



ristorante pizzeria
Le Scuderie
2006

Menù



Intolleranze e allergeni

Pur selezionando accuratamente i prodotti che utilizziamo nei nostri piatti, questi possono contenere uno o più ingredienti che in alcuni dei nostri ospiti possono attivare allergie o intolleranze. La nostra filosofia ci vede molto sensibili verso questo tema e il personale di sala è in grado di rispondere a tutte le vostre domande. Per semplicità elenchiamo di seguito gli allergeni presenti nei nostri piatti:

ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo.
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

Se l'attesa vi sembra lunga, se i piatti tardano ad arrivare è solo perché tutte le pietanze sono fatte al momento. Non usiamo sughi o paste precotti.

Gli Antipasti e Piatti freddi

		piatto baby	piatto grande
Antipastone di affettati all'italiana con tranci di piadina, formaggi misti e olive taggiasche (cons. per 2 persone) (1.7.8) (crudo di Parma, mortadella , speck, coppa, salame, rigatello affumicato, grana, Monte Veronese)			30,00
Tagliere delle Scuderie (tris di bruschetta mediterranea con prosciutto crudo di Parma, salame mantovano, speck tirolese e scaglie di formaggio parmigiano reggiano) (1.7)	11,00		18,00
Bruschette con misto funghi e gorgonzola (1.7)	8,00		15,00
Tris di bruschetta mediterranea (pomodoro fresco, aglio, origano) (1)	6,00		10,20
Polentina fresca con gorgonzola e salame mantovano (1.7)	8,50		10,50
Affettato rustico (speck, crudo, salame, coppa, pancetta arrotolata)	10,00		14,00
Gnocco fritto con coppa, pancetta e burrata pugliese (1.7)	12,50		19,80
Culatello con bufala campana e bruschetta mediterranea (con pomodoro fresco) (1.7)	12,50		17,80
Degustazione di formaggi con mostarda mantovana (grana, rigatello affumicato, stravecchio, montale invecchiato, Monte Veronese - Corte Forte D'Attila) (7.10)	8,50		12,00
Bresaola punta d'anca su letto di rucola e scaglie di grana (7)	10,50		15,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con burrata pugliese, datterini e basilico e pane carasau (7)	12,50		17,80
Carne salà su letto di rucola con scaglie di formaggio Monte Veronese (7)	11,00		16,00
Sfilacci di cavallo con verdure grigliate e formaggio brie fuso (7)	10,50		15,50
Polentina fresca con sugo d'anatra (fatto in casa) (1)	9,50		13,00

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
** alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati*

Gli Antipasti e Piatti freddi di Pesce

		piatto baby	piatto grande
Gran antipasto di mare <small>(2.4.14)</small>		14,60	19,60
<i>(insalata di mare, cocktail di gamberetti, salmone affumicato, alici marinate, carpaccio di pesce spada affumicato, insalata, rucola)</i>			
Antipasto Fantasia del mare <small>(1.2.4.6.7.14)</small>		15,00	20,00
<i>(insalata di polipo alla catalana, cappesante spadellate al vino e limone, bruschetta con carpaccio di spada affumicato, code di gamberi con salsa di soja, burrata pugliese)</i>			
Insalata di mare con julienne di verdure fresche <small>(2.4.14)</small>		11,00	16,00
Insalata di polpo con patate lesse, pomodoro datterino e olive taggiasche <small>(4.14)</small>		15,00	19,00
Luccio in salsa con polentina fresca <small>(1.4)</small>		10,00	14,00
Acciughe del cantabrico con crostini di pane e riccioli di burro, burrata pugliese e pomotori confit <small>(1.6.7)</small>			16,00
Affumicati misti di pesce <small>(spada, tonno e salmone)</small> su letto di insalata valeriana con crostini di pane e burrata pugliese	<small>(1.4.7)</small>	13,00	17,00
Cocktail di gamberi mazzancolle in salsa rosa <small>(2.4)</small>		10,00	14,00
Salmone affumicato con mozzarella di bufala campana e crostini di pane <small>(1.4.7)</small>		12,00	16,50
Bruschetta con acciughe, pomodoro fresco e cipolla rossa di Tropea <small>(1.4)</small>		7,00	12,00
Antipasto caldo con code di gambero, zucchine, riso basmati e pane carasau <small>(1.2.4)</small>		11,00	16,50
Pepata di cozze in bianco <small>(aglio, olio extravergine, pepe nero e vino bianco)</small> con crostini di pane	<small>(1.14)</small>	9,00	14,00
Sautè di cozze e vongole veraci <small>(con pomodoro)</small> <small>(1.4.14)</small>		12,00	18,00
Cappesante spadellate al vino con julienne di verdure su vellutata di zucca gialla e timballo di riso venere <small>(4.6.7)</small>		12,00	16,50

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
** alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati*

Primi Piatti Tradizionali (*pasta fresca all'uovo*)

		piatto baby	piatto grande
Tagliolini con porcini, punte di filetto di manzo e poca panna ^(1.3.7)	10,50	12,50	
Tagliolini al tartufo nero di Norcia ^(1.3)	12,00	15,00	
Tagliolini con ragù d'anatra (<i>fatto in casa</i>) ^(1.3)	10,50	12,50	
Penne integrali con verdure saltate e formaggio Monte Veronese ^(1.7)	8,00	10,50	
Mezzi paccheri con stracciatella, speck croccante, pomodorini confit e rucola ^(1.7)	9,00	11,50	
Strigoli con salsiccia, friarielli e scaglie di grana padano ^(1.7)	10,50	12,50	
Bigoli alla "carbonara" con guanciale e pepe nero ^(1.3.7)	8,00	10,00	
Bigoli all'amatriciana (<i>pomodoro, guanciale, cipolla</i>) ^(1.3)	8,00	10,00	
Maccheroncini al torchio con salsiccia, misto di funghi e formaggio Monte Veronese ^(1.3.7)	10,50	13,00	
Maccheroncini al torchio con rucola, panna, crudo croccante e glassa all'aceto balsamico ^(1.3.7)	10,50	13,00	
Gnocchi di patate con gorgonzola e noci ^(1.3.7.8)	9,00	11,00	
Gnocchi di patate all'antica (<i>mascarpone e tartufo nero</i>) ^(1.3.7)	12,00	15,00	
Mezzi paccheri con taleggio, asparagi e pancetta arrotolata croccante ^(1.7)	9,00	11,00	
Tortelli di zucca mantovani al burro e salvia ^(1.3.8.10)	10,50	14,00	
Ravioli di tropea con guancialino, pomodorini confit e scaglie di ricotta affumicata ^(1.3.7)	11,80	13,80	
Ravioli di tropea con salsiccia, pomodoro e cuore di burrata pugliese ^(1.3.7)	12,00	14,00	
Riso basmati con bocconcini di pollo e zucchine speziate con curry e aromi ⁽⁶⁾	9,50	11,50	

