



ANTICO CASALE

RISTORANTE PIZZERIA

S
T
U
Z
Z
I
C
H
E
R
I
E



HAMBURGER CASALE	€ 9,50
Hambuger black angus + formaggio + peperoni grigliati + cipolla rossa + insalata verde + Patatine fritte rustiche	
HAMBURGER BACON	€ 9,50
Hambuger black angus + formaggio + bacon croccante + salsa barbecue + insalata verde+ Patatine fritte rustiche	
PULLED PORK	€ 9,50
Pane nero + pulled pork +insalata verde + cipolla caramellata + salsa allo yogurt ed erbette + Patatine fritte rustiche	
COTOBURGER	€ 8,80
Cotoletta + mayonese + insalata verde + cipolla cruda + pomodoro a fette + Cetrioli + Patatine fritte rustiche	
HAMBURGER EASY	€ 10,90
Pane nero + hamburger black angus + uovo + bacon croccante + guacamole + cheddar + insalata verde + pomodoro a fette+ Patatine fritte rustiche	
VEGET-BURGER	€ 9,90
(TOTALMENTE A BASE DI VERDURE)	
Hamburger vegetariano + Melanzane + Zucchine + Pomodori + Insalata verde + Formaggio fuso + Patatine fritte rustiche	
BIG-BURGER	€ 16,90
Doppio Hamburger di black angus + Bacon croccante + Insalata verde+ Peperoni + Scamorza Affumicata + Salsa barbeque + Cipolla + Patate fritte rustiche	
BIG FISH	€ 9,10
Pane nero + filetto di salmone+ insalata verde + stracciatella+ Patate fritte rustiche	
SCHWARZY BURGER	€ 1,90
Hamburger di black angus + uovo +bacon+ insalata verde+ crema di melanzane + Patate fritte rustiche	
ANELLI DI CIPOLLA	€ 5,50
OLIVE ASCOLANE (10 PEZZI)	€ 5,50
MOZZARELLINE FRITTE (10 PEZZI)	€ 5,50

P
E
R

PIPO
Pasta al pomodoro € 5,60

TOPOLINO
Gnocchi al ragù € 5,60

PAPERINO
Tortellini panna e prosciutto € 5,60

QUI QUO QUA
Tortellini burro e salvia € 5,60

POLDO
Hamburger con patatine fritte € 7,20

DRAGON BALL
Cotoletta alla Milanese con patatine fritte € 7,20

SCOODY DOO
Würstel alla griglia con patatine fritte € 7,20

SILVESTRO
Crocchette di pollo con patatine fritte € 7,20

P
I
C
C
O
L
I



A N T I P A S T I D I P E S C E



ANTIPASTO PORTATA

IMPERIALE DI MARE (CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) Gamberi in salsa, insalata di mare, pesce spada e salmone affumicati, capesante gratinate, vela di pane e alici del Mar Cantabrico	€ 29,50
GRAN PIATTO DI MARE Insalata di polipo, pesce spada e salmone affumicati, insalata di mare e alici del Cantabrico	€ 10,20 € 14,90
CAPESANTE GRATINATE ALLA VENEZIANA	€ 8,90 € 13,90
TRILOGIA DI AFFUMICATI (spada , tonno , salmone) con Stracciatella e alici del Cantabrico su pane Carasau	€ 9,10 € 14,10
INSALATA DI MARE CON CRUDITÀ DI VERDURE	€ 8,80 € 12,10
INSALATA DI POLIPO CON OLIVE TAGGIASCHE E PATATE	€ 8,90 € 12,90
PEPATA / MARINATA DI COZZE con crostoni di pane caldo	€ 8,10 € 11,50
CODE DI GAMBERO CON CRUMBLE DI TARALLO, PEPE ROSA E CREMA DI MELANZANE	€ 9,20 € 13,20
CODE DI GAMBERO SU PANE CARASAU, TERRA DI OLIVE E SCAGLIE DI ACETO ALLO ZENZERO E LIME	€ 9,20 € 13,20
CODE DI GAMBERO ALLA CATALANA E CROSTONE DI PANE	€ 9,20 € 13,20
CODE DI GAMBERO CON VERDURINE, PORRO E TIMBALLO DI RISO NERO VENERE	€ 9,20 € 13,20
TENTACOLO DI POLIPO ALLA BRACE SU POLENTA FRITTA E CREMA DI ZUCCA	€ 9,90 € 14,30
TARTARE DI TONNO CON GELATINA AL MANGO, SEMI DI PAPAVERO E DRESSING AGLI AGRUMI	€ 16,50
TARTARE DI SALMONE E AVOCADO E CHIPS DI RISO NERO	€ 15,90
POLIPIETTI ALLA LUCIANA CON POLENTA FRITTA	€ 8,90 € 12,90
TRIS DI BRUSCHETTE (GUACAMOLE E CODE DI GAMBERO, BACCALÀ MANTECATO E MELOGRANO GHIACCIATO, ALICI DEL CANTABRICO E CONFIT)	€ 16,50

ANTIPASTI TRADIZIONALI



ANTIPASTO PORTATA

TAGLIERE DELL'ANTICO CASALE
(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE)
Bruschette alla mediterranea, gnocco fritto,
prosciutto crudo San Daniele, speck, sopressa
Veneta, mortadella, pancetta arrotolata,
grana padano

€ 27,60

ANTIPASTO DI AFFETTATI ALL'ITALIANA CON SOTT'ACETI E PEPITE DI GRANA
Prosciutto crudo San Daniele, coppa,
mortadella, pancetta arr., soppressa

