



MENÙ

autunno | inverno
2024 - 2025



APERITIVO

per iniziare con il cin cin



SPRITZ Aperol/Campari

- Bicchiere € 4,50
- 1/2 lt € 8,00
- 1 Litro € 14,50



AMERICANO € 6,50

GIN TONIC/GIN LEMON

- Bombay € 6,50
- Tangueray € 6,50
- Malfy al limone € 8,00
- Malfy al pompelmo € 8,00
- Malfy original € 8,00
- Hendrick's € 8,00
- Monkey 47 € 9,50
- Gunpowder Irish Gin € 9,50
- La Muerte € 15,00



NEGRONI € 6,50





Scegli il tuo impasto

La nostra pizza è il risultato di
qualità, tradizione e tecnologia



Uniamo farine biologiche di alta qualità con una tecnologia avanzata per creare un impasto fragrante e facilmente digeribile.



classico

Caratteristiche

- farine biologiche di alta qualità macinate a pietra (mulino Rosso, Verona)
- lunghi tempi di maturazione per una eccellente digeribilità e leggerezza



integrale

Caratteristiche

- impasto a lunghissima maturazione arricchito con crusca tostata
- facilmente digeribile grazie all'utilizzo di farine poco lavorate

€ 2,00



verace

Caratteristiche

- impasto dal bordo alto in stile partenopeo e facilmente digeribile dalla struttura soffice e alveolata
- idratazione 80% con doppia maturazione

€ 2,00



cereali

Caratteristiche

- composto da semi e farine di cereali nobili quali avena, segale, orzo, zucca e lino ricchi di omega 3 e acidi grassi insaturi
- povera di sodio

€ 2,40



nuvola

Caratteristiche

- impasto alto incredibilmente soffice e scioglievole, ma dai bordi croccanti
- ottenuto da una doppia lievitazione con l'utilizzo di farine semplici e con poca forza glutinica

€ 2,20

Pizze RistOasi

LA CORTE

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

€ 12,70

LA TONDA

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

€ 12,70

LA GIRÒ

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

€ 12,70

LA CASCINA

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

€ 12,70

VILLA EIRE

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

€ 12,70

GUNÈ

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

€ 12,70

ANTICO CASALE

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

€ 12,70

LE SCUDERIE

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

€ 15,50

MAKERONI

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

€ 12,70

Pizze Veraci



REGINA MARGHERITA

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala
Campana DOP

CALLANDRUA

€ 12,50

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, acciughe siciliane, grana padano

CALABRESE

€ 12,50

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

SICILIANA

€ 13,80

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

ETNA

€ 12,50

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

New

MANTOVANA

€ 13,30

Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucca, patate, pancetta arrotolata in cottura e rosmarino

Scegli il tuo impasto:



classico



integrale
2,00



verace
2,00



cereali
2,40



nuvola
2,20



Pizze Nuvola

New ALTO ADIGE

Pomodoro, mozzarella, zucca, gorgonzola, salamino piccante, speck

New MODENA

Mozzarella, burrata Pugliese, mortadella di Modena IGP, crema di pistacchio di Sicilia (ingredienti serviti a freddo)

New COLONNATA

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, lardo di Colonnata, tartufo nero

New NOVARA

Pomodoro, mozzarella, friarielli, gorgonzola, pancetta arrotolata, scaglie di Grana Padano

New VIAREGGIO

Pomodoro, mozzarella, funghi Brise, friarielli, mortadella di Modena IGP, scaglie di Monte Veronese vecchio

New MORTAZZA

Mozzarella di bufala campana, 'nduja calabria, peperoni al forno, mortadella di Modena IGP

Pizze Bianche

New SIENA

Mozzarella fior di latte, zucca, funghi brise, grana in cottura, lardo di colonnata

FRIARIELLI

Mozzarella, friarielli**, salsiccia e Grana Padano

New AIDA

Mozzarella fior di latte, zucca, salamino, lardo di colonnata, olive taggiasche

Pizze Bianche

FUCIO 177

Mozzarella vaccina, carciofi, olive taggiasche, prosciutto cotto, salamino piccante, formaggio Grana in cottura

CARMEN

Mozzarella fior di latte, radicchio, salsiccia, porcini e zucca

POMPEI

Mozzarella, pomodorini, salamino piccante, scaglie di formaggio Grana

CAMPAGNOLA

Mozzarella vaccina, champignon freschi, pomodorini, pancetta arrotolata

GABRIEL

Mozzarella di Bufala, acciughe siciliane, origano, pomodorini

LA PADANA

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

LA SFIZIOSA

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

GRAN BISCOTTO

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

SQUACQUERONA

Mozzarella vaccina, stracchino, rucola, Prosciutto crudo di Parma

ROMAGNOLA

Mozzarella, stracchino, zucchine spadellate, prosciutto cotto Gran Biscotto





Pizze Tradizionali

GORGONZOLA E NOCI € 10,80

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci

**MASCARPONE,
PROSCIUTTO CRUDO** € 12,80

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo di Parma

**GORGONZOLA, RADICCHIO,
PROSCIUTTO CRUDO** € 12,80

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

QUADRANTE € 13,30

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

**BRIE', BRESAOLA,
RUCOLA** € 12,70

Pomodoro, mozzarella, brié, bresaola, rucola

PHILADELPHIA, SPECK € 12,70

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck

TIROLESE € 12,00

Pomodoro, emmental, funghi, speck

CARBONARA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, formaggio Grana

RUSTICA € 11,70

Pomodoro, mozzarella, speck (in cottura), cipolla

PRAGA € 11,70

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto affumicato di Praga, champignon freschi

**NOCI, RUCOLA,
MASCARPONE** € 12,60

Pomodoro, mozzarella, noci, rucola, mascarpone

TATANKA € 12,20

Pomodoro, mozzarella, brié, patate, rosmarino

ALPI € 12,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, champignon freschi, speck

ZINGARA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, brié, patate

SFILACCIATA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo

EMILIANA € 13,00

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

MUGUR € 13,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, patate, pomodorini, culatello di Zibello DOP