* per i celiaci paste prive di glutine

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

Primi Piatti con il Pesce (*pasta fresca all'uovo*)

		piatto baby	piatto grande
Spaghetti allo scoglio “in rosso” (<i>con salsa di pomodoro</i>) <small>(1.2.4.14)</small>	15,00	18,80	
Spaghetti allo scoglio “in bianco” <small>(1.2.4.14)</small>	15,00	18,80	
Spaghetti alle vongole veraci <small>(1.14)</small>	14,00	17,50	
Linguine all’Astice reale <small>(1.2.4)</small> <i>metà astice a porzione</i>		23,00	
Linguine con scampetti, code di gambero e pomodorini <small>(1.2.4)</small>	14,00	17,50	
Bigoli con cappesante, cannocchie e pomodorini confit <small>(1.2.3.4.14)</small>	15,00	18,80	
Bigoli con crema d’acciughe (<i>melanzane, cipolla, pomodoro, capperi</i>) <small>(1.4)</small>	12,00	14,50	
Tagliolini con salmone affumicato e panna <small>(1.3.4.7)</small>	12,50	15,00	
Mezzi paccheri con frutti di mare, porcini e datterini <small>(1.4.14)</small>	15,00	18,80	
Gnocchi di patate con pesto alla genovese, vongole veraci e code di gambero <small>(1.2.3.4.7.14)</small>	15,00	18,80	
Penne integrali con code di gambero, cappesante, rucola con poca panna <small>(1.2.4.7.14)</small>	13,00	17,00	
Maccheroncini al torchio con ragù piccante del pescatore (<i>vongole veraci, code di scampi, gamberi, pomodori cirio freschi e peperoncino</i>) <small>(1.2.3.4.14)</small>	15,00	18,80	
Maccheroncini al torchio con code di gambero e zucchine <small>(1.2.3.4.14)</small>	13,50	16,80	
Mezzi paccheri con bocconcini di tonno, pomodorini cirio e granella di pistacchi <small>(1.4.8)</small>	13,00	15,50	
Riso basmati con verdure spadellate e code di gambero speziate con curry e aromi <small>(2.4.)</small>	13,00	15,00	
Ravioli di tropea con code di gambero e pancetta <small>(1.2.3.4.7)</small>	12,70	14,80	
Riso venere con cappesante, filetto di salmone e zucchine speziato con aromi <small>(1.4.6)</small>	15,00	17,00	

* per i celiaci paste prive di glutine

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

* alcuni alimenti all’origine potrebbero essere surgelati

I Risotti Mantecati con il Pesce *minimo 2 persone*

Risotto ai frutti di mare (<i>rosso o in bianco</i>) <small>(2.4.7.14)</small>	18,00
Risotto al valdobbiadene con capesante e pesto di rucola <small>(4.7)</small>	18,00
Risotto con code di gambero e zucca <small>(2,4,7)</small>	16,00
Risotto con code di gambero, gamberone Argentina e radicchio rosso <small>(2.4.7)</small>	18,00
Risotto con ciuffi di calamari, cappesante e zafferano <small>(4.7.14)</small>	17,00
Risotto all'arancia con bocconcini di pesce spada e gamberi <small>(1.4)</small>	17,00

I Risotti della Tradizione *minimo 2 persone*

Risotto con tartufo nero di Norcia e scaglie di porcini <small>(7)</small>	18,00
Risotto tipico alla mantovana con la salamella <small>(7)</small>	11,00
Risotto con con zucca e tartufo nero di Norcia <small>(7)</small>	18,00
Risotto con speck, taleggio e pere <small>(7)</small>	16,00
Risotto all'Amarone della Valpolicella e formaggio Monte Veronese <small>(7)</small>	16,00
Risotto con speck, zucchine e zafferano <small>(1.7)</small>	16,00
Risotto con radicchio e gorgonzola <small>(1.7)</small>	15,00

**IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati**

Secondi di Carne

Tagliata di manzo black Angus con dadolata di verdure saltate in padella <i>(melanzane, zucchine, peperoni)</i> (1)	18,00
Tagliata di manzo black Angus con patate al forno al profumo di rosmarino (1)	18,00
Tagliata di manzo black Angus con rucola e scaglie di grana (7)	18,00
Tagliata di filetto di manzo con verdure grigliate e Monte Veronese <i>(melanzane, zucchine)</i> (7)	21,00
Tagliata di filetto di manzo con julienne di insalatina, salsa barbecue e burrata pugliese (1.7)	22,00
Filetto di manzo alla griglia	21,00
Chateaubriand con patata al cartoccio, stracciatella e crostini di pane <i>(c.ca 500 gr. consigliata per 2 ps.)</i> (1.7)	44,00
Costatona di manzo scottona <i>(c.ca 500 gr.)</i>	25,00
Fiorentina di scottona Irlanda <i>(c.ca 1000 gr.)</i>	45,00
Costolette d'agnello con crostini di polenta (1)	22,00
Tartare di fassona piemontese con erbe aromatiche su letto di insalata valeriana, crostini di pane e salse assortite <i>(barbecue, senape)</i> (1.10)	17,00
Paillard di manzo Angus <i>(bistecca molto sottile)</i>	15,00
Bistecca di petto di pollo con patate fritte rustiche	14,00
Grigliatona della casa <i>(manzo, salamella, petto di pollo, pancetta, spiedino misto, crostini di polenta)</i> (1)	24,00
Tagliata di pollo con julienne di verdure saltate e timballo di riso venere (1)	17,00
Hamburger piccante <i>(piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, rucola, 'nduja calabria, pomodori secchi, scamorza)</i> (1.3.7)	20,00
Hamburger ghiotto <i>(piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, insalata verde, bacon, emmental e patatine fritte rustiche)</i> (1.3)	20,00
Hamburger tropea <i>(piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, cipolla rossa di tropea, pomodoro a fette, insalata verde, salsa barbecue)</i> (1.3.7)	20,00
Secreto iberico con radicchio alla griglia <i>(taglio di carne di suino iberico patanegra)</i>	24,00

La Carne in padella

Straccetti di pollo al curry e mandorle con tortino di riso venere (8)	17,00
Filetto di manzo al pepe verde * (7)	22,00
Filetto di manzo alla crema di tartufo * (7)	25,00
Filetto di manzo al vino Amarone e scaglie di grana (7)	24,00
Filetto di manzo con crema di porcini * (7)	24,00
Filetto di manzo all'aceto balsamico (7)	22,00