€ 8,70 € 11,70

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE,
CON BURRATA PUGLIESE, VERDURINE
SPADELLATE E PANE CARASAU

€ 8,30 € 11,30

MILLEFOGLIE DI BLACK ANGUS, CON FRUTTI DI BOSCO, PORRO FRITTO E STRACCIATELLA

€ 9,90 € 14,30

CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON TARTUFO NERO, VELA DI PANE E BURRATA PUGLIESE

€ 9,90 € 14,50

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI CON MOSTARDE DI NOSTRA PRODUZIONE

€ 9,00 € 13,50

TRIS DI MINI HAMBURGER COLORATI CON TARTARE DI SCOTTONA, CHIPS DI PORRO FRITTO E SALSA ALLE ERBETTE

€ 16,50

TARTARE DI SCOTTONA CON UOVO DI QUAGLIA, VELA DI PANE E BATTUTO DI CIPOLLA (200GR)

€ 10,90 € 15,90

TARTARE DI CAVALLO CON NOCCIOLE TOSTATE E RADICCHIO APPASSITO

€ 11,80 € 16,80

MILLEFOGLIE DI CARNE SALÀ CON DATTERINO GIALLO, GRANA, E GLASSA DI ACETO BALSAMICO

€ 8,50 € 12,50

CARNE SALÀ CON FAGIOLI CANNELLINI E CIPOLLA ROSSA

€ 8,20 € 11,20

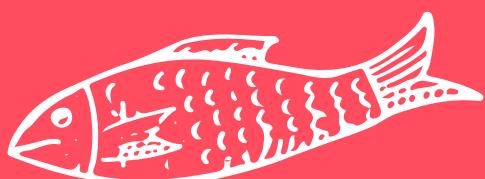
IL NOSTRO VITELLO TONNATO

€ 9,10 € 14,10

POLENTA FRITTA CON STRACCIATELLA, POMODORI CONFIT E BASILICO FRESCO

€ 7,90 € 10,90

P
R
I
M
I
D
I
P
E
S
C
E



	PORTATA	BABY
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO ("IN ROSSO" O "IN BIANCO")	€ 14,80	€ 13,80
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E POMODORINI	€ 14,50	€ 13,50
BIGOLI CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CON CAVIALE DI LIMONE E BASILICO FRITTO	€ 8,80	€ 7,80
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA SU CREMA DI BURRATA AL BASILICO E TARTARE DI TONNO	€ 9,40	€ 8,40
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA SU CREMA DI DATTERINO GIALLO CON CODE DI SCAMPO E PORRO FRITTO	€ 9,20	€ 8,20
FETTUCCINE CON CALAMARI DI PATAGAONIA, CIPOLLA CARAMELLATA E NERO DI SEPPIA	€ 9,30	€ 8,30
FETTUCCINE CON SPADA, DATTERINO GIALLO , POMODORI CONFIT E RICOTTA AFFUMICATA	€ 9,50	€ 8,50
MACCHERONCINI CON POLPA DI GRANCHIO E GAMBERI ROSA DEL MEDITTERANEO	€ 8,90	€ 7,90
GNOCCHETTI CON MAZZANCOLLE, CAPESANTE, ZUCCHINE FRITTE E CREMA ALLO ZAFFERANO	€ 9,70	€ 8,70
GNOCCHETTI CON SALMONE AFFUMICATO, CREMA DI BURRATA AL CURRY E MELANZANE FRITTE	€ 9,30	€ 8,30
BIGOLI MORO CON PESTO, CALAMARI E MAZZANCOLLE	€ 9,70	€ 8,70
BIGOLI ALLA BUCANIERA (calamari, code di gambero, scampi, porro, peperoncino e prezzemolo)	€ 14,50	€ 13,50
LA CALAMARATA (Pasta con calamari, pomodorini, peperoncino, aglio, prezzemolo)	€ 13,90	€ 12,90
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	MINIMO 2 PERS.	€ 13,80
RISOTTO CON RAPA ROSSA, STRACCIADELLA E TARTARE DI SALMONE	MINIMO 2 PERS.	€ 12,90
RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA, CAPESANTE, BURRATA E ZUCCHINE FRITTE	MINIMO 2 PERS.	€ 13,00
RISOTTO CON CAPESANTE, CREMA DI PORRO E MELOGRANO GHIACCIATO	MINIMO 2 PERS.	€ 13,90

P R I M I

	PORTATA	BABY
GNOCCHETTI DI PATATE ALL'ANTICA (TARTUFO, MASCARPONE E GRANA)	€ 9,90	€ 8,90
GNOCCHETTI CON SFILACCI DI CAVALLO, GORGONZOLA E PISTACCHI	€ 8,30	€ 7,30
BIGOLI AL CONIGLIO O CAPRIOLO	€ 8,50	€ 7,70
BIGOLI CON DATTERINO GIALLO, GUANCIALE CROCCANTE E PISTACCHI	€ 8,60	€ 7,60
MACCHERONCINI CON RAGOUT DI BAVETTA BLACK ANGUS ASPARAGI VERDI E FIORI DI ZUCCHINA	€ 8,90	€ 7,90
MACCHERONCINI CON PESTO ALLA GENOVESE E PECORINO	€ 8,10	€ 7,10
FETTUCCINE ALL'ANITRA	€ 8,50	€ 7,70

