
BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, bresaola DOP e scaglie di Grana	€	8,60
LOPEZ Pomodoro, fontina, peperoni, salamino piccante, gorgonzola, Grana, origano e speck	€	8,90
PHILADELPHIA E SPECK Pomodoro, mozzarella, philadelphia e speck	€	8,30

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

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

Z Z E S E \mathbf{M} P \mathbb{R} B

EMILEI Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo San Daniele e rucola	€	8,80
BOTTURA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, pomodorini cirio, capperi e salamino piccante MAESTRELLO	€	8,70
Pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata, salamino piccante, grana e rucola (tutto in cottura)	€	8,40
BELTRAME Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, patate, rosmarino e pancetta arrotolata	€	8,40
SAN PIETRO DI MORUBIO Pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio e prosciutto cotto alla brace	€	8,90
FARFUSOLA Pomodoro, mozzarella burrata pugliese e prosciutto crudo San Daniele	€	9,10
SANGUINETTO Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo nero, prosciutto crudo San Daniele	€	10,90
PIOPPAZZA Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, salamino piccante e formaggio Monte Veronese	€	8,50
PORCA RIZZA Pomodoro, mozzarella di bufala, pancetta affumicata, porcini, zucchine saltate e Monte Veronese	€	8,80

LE AGGIUNTE

AGGIUNTA PANARA	€ 8,50
AGGIUNTA DI SPECK, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, BRESAOLA, SFILACCI DI CAVALLO, PORCINI, FANTASIA DI FUNGHI, MOZZARELLA DI BUFALA, GRAN BISCOTTO, PATATINE FRITTE	€ 2,60
AGGIUNTA DI TARTUFO, CARPACCIO DI SPADA, CARPACCIO DI TONNO, SALMONE, CAPESANTE	€ 4,00
AGGIUNTA DI MOZZARELLA BURRATA, CODE DI GAMBERO, FRUTTI DI MARE, GAMBERETTI	€ 3,40
OGNI ALTRA AGGIUNTA	€ 1,60
COPERTO	€ 2,60

PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

PER LE PIZZE BABY SCONTO DEL 10%

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.



SFERA DI CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CANNELLA E SALSA AL MOU	€	6,50
SEMISFERA DI CIOCCOLATO BIANCO CON SEMIFREDDO ALLA GIANDUJA E CRUMBLE	€	6,50
TRILOGIA DI PANNA COTTA CON CIOCCOLATO / CARAMELLO / FRUTTI DI BOSCO	€	4,50
TIRAMISÙ TRADIZIONALE	€	4,50
LA NOSTRA TORTA DELLA NONNA	€	4,50
CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO O SALSA AL CIOCCOLATO	€	4,50
SALAME AL CIOCCOLATO CON CREMA AL MASCARPONE	€	4,50
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA CANNELLA	€	4,90
SOUFFLÈ CON CUORE ALLA NOCCIOLA CREMA AL MASCARPONE E GRANELLA DI NOCCIOLE	€	4,90
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA CON CREMA MASCARPONE FRUTTA SECCA, MIELE E CIOCCOLATO	€	4,90
TORTA GELATO MERINGATA CON SALSA ALLA GIANDUJA	€	4,90
CREMA CATALANA	€	5,00
BAVARESE AL PISTACCHIO CON CUORE DI RICOTTA AL CACAO E FRUTTI DI BOSCO	€	5,00
SEMIFREDDO ALLA MENTA CON GOCCE DI LIQUIRIZIA	€	5,00
SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI	€	5,50
SEMIFREDDO AL MANGO, PISTACCHIO E RICOTTA	€	5,50
SEMIFREDDO AL CARAMELLO SALATO E NOCCIOLA	€	5,50
DOLCE FROLLA CON CREMA AL LIMONE E MERINGA	€	5,50
GIROTONDO DI FROLLA CON CIOCCOLATO FONDENTE E PERE	€	5,50
TARTUFO BIANCO / NERO	€	4,00







BIRRA IN BOTTIGLIA

MENABREA 150° BIONDA	€ 4,00
WARSTEINER ANALCOLICA, CORONA, CERES	€ 4,00
ICHNUSA NON FILTRATA 0,5	€ 4,50
HACKER PSHORR KELLER	€ 4,50
BREWDOG PUNK IPA	€ 4,50
WEISSBIER FRANZISKANER GOLD 50 CL	€ 5,00
GUINESS	€ 6,00