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

* crema a base di panna

Secondi di Pesce

Grigliata mista di pesce (pesce spada, gamberoni, scampi, trancio di salmone e filetto di orata) (2.4)	25,00
Branzino ai ferri con verdure alla griglia (4)	18,00
Orata ai ferri con patate al rosmarino (1.4)	18,00
Trancio di pesce spada alla griglia con dadolata di verdure saltate in padella (melanzane, zucchine, peperoni) (1.4)	18,00
Tagliata di filetto di tonno con zucchine spadellate e timballino di riso basmati (1.4)	19,50
Grigliata mista di scampi e gamberoni (2.4)	25,00
Seppie alla piastra con julienne di verdure spadellate (1.4.14)	17,00
Tentacoli di polipo alla griglia su vellutata di ceci e pane carasau (1.4.14)	25,00
Trancio di salmone con fagiolini al vapore (4)	17,00
Sogliola alla mugnaia (vino bianco, limone) (1.4)	18,00
Filetto di tonno scottato ai tre pepi (4)	19,50
Filetto di tonno in crosta di granella di pistacchi e arancia con timballino di riso venere (4.8)	20,00
Filetto di rombo gratinato con spinaci al burro (1.4.7)	18,00
Trota salmonata in crosta di patate (1.4)	17,00
Filetto di salmone aromatizzato alle erbe con verdure pastellate (1.4)	22,00
Zuppa di pesce con bruschette (gallinella di mare, cozze, vongole veraci, anelli di calamari, gamberoni, cappesante, pomodoro) (1.2.4.14)	25,00

Il Pesce fritto

Frittura mista (anelli di calamari, code di gambero e seppioline) (1.2.4.14)	16,50
Frittura di anelli di calamari (1.4.14)	15,00
Gran fritto consigliato per 2 persone (1.2.4.14) (anelli di calamari, code di gambero, seppioline, spiedini di pesce, gamberoni, chele di granchio)	35,00
Frittura di code di gambero e verdurine pastellate (1.2.4)	18,00

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

Le Insalatone

L'Affumicata <small>(4)</small>	15,00
<i>insalata verde, rucola, carote, carpaccio di pesce spada, salmone, pepe rosa</i>	
Parigina <small>(4.6.14)</small>	13,00
<i>insalata verde, surimi, gamberetti, salsa rosa, rucola</i>	
Insalatona <small>(4.7)</small>	13,00
<i>insalata mista, mozzarella, tonno, olive, capperi</i>	
Nettuno <small>(2.4.6.14)</small>	16,00
<i>insalata verde, carote, insalata di mare, salsa rosa</i>	
Carciofona <small>(6.7)</small>	13,00
<i>insalata mista, mozzarella, carciofi, funghi freschi, olive verdi</i>	
Golosa <small>(7)</small>	13,00
<i>insalata verde, carote, mozzarella, formaggio grana, sfilacci di cavallo, olive verdi</i>	
Secca <small>(8)</small>	14,00
<i>insalata valeriana, carote, insalata verde, mela, noci, pinoli, riso venere, culattello</i>	
Sfiziosa <small>(3.4.7)</small>	13,00
<i>insalata mista, tonno, emmenthal, olive verdi, uova, mozzarella</i>	
Leggera <small>(7)</small>	14,00
<i>insalata verde, radicchio, carote, funghi freschi, mais, bresaola, scaglie di grana</i>	
Mia <small>(2.4)</small>	15,00
<i>insalata verde, carote, code di gambero, tonno, mais, riso basmati, pomodorini</i>	
Gonzaga <small>(1.5)</small>	15,00
<i>insalata verde, molesini, pollo ai ferri, carote, pinoli, uva passa</i>	
Greca <small>(6.7)</small>	13,00
<i>insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini, cipolla rossa, feta greca, olive greche</i>	
Venere <small>(7)</small>	15,00
<i>verde, rucola, funghi freschi, petto di pollo, riso venere, formaggio Monte Veronese</i>	



**IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
TUTTE LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO.**

I Contorni

Maxi verdure alla griglia (<i>melanzane, zucchine, radicchio rosso, peperoni</i>)	9,00
Verdure alla griglia piccola (<i>melanzane, zucchine, radicchio rosso, peperoni</i>)	5,50
Verdure miste di stagione	4,00
Spinaci al burro ⁽⁷⁾	4,00
Verdure pastellate	5,00
Carciofi alla romana sott'olio ⁽⁶⁾	4,00
Patate al forno ⁽¹⁾	5,00
Patatine fritte (<i>porzione piccola</i>)	5,00
Patatine fritte (<i>max</i>)	8,00
Verdure bollite (<i>fagiolini, carote, spinaci</i>)	4,00
Dadolata di verdure spadellate ⁽¹⁾	5,00
Caprese con burrata pugliese ⁽⁷⁾	9,50
Caprese con mozzarella di bufala ⁽⁷⁾	9,50



IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
TUTTE LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRAZIVO.

Proposte per i più piccoli



Maccheroncini al pomodoro <small>(1)</small>	6,50
Maccheroncini al ragù <small>(1)</small>	9,00
Agnoli con panna e prosciutto <small>(1.7)</small>	9,00
Wurstel alla griglia con patatine al torciglione <small>(1)</small>	8,00
Cotoletta alla milanese con patatine <small>(1)</small>	10,00
Bocconcini di pollo panati con patatine smile <small>(1)</small>	9,50
Hamburger con patatine al torciglione <small>(1)</small>	11,00



Hip Pop
(gelato gusto fragola)
4,50



Cip Ciok
(gelato gusto cioccolato)
4,50



Twitty
(gelato gusto fior di latte)
4,50

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE

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



CLASSICO

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 LUNGHİ TEMPI DI
LIEVITAZIONE CONSENTONO LA PIENA
MATURAZIONE DELL'IMPASTO

Ingredienti:
farina di grano tenero tipo "00",
acqua, olio di semi vari (soia, mais), sale,
lievito di birra



INTEGRALE

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

Ingredienti:
50% farina di grano tenero semintegrale
biologica Aida3, 50% farina integrale
inFibra, acqua, olio di semi vari, olio
extravergine d'oliva, sale, miele e lievito.



KAMUT

FARINA
SEMOLA DI KAMUT DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA

LIEVITAZIONE
MEDIA DURATA A TEMPERATURA AMBIENTE

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

Ingredienti:
farina di grano khorasan biologica,
10% farina di grano tenero "00", acqua,
olio di semi di girasole, olio di semi di soia,
olio d'oliva, sale, miele e lievito.