FETTUCCINE CON PESTO DI PISTACCHI, TASTASAL E RICOTTA AFFUMICATA	€ 8,90	€ 7,90
BIGOLI AL TORCHIO " ALL'AMATRICIANA" O ALLA " CARBONARA"	€ 7,90	€ 7,10

SPAGHETTI ALLA CHITARRA "CACIO E PEPE"	€ 8,10	€ 7,20
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CREMA DI RAPA ROSSA, STRACCIATELLA E GUANCIALE	€ 8,10	€ 7,20
BIGOLO MORO CON PESTO AL BASILICO	€ 8,80	€ 7,80

BIGOLO MORO CON FIORI DI ZUCCHINA, DATTERINO GIALLO, MANTECATI ALL'UOVO E SCAGLIE DI TARTUFO	€ 9,50	€ 8,80
--	--------	--------

TORTELLO CON SFOGLIA ALL'AMARONE RIPENO DI MONTE VERONESE CON BURRO E SALVIA	€ 9,90	€ 8,80
--	--------	--------

RISOTTO CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. E MONTE VERONESE	MINIMO 2 PERS.	€ 12,50
---	---------------------------	---------

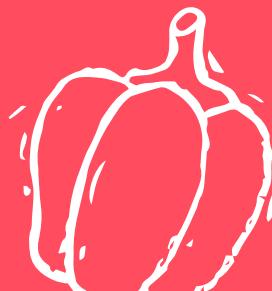
RISOTTO CON TARTUFO NERO, CIME DI RAPA E STRACCIATELLA	MINIMO 2 PERS.	€ 13,50
---	---------------------------	---------

RISOTTO CON GUANCIALE CROCCANTE, PORCINO A FETTE E STRACCIATELLA	MINIMO 2 PERS.	€ 11,50
---	---------------------------	---------

RISOTTO ALLA VENETA	MINIMO 2 PERS.	€ 10,00
---------------------	---------------------------	---------

RISOTTO CON CUBI DI MORTADELLA, CREMA PISTACCHI E STRACCIATELLA	MINIMO 2 PERS.	€ 11,90
--	---------------------------	---------

T R A D I Z I O N A L I



P

I

A

T

T

I

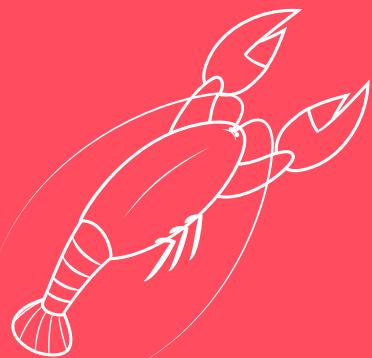
U

N

I

C

I



POLENTA "BRUSTOLÀ" CON BACCALA ALLA
VICENTINA

€ 13,30

RISO BASMATI CON CODE DI GAMBERO,
ZUCCHINE E ZAFFERANO

€ 13,50

RISO BASMATI CON POLIPETTI, CALAMARO E
CREMA DI ZUCCA

€ 13,50

RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI
SALMONE, AVOCADO E STRACCIATELLA

€ 13,40

RISO NERO VENERE CON CODE DI SCAMPO,
POMODORINI E CURRY

€ 13,50

RISO BASMATI CON POLLO AL CURRY E
PINOLI

€ 12,10

RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI POLLO
ALLE MANDORLE

€ 12,10

RISO BASMATI CON POLLO CON SALSA
TERIYAKI E SESAMO

€ 12,50

RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI AGNELLO
E GRANELLA DI PISTACCHI

€ 12,50

PORTATA

GRIGLIATA MISTA DI PESCE
(scampi, gamberoni, pesce spada, seppia,
tonno) € 22,10

GRIGLIATA DI SCAMPI E GAMBERONI € 20,90

GRIGLIATA DI SCAMPI (8 PEZZI) € 21,30

GRIGLIATA DI GAMBERONI (8 PEZZI) € 19,90

TRANCIO DI TONNO CON CAPONATA DI
VERDURE E RISO NERO € 17,30

TATAKI DI SPADA IN CROSTA DI SESAMO E
COULIS DI LAMPONI € 17,70

TATAKI DI TONNO CON SPLASH DI BURRATA E
GRANELLA DI PISTACCHI € 17,70

ORATA O BRANZINO AI FERRI CON VERDURE
ALLA BRACE € 16,70

TENTACOLI DI POLIPO ALLA GRIGLIA CON
BOCCONCINI DI ZUCCA € 18,10

SEPPIE ALLA GRIGLIA CON PATATE
PREZZEMOLATE € 15,70

CALAMARO RIPIENO CON CAPONATA DI
VERDURE € 16,50

FILETTO DI BACCALÀ CON CREMA DI ZUCCA,
TERRA DI OLIVE E CONFIT € 16,40

PORTATA

FRITTURA MISTA € 12,30

FRITTURA DI ANELLI € 12,10

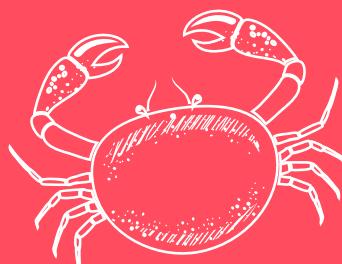
FRITTURA DI CODE DI GAMBERO E VERDURE
PASTELLATE € 13,90

GRAN FRITTO (CONSIGLIATO PER 2 PERS.)
Fritto misto con verdure pastellate,
chele di granchio € 27,90