ZIBELLO € 13,30

Pomodoro, mozzarella di bufala, culatello di Zibello DOP

PINETA € 12,20

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

GIANCA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, brié, rosmarino





Pizze Tradizionali



MONTI

€ 13,80

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo di Parma

GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA

€ 12,80

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

BALDO

€ 13,30

Pomodoro, mozzarella, brié, speck, rucola

PIEMONTE

€ 14,50

Pomodoro, mozzarella, porcini, brié, speck

PORCELLINA



€ 12,50

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

JUMBO

€ 13,50

Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, Philadelphia, speck

MARY



€ 12,10

Pomodoro, mozzarella, würstel, salamino piccante, gorgonzola

MARINARA

€ 5,90

Pomodoro, aglio, origano

WURSTEL

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, würstel

Scegli il tuo impasto:



classico



integrale
2,00



verace
2,00



cereali
2,40



nuvola
2,20

CALZONE

€ 11,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

PROSCIUTTO, FUNGHI

€ 10,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

SALSICCIA DOLCE

€ 7,90

Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce

PROSCIUTTO

€ 8,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia

CAPRICCIOSA

€ 11,80

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

QUATTRO STAGIONI

€ 11,80

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

PUGLIESE



€ 11,00

Pomodoro, scamorza, olive, salamino piccante

SIMPATICA

€ 13,00

Fantasia del pizzaiolo

BRIE', RUCOLA, NOCI

€ 12,60

Pomodoro, mozzarella, brié, rucola, noci

COSTANZO



€ 11,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, origano

NIKITA



€ 12,80

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

CIKO

€ 12,80

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



Pizze Stagionali

VENETA

€ 12,80

Pomodoro, mozzarella, 1/3 sopressa
Veneta e formaggio "Blu" della Lessinia, 1/3
radicchio rosso e formaggio Briè, 1/3 porcini
e Grana Padano

SAPORITA

€ 12,80

Pomodoro, mozzarella, radicchio Trevisano
alla griglia, scaglie di formaggio Grana
Padano e pancetta arrotolata

TREVISANA

€ 13,30

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso,
formaggio Briè, prosciutto crudo di Parma

CANGRANDE

€ 13,30

Pomodoro profumato all'aglio, fantasia di
funghi, patate, pancetta arrotolata, cipolla,
formaggio Grana Padano

ROBY

€ 13,30

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

LEGGERA

€ 11,40

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

FRANCESINA

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon
freschi, pomodorini, formaggio Briè

SASSARI

€ 12,70

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

New

RUVIDA

€ 13,30

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino
piccante, funghi brise, gorgonzola e speck

GARGANO



€ 12,80

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

PAOLO



€ 12,50

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso,
formaggio Briè, salamino piccante

BARESE



€ 12,50

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

CRISTIAN



€ 13,20

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

FRÌ FRÌ



€ 12,70

Pomodoro, mozzarella di Bufala, friarielli**,
salamino piccante, Grana Padano

MORATI



€ 12,70

Pomodoro, mozzarella, friarielli**, salamino
piccante, gorgonzola, Grana Padano

SPILINGA



€ 12,80

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

INVERNO

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso e
formaggio Grana Padano

AUTUNNO

€ 12,70

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso
Trevisano grigliato e condito, salsiccia dolce,
patate

Scegli il tuo impasto:



classico



integrale
2,00



verace
2,00



cereali
2,40



nuvola
2,20



Pizze Stagionali

RIACE



€ 12,50

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese, salamino piccante, rucola, scaglie di cacio ricotta

'NDUJA



€ 12,40

(SPECIALITA' CALABRESE)

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

TERRY



€ 13,50

Pomodoro, mozzarella, 'nduja calabria*, patate, philadelphia, pancetta arrotolata

* Tipica salsiccia morbida piccante calabrese

** friarielli (germogli di cime di rapa)

Pizze con Tartufo

ACQUALAGNA

€ 14,80

pomodoro, fontina, champignon freschi, uovo, tartufo nero

CARRARA

€ 15,00

Mozzarella fior di latte, zucca, patate, tartufo nero, lardo di Colonnata

TARTUFO

€ 13,00

pomodoro, mozzarella, tartufo nero

GORGONZOLA, TARTUFO,

SPECK

€ 15,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo nero, speck



BOSCAIOLA

€ 16,00

Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo nero, prosciutto crudo di Parma



Pizze con i Funghi

PORCINI

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo

FINFERLI

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, finferli, prezzemolo

FANTASIA DI FUNGHI

€ 9,50

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

FUNGHI

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, funghi

CHAMPIGNON

€ 7,70

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi



Scegli il tuo impasto:



classico



integrale
2,00



verace
2,00



cereali
2,40



nuvola
2,20



Pizze ai Formaggi



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

€ 6,30

DOP

Pomodoro, mozzarella di bufala
campana DOP

€ 8,80

BURRATA

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

€ 9,20

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina,
gorgonzola

€ 11,90

CALZONE AI FORMAGGI

Mozzarella, fontina, ricotta,
emmental, gorgonzola

€ 12,20

ERBA

Pomodoro, mozzarella di bufala, erba
cipollina, brié

€ 9,90

GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

€ 7,60



Pizze Piccanti



GORDITA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate,
cipolla, philadelphia, 'nduja calabria

€ 12,90

LOPES

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

€ 13,20

DIAVOLA

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

€ 12,60

INFERNO

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

€ 12,80

SALAMINO PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

€ 8,30

PEPERONI

Pomodoro, mozzarella, peperoni

€ 7,50

IL DIAVOLO VESTE

PRADA

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

€ 12,20

Scegli il tuo impasto:



classico



integrale
2,00



verace
2,00



cereali
2,40



nuvola
2,20



Pizze con il Pesce

FRANCY

€ 14,40

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone affumicato, philadelphia, rucola

NORDICA

€ 13,70

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, peperoni, brié

MARI E MONTI

€ 13,90

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, funghi porcini, prezzemolo

NOSY-BE

€ 14,50

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

BERMUDA

€ 14,80

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

GOLFO

€ 13,20

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

PORTO

€ 13,20

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

FRUTTI DI MARE

€ 13,30

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole, prezzemolo

GAMBERETTI

€ 12,20

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo

SALMONE

€ 12,50

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo

VENEZIA

€ 13,80

Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti, mascarpone

TONNO

€ 8,90

Pomodoro, mozzarella, tonno

ROMANA

€ 8,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, origano

NAPOLETANA

€ 9,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, capperi, origano

TONNO CIPOLLA

€ 10,50

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea

LIBERTY

€ 14,80

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





Pizze e Verdure

VEGETARIANA € 12,50

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

PRIMAVERA € 12,50

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

CALZONE

VEGETARIANO € 12,70

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e patate

COMETA € 12,20

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

ORTOLANA € 12,20

Pomodoro, verdure miste bollite, formaggio Grana

MOLISE € 12,00

Pomodoro, mozzarella di Bufala, patate, pomodorini, rucola

PARMIGIANA € 11,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio Grana

ZUCCHINE € 7,60

Pomodoro, mozzarella, zucchine

STRACCHINO, ZUCCHINE € 9,50

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine

MELANZANE € 7,60

Pomodoro, mozzarella, melanzane

PATATE € 7,60

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, prezzemolo

RUCOLA € 7,70

Pomodoro, mozzarella, rucola

PATATE FRITTE € 9,00

Pomodoro, mozzarella, patate fritte



Pizze Fresche

(ingredienti serviti a freddo)