GOURMET

SENZA LATTOSIO
E SENZA GLUTINE

Ingredienti:
acqua, amido di frumento
deglutinato, farina di riso,
olio extravergine d'oliva
4%, amido di mais,
lievito di birra,
latte scremato in polvere
delattosato, zucchero, olio
di semi di girasole, sale,
fibra vegetale (psyllium,
inulina di cicoria),
addensante: farina di guar,
idrossipropilmetilcellulosa,
farina di grano saraceno
integrale,
aroma (lattosio <0,02%)



VERACE

FARINA
SEMI INTEGRALE BIOLOGICA MACINATA
ESCLUSIVAMENTE A PIETRA MULINO ROSSO

LIEVITAZIONE
48 ORE A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARATTERISTICHE
IMPASTO DAL BORDO ALTO COME DA
TRADIZIONE PARTENOPEA,
STRUTTURA ALVEOLATA, SOFFICE E
DIGERIBILE

Ingredienti:
farina "0", acqua,
olio, lievito, sale.

I Sapori di Ristoasi

Le Scuderie (1.6.7)	14,50
<i>pomodoro, mozzarella, patate, brie, funghi porcini, speck</i>	
La Corte (1.6.7)	11,80
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino dolce o piccante, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma</i>	
La Tonda (1.6.7)	11,80
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salamino piccante, gorgonzola</i>	
Makeroni (1.6.7)	11,80
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia, philadelphia, grana</i>	
Villa Eire (1.6.7)	11,80
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine, prosciutto di Praga, rucola</i>	
La Cascina (1.6.7)	11,80
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, salamino piccante, brie, prosciutto crudo di Parma</i>	
Gunè (1.6.7)	11,80
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio grana a scaglie, prosciutto crudo di Parma, rucola</i>	
Antico Casale (1.6.7)	11,80
<i>pomodorini, mozzarella, champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo, rucola</i>	

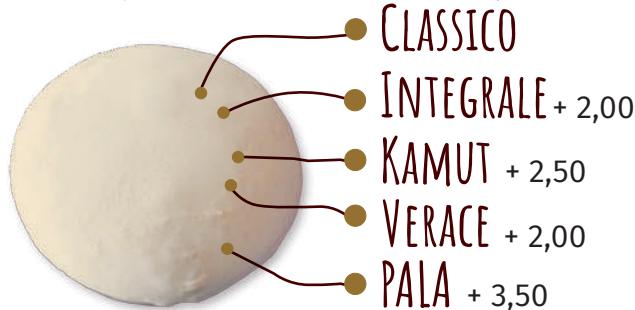
Pizze con pasta integrale

Magra (1.6.7)	12,00
<i>mozzarella di bufala, philadelphia, bresaola, rucola</i>	
Cioba (1.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodori secchi, bresaola, formaggio grana a scaglie</i>	
Vegana (1.6)	10,00
<i>pomodoro, funghi freschi, zucchine, dadolata di pomodoro fresco, radicchio</i>	
La Lisa (1.6.7)	12,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, grana, pancetta arrotolata</i>	
Sana (1.2.6.7)	12,00
<i>mozzarella, zucchine, philadelphia, gamberetti</i>	

Le Classiche

Margherita (1.6.7)	5,50
<i>pomodoro, mozzarella</i>	
Marinara (1.6)	5,00
<i>pomodoro, aglio, origano</i>	
Prosciutto (1.6.7)	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
Prosciutto, Funghi (1.6.7)	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	
Capricciosa (1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi</i>	
Quattro Stagioni (1.6.7)	10,80
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe</i>	
Monaco (1.6.7)	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte</i>	
Calzone (1.6.7)	10,50
<i>mozzarella, prosciutto cotto, funghi, pomodoro a fine cottura</i>	
Ricotta Spinaci (1.6.7)	8,20
<i>pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci</i>	
Wurstel (1.6.7)	7,70
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	
Carbonara (1.3.6.7)	11,30
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, formaggio grana</i>	
Patate (1.6.7)	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, patate al forno, rosmarino</i>	
Mascarpone Prosciutto	11,50
<i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo</i>	

Scegli il tuo impasto



**IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati**

Le Gustose

La Piena (1.6.7)	13,00	L'opera (1.6.7)	11,50
pomodoro, straciatella, crema di rucola, pomodorini confit, prosciutto crudo		pom., mozz., patè di olive, brie, prosciutto crudo di Parma	
Praga (1.6.7)	11,30	Fri (1.6.7)	11,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, funghi freschi, stracchino		pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, gorgonzola	
Baque (1.6.7)	13,00	Hawaii (1.6.7)	10,00
pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio, prosciutto cotto, porcini, brie		pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas	
Mantovana (1.6.7)	10,50	Dylan Dog (1.6.7)	13,00
pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia, brie		pom., mozzarella, patate, pancetta, philadelphia, peperoni	
L Ago (1.6.7)	11,50	Nuvolari (1.6.7)	13,00
pomodoro, mozzarella, formaggio stracchino, pancetta, formaggio grana, zucchine		pomodoro, mozzarella burrata pugliese, zucchine, scamorza, carne salà	
Virgilio (1.6.7)	11,50	Tirolese (1.6.7)	11,20
pomodoro, mozzarella di bufala, speck cotto, brie, funghi		pomodoro, formaggio emmenthal, funghi freschi, cipolla, speck	
Stracchino Zucchine (1.6.7)	9,30	Papera (1.6.7)	11,50
pomodoro, mozzarella, formaggio stracchino, zucchine		pomodoro, mozzarella burrata pugliese, pomodorini cirio, funghi freschi, crudo a strisce	
Ciko (1.6.7)	12,00	Estate (1.6.7)	10,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, peperoni, philadelphia		pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico, formaggio grana a scaglie	
Philadelphia Speck (1.6.7)	11,90	Sorrentina (1.6.7)	9,00
pomodoro, mozzarella, philadelphia, speck		pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
Porkis (1.6.7)	12,00	Rugantina (1.6.7)	10,50
pomodoro, mozzarella, pancetta, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel, salamino piccante		pomodoro, mozzarella, salamino piccante, rucola in cottura, formaggio stracchino	
Rustica (1.6.7)	11,30	Barese (1.6.7)	11,80
pomodoro, fontina, gorgonzola, origano, speck		pomodoro, mozzarella burrata pugliese, olive, capperi, salamino piccante, carciofi	
Happy Centro (1.6.7)	11,00	Partenopea (1.6.7)	10,50
pomodoro, mozzarella, patate, speck cotto, philadelphia, rosmarino		pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	
Taleggio, Bresaola, Rucola (1.6.7)	13,00	Scalza (1.6.7)	12,00
pomodoro, mozzarella, taleggio, bresaola, rucola		pomodoro, scamorza, pomodorini, gorgonzola, crudo	
Tatanka (1.6.7)	10,50	Vinci (1.6.7)	11,50
pomodoro, mozzarella, brie, patate, rosmarino		pomodoro, mozzarella, prosciutto, porcini, philadelphia, origano	
Brie, Bresaola, Rucola (1.6.7)	13,00	La Capanna (1.6.7)	11,50
pomodoro, mozzarella, brie, bresaola, rucola		pomodoro, mozzarella, crudo a strisce, ricotta, zucchine	
Sfilacciata di Cavallo (1.6.7)	10,50	Asparagi, uovo e speck (1.3.6.7)	11,50
pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo		pomodoro, mozzarella, uovo, speck, asparagi	
Nebbia (1.6.7)	10,00	Nuà (1.6.7)	11,50
pomodoro, mozzarella, radicchio, formaggio grana		pomodoro, mozzarella, patate, salamino, pom. cirio, pancetta arrotolata	
Radicchio, Gorgonzola, Formaggio Grana (1.6.7)	11,00	Ot Bumbi (1.6.7)	13,00
pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, formaggio grana		pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino piccante, salsiccia, olive nere, formaggio grana, peperoncino	
Bologna (1.6.7.8)		Bologna (1.6.7.8)	10,50
		pom., mozzarella, formaggio stracchino, mortadella	

**IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati**

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO A RICHIESTA

Le Pizze con il Pesce

Otranto (1.2.4.6.7)	14,00
pom., mozzarella, gamberetti, salmone, erba cipollina	
Siciliana (1.2.4.6.7)	13,00
pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, cipolla	
Frutti di Mare (1.2.4.6.7)	12,90
pomodoro, mozzarella, frutti di mare	
Gamberetti (1.2.4.6.7)	11,90
pomodoro, mozzarella, gamberetti	
Salmone (1.4.6.7)	12,00
pomodoro, mozzarella, salmone affumicato	
Tonno (1.4.6.7)	8,90
pomodoro, mozzarella, tonno	
Romana (1.4.6.7)	8,90
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Napoletana (1.4.6.7)	9,80
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
Tonno, Cipolla (1.4.6.7)	9,80
pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno	
Fritto Pizza (1.2.4.6.7)	15,00
pomodoro, mozzarella, fritto misto di pesce o calamari	
Adriatica (1.2.4.6.7)	13,00
pom., mozzarella di bufala, gamberetti, brie, rucola	
Decò (1.2.4.6.7)	14,80
pom., mozz. gamber., 1/3 p. spada aff., salmone, tonno, rucola	
Porto (1.4.6.7)	12,20
pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, tonno	
Sassari (1.4.6.7)	12,50
pom., mozz. di bufala, tonno, olive, capperi, pomodorini	
Sole (1.4.6.7)	12,00
pom., mozzarella di bufala, tonno, pomodorini, basilico	

Le Pizze con i Funghi

Porcini (1.6.7)	9,30
pomodoro, mozzarella, funghi porcini	
Fantasia di Funghi (1.6.7)	9,30
pomodoro, mozzarella, cinque tipi di funghi	
Funghi (1.6.7)	7,30
pomodoro, mozzarella, funghi	
Jumbo (1.6.7)	12,90
pom., mozzarella, fantasia di funghi, philadelphia, speck	
Alpi (1.6.7)	11,80
pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, speck	

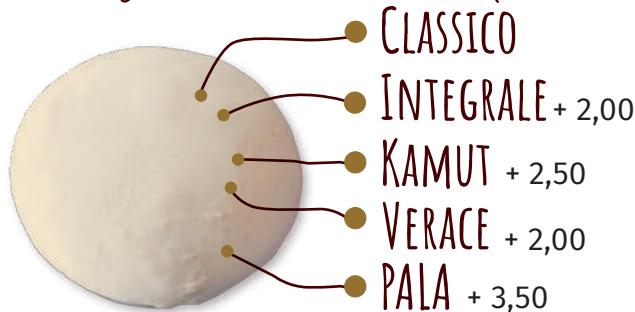
Le Pizze con le Verdure

Primavera (1.6.7)	11,80
pomodoro, mozzarella, 1/2 melanzane, 1/2 zucchine, rucola, formaggio grana	
Sud (1.6.7)	11,50
pom., mozz. di bufala, pomodorini, zucchine, peperoni	
Quadrifoglio (1.6.7)	11,00
pom., mozz., melanz., zucchine, radicchio, funghi freschi	
Parmigiana (1.6.7)	10,90
pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio grana	
Asparagi (1.6.7)	9,00
pomodoro, mozzarella, asparagi	
Vegetariana (1.6.7)	11,80
pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana	
Cipolla (1.6.7)	6,20
pomodoro, mozzarella, cipolla	
Zucchine (1.6.7)	7,60
pomodoro, mozzarella, zucchine	

Le Pizze con il Formaggio

Quattro Formaggi (1.6.7)	11,20
pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina, gorgonzola	
Calzone Cinque Formaggi (1.6.7)	11,20
mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola, ricotta	
Ricotta (1.6.7)	7,00
pomodoro, mozzarella, ricotta	
Gorgonzola (1.6.7)	7,40
pomodoro, mozzarella, gorgonzola	
Gorgonzola e Noci (1.6.7)	9,50
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci	

Scegli il tuo impasto



**IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati**

Le Pizze con il Tartufo

Tartufo (1.6.7)	13,00
pomodoro, mozzarella, tartufo	
Gorgonzola, Tartufo, Speck (1.6.7)	16,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo, speck	
Briè, Uovo, Tartufo (1.3.6.7)	15,00
pomodoro, mozzarella, brie, uovo, tartufo	
Silana (1.6.7)	16,50
pom., mozz., scamorza, funghi porc., prosc. crudo, tartufo	
Simo (1.6.7)	14,00
pomodoro, mozzarella, zucchine, brie, tartufo	
Trentina (1.6.7)	16,50
pom., mozz. di bufala, patate al forno, carne salà, tartufo	
Tornado (1.2.6.7)	17,00
pom., mozz. di bufala, tartufo, scamorza, gamberetti	