G
R
I
G
L
I
A

D
I

P
E
S
C
E



G
R
I
G
L
I
A

D
I

C
A
R
N
E



PICANHA SCOTTONA IRLANDA (CIRCA 300GR)	€	17,30
COSTATA SCOTTONA IRLANDA (CIRCA 500 GRAMMI)	€	17,40
FIORENTINA SCOTTONA POLONIA	ALL'ETTO	
	€	4,80
TOMAHAWK ABERDEEN SCOZIA	ALL'ETTO	
	€	4,00
FILETTO DI MAIALINO IBERICO CON ALGA WAKAME	€	17,50
TAGLIATA DI PLUMA IBERICA CON CESTINO DI ASPARAGI VERDI	€	17,50
TAGLIATA DI CAVALLO	€	16,90
ENTRECOTE DI MANZO CON CAPONATA DI VERDURE	€	12,50
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON MELANZANE AL FUNGHETTO	€	10,90
COSTOLETTE DI AGNELLO CON TRIANGOLI DI POLENTA	€	14,80
TAGLIATA DI FILETTO IBERICO CON CESTINO DI ASPARAGI VERDI	€	17,30
FILETTO DI MAIALINO IBERICO IN CROSTA DI PAPAVERO, CON RAPA ROSSA E ALGA WINKAME	€	15,10
GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON POLENTA (manzo, ribs di maiale, salamella, pancetta, agnello, pollo)	€	17,50
GRIGLIATA DELLA CASA CON POLENTA (CONSIGLIATA PER DUE PERSONE) (manzo, ribs di maiale, petto di pollo, pancetta, coppa, salamella e verdure alla griglia)	€	34,90
LA MAIALATA (CONSIGLIATA PER DUE PERSONE) (mix di salsicce, wurstel, coppa, pancetta, ribs con patatine rustiche)	€	30,90

CARNÈ

PORTATA		
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO	€	19,40
FILETTO DI MANZO LARDELLATO CON FICHI CARAMELLATI	€	18,50
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE O PEPE ROSA	€	18,20
FILETTO DI MANZO ALLA WORONOFF (CON SENAPE, PANNA, WORCHESTER E TABASCO)	€	18,20
FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA E PINOLI	€	18,50
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE	€	11,90
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE FARCIATA CON CRUDO VENETO DOP, SCAGLIE DI GRANA PADANO E POMODORINI	€	13,90

DELLA TRADIZIONE

PORTATA		
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€	15,70
TAGLIATA DI MANZO CREMA DI MELANZANE E PECORINO	€	15,70
TAGLIATA DI MANZO CON DATTERINO GIALLO E CIPOLLA CARAMELLATA	€	15,70
TAGLIATA CON PORRO FRITTO, FICHI E SCAGLIE DI ACETO BALSAMICO	€	15,70
TAGLIATA DI MANZO CON DRESSING DI AMARONE E MONTE VERONESE	€	15,70
TAGLIATA DI MANZO AL TARTUFO NERO A SCAGLIE	€	18,50
DEGUSTAZIONE DI TAGLIATE DI MANZO CON PATATINE FRITTE (500 GR)	€	29,90



I
N
S
A
L
A
T
I
S
S
I
M
E



TUTTE LE NOSTRE INSALATE POSSONO ESSERE SERVITE IN
CIALDA (IMPASTO PER PIZZA) + € 1,90 (ESCLUSO FESTIVI E PREFESTIVI)
AGGIUNTA DI PANE CARASAU

VICKY (SERVITA SEMPRE IN CIALDA TRANNE FESTIVI E PREFESTIVI)		
Insalata verde, pomodorini, sfilacci di cavallo, carciofi alla romana, crudo San Daniele, grana a scaglie e tartufo	€	9,90
MORITZ		
Insalata mista, scaloppata di pollo, burrata , carciofi, avocado e timballo di riso nero	€	8,90
RUSTICA		
Insalata verde, carote, champignon freschi, cetrioli, noci, grana a scaglie e mozzarelline	€	8,80
POLLICINA		
Insalata mista, champignon freschi, petto di pollo, olive taggiasche, pomodorini e grana a scaglie	€	9,10
CANARIE		
Insalata verde, carote, avocado, code di gambero spadellate, chips di riso nero, datterino giallo, mais	€	9,50
INSALATONA		
Insalata mista, pomodorini, mozzarella, tonno, olive nere e capperi	€	8,90
GRECA		
Insalata verde, valeriana, pomodorini, olive nere, cetriolo, feta greca, salmone affumicato	€	8,90
SAPORITA		
Misticanza, valeriana, noci, miele, crudo San Daniele, feta greca, datterino giallo	€	8,90
MATTIA		
Insalata verde, rucola, spinacino, valeriana, mais, pollo croccante, scaglie di grana, pomodorini	€	8,90
VESUVIO		
Verdure alla griglia + verdure bollite e burrata	€	8,70
VERDURE MISTE DI STAGIONE	€	4,00
VERDURE COTTE (carotine, spinaci, patate lesse, fagiolini)	€	4,00
VERDURE ALLA GRIGLIA (melanzane, zucchine, peperoni, cipolla)	€	4,00
PATATE FRITTE / PATATE AL FORNO / VERDURE PASTELLATE	€	4,50
CAPRESE 2.0 (Cestino di pomodori con ripieno di stracciatella e basilico fresco)	€	7,90

RistOasi

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



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 LUNGI TEMPI DI
LIEVITAZIONE CONSENTONO LA PIENA
MATURAZIONE DELL'IMPASTO