RAFFINATA € 12,80

Pomodoro in salsa, burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma

CLAUDIA € 13,20

Pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine grigliate, olive taggiasche, ricotta, Gran Biscotto



A

G

G

I

U

N

T

E

OGNI ALTRA AGGIUNTA € 1,80

DOPPIA PASTA € 1,80

AGGIUNTE € 2,20

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

AGGIUNTE € 3,50

speck, prosciutto crudo di Parma, bresaola, sfilacci di
cavollo, mozzarella di bufala, burrata, patate fritte

AGGIUNTE € 4,50

code di gambero e salmone affumicato

AGGIUNTA “BEN BATTUTA“ € 4,00

AGGIUNTA € 5,00

cultatello di zibello DOP, tartufo nero

AGGIUNTA PANARA € 9,00

PIADINA 2,70

PIADINA FARCITA € 6,80

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

COPERTO/SERVIZIO € 2,60

PIZZA BABY - 20%

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

Il COPERTO NELLA SERATA DEL 31/12 È DI € 5,00





Degustazioni di Pesce

Prima

degustazione di mare

- Insalata di mare con valeriana e pomodorini
- Code di gambero spadellate con zucchine croccanti e crema di prezzemolo
- Gamberetti boreali in salsa cocktail
- Carpaccio di pesce spada affumicato con bruschetta mediterranea
- Salmone affumicato con mozzarella burrata pugliese, bastoncini al sesamo

€ 23,80



1

Terza

degustazione di mare

- Code di gambero con verdurine spadellate e timballino di cous cous al curry
- Carpaccio di tonno affumicato con rucola e crema di pistacchio
- Carpaccio di pesce spada affumicato con valeriana, salsa di soia con crostini di pane integrale
- Caprese di mozzarella burrata pugliese e origano
- Pinzimonio e yogurt greco all'aneto

€ 23,80



3

Seconda

degustazione di mare

- Crostini di polenta caldi con mousse di baccalà
- Code di gambero mazzancolle con pancetta croccante e sformatino di patate alle erbette
- Acciughe all'olio sfilette artigianalmente con crostini di pane integrale
- Capesante gratinate
- Crostini con salmone fresco marinato alla rapa rossa
- Pepata di cozze alla mediterranea (con passata di pelati)

€ 24,50



2

Paella

(di solo pesce e crostacei)

MINIMO 2 PERSONE

(40 MINUTI DI ATTESA)

€ 25,00 a porzione

a richiesta Sangria a € 6,00 / Mezzo litro





Degustazione di Carne

Degustazione del cacciatore

degustazione di carne

- carpaccio di bresaola punta d'anca su letto di rucola e crema di parmigiano
- tagliata di manzo Black angus con cipolla rossa di Tropea in agrodolce e scaglie di pecorino
- crostini di polenta caldi con gorgonzola e soppressa veneta
- timballino al farro condito con pomodorini, cetrioli e olive taggiasche e carciofo alla romana

€ 26,80



Degustazione Toscana

degustazione di carne

- prosciutto crudo toscano su focaccia mediterranea
- lardo di Colonnata e crostini caldi di mais
- finocchiona e capocollo di cinta senese con pecorino di Pienza e miele
- tagliata di chianina IGP su letto di cappuccio condito e zucca al forno

€ 29,90



Finger Food da condividere



- Focaccia mediterranea con mozzarella di bufala e prosciutto crudo toscano
min. 3 pz. / € 2,20 al pz



- Crostino di polenta caldo con cipolla in agrodolce, sopressa e Monte Veronese
min. 3 pz. / € 2,20 al pz



- Crostini di polenta con mousse di baccalà
min. 4 pz. / € 2,00 al pz



- Focaccia classica con mortadella di Modena IGP, burrata e crema di pistacchio
min. 4 pz. / € 2,00 al pz



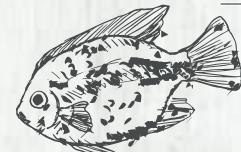
- Focaccia classica con tartar di melanzana, crudo di Parma 30 mesi e scaglie di mandorle
min. 4 pz. / € 2,00 al pz



- Focaccia mediterranea con acciughe del cantabrico, pomodoro e origano
min. 3 pz. / € 2,80 al pz



Antipasti e piatti freddi di Pesce



GRAN ANTIPASTO DI MARE

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

Antipasto € 15,20 / Portata € 20,50



GRAN TAGLIERE DI MARE

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

Bruschette mediterranee di pane pugliese con carpaccio di pesce spada affumicato, filetto di salmone marinato, code di gambero spadellate con verdurine e salsa di soia, insalata di polpo, carciofi alla romana e burrata pugliese

€ 29,50



ANTIPASTO INTERNAZIONALE

filetto di salmone marinato alla rapa rossa, insalata di polipo con sedano, olive taggiasche e salsa verde, carpaccio di tonno affumicato con bruschetta mediterranea, capasanta gratinata alla veneziana, insalata verde

Antipasto € 15,90 / Portata € 21,90



TARTAR DI TONNO PINNA GIALLA ALLA MEDITERRANEA

CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, POMODORINI, CREMA DI PISTACCHIO E QUENELLE DI PATATE ALLE ERBETTE

100 gr € 13,00 | 200 gr € 19,90

PINNA
GIALLA

I TRE MARI (COTTO, MARINATO, AFFUMICATO)

- polipo caldo con sedano, olive taggiasche e salsa verde
 - carpaccio di salmone marinato alla rapa rossa con crostini di pane integrale
 - carpaccio di tonno affumicato su letto di rucola e crema di salsa di soia
 - yogurt greco all'aneto con pinzimonio di verdure fresche
- € 23,90



IMPEPATA DI COZZE ALLA MEDITERRANEA

(con salsa di pomodoro e crostini di pane pugliese)

Antipasto € 10,00 / Portata € 15,50



OSTRICHE DELLA BRETAGNA

€ 3,70 al pezzo

OSTRICHE
DELLA
BRETAGNA

TRIS DI AFFUMICATI

- carpaccio di tonno con rucola e crema di pistacchio
- carpaccio di pesce spada con valeriana e salsa di soia
- carpaccio di salmone, crostini di pane integrale e burratina pugliese

Antipasto € 12,90 /
Portata € 19,50



TRIS DI CRUDITÈ

- ostriche della Bretagna
 - tartar di tonno pinna gialla alla mediterranea con olive taggiasche, capperi, pomodorini e crema di pistacchio
 - tartar di salmone selvaggio fresco con guacamole
- € 24,80

CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE

spadellate con julienne di verdurine e salsa di soia e timballino di riso venere

Antipasto € 13,30 / Portata € 19,20



ZUPPETTA CALDA DEL PESCATORE CHE TORNA A CASA

(cozze, vongole, gamberone e pomodoro lievemente piccante e crostini di pane pugliese)

Antipasto € 12,40 / Portata € 17,50

INSALATA DI POLPO

con purè di patate caldo e tritico alla mediterranea (olive taggiasche, pomodoro e capperi)

Antipasto € 12,80 / Portata € 19,50



INSALATA DI MARE CALDA

con quenelle di patate alle erbette (polpo, seppia, gamberetti)

Antipasto € 12,30 / Portata € 17,90



GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL

con julienne di lattuga

Antipasto € 11,00 / Portata € 16,50

“COCCIO DI MARE”

misto di pesce spadellato con polentina morbida (code di gambero, anelli e ciuffi di calamari)

€ 14,90



TARTARE DI SALMONE FRESCO SELVAGGIO

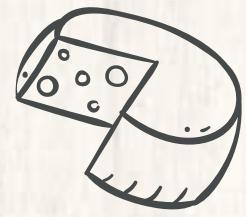
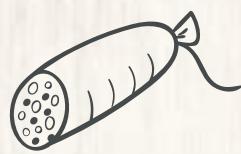
con salsa guacamole e quenelle di patate alle erbette

100 gr € 15,00

200 gr € 23,50



Antipasti e piatti freddi della tradizione



● ANTIPASTO "VENETO"

- crostini di polenta caldi con funghi porcini
- crostini di polenta caldi con sopressa veneta
- crostini di polenta caldi con pancetta arrotolata e formaggio "blu" della Lessinia
- sformatino caldo di radicchio e Monte Veronese vecchio

Antipasto € 12,90 € / Portata € 19,50

● PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI

con punte di Grana Padano e focaccia mediterranea

Antipasto € 13,00 / Portata € 18,70



30 MESI

● SALUMI MISTI E FORMAGGI

- prosciutto crudo di Parma riserva 30 mesi e punte di Grana Padano
- speck tirolese con asiago vecchio
- sopressa veneta con crostini di polenta caldi e formaggio "blu" della Lessinia
- focaccia mediterranea

Antipasto € 13,50 / Portata € 19,80

● GRAN TAGLIERE DI SALUMI (CONSIGL. PER 2 PERSONE)

specialità di salumi misti (prosciutto crudo di Parma riserva 30 mesi, speck tirolese, coppa, sopressa veneta, mortadella di Modena IGP, bruschette, gnocchi fritti e tortino caldo di patate)

€ 29,00

● CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA

su letto di rucola, crema di parmigiano e tortino caldo di radicchio e Monte Veronese

*Antipasto € 11,80 /
Portata € 17,50*



New

● BATTUTA DI CHIANINA TOSCANA IGP

con trito di rucola, champignon e crema al parmigiano

- 200gr € 24,90
- 100gr € 14,50



● BRUSCHETTE MEDITERRANEE (3 PEZZI)

pane pugliese tostato con pomodorini e origano

€ 2,00 al pezzo



● TARTAR DI MANZO ANGUS CON TARTUFO

condita con radicchio, scaglie di grana, noci con uovo in camicia, e quenelle di patate

- 200gr € 22,00
- 100gr € 13,50



Primi piatti di Pesce

LINGUINE

- LINGUINE DEL MEDITERRANEO"**
RAGÙ DI CIUFFI E ANELLI DI CALAMARI,
CODE DI GAMBERO, SEPIOLINE E
TONNO ESSICATO

Portata € 17,90 / Baby € 14,80

- LINGUINE CON CODE DI GAMBERO**
MAZZANCOLLE, CREMA DI
PEPERONI LIEVEMENTE PICCANTE E
STRACCIADELLA DI BURRATA

Portata € 16,30 / Baby € 13,30

- LINGUINE ALL'AMARONE CON**
CAPESANTE, ZENZERO E POMODORINI
DATTERINO

Portata € 17,00 / Baby € 13,90

- LINGUINE CON CODE DI GAMBERO**
MAZZANCOLLE E CREMA DI PISTACCHIO
DI SICILIA

Portata € 17,30 / Baby € 15,80

- LINGUINE ALLA CARBONARA DI MARE**
LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON
JULIENNE DI CALAMARETTI,
SEPIOLINE E UOVO

Portata € 16,20 / Baby € 13,80



FUSILLI

- FUSILLI MOLISANI CON**
CAPESANTE E FUNGHI PORCINI

Portata € 18,50 / Baby € 15,20

- FUSILLI MONOGRANO "FELICETTI"**
AL FARRO CON BOCCONCINI DI TONNO
FRESCO, CIME DI RAPA E FRISSELLA

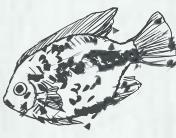
Portata € 17,50 / Baby € 15,80



ORECCHIETTE

- ORECCHIETTE "OSTUNI",**
CON CIME DI RAPA, ACCIUGHE DI
SICILIA E FRISSELLA

Portata € 14,50 / Baby € 12,00



SPAGHETTI MONOGRANO "FELICETTI"

- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO "IN ROSSO"**

Portata € 19,80 / Baby € 15,80

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE**
E POMODORINI

Portata € 15,50 / Baby € 13,20

- SPAGHETTI IMPEPATA DI COZZE**
CON SALSA DI POMODORO

Portata € 14,50 / Baby € 12,50

- SPAGHETTI CON GRANCHIO BLU**
E POMODORINI

Portata € 17,50 / Baby € 15,80

SPAGHETTI ALLA "CHITARRA"



- SPAGHETTI CON COZZE, CREMA DI**
PISTACCHIO E SCAGLIE DI PECORINO

Portata € 16,50 / Baby € 13,20

- SPAGHETTI AI CROSTACEI**
(MAZZANCOLLE SGUSCIATE, GAMBERONI,
POLPA DI GRANCHIO, POMODORINI)

Portata € 19,00 / Baby € 15,00

PACCHERI



- PACCHERI PARTENOPEI CON CODE DI**
GAMBERO STRACCETTI DI BURRATA,
POMODORINI CONFIT E SALSA VERDE

Portata € 17,00 / Baby € 14,50

- PACCHERI PARTENOPEI "DEL**
PESCATORE CHE TORNA A CASA"
(COZZE, CALAMARETTI, VONGOLE
GAMBERONE, SALSA DI POMODORO
LIEVEMENTE PICCANTE)