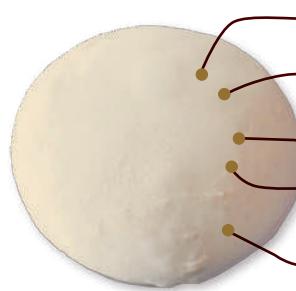
Le Pizze Piccanti

Scilla (1.6.7)	11,50
mozz., 'nduja, spianata calabria, olive greche, cipolla	
Lopes (1.6.7)	12,70
pomodoro, fontina, gorgonzola, peperoni, salamino piccante, formaggio grana, speck, origano	
Diavola (1.6.7)	11,80
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, origano, formaggio grana	
Salamino Piccante (1.6.7)	7,90
pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
Messico (1.6.7)	11,00
pom., mozz., pep., salamino piccante, salsiccia, zucchine	
Vulcano (1.6.7)	11,00
pom., mozz., peperoncino, salamino picc., cipolla, pancetta	
Creta (1.6.7)	12,00
pomodoro, mozzarella, formaggio feta greca, olive greche, salamino piccante, cipolla, origano	

Le Pizze Bianche

Williams (1.6.7)	12,00
mozzarella, gorgonzola, pera, speck	
Cesca (1.6.7)	12,00
mozz., zucca grigliata, pancetta arrotolata, philadelphia	
Fernando (1.6.7)	12,00
mozzarella, funghi freschi, pomodorini, philadelphia, pancetta arrotolata	
James (1.6.7)	10,50
scamorza, rucola, crudo a strisce, patè di olive	
Giuseppe (1.6.7)	10,50
mozzarella, carciofi, philadelphia, origano, cipolla, prosciutto cotto	
Marckus (1.6.7)	11,50
mozzarella di bufala, prosciutto di Praga, scaglie di formaggio grana, basilico	
Zuccosa (1.6.7)	11,00
mozzarella, salsiccia, crema di zucca, formaggio grana	
Energy (1.6.7)	10,50
mozzarella, rucola in cottura, speck a strisce, philadelphia, salsa all'aceto balsamico	
Alex (1.6.7)	10,50
mozz. di bufala, pom. fresco a cubetti, salamino, rucola	
Capri (1.6.7)	12,00
origano, mozzarella di bufala a fette, pomodoro a fette, basilico, crudo (tutti gli ingredienti a freddo)	
Delicata (1.6.7.8)	12,50
mozzarella, pomodorini confit, * burrata e * mortadella (* ingredienti a freddo)	
Riace (1.6.7)	11,50
scamorza, friarielli, pomodorini confit, 'nduja calabria	
Piadina	4,00

Scegli il tuo impasto



- **CLASSICO**
- **INTEGRALE** + 2,00
- **KAMUT** + 2,50
- **VERACE** + 2,00
- **PALA** + 3,50

**IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati**

Le Pizze in Pala

La Ducale (1.6.7) 13,00

stracciatella, pomodorini confit, mortadella e granella di pistacchi

La Canossa (1.6.7) 14,00

mozzarella di bufala, pomodoro cirio, basilico, crudo, scaglie di grana, origano (* ingredienti a freddo)

La Mantegna (1.6.7) 14,00

mozzarella, dadolata di pomodoro fresco, stracchino, prosciutto cotto, olive taggiasche, erba cipollina

San Giorgio (1.6.7) 14,00

mozzarella, brie, pomodoro cirio, crema di carciofi, speck



TUTTE LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRAZIVO.

Le Panare

(tripla pasta tirata) cons. per 2 persone
(escluso Sabato e Domenica)

La Matilde (1.3.6.7) 30,00

1/4 melanzane, grana - 1/4 prosciutto, funghi - 1/4 tonno, cipolle - 1/4 carbonara (uovo, pancetta, grana)

La Regina (1.6.7) 30,00

1/4 moz. bufala, pomodorini - 1/4 salsiccia, patate, grana - 1/4 stracchino, zucchine - 1/4 funghi freschi, speck

Aggiunte

pizza tirata (1 pasta)	4,00
pizza tirata (2 paste)	5,00
speck, prosciutto crudo, carne salà, bresaola, sfilacci di cavallo, bufala	3,50
formaggio grana, melanzane, zucchine, rucola, patate, noci, taleggio, brie, mais	2,00
tartufo	5,00
salmone, spada affumicato, gamberi	4,00
altre aggiunte	2,00
aggiunte Panare	9,00

Su richiesta impasto senza glutine preparato in ambienti contaminati + 3,50 €

Coperto

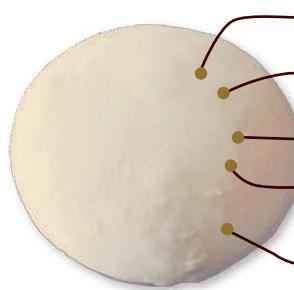
2,50

* per mozzarella si intende fior di latte
su richiesta senza lattosio

* per le pizze "baby" sconto del 20%

**IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE
AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE DI SALA
PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINE**
* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

Scegli il tuo impasto



CLASSICO

INTEGRALE + 2,00

KAMUT + 2,50

VERACE + 2,00

PALA + 3,50

I Nostri Dolci

Bignolata tradizionale (1.3.7)	6,00
Cestino di pasta sfoglia con crema al mascarpone, granella di nocciole e scaglie di cioccolato (1.3.7.8)	5,50
Cestino di pasta sfoglia con gelato alla crema, crema di mascarpone e frutti di bosco (in stagione con le fragole) (1.3.7)	6,00
Cestino di pasta sfoglia con camy cream e frutta fresca (1.3.7)	5,50
Tiramisù (con savoiardi e doppia crema) (1.3.7)	5,50
Tiramisù alla nutella (1.3.7.8)	5,50
Tiramisù al cocco con scaglie di cioccolato fondente (1.3.7)	5,50
Salame al cioccolato con crema al mascarpone (1.3.7.8)	5,50
Panna cotta (gusti: cioccolato, frutti di bosco, nocciole, fragola, caffè) (7.8)	5,00
Crema catalana al flambée (3.7)	5,00
Trancio di riso soffiato con crema al mascarpone e salsa di cioccolato (1.3.7)	5,40
Coppa in vetro con mascarpone e frutti di bosco (3.7)	5,00
Coppa mascarpone con crumble croccante di sbrisolona e gocce di cioccolato (1.3.7)	5,00
Crepes alla nutella con gelato al fior di latte e granella di nocciole (3.7.8)	6,00
Sfogliatine di Villafranca con camy cream, frutti di bosco e panna montata (1.3.7)	6,00
Sbrisolona con bicchiere di passito/recioto rosso (1.3.7.8)	7,00
Bicchiere di rum Cubaney 21 anni X.O. con cioccolato fondente	10,00
Semifreddo allo zabaione con caramello e scaglie di cioccolato (3.7)	5,00
Semifreddo all'amaretto con salsa gianduia (3.7.8)	5,00
Coppa di yogurt magro con frutti di bosco (7)	5,00
Semifreddo al pistacchio con scaglie di cioccolato (3.7.8)	6,00
Sorbetto al recioto (7)	5,00
Sorbetto al limone (7)	4,20
Sorbetto alla crema di caffè (7)	4,50
Sorbetto al fior di latte con amarene o frutti di bosco (7)	4,50
Degustazione di dolci: (consigliato per 2 persone) (1.3.7.8) (tiramisù della casa, salame di cioccolato, sbrisolona con mascarpone, semifreddo all'amaretto, trancio di riso, ananas fresca con crema di gianduia)	16,00
Trittico delle delizie: (vasetto con: panna cotta, budino al cioccolato e zabaione) (1.3.7.8)	5,00