FARINA
BIOLOGICA INTEGRALE MULINO ROSSO

LIEVITAZIONE
LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARATTERISTICHE

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

+ € 1,90



FARINA
SEMOLA DI KAMUT DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA

LIEVITAZIONE
MEDIA DURATA A TEMPERATURA AMBIENTE

CARATTERISTICHE

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

+ € 2,20



FARINA
MISCELA DI FARINE SENZA GLUTINE

LIEVITAZIONE
VELOCE A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARATTERISTICHE

IMPASTO GLUTEN FREE, CONSIGLIATO PER
PERSONE SENSIBILI AL GLUTINE (NON PER
INTOLLERANTI O ALLERGICI, IL PRODOTTO
VIENE LAVORATO NEGLI STESSI SPAZI DEGLI
IMPASTI TRADIZIONALI)

+ € 2,30

P
I
Z
Z
E

D'
E
L
I
T
E



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

TRIS DI MARE

Salsa di pomodoro, tris di carpacci affumicati (tonno, spada, salmone) , stracciatella, melograno ghiacciato

€ 14,20

SFIZIOSA

Salsa di pomodoro, tartare di salmone, stracciatella, pesto di pistacchio, profumo di limone

€ 14,00

FIOR D'INVERNO

Crema di zucca, bufala, radicchio tardivo, guanciale croccante, e riduzione di Amarone della Valpolicella

€ 11,00

MELINDA

Mozzarella, mele, miele, blue di capra, noci e polvere di speck essicato

€ 11,00

TRENTINA

Bianca, carne salà, cipolla rossa, zucchine grigliate, burrata, glassa di balsamico

€ 14,00

PUGLIESE

Bianca, tartufo nero, cime di rapa e burrata pugliese

€ 12,20

SICILIANA

Pomodoro, burrata pugliese, code di gambero, capperi, carpaccio di spada affumicato e granella di pistacchi

€ 12,10

ACQUARIA

Salsa di pomodoro, code di gambero, pomodorini, burrata in uscita e gocce di pesto alla genovese

€ 12,00

CANTABRICO

Base marinara, acciughе del Mar Cantabrico, burrata , pomodorini, basilico in foglie

€ 10,60

BOLOGNESE

Bianca, burrata pugliese, mortadella, granella di pistacchi

€ 10,10

TERRA E MARE

Crema di zucca, burrata, code di gambero, pancetta croccante e tartufo

€ 12,50

BURRATINA

Base margherita, Gran Biscotto, champignon freschi e burrata (tutto fine cottura)

€ 9,90

TOMINO

Bianca, bufala in cottura, tomino, tartufo e speck

€ 10,00

P I Z Z E

ANTICO CASALE
Mozzarella, pomodorini, champignon,
salamino piccante, sfilacci di cavallo e rucola € 8,80

LA CORTE
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, salsiccia dolce o piccante, gorgonzola
e prosciutto crudo San Daniele € 9,00

LA TONDA
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
carciofi, cipolla, salamino piccante e
gorgonzola € 8,60

LA GIRÒ
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, briè, olive nere, salamino piccante e
prosciutto crudo San Daniele € 9,00

DEGAGE
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, briè,
salsiccia dolce e prosciutto crudo San Daniele € 9,00

LA CASCINA
Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate,
salamino piccante, briè e prosciutto crudo
San Daniele € 8,80

VILLA EIRE
Pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine
saltate, prosciutto cotto e rucola € 9,00

GUNÈ
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, scaglie
di formaggio grana rucola e prosciutto crudo
San Daniele € 8,90

LE SCUDERIE
Pomodoro, mozzarella, patate, briè, funghi
porcini e speck € 8,90

MAKERONI
Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia
dolce o salamino piccante, philadelphia e
formaggio grana € 8,80

R I S T O A S I



P
I
Z
Z
E

D
I

S
E

M
P
R
E



MARINARA	€ 4,30
Pomodoro, aglio fresco, origano	
MARGHERITA	€ 4,80
Pomodoro, mozzarella	
PIADINA	€ 4,10
Un pizzico di pomodoro, olio, rosmarino	
VELA	
Pomodoro, mozz. di bufala, speck in cottura, peperoni, zucchine saltate, champignon, salamino piccante e monte veronese	€ 8,90
WURSTEL	€ 5,80
Pomodoro, mozzarella, wurstel	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7,30
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	
ROMANA	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	
TONNO E CIPOLLA	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	
CAPRICCIOSA	
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e capperi	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI	
Pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina e gorgonzola	€ 8,00
QUATTRO STAGIONI	
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e acciughe	€ 8,00
IL COCCIO BIANCO (IL BORDO È RIPIENO DI SCAMORZA AFFUMICATA)	
Mozzarella, melanzane, grana padano e prosciutto cotto "Gran Biscotto" in uscita	€ 8,70
FRUTTI DI MARE	€ 9,00
Pomodoro, frutti di mare e prezzemolo	
VEGETARIANA	
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio rosso, spinaci, peperoni e Grana	€ 8,30
CARBONARA	
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, uovo e Grana Padano	€ 7,90
BOSCAIOLA	
Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, bresaola DOP e scaglie di Grana	€ 8,40
LOPEZ	
Pomodoro, fontina, peperoni, salamino piccante, gorgonzola, Grana, origano e speck	€ 8,70
PHILADELPHIA E SPECK	
Pomodoro, mozzarella, philadelphia e speck	€ 8,10