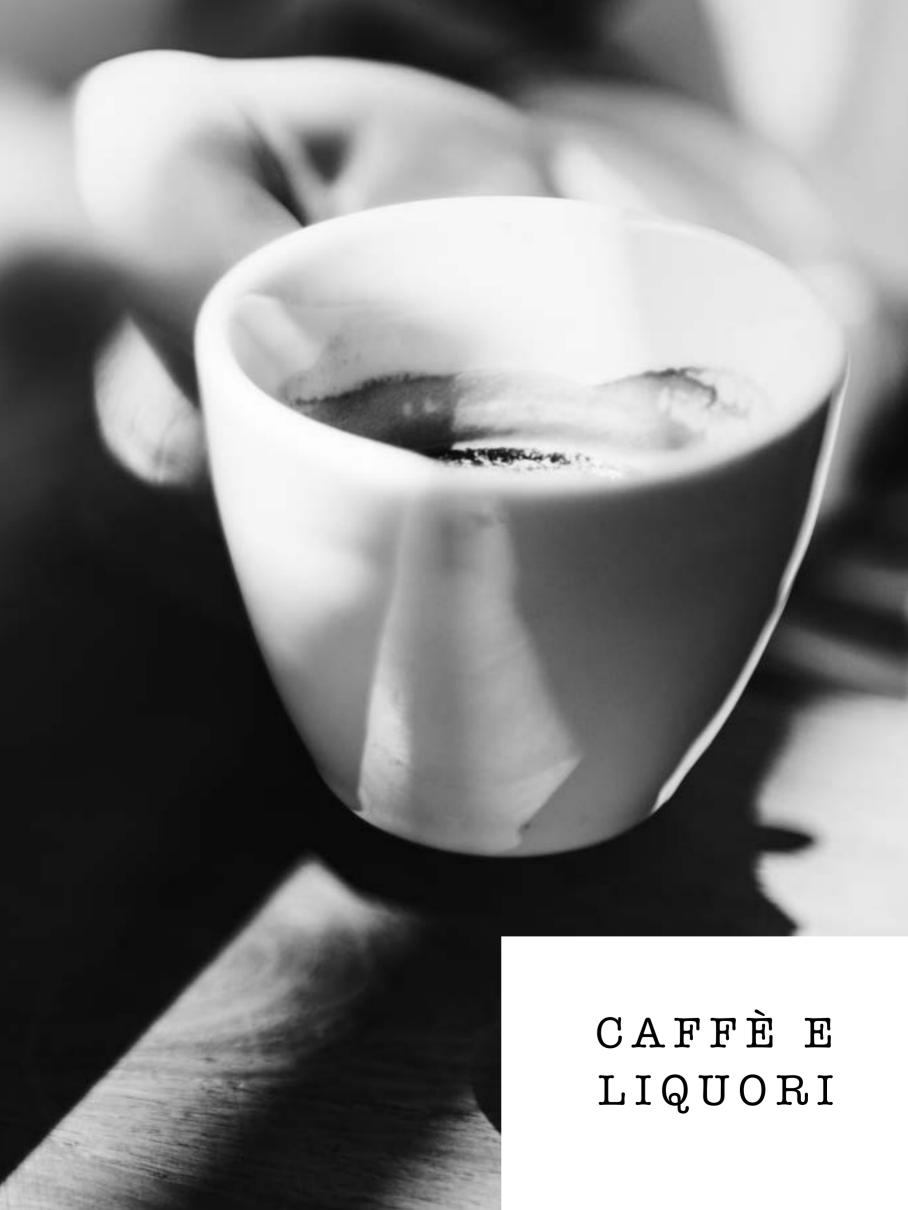


BIBITE IN LATTINA Coca-Cola / Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto, The freddo al limone / pesca		33 cl	€ 2,80
		33 cl	€ 3,10
COCA-COLA IN VETRO		1 It	€ 9,90
DIDITE ALL A COINA		PICCOLA	€ 3,40
BIBITE ALLA SPINA Coca-Cola / Coca-Cola Zero Fanta		MEDIA	€ 4,60
		GRANDE	€ 9,90
		50 cl	€ 1,70
ACQUA MINERALE SURGIVA (TI	N) -	75 cl	€ 2,70
NAME ALL A COUNTA		25 cl	€ 3,60
VINO ALLA SPINA Az. Agr. Gambellara (VI)		50 cl	€ 5,00
Vino Bianco / Vino Rosso		1 It	€ 9,90
\/\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		25 cl	€ 3,80
VINO ALLA SPINA FRIZZANTE Az. Agr. Foscaro		50 cl	€ 6,80
Vino Bianco / Vino Rosè		1 It	€ 10,80
	PICCOLA	30 cl	€ 4,00
BIRRA BLANCHE DE BRABANT	MEDIA	50 cl	€ 5,60
	GRANDE	1 It	€ 10,90
	PICCOLA	20 cl	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA CHIARA WARSTEINER	MEDIA	40 cl	€ 5,00
	GRANDE	1 It	€ 9,80
	PICCOLA	20 cl	€ 3,90
BIRRA ALLA SPINA ROSSA KOENIG DUNKEL	MEDIA	40 cl	€ 5,50
ROLINO DONNEL	GRANDE	1 It	€ 10,50
	PICCOLA	30 cl	€ 4,00
BIRRA WEISS ALLA SPINA KOENIG WEISS	MEDIA	50 cl	€ 5,60
	GRANDE	1 lt	€ 10,90

CAFFÈ	€ 1,20
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,90
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,80
CAFFÈ D'ORZO	€ 2,00
CAFFÈ AL GINSENG E CAPPUCCINO	€ 2,10
THÈ E CAMOMILLA	€ 1,60
LIQUORI	€ 3,60
SORBETTO	€ 3,00