Torte, Dolci monoporzione e Gelati confezionati

Geometria di cioccolato e pere con cacao del Madagascar (1.3.7.8)	5,00
Profiterol al cioccolato (1.3.7.8)	5,00
Soufflè al cioccolato fondente con cuore di cioccolato bianco e pallina di gelato al fior di latte (1.3.7.8)	5,50
Torta mousse allo yogurt e frutti di bosco (1.3.7)	5,00
Torta della nonna con crema pasticcera e pinoli (1.3.7.8)	5,00
Barozzino con mousse di mascarpone, cuore di cioccolato fondente e riccioli tartufati (1.3.7.8)	5,00
Meringata con salsa di cioccolato e panna montata (1.3.7)	5,00
Tortina cheesecake (gusti: frutti di bosco, nutella, pistacchio, fragola) (1.3.7)	5,00
Torta al cocco con crema alla nocciola (1.3.7.8)	5,00
Cocco ripieno di gelato (1.3.7.8)	5,00
Tartufo nero (1.3.7.8)	4,70
Tartufo bianco (1.3.7)	4,70
Zuccotto zuppa inglese (1.3.7)	5,00
Pallina gelato (gusti: cioccolato, fior di latte, crema, fragola, limone, pistacchio, nocciola) (3.7.8)	1,70
Sorbetto mantecato gusto mela verde (no glutine) (3.5.6.7)	5,00
Sorbetto mantecato gusto mirtillo (no glutine) (3.5.6)	5,00
Aggiunta di caffè sul gelato	1,20
Aggiunta di liquore	1,50
Aggiunta di gelato (1 pallina) (1.7)	1,70

Senza Glutine

Choconut doppio strato di mousse al cioccolato e nocciola con croccante al cacao (no glutine - no lattosio) (1.3.4.6.7.8)	6,00
	5,00
Crema catalana al flambée (3.7)	5,50
Mousse al mango con cuore di salsa al passion fruit (7)	6,00
Tiramisù (no glutine - no lattosio) (1.3.7)	6,00
Panna cotta (gusti: cioccolato, frutti di bosco, nocciola, fragola, caffè) (4.7.8)	4,00
Sorbetto al limone - Sorbetto alla crema di caffè (7)	4,20
Sorbetto al fior di latte con amarene o frutti di bosco (7)	4,50

La Frutta Fresca

Macedonia di frutta fresca	5,00
Ananas in bellavista	5,00
Macedonia di frutta fresca con yogurt magro (7)	5,50
Coppa gelato al fior di latte con ananas fresca e salsa alla gianduia (7.8)	5,00
Fragole (con gelato, panna montata, crema al mascarpone) *solo in stagione	5,00

Le Bibite e le Birre

Bibite in Bottiglia



<i>coca-cola</i>	33 cl.	3,20
<i>sprite</i>	33 cl.	3,20
<i>coca-cola zero</i>	33 cl.	3,20
<i>coca-cola zero zero (senza caffeina e zuccheri)</i>	33 cl.	3,20
<i>fanta</i>	33 cl.	3,20
<i>chinotto (Lurisia)</i>	27,5 cl	2,70
<i>aranciata amara (Lurisia)</i>	27,5 cl.	2,70

Bibite in Lattina

<i>fanta lemon</i>	33 cl.	2,50
<i>tonica</i>	33 cl.	2,50
<i>the freddo al limone/pesca</i>	33 cl.	2,50

Bibite alla Spina

<i>coca-cola</i>	30 cl.	3,00
<i>coca-cola</i>	50 cl.	4,20
<i>coca-cola</i>	1 l.	7,00

Acqua Minerale

50 cl. 2,00

Surgiva (Trento)

75 cl. 3,00

Vino alla Spina

1 bic. 2,00

Az. Ag. Farina

vino alla spina bianco/rosso

25 cl. 3,20

(vino bianco di custoza doc)

vino alla spina bianco/rosso

50 cl. 5,50

(vino rosso valpolicella doc)

vino alla spina bianco/rosso

1 l. 9,50

Vino Bianco Frizzante

1 bic. 2,00

25 cl. 3,40

50 cal. 5,70

1 l. 10,00

Birra alla Spina Chiara

piccola 20 cl. 3,00

Warsteiner

media 40 cl. 5,00

grande 1 l. 9,50

Birra alla Spina Weiss

piccola 30 cl. 3,80

Konig Ludwig Weiss

media 50 cl. 5,80

grande 1 l. 10,00

Birra alla Spina Rossa

piccola 20 cl. 3,20

Koenig Ludwig Dunkel

media 40 cl. 5,00

grande 1 l. 9,70

Birre in Bottiglia

33 cl. 4,00

Beck's/Ceres/birra analcolica/Corona/Heineken

birra senza glutine

San Miguel

66 cl. 5,00

Caffè e Liquori

caffè "Hausbrandt"	1,30
caffè corretto	1,90
caffè macchiato	1,40
caffè decaffeinato	1,50
caffè decaffeinato macchiato	1,70
caffè d'orzo	2,00
caffè al ginseng	2,20
caffè shakerato	2,50
cappuccino - te - camomilla	2,00
liquori nazionali	3,50
liquori esteri	4,00

I Nostri Distillati

LE GRAPPE BIANCHE

Prime uve - Maschio/prime uve nere	5,00
Storica nera - Domenis 1898	6,00
Moscato - Marzadro	4,00
"La Trentina" secca - Marzadro	4,00
'Po" di moscato - Poli	4,00
Sarpa - Poli	4,00

WHISKY

Talisker	invecchiato 10 anni	7,00
Lagavulin	invecchiato 16 anni	8,00
Oban	invecchiato 14 anni	8,00