P I Z Z E

MASCARPONE E CRUDO
Pomodoro, mozzarella, mascarpone e crudo
San Daniele € 8,10

CALZONE
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e
funghi € 7,60

CALZONE AI FORMAGGI
Mozzarella, fontina, ricotta, emmenthal e
gorgonzola € 8,10

GIADA
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola,
Grana a scaglie € 8,10

PERBELLINI (DOPPIA PASTA)
Mozzarella di bufala, pomodoro, olive nere,
salsiccia e prosciutto cotto "Gran Biscotto" € 9,30

COCCIO VERDE
(IL BORDO È RIPIENO DI SCAMORZA
AFFUMICATA)
Mozzarella, ricotta, spinaci, zucchine e scaglie
di Grana € 8,80

ROSITA
Pomodoro, burrata, zucchine grigliate,
bresaola e rucola € 8,80

ASPARETTO
Pomodoro, mozzarella, zucchine,
champignon, salsiccia e Monte Veronese € 8,30

LA BOSS
Pomodoro, mozzarella di Bufala, speck in
cottura, salamino piccante e olive € 8,00

VERDE E TARTUFO
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e tartufo € 9,50

EURO
Pomodoro, mozzarella, briè e crudo San
Daniele € 7,90

PORCELLINA
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
salsiccia dolce, salamino piccante e würstel € 8,60

VILLA CANOVA
Pomodoro, mozzarella di bufala, crema
radicchio, speck in cottura e scaglie di
formaggio Grana € 8,70

DAL VERME
Pomodoro, mozzarella, 1/3 code di gambero,
1/3 capesante gratinate, 1/3 insalata di mare
e prezzemolo € 10,40

BROLIO
Pomodoro, mozzarella burrata pugliese,
carciofi, olive nere, salamino piccante e
capperi € 8,60

D I S E M P R E



P I Z Z E D I S E M P R E

EMILEI		
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo San Daniele e rucola		€ 8,50
BOTTURA		
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, pomodorini cirio, capperi e salamino piccante		€ 8,30
MAESTRELLO		
Pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata, salamino piccante, grana e rucola (tutto in cottura)		€ 8,10
BELTRAME		
Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, patate, rosmarino e pancetta arrotolata		€ 8,40
SAN PIETRO DI MORUBIO		
Pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio e prosciutto cotto "Gran Biscotto"		€ 8,60
FARFUSOLA		
Pomodoro, mozzarella burrata pugliese e prosciutto crudo San Daniele		€ 8,60
SANGUINETTO		
Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo nero, prosciutto crudo San Daniele		€ 10,60
PIOPPAZZA		
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, salamino piccante e formaggio Monte Veronese		€ 8,30
PORCA RIZZA		
Pomodoro, mozzarella di bufala, pancetta affumicata, porcini, zucchine saltate e Monte Veronese		€ 8,60

LE AGGIUNTE

AGGIUNTA PANARA	€ 8,00
AGGIUNTA DI SPECK, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, BRESAOLA, SFILACCI DI CAVALLO, PORCINI, FANTASIA DI FUNGHI, MOZZARELLA DI BUFALA, GRAN BISCOTTO, PATATINE FRITTE	€ 2,40
AGGIUNTA DI TARTUFO, CARPACCIO DI SPADA, CARPACCIO DI TONNO, SALMONE, CAPESANTE	€ 4,00
AGGIUNTA DI MOZZARELLA BURRATA, CODE DI GAMBERO, FRUTTI DI MARE, GAMBERETTI	€ 3,20
OGNI ALTRA AGGIUNTA	€ 1,40
COPERTO	€ 2,60

PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

PER LE PIZZE BABY SCONTO DEL 10%

SI RICORDA CHE, LA MOZZARELLA DI BUFALA E LA BURRATA PUGLIESE, VERRANO MESSE DA NOI SEMPRE E SOLO A FINE COTTURA SALVO DIVERSE VOSTRE INDICAZIONI.



TRILOGIA DI PANNA COTTA CON CIOCCOLATO /
CARAMELLO / FRUTTI DI BOSCO € 4,50

TIRAMISÙ TRADIZIONALE € 4,50

LA NOSTRA TORTA DELLA NONNA € 4,50

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO O SALSA AL
CIOCCOLATO € 4,50

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO FONDENTE CON
GELATO ALLA CANNELLA € 5,00

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA CON CREMA
MASCARPONE FRUTTA SECCA E CIOCCOLATO O
FRAGOLE FRESCHE € 4,00