Portata € 17,00 / Baby € 14,50



FETTUCINE



- FETTUCCINE EMILIANE CON CODE DI GAMBERO, CREMA DI ZAFFERANO E SCAGLIE DI MANDORLE
Portata € 17,30 / Baby € 14,80

- FETTUCCINE EMILIANE CON BOCCONCINI DI PESCE SPADA FRESCO, CREMA DI MELANZANE, POMODORINI DATTERINO E FRISSELLA
Portata € 16,50 / Baby € 14,50

RAVIOLI



- RAVIOLI DI TROPEA CON CODE DI GAMBERO E PANCIETTA CROCCANTE
Portata € 16,20 / Baby 14,00

SIRIGOLI



- STRIGOLONI LIGURI CON CODE DI GAMBERO, CAPESANTE E POMODORINI
Portata € 18,00 / Baby 15,50

- STRIGOLONI LIGURI CON CODE DI GAMBERO, BOCCONCINI DI POLLO E POMODORINI AL PROFUMO DI CURRY GIAPPONESE
Portata € 17,00 / Baby 14,50

RISO BASMATI



- RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO CON CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, COZZE E VONGOLE
Portata € 16,50 / Baby 14,50

RISO VENERE



- RISO VENERE SPADELLATO CON CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE E VERDURINE FRESCHE AL PROFUMO DI ZENZERO
Portata € 16,00 / Baby 14,00

MACCHERONCINI AL TORCHIO



- MACCHERONCINI AL TORCHIO CON CODE DI GAMBERO, ZUCCHINE TRIFOLATE E PANNA
Portata € 15,80 / Baby 13,60
- MACCHERONCINI AL TORCHIO CON "RAGOUT DEL PESCATORE" (MISTO DI PESCE E SALSA AL POMODORO)
Portata € 17,00 / Baby € 14,80

BIGOLI



- BIGOLI AL TORCHIO CON LE SARDE
Portata € 13,50 / Baby 10,50



RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)

- RISOTTO DEL PESCATORE (SERVITO IN PADELLA) (CALAMARETTI, CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, GAMBERONE, COZZE, VONGOLE, VERDURE FRESCHE E SALSA DI POMODORO)
€ 23,00 (a porzione)

- RISOTTO AI CROSTACEI (POLPA DI GRANCHIO, CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, GAMBERONE E POMODORINI DATTERINO)
€ 20,00 (a porzione)



- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (CANOCCHIA, CALAMARETTI, CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, GAMBERONE, COZZE E VONGOLE)
€ 20,00 (a porzione)

- RISOTTO CON CODE DI GAMBERO, CREMA DI ZUCCA, ZENZERO IN AGRODOLCE E RIDUZIONE ALL'ACETO BALSAMICO
€ 19,50 (a porzione)

- RISOTTO CON CAPESANTE E FUNGHI PORCINI
€ 21,00 (a porzione)



- RISOTTO CON GRANCHIO BLU E POMODORINI
€ 20,00 (a porzione)

New



Primi piatti della tradizione

PACCHERI PARTENOPEI

- PACCHERI PARTENOPEI CON FUNGHI PORCINI PANCIETTA ROSOLATA E SCAGLIE DI ASIAGO VECCHIO
Portata € 16,90 / Baby € 14,30
- PACCHERI PARTENOPEI CON STRACCETTI DI CRUDO, CIME DI RAPA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA
Portata € 16,90 / Baby € 14,30
- PACCHERI PARTENOPEI CACIO E PEPE
Portata € 13,80 / Baby € 11,00

STRIGOLI

- STRIGOLONI LIGURI CON MAIALINO ROSOLATO FRIARIELLI E FORMAGGIO "BLU" DELLA LESSINIA
Portata € 15,90 / Baby € 13,50

ORECCHIETTE PUGLIESI

- ORECCHIETTE CON 'NDUJA CALABRA, CREMA DI BURRATA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA
Portata € 15,50 / Baby € 13,00

BIGOLI

- BIGOLI ALLA CARBONARA CON PANCIETTA, UOVO, GRANA PADANO E PEPE NERO
Portata € 13,50 / Baby € 10,50
- BIGOLI ALL'AMATRICIANA CON PANCIETTA E SALSA DI POMODORO
Portata € 13,50 / Baby € 10,50



GNOCCHI DI PATATE

FATTI IN CASA DA NOI



- GNOCCHI DI PATATE CASERECCI ALL'ANTICA
con tartufo nero, crema di mascarpone e Grana Padano
Portata € 16,80 / Baby € 13,90



- GNOCCHI DI PATATE CASERECCI CON PROSCIUTTO CRUDO, RADICCHIO ROSSO E MONTE VERONESE VECCHIO
Portata € 16,30 / Baby € 13,70



- GNOCCHI DI PATATE CASERECCI CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO
Portata € 16,90 / Baby € 14,00



GNOCCHI DI RICOTTA

FATTI IN CASA DA NOI



- GNOCCHI DI RICOTTA CASERECCI CON MAIALINO SPADELLATO, RADICCHIO ROSSO E FORMAGGIO "BLU" DELLA LESSINIA
Portata € 16,20 / Baby € 14,30



- GNOCCHI DI RICOTTA CASERECCI CON ZUCCA, TARTUFO NERO, STRACCETTI DI SPECK E ASIAGO VECCHIO
Portata € 17,50 / Baby € 14,90



MACCHERONCINI AL TORCHIO

- MACCHERONCINI ALLA CUBANA CON PANCIETTA CROCCANTE, CHAMPIGNON TRIFOLATI E SALSA DI POMODORO PICCANTE
Portata € 13,00 / Baby € 10,00
- MACCHERONCINI CON PANNA, RUCOLA E STRACCETTI DI SPECK
Portata € 14,60 / Baby € 11,50





FUSILLI

FUSILLI
DI FARRO

- FUSILLI MONOGRANO “FELICETTI” AL FARRO CON RADICCHIO ROSSO, NOCI E CREMA DI FORMAGGIO “BLU” DELLA LESSINIA

Portata € 16,50 / Baby € 13,90

- FUSILLI MOLISANI CON FUNGHI PORCINI, PUNTE DI FILETTO DI MANZO E SCAGLIE DI GRANA PADANO

Portata € 17,50 / Baby € 14,90

- FUSILLI MOLISANI CON FILETTINI DI POLLO PROFUMATI AL CURRY GIAPPONESE E VERDURINE SPADELLATE

Portata € 16,30 / Baby € 13,50

TORTELLINI

TORTELLINI
DI VALEGGIO

- TORTELLINI DI VALEGGIO CON BURRO E SALVIA / OPPURE PANNA E PROSCIUTTO COTTO

Portata € 14,50 / Baby € 11,50

FETTUCCINE

- FETTUCCINE EMILIANE CON TARTUFO NERO DI NORCIA

Portata € 14,50 / Baby € 11,50

- FETTUCCINE AL RAGÙ D'ANATRA AL PROFUMO DI GINEPRO

Portata € 14,90 / Baby € 12,50

- FETTUCCINE EMILIANE CON CREMA DI MELANZANE, MAIALINO PICCANTE E SCAGLIE DI RICOTTA SALATA

Portata € 14,90 / Baby € 12,50

RISO BASMATI

- RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO SPADELLATO CON BOCCONCINI DI COSCETTE DI POLLO E VERDURINE FRESCHE