LE GRAPPE BARRICATE

Amarone - Marzadro	6,00
"903"- Maschio	4,50
Diciotto Lune - Marzadro	4,50
"La Trentina" morbida - Marzadro	4,50
Moscato gialla "The Queen" - Maschio	5,00

RON

Zacapa 23	10,00
Cubaney 21 anni X.O.	8,00
Cubaney 25 anni X.O.	10,00

COGNAC FRANCESI E BRANDY SPAGNOLI

Rémy Martin	6,00
Martell	5,00
Courvoisier	4,50
Bas Armagnac Dartigalongue	6,00
Cardinal Mendoza	5,00
Carlos Primero	5,00

ALTRI AMARI

Amaro del Capo al peperoncino	5,00
Amaro Jefferson	6,00

Le Birre Artigianali



Engel Keller Hell

Bottiglia cl. 50

Birra non filtrata fresca e piacevole caratterizzata da un corpo maltato rotondo e morbido. Al gusto si percepiscono una gradevole nota di dolce accompagnata da un fondo tipicamente amaro.

- Keller Hell
- Alc. 5,4% vol.
- Bassa Fermentazione
- Chiara
- Servire a 5/6°

€ 6,00



Italica 5.0

Bottiglia cl. 66

Solo con il rispetto della tradizione e l'attenta scelta delle materie prime, si possono ottenere prodotti di elevata qualità. Il 100% di purissimo malto d'orzo e i migliori luppoli selezionati conferiscono a questa birra la ricca e la classica corposità di una premium puro malto.

- Export
- Alc. 5,0% vol.
- Bassa Fermentazione
- Chiara
- Servire a 6-8°

€ 6,00



Pyraser 6 cereali

Bottiglia cl. 50

Birra speciale, non filtrata, a base di 6 tipi diversi di cereali accuratamente selezionati, ognuno con una sua propria caratteristica. Facilmente digeribile, si distingue per il suo aroma fruttato e per il gusto dolce di miele.

- Sei Cereali
- Alc. 4,6% vol.
- Alta Fermentazione
- Ambrata
- Servire a 7°

€ 6,00



Zerocinquanta Guglielmo

Bottiglia cl. 50

OTELLO è una tradizionale Lager che svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti. Fermenta senza fretta, a basse temperature. Chiara, profumata e leggera. Un gusto equilibrato da assaporare con intensità!

- Lager - Non Filtrata
- Alc. 4,9% vol.
- Bassa Fermentazione
- Chiara
- Servire a 6/8°

€ 6,00



Theresianer Wit

Bottiglia cl. 75

Birra non filtrata, dal carattere dissetante. Dal profumo fruttato derivante da lieviti pregiati, rinfrescante, ricca di sapore. Poco luppolata, molto frizzante e piacevole.

- Alc. 5,1% vol.
- Alta Fermentazione
- Chiara
- Non filtrata
- Servire a 6-8°

€ 13,00



Theresianer PILS

Bottiglia cl. 75

Birra chiara, brillante, con un gusto particolarmente secco che si unisce nel finale alla freschezza dei sentori di malto e luppolo, tipica nota della tradizione Pilsner.

- Alc. 5,0% vol.
- Bassa Fermentazione
- Giallo paglierino naturalmente torbida
- Non filtrata
- Servire a 6/8°

€ 13,00



Pyraser Dunkles

Bottiglia cl. 50

Prodotta con malto tostato di Monaco, una birra dal sapore rotondo e pieno. Dal colore rosso acceso, ha un sapore specialmente aromatico.

- Dunkel
- Alc. 5,5% vol.
- Bassa Fermentazione
- Ambrata
- Servire a 7°

€ 6,00



Zerocinquanta Cordelia IPA

Bottiglia cl. 50

Dal gusto ricco ma equilibrato che sa ben intrecciare l'intensità del luppolo con i migliori sentori di fiori ed agrumi. Un'amarezza decisa che tende però a svanire lasciando percepire al palato il corpo e i sentori fruttati di questa incredibile birra.

- Bock Celebrativa
- Alc. 5,5% vol.
- Bassa Fermentazione
- Ambrata
- Servire a 7°

€ 6,00



Maxlrainer Schloss Weisse

Bottiglia cl. 50

Naturalmente non filtrata. Fatta con un'antica ricetta, è più scura di una classica weisse. Prende il suo gusto deciso e particolare dal mix di mali arrostiti, luppoli di qualità aro-matici e la purezza dell'acqua di Maxlrain.

- Weisse
- Alc. 5,0% vol.
- Alta Fermentazione
- Ambrata
- Servire a 7°

€ 6,00



Amleto Bock

Bottiglia cl. 33

Gusto: forte carattere, introspettiva e profonda ma al contempo decisa e frizzante. Birra a bassa fermentazione, ambrata, delicatamente amara, dal profumo intenso che non si dimentica.

- Non Filtrata
- Alc. 6,5% vol.
- Bassa Fermentazione
- Ambrata opalescente
- Servire a 7°

€ 5,00



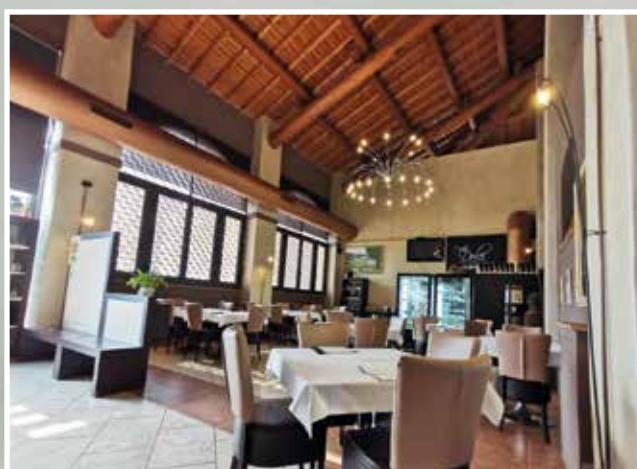
Flea Lancia Bianca

Bottiglia cl. 33 - cl. 0,75

Prodotta con malto d'orzo e malto di frumenti. Gusto: leggermente acidula, molto fruttata e poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente.

- Blanche
- Alc. 5,0% vol.
- Alta Fermentazione
- Giallo paglierino velato
- Servire a 6/8°

cl. 33 **€ 5,00**
cl. 75 **€ 13,00**




RistOasi
RISTORAZIONE MEDITERRANEA

Le Scuderie

Via Bachelet, 83 - fraz. Bancole di Porto Mantovano (MN)

Tel. 0376 398511 - info@lescudieriemantova.it - www.lescudieriemantova.it

Sempre Aperti