STRUDEL AL CUCCHIAIO € 4,50

TORTA GELATO MERINGATA CON SALSA ALLA
GIANDUJA € 4,50

TARTUFO BIANCO / NERO € 4,50

CREMA CATALANA € 5,00

BAVARESE AL PISTACCHIO, CUORE DI RICOTTA
E COULIS DI FRUTTI DI BOSCO E SBRICOLATO
DI BROWNIE AL CIOCCOLATO € 5,00

SEMIFREDDO ALLA MENTA CON GOCCE DI
LIQUIRIZIA € 5,00

SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI € 5,00

SEMIFREDDO AL MANGO, PISTACCHIO E
RICOTTA € 5,00

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO E
LAMPONI € 5,00

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO € 6,00

CREPES CON GELATO AL FIORDILATTE E
FRAGOLE FRESCHE OPPURE CON NUTELLA E
GELATO ALLA CANNELLA € 6,00

SFERA DI CIOCCOLATO CON GELATO ALLA
CANNELLA E SALSA AL MOU € 6,00

SEMISFERA DI CIOCCOLATO CON SEMIFREDDO
AL CAFFE E CRUMBLE AL CACAO € 6,00

D
O
L
C
I

E

T

R

T

E



B
I
B
I
T
E

V
I
N
I

B
I
R
R
E



BIBITE IN LATTINA Coca-Cola / Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto, The freddo al limone / pesca	33 cl	€ 2,50	
COCA-COLA IN VETRO	33 cl	€ 2,90	
	1 lt	€ 9,90	
BIBITE ALLA SPINA Coca-Cola / Coca-Cola Zero Fanta	PICCOLA	€ 3,20	
	MEDIA	€ 4,20	
	GRANDE	€ 9,90	
ACQUA MINERALE SURGIVA (TN)	50 cl	€ 1,60	
	75 cl	€ 2,60	
VINO ALLA SPINA Az. Agr. GAMBELLARA (Vi) Vino Bianco / Vino Rosso	25 cl	€ 3,60	
	50 cl	€ 4,90	
	1 lt	€ 9,90	
VINO ALLA SPINA FRIZZANTE Az. Agr. FOSCARO Vino Bianco / Vino Rosè	25 cl	€ 3,60	
	50 cl	€ 6,60	
	1 lt	€ 10,60	
BIRRA BLANCHE DE BRABANT	PICCOLA	30 cl	€ 4,00
	MEDIA	50 cl	€ 5,50
	GRANDE	1 lt	€ 10,90
BIRRA ALLA SPINA CHIARA WARSTEINER	PICCOLA	20 cl	€ 3,50
	MEDIA	40 cl	€ 4,90
	GRANDE	1 lt	€ 9,80
BIRRA ALLA SPINA ROSSA KOENIG DUNKEL	PICCOLA	20 cl	€ 3,90
	MEDIA	40 cl	€ 5,50
	GRANDE	1 lt	€ 10,50
BIRRA WEISS ALLA SPINA KOENIG WEISS	PICCOLA	30 cl	€ 4,00
	MEDIA	50 cl	€ 5,50
	GRANDE	1 lt	€ 10,50
BIRRA IN BOTTIGLIA	Warsteiner analcolica, Beck's, Corona, Ceres	€ 3,90	
	Ichnusa non filtrata 0,5	€ 4,50	
	Weissbier Franziskaner gold 50 cl	€ 5,00	

C A F F È

CAFFÈ	€ 1,20
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,90
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,80
CAFFÈ D'ORZO	€ 1,90
CAFFÈ AL GINSENG E CAPPUCINO	€ 1,90
THÈ E CAMOMILLA	€ 1,60
LIQUORI	€ 3,50
SORBETTO	€ 3,00

UVAVIVA AMERICANA	Acquavite d'uva fragola vitigno d'origine nord America	€ 3,90
SARPA	Grappa di vinacce delle cantine Poli	€ 3,90
SARPA RISERVA	Grappa di vinacce di Cabernet e Merlot invecchiata 4 anni	€ 4,00
TAIADÈA	Liquore a base di grappa e infuso di china	€ 3,90
PRIME UVE	Acquavite d'uva di Prosecco e Riesling	€ 3,90
MOSCATO	Grappa di monovitigno	€ 3,90
903 BARRIQUE	Grappa invecchiata	€ 4,00
LE 18 LUNE	Grappa invecchiata in quattro diversi legni	€ 4,00
AMARONE	Grappa di vinaccia di Amarone riposata in botti di rovere	€ 4,00
RUM ZACAPA INVECCHIATO 23 ANNI		€ 7,50
ELISIR ALLA PRUGNA	Liquore a base di prugna	€ 4,50
ELISIR ALLA CAMOMILLA	Liquore a base di camomilla	€ 4,50

E L I Q U O R I





LA CANTINA VINI

In vino
veritas

BIANCHI D'ITALIA

CANTINA

REGIONE



GEWURZTRAMINER DOC	Kettmeier	Alto Adige	€ 22,00
MULLER THURGAU DOC	Kettmeier	Alto Adige	€ 20,00
SAUVIGNON BLANC	Cant. Concilio	Alto Adige	€ 20,00
CHARDONNAY	Cant. Concilio	Alto Adige	€ 18,00
FIANO DI AVELLINO DOCG PIETRACALDA	Di Meio	Campania	€ 22,00
FALANGHINA DEL SANNIO DOC SERROCIELO	Di Meio	Campania	€ 24,00
GRECO DI TUFO	Di Meio	Campania	€ 21,00
LIGHEA ZIBIBBO SICILIA DOC	Donna Fugata	Sicilia	€ 18,00
SURSUR GRILLO SICILIA DOC	Donna Fugata	Sicilia	€ 20,00

BIANCHI DI VERONA E VENETO

CANTINA

REGIONE



CUSTOZA DOC	Cavalchina	Veneto	€ 16,00
SOAVE CLASSICO "FONTE"	Canoso	Veneto	€ 18,00
SOAVE CLASSICO PIEROPAN	Pieropan	Veneto	€ 18,00
LUGANA DOC "I FRATI"	Cà dei Frati	Veneto	€ 25,00
ROSERI RISERVA DEL GARDA	Cà Maiol	Veneto	€ 25,00
LUGANA DOC "BROLETTINO"	Cà dei Frati	Veneto	€ 30,00
LUGANA CA' MAIOL	Cà Maiol	Veneto	€ 24,00