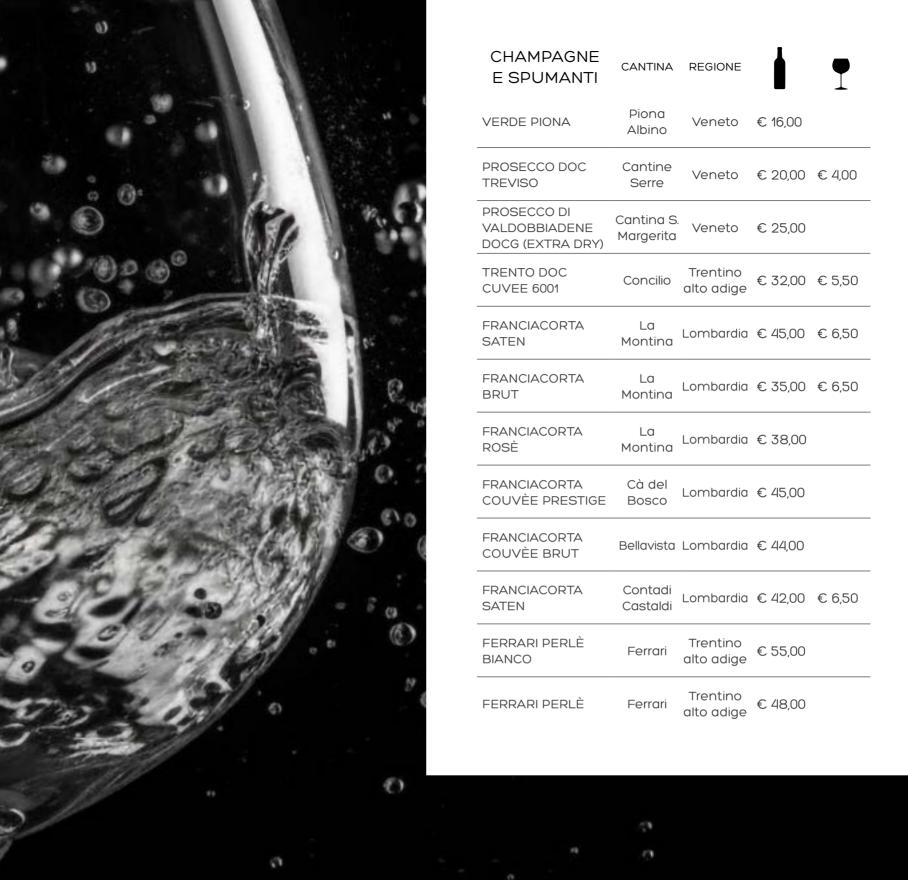
UR

UVAVIVA AMERICANA	Acquavite d'uva fragola vitigno d'origine nord America	€ 4,00
SARPA	Grappa di vinacce delle cantine Poli	€ 4,00
SARPA RISERVA	Grappa di vinacce di Cabernet e Merlot invecchiata 4 anni	€ 4,50
TAIADÈA	Liquore a base di grappa e infuso di china	€ 4,50
PRIME UVE	Acquavite d'uva di Prosecco e Riesling	€ 4,00
MOSCATO	Grappa di monovitigno	€ 4,00
903 BARRIQUE	Grappa invecchiata	€ 4,50
LE 18 LUNE	Grappa invecchiata in quattro diversi legni	€ 4,50
AMARONE	Grappa di vinaccia di Amarone riposata in botti di rovere	€ 4,50
ELISIR ALLA PRUGNA	Liquore a base di prugna	€ 4,50
ELISIR ALLA CAMOMILLA	Liquore a base di camomilla	€ 4,50
RUM ZACAPA INVECCHIATO 23 ANNI		



BIANCHI D'ITALIA	CANTINA	REGIONE		Ţ
CUSTOZA DOC	Cavalchina	Veneto	€ 17,00	€ 4,00
SOAVE CLASSICO "FONTE"	Canoso	Veneto	€ 18,00	€ 4,00
SOAVE CLASSICO PIEROPAN	Pieropan	Veneto	€ 18,00	
SOAVE SUPERIORE LA ROCCA	Pieropan	Veneto	€ 25,00	
CHARDONNAY IGT DELLE VENEZIE	Kettmeier	Alto Adige	€ 20,00	€ 4,00
SAUVIGNON BLANC	Kettmeier	Alto Adige	€ 22,00	€ 4,00
LUGANA DOC "I FRATI"	Cà dei Frati	Lombardia	€ 25,00	
LUGANA CA' MAIOL	Cà Maiol	Lombardia	€ 24,00	
LUGANA DOC "BROLETTINO"	Cà dei Frati	Veneto	€ 30,00	
ROSERI RISERVA DEL GARDA	Cà Maiol	Veneto	€ 25,00	
GEWURZTRAMINER DOC	Kettmeier	Alto Adige	€ 22,00	€ 4,00