Portata € 15,80 / Baby € 13,30

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

RAGOUT € 10,00 / BABY 8,00

POMODORO € 7,50 / BABY 6,20

PASSATO

- PASSATO DI VERDURE CON CROSTINI

Portata € 12,00 / Baby € 10,00



RAVIOLI

- RAVIOLI DI TROPEA CON ‘NDUJA CALABRA, CREMA DI BURRATA PUGLIESE E RUCOLA FRESCA

Portata € 16,20 / Baby € 14,00

- RAVIOLI DI TROPEA CON MAIALINO PICCANTE, RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA

Portata € 16,20 / Baby € 14,00

RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)

PRODOTTO
TIPICO



- RISOTTO UBRIACO CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA

€ 15,90 (a porzione)

PRODOTTO
TIPICO



- RISOTTO CON AMARONE, RADICCHIO E FORMAGGIO MONTE VERONESE VECCHIO

€ 17,50 (a porzione)

- RISOTTO ALL'ANTICA CON TARTUFO NERO, MASCARPONE E GRANA PADANO

€ 18,00 (a porzione)



- RISOTTO FUNGHI PORCINI E TARTUFO

€ 20,00 (a porzione)

- RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON PANCIETTA CROCCANTE E VELE DI PARMIGIANO REGGIANO

€ 17,50 (a porzione)

- RISOTTO DEL BOSCAIOLO CON FUNGHI MISTI, (PORCINI, FINFERLI, CHIODINI) RADICCHIO ROSSO E SCAGLIE DI ASIAGO VECCHIO

€ 17,50 (a porzione)

- RISOTTO CON MAIALINO ROSOLATO, CREMA DI ZUCCA, GORGONZOLA E SALVIA CROCCANTE

€ 18,50 (a porzione)



ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

New



Secondi di Pesce

SALMONE

FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

con timballino di riso venere e verdurine spadellate
€ 18,90 300gr circa



FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

con zucca al forno e senape selvatica spadellata
€ 20,00 300gr circa

SALMONE SELVAGGIO

MAGRO, DAL GUSTO INTENSO

PESCE PESCATO IN MARE APERTO



FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO ALLA GRIGLIA

con timballino di riso venere, verdure spadellate e yogurt greco all'aneto
• € 18,50 200gr circa
• € 25,50 300gr circa



FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO COTTO AL FORNO

con zucca al forno e timballo di quinoa
• € 18,50 200gr circa
• € 25,50 300gr circa



BRANZINO

BRANZINO FRESCO ALLA GRIGLIA

con verdure grigliate (cotto aperto)
€ 20,00 700/800gr



ORATA

ORATA AL FORNO AI PROFUMI MEDITERRANEI

con pomodorini, capperi, olive e origano
€ 20,00 700/800gr



TONNO PINNA GIALLA

PESCE PESCATO IN MARE APERTO



FILETTO DI TONNO FRESCO ALLA GRIGLIA

con zenzero in agrodolce, timballino di riso venere e salsa wasabi
€ 21,00

TAGLIATA DI TONNO FRESCO

al sesamo nero con guacamole e cipolla rossa si tropea in agrodolce
€ 22,00

FILETTO DI TONNO FRESCO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA

€ 23,00

SPADA

PESCE PESCATO IN MARE APERTO



FILETTO DI SPADA FRESCO ALLA GRIGLIA

con timballino di quinoa spadellata e zucca al forno
€ 20,00



FILETTO DI SPADA FRESCO GRATINATO AL FORNO

ai sapori mediterranei (pomodorini, olive taggiasche, capperi, origano)
€ 20,00





MERLUZZO

PESCE PESCATO IN MARE APERTO



**FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO
AL FORNO AI SAPORI MEDITERRANEI**

(pomodorini datterino, olive
taggiasche, capperi e origano)

€ 18,50

ROMBO



ROMBO (PER 2 PERSONE)

Rombo al forno ai sapori mediterranei con
pomodorini, capperi, olive e origano

€ 48,00 1.000/1.200 gr circa

CODA DI ROSPO

PESCE PESCATO IN MARE APERTO



SCALOPPATA DI CODA DI ROSPO

con tortino caldo di patate
alle erbette e verdure fresche spadellate
€ 18,60

FRITTO



PESCE PESCATO IN MARE APERTO



FRITTURA MISTA

anelli e ciuffi di calamari, code di
gambero e verdure in pastella

€ 17,50

**FRITTO DI CODE DI GAMBERO
MAZZANCOLLE**

€ 19,50

FRITTO DI ANELLI DI CALAMARO

€ 16,20

**GRAN FRITTO
(CONSIGL. PER 2 PERSONE)**

gamberoni, chele di granchio,
anelli di calamari, Filetto di merluzzo,
filetto di salmone e verdure pastellate

€ 39,00



GRIGLIA



GRIGLIATA MISTA DI PESCE

- Filetto di tonno con crema di salsa di soia
 - scaloppata di coda di rosso
 - filetto di salmone con verdurine spadellate
 - gamberone reale
- € 27,50



**GRAN GRIGLIATA DI MARE
(CONSIGL. PER 2 PERSONE)**

(branzino, coda di rosso, trancio di spada
fresco , filetto di salmone, gamberoni, e
calamari alla griglia)

€ 54,00



GAMBERONI ALLA GRIGLIA

con crema di yogurt greco all'aneto
€ 3,90 al pezzo



DALLA PADELLA ALLA BRACE

(pesce alla griglia e fritto)
(filetto di salmone, filetto di pesce spada,
anelli di calamari fritti, filetti di merluzzo
impanati e fritti e verdure pastellate)

€ 26,00



PESCE PESCATO IN MARE APERTO



CALAMARI FRESCI ALLA GRIGLIA

con crostini di polenta e mousse di baccalà
€ 22,00



LE NOSTRE SALSE

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



AUSTRALIA

- PRODOTTO SELEZIONATO
- NO OGM
- ALLEVATO AD ERBA E CEREALI
- ALLEVATO ALLO STATO BRADO

TAGLIATA DI BLACK ANGUS

• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con rucola, scaglie di grana e pomodorini cirio
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa



• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con monte veronese e Quenelle di patate alle erbette
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa

• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con patate spadellate all'olio extra vergine di oliva e zucca al forno
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa



• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con radicchio grigliato e scaglie di Grana Padano
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa

• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con cipolla rossa di tropea in agrodolce e scaglie di pecorino di fossa
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa



• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con funghi brise e scaglie di Asiago Vecchio
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa



• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con senape selvatica spadellata, zucca e scaglie di Monte Veronese
€ 20,00 300 gr. circa / € 15,00 200 gr. circa



CARNE 100% VENETA

- CRESCIUTO ALLA STATO BRADO
- ALLEVATO AD ERBA E CEREALI
- NO OGM

• COSTATA ALLA GRIGLIA

con patate spadellate all'olio extra vergine d'oliva al profumo di rosmarino
€ 31,00 600 gr circa



• FIORENTINA ALLA GRIGLIA

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)
€ 65,00 1200 gr circa

GRIGLIATE



• GRIGLIATA MISTA DI CARNE

- tagliata di manzo su letto di valeriana e ricotta affumicata
- tagliata di filetto di pollo su letto di rucola e grana padano
- tagliata di coppa di maiale con cipolle rosse in agrodolce
- salsiccia con crostini di polenta e patate spadellate

€ 26,50 450 gr

• GRIGLIATA DELLA CASA (CONSIGL. PER 2 PERSONE)

tagliata di manzo angus, salamella, agnello, pollo, polenta, verdure alla griglia
€ 47,00 850 gr

IRLANDA

FILETTO DI MANZO

• FILETTO ALLA GRIGLIA

Filetto di manzo alla griglia
€ 25,00 300 gr.



• FILETTO AL PEPE

Filetto di manzo al pepe verde
€ 26,00 300 gr.



• TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
€ 28,00 300 gr.



• FILETTO ALL'AMARONE

Filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella
€ 28,00 300 gr.



• FILETTO AI FUNGHI

Filetto di manzo con funghi porcini
€ 28,00 300 gr.



• FILETTO AL TARTUFO

Filetto di manzo con tartufo nero
€ 29,90 300 gr.



URUGUAY

- BLACK ANGUS DELL'URUGUAY
- ALLEVATO ALLO STATO BRADO

PICANHA URUGUAY

• PICANHA ALLA GRIGLIA

con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
• € 32,00 500 gr
• € 23,50 350 gr



CHIANINA TOSCANA



FILETTO

• FILETTO DI CHIANINA ALLA GRIGLIA

€ 30,00 250 gr circa



TAGLIATA



• TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA

con patate spadellate all'olio extra vergine d'oliva al profumo di rosmarino
€ 23,90 250 gr circa



• TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA

con zucca al forno e porcini spadellati
€ 27,50 250 gr circa



POLLO

PRODOTTO NAZIONALE
ALLEVATO A TERRA



FILETTO DI POLLO "ALLA NARCISO"

con uovo al tegamino e cicoriella selvatica
€ 15,90 300 gr.

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON RADICCHIO GRIGLIATO E CONDITO

e scaglie di Grana Padano
€ 14,80 300 gr.

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON FUNGHI BRISE E ZUCCA AL FORNO

€ 15,90 300 gr.

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON PATATE RUSTICHE

€ 14,80 300 gr.



BISTECCA DI PETTO DI POLLO CON TIMBALLINO DI RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO

e verdurine spadellate
€ 15,90 300 gr.



MILANESE

milanese di pollo con patatine fritte
€ 14,80 300 gr.

PETTO DI POLLO

bistecca di petto di pollo
€ 12,80 300 gr.

COSCETTE DI POLLO



COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALLA GRIGLIA

con patate fritte rustiche
€ 14,80

COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALLA GRIGLIA

con tortino caldo al radicchio e Monte Veronese
e yogurt greco all'aneto
€ 14,80

AGNELLO



COSTATINE DI AGNELLO

con patate spadellate
€ 25,80

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

MAIALE

PRODOTTO NAZIONALE



"PLUMA" DI MAIALINO IBERICO

con patatine fritte rustiche
€ 22,00 250 gr.

COSTINE DI MAIALINO IBERICO

con patate fritte rustiche
€ 16,90

BRACIOLA DI MAIALE CON PATATE SPADELLATE

€ 16,90

GRIGLIATA MAIALINA

- tagliata di coppa
- costine di maialino iberico
- salamella con crostini di polenta e patatine fritte rustiche e sottaceti

€ 20,00 450 gr



ANATRA

COSCE D'ANATRA CONFIT

con patate spadellate e cipolla rossa
di Tropea in agrodolce
€ 20,00 (2 pezzi 500gr)
€ 13,50 (1 pezzo 250gr)



MENÙ BAMBINI

FILETTINI DI POLLO IMPANATI E FRITTI

con patate fritte
Portata € 9,50 / Baby € 7,00



BABY MILANESE

milanese baby di pollo con patatine fritte
€ 12,80

ALETTE DI POLLO FRITTE

ALETTE DI POLLO CON PATATE FRITTE
Portata € 9,90 / Baby € 7,50



WURSTEL ALLA GRIGLIA

wurstel alla griglia con patate fritte
Portata € 8 / Baby € 6

LE NOSTRE SALSE

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



LE NOSTRE INSALATONE

di Pesce o Carne

Pesce

40 - 30 - 30

riso basmati allo zafferano,
pomodorini, gamberetti boreali,
avocado, carote, mandorle tostate,
grana padano, salsa di soia,
pesto di basilico

€ 16,50



DANIEL

insalata verde, carote, pomodori, cetrioli,
burrata, salmone affumicato, sedano

€ 14,50

DEL PESCATORE

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

€ 14,50

TAORMINA

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

€ 13,50

ANGY

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

€ 14,50

PESCHICI

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

€ 14,50

TOKYO

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

€ 14,50

INSALATONA

insalata mista, mozzarella treccina DOP,
tonno, olive, capperi

€ 13,90

DELIZIA

insalata verde, pomodori, carote,
gamberetti, salsa rosa

€ 13,90

MARINA

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

€ 13,90

DIEGO

insalata verde, carote, pomodori, tonno

€ 12,00

SANTORINI

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

€ 14,50

GUSTOSA

insalata verde, carote, rucola, gamberetti,
olive verdi, mais

€ 13,90

PATTY

valeriana, carote, cetrioli, pomodorini, tonno,
olive taggiasche

€ 13,50

UNIVERSALE

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

€ 14,50

Capresi



TRIS DI LATTICINI

IN CAPRESE

€ 14,00

mozzarella treccia vaccina, mozzarella di bufala,
mozzarella burrata pugliese con pomodoro e
basilico