CHAMPAGNE E SPUMANTI

CANTINA

REGIONE



VERDE PIONA	Piona Albino	Veneto	€ 15,00
PROSECCO DOC TREVISIO	Cantine Serre	Veneto	€ 18,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG (EXTRA DRY)	Cantina S. Margerita	Veneto	€ 24,00
TRENTO DOC CUVEE 6001	Concilio	Trentino alto adige	€ 28,00
FRANCIACORTA SATEN	La Montina	Lombardia	€ 40,00
FRANCIACORTA BRUT	La Montina	Lombardia	€ 35,00
FRANCIACORTA ROSÈ	La Montina	Lombardia	€ 35,00
FRANCIACORTA COUVÈE PRESTIGE	Cà del Bosco	Lombardia	€ 43,00
FRANCIACORTA COUVÈE BRUT	Bellavista	Lombardia	€ 42,00
FRANCIACORTA SATEN	Contadi Castaldi	Lombardia	€ 40,00
FERRARI PERLÈ BIANCO	Ferrari	Trentino alto adige	€ 50,00
FERRARI PERLÈ	Ferrari	Trentino alto adige	€ 45,00
GIULIO FERRARI 2009	Lunelli	Trentino alto adige	€ 180,00
BOLLINGER SPECIAL CUVEE	Bollinger	Francia	€ 80,00
VUEVE CLICQUOT BRUT	Moet & Hennessy	Francia	€ 85,00



LA CANTINA VINI

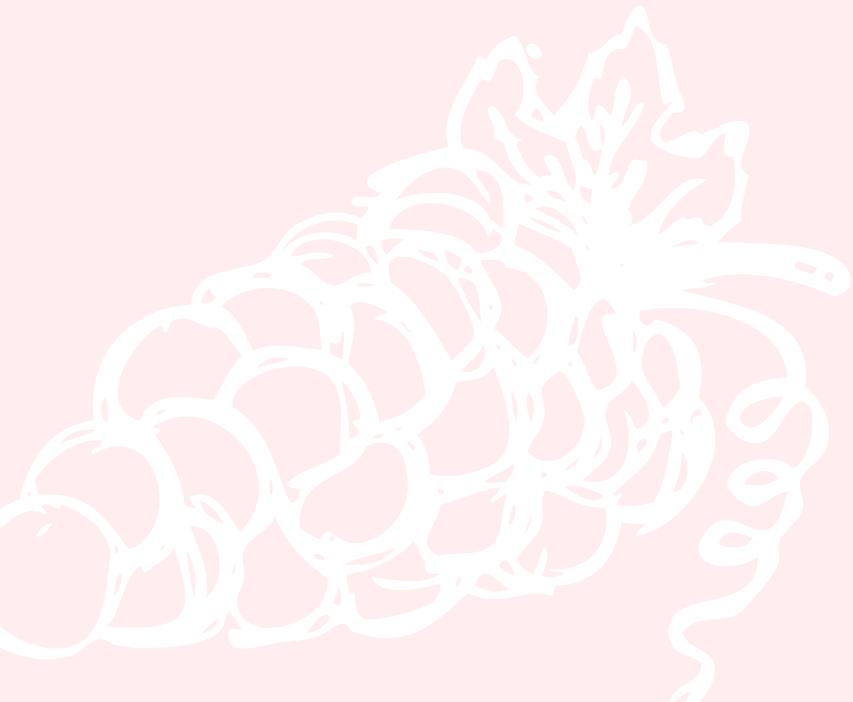


ROSSI DI VERONA E D'ITALIA

CANTINA REGIONE



VALPOLICELLA CLASSICO DOC	Tommasi	Veneto	€ 20,00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC	Tommasi	Veneto	€ 26,00
VALPOLICELLA CLASS. SUP. RAFAEL	Tommasi	Veneto	€ 24,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	Allegrini	Veneto	€ 20,00
VALPOLICELLA CLASSICO LE RAGOSE	Le Ragose	Veneto	€ 24,00
VALPOLICELLA SUPERIORE LE SASSINE	Le Ragose	Veneto	€ 31,00
VALPOLICELLA CLASSICO. SUPERIORE "TERRA"	Canoso	Veneto	€ 23,00
VALPOLICELLA CLASS. SUP. RIPASSO	Allegrini	Veneto	€ 28,00



VALPOLICELLA DOC

Valpantena Veneto € 18,00

VALPOLICELLA
RIPASSO DOC
SUPERIORE

Valpantena Veneto € 22,00

VALPOLICELLA DOC
SUPERIOR

Valpantena Veneto € 20,00

VERONA IGT
"LA GROLA"

Allegrini Veneto € 37,00

VERONA IGT "PALAZZO
DELLA TORRE"

Allegrini Veneto € 34,00

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
CLASSICOCorte
Giara Veneto € 47,00SONDRAIA BOLGHERI
DOC SUPPoggio
al Tesoro Toscana € 47,00ROSSO DI MONTALCINO
DOC

San Polo Toscana € 27,00

SUL VULCANO ETNA
ROSSO DOCDonna
Fugata Sicilia € 20,00

VINI DA DESSERT

CANTINA REGIONE

RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA DOC 500 ML
Allegrini Veneto € 28,00

DINDARELLO

Maculan Veneto € 30,00

MOSCATO D'ASTI DOCG

Castel
Rocchero Piemonte € 18,00BRACHETTO D'ACQUI
DOCGCastel
Rocchero Piemonte € 18,00KABIR MOSCATO DI
PANTELLERIA DOC 375
MLDonna
Fugata Sicilia € 15,00



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