MULLER THURGAU DOC	Kettmeier	Alto Adige	€ 22,00	€ 4,00
FIANO DI AVELLINO DOCG PIETRACALDA	Di Meio	Campania	€ 23,00	
FALANGHINA DEL SANNIO DOC SERROCIELO	Di Meio	Campania	€ 26,00	
GRECO DI TUFO	Di Meio	Campania	€ 22,00	
LIGHEA ZIBIBBO SICILIA	Donna Fugata	Sicilia	€ 18,00	
SURSUR GRILLO	Donna Fugata	Sicilia	€ 20,00	





LA CANTINA VINI

LA CANTINA VINI

ROSSI D'ITALIA	CANTINA	REGIONE		Ţ
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	Tommasi	Veneto	€ 22,00	€ 4,00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC	Tommasi	Veneto	€ 26,00	€ 5,00
VALPOLICELLA CLASS. SUP. RAFAEL	Tommasi	Veneto	€ 25,00	€ 5,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	Allegrini	Veneto	€ 22,00	€ 4,00
VALPOLICELLA CLASS. SUP. RIPASSO	Allegrini	Veneto	€ 28,00	€ 5,00
VALPOLICELLA CLASSICO LE RAGOSE	Le Ragose	Veneto	€ 25,00	
VALPOLICELLA SUPERIORE LE SASSINE	Le Ragose	Veneto	€ 32,00	
VERONA IGT "LA GROLA"	Allegrini	Veneto	€ 38,00	€ 5,00
VERONA IGT "PALAZZO DELLA TORRE"	Allegrini	Veneto	€ 36,00	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO	Corte Giara	Veneto	€ 50,00	
SONDRAIA BOLGHERI DOC SUP	Poggio al Tesoro	Toscana	€ 48,00	
ROSSO DI MONTALCINO DOC	San Polo	Toscana	€ 28,00	
SUL VULCANO ETNA ROSSO DOC	Donna Fugata	Sicilia	€ 22,00	







L'ANTICO CASALE LOC. CORTE PEDAGNO, S. PIETRO DI MORUBIO, VR T. 045 714 45 68 ANTICOCASALERISTOASI@GMAIL.COM