CAPRESE BURRATA

€ 9,50/6,90

Caprese con mozzarella burrata pugliese
e basilico



CAPRESE BUFALA

€ 9,50/6,90

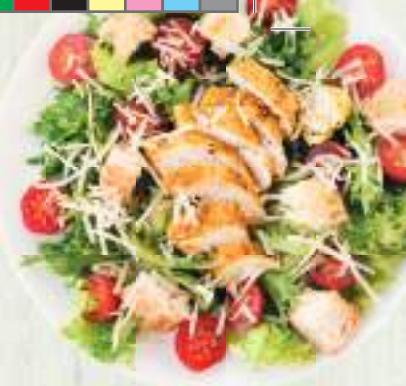
Caprese con mozzarella di Bufala e basilico



CAPRESE TRECCINA

€ 9,50/6,90

Caprese con mozzarella treccina
DOP (vaccina) e basilico





Petto di pollo

- **CAESAR SALAD** € 14,90
insalata verde con salsa caesar, tagliata di petto di pollo alla griglia con crostini di pane e scaglie di parmigiano reggiano
- **IL CONTADINO** € 14,90
rucola, carote, pomodorini, tagliata di petto di pollo alla griglia e mais
- **POLLICINA** € 14,90
insalata verde, rucola, champignon freschi, tagliata di petto di pollo alla griglia

Coscette di pollo

- **MESSICANA** € 16,50
rucola, carote, olive taggiasche, pomodorini, con tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia e guacamole
- **CHICKEN** € 16,50
valeriana, tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia, yogurt greco all'aneto e pinzimonio di verdure fresche
- **MARA** € 15,00
insalata di carote e finocchio con tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia

Vegetali

- **TROPEA** € 13,90
rucola, carote, cipolla rossa di tropea in agrodolce, olive taggiasche, sedano, riso basmati allo zafferano
- **CARCIOFONA** € 13,50
insalata mista, mozzarella treccina DOP, carciofi, funghi, olive
- **VEGETALE** € 13,50
insalata verde, carote, pomodoro, rucola, finocchio, olive verdi
- **GRECA** € 13,90
pomodoro, cetrioli, peperoni, cipolla rossa, olive nere, capperi, feta greca, origano, yogurt greco all'aneto

Contorni di stagione

DISPONIBILI FINO A MARZO/APRILE

- **SENAPE SELVATICA SPADELLATA** € 6,00
- **ZUCCA AL FORNO** € 5,50
- **CAPPUCCIO CONDITO** € 5,00
- **FUNGHI BRISE AL FORNO** € 5,50



Contorni dell'orto ^{Bio}

- **PATATE** € 5,00
patatine fritte classiche / patatine fritte torciglione / patatine rustiche / patate lesse o spadellate all'olio extra v. d'oliva e rosmarino
- **TIMBALLO DI QUINOA** € 6,00
spadellato con verdure fresche e salsa di soia
- **MAXI VERDURA ALLA GRIGLIA** € 7,50 / € 5,00
melanzane, zucchine, pomodoro
- **VERDURE FRESCHE SPADELLATE** € 5,00
- **PINZIMONIO DI VERDURE FRESCHE** € 5,50
con yogurt greco all'aneto
- **CICORIETTA SELVATICA** € 5,50
spadellata (coltivazione spontanea)
- **PISELLI O FAGIOLINI O SPINACI O BROCCOLI** € 5,00





Birre 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

Spinate rigorosamente a caduta



BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA IN BOTTIGLIA

Lesster Bionda Artigianale

Chiara 50 cl € 6,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Lesster Amber lager Artigianale

Rossa 50 cl € 6,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Blanche de Namur

Bionda opalescente 33 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Hacker-Pschorr Munchner Gold

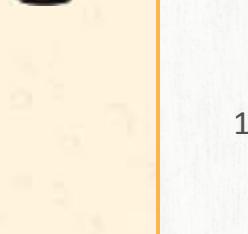
Biondo dorato 50 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Hacker-Pschorr Hefe Weisse

Weizen 50 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Hacker-Pschorr Anno 1417

Kellerbier 50 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Ichnusa

Birra sarda bionda
non filtrata 50 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Beck's

Chiara 33 cl € 4,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Ceres

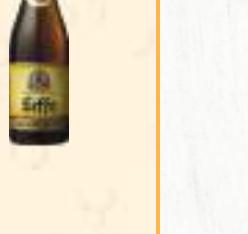
Chiara 33 cl € 4,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Corona

Chiara 33 cl € 4,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

Leffe

Chiara 75 cl € 9,00



Warsteiner analcolica

Chiara 33 cl € 4,00



ACQUA E VINO

ACQUA IN BOTTIGLIA

Sorgente Surgiva (TN)

ACQUA MINERALE



Piccola
50 cl - € 2,20



Grande
75 cl - € 3,30

VINO ALLA SPINA

Az. Agr. Farina

VINO BIANCO FERMO

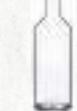
VINO ROSSO FERMO



1 bicchiere
€ 1,80



Caraffa Piccola
25 cl - € 3,40



Caraffa media
50 cl - € 5,90



Caraffa grande
1l - € 10,00

VINO ALLA SPINA

VINO BIANCO FRIZZANTE



1 bicchiere
€ 2,00



Caraffa Piccola
25 cl - € 3,60



Caraffa media
50 cl - € 6,20



Caraffa grande
1l - € 11,00

BIBITE

BIBITE IN LATTINA



Coca Cola Piccola
33 cl - € 3,20



Coca Cola maxi
50 cl - € 4,80

COCA COLA ZERO, COCA COLA LIGHT,
FANTA DOLCE O AMARA,
LEMONSODA, ORANSODA, SPRITE,
CHINOTTO, TONICA, THE FREDDO
AL LIMONE O ALLA PESCA

Lattina - 33 cl - € 3,20



Caffe e 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 € 3,50

LIQUORI ESTERI € 3,50

Allergeni

Sostanze o prodotti che provocano allergie
o intolleranze

1 cereali contenenti glutine (grano, farro,
grano khorasan, segale, orzo, avena)

2 Crostacei

3 Uova

4 Pesce

5 Arachidi

6 Soia

7 Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)

8 frutta e guscio

(mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci
pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci
macadamia o noci del Queensland)

9 Sedano

10 Senape

11 Semi di sesamo

12 Anidride solforosa e solfiti

(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
o 10 mg/litro)

13 Lupini

14 Molluschi

**PER QUALSIASI TIPOLOGIA DI ALLERGIA
O INTOLLERANZA RIVOLGERSI AL
PERSONALE DI SALA.**



Coffee
IS ALWAYS
A GOOD IDEA





MENÙ

autunno | inverno
2024 2025



LOC. CÀ DI CAPRI 98 - 37012 BUSSOLENGO (VR)
045 6702590 / INFO@RISTOASI.IT