



MENÙ

autunno - inverno 2025



APERITIVO

per iniziare con il cin cin



SPRITZ Aperol/Campari

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



HUGO € 4,50



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



AMERICANO € 6,50



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

- impasto a lunghissima maturazione
- lievito di birra
- farina biologica "00" Mulino Rosso
- 50% di idratazione



VERACE

- impasto dal bordo alto, in stile partenopeo
- lievito di birra e pasta madre
- farina di grano tenero tipo "0"
- 70% di idratazione

€ 2,00



INTEGRALE

- impasto a lunghissima maturazione
- lievito di birra e pasta madre
- farina tipo "1" Bio, crusca tostata, germe di grano, farina di grano tostato
- 50% di idratazione

€ 2,00



CEREALE

- impasto dal bordo alto
- lievito madre + lievito di birra
- farine multicereali (segale, orzo, avena) e miscela di semi (sesamo, girasole, lino), orzo saltato e germe di grano
- 65% di idratazione

€ 2,50



NUVOLA

- impasto alto
- incredibilmente soffice
- lievito madre con doppia lievitazione
- farina tipo "0"
- 60% di idratazione

€ 2,20



ALLA PALA

- impasto alveolato e croccante in "stile romano"
- farina "0" e tipo "1" Vigevano
- lievito di birra e pasta madre
- 80% di idratazione

€ 2,20

Pizze RistOasi

LA CORTE

€ 13,00

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

LA TONDA



€ 13,00

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

LA GIRÒ



€ 13,00

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

LA CASCINA



€ 13,00

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

VILLA EIRE

€ 13,00

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

GUNÈ

€ 13,00

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

ANTICO CASALE



€ 13,00

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

LE SCUDERIE

€ 15,80

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

MAKERONI

€ 13,00

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

Pizze Veraci

REGINA MARGHERITA

€ 9,70

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP

CALLANDRUA

€ 12,70

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, acciughe siciliane, grana padano

CALABRESE

€ 12,70

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

SICILIANA

€ 14,00

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

ETNA

€ 12,80

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

SALENTINA

€ 12,80

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

MANTOVANA

€ 13,40

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



Pizze Nuvola

New **ALTO ADIGE** € 13,80

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

New **MODENA** € 13,00

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

New **COLONNATA** € 15,80

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

New **NOVARA** € 13,80

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

New **VIAREGGIO** € 13,80

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

Pizze ai cereali

New **PICASSO** € 13,80

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio, salsiccia, scaglie di Grana Padano

New **MONDRIAN** € 13,50

Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, radicchio, salamino piccante, ricotta affumicata

New **MAGRITTE** € 13,40

Mozzarella di bufala, funghi brise, patate, mortadella IGP

New **BOTERO** € 14,50

Pomodoro, scamorza, fantasia di funghi, zucchine grigliate, salamino piccante e crema di peperoni

New **MODIGLIANI** € 13,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, friarielli, zucca, nduja calabria, lardo di colonnata

Pizze alla pala

New **NABUCCO** € 13,50

Mozzarella, funghi brise, cipolla, lardo di colonnata

New **TRAVIATA** € 12,80

Pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio, salsiccia, gorgonzola

New **OTELLO** € 13,20

Mozzarella, zucca, salsiccia, scaglie di Grana Padano

New **TOSCA** € 13,90

Pomodoro, burrata, zucchine saltate, pomodorini, nduja calabria, mortadella IGP

New **TURANDOT** € 13,20

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci, lardo di colonnata

New **RIGOLETTO** € 14,90

Pomodoro, mozzarella, code di gambero, zucca al forno, pancetta arrotolata



Pizze Stagionali

VENETA

€ 13,50

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

€ 13,00

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

€ 13,50

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

LEGGERA

€ 11,60

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

FRANCESINA

€ 12,30

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

SASSARI

€ 12,90

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

RUVIDA

€ 13,30

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

GARGANO

€ 13,20

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

PAOLO



€ 12,70

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

BARESE



€ 12,80

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

CRISTIAN



€ 13,50

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

FRÌ FRÌ



€ 13,00

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

MORATI



€ 12,90

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

SPILINGA



€ 13,00

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

INVERNO

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso e
formaggio Grana Padano

AUTUNNO

€ 12,90

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

SCEGLI IL TUO IMPASTO



CLASSICO



VERACE 2,00



INTEGRALE 2,00



CEREALE 2,50



NUVOLA 2,20



ALLA PALA 2,20

* Tipica salsiccia morbida piccante calabrese

** cicoriella coltivazione spontanea

Pizze Stagionali

RIACE



€ 12,70

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

'NDUJA



€ 12,60

(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



Pizze Bianche

New

SIENA

€ 13,00

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

FRIARIELLI

€ 12,70

Mozzarella, friarielli**, salsiccia e Grana Padano

New

AIDA

€ 12,90

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

FUCIO 177

€ 12,80

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

New

CARMEN

€ 13,20

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

Pizze Bianche

POMPEI

€ 12,50

Mozzarella, pomodorini, salamino piccante, scaglie di formaggio Grana

CAMPAGNOLA

€ 12,80

Mozzarella vaccina, champignon freschi, pomodorini, pancetta arrotolata

GABRIEL

€ 12,30

Mozzarella di Bufala, acciughe siciliane, origano, pomodorini

LA PADANA

€ 13,60

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

LA SFIZIOSA

€ 13,20

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

GRAN BISCOTTO

€ 12,80

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

SQUACQUERONA

€ 13,20

Mozzarella vaccina, stracchino, rucola, Prosciutto crudo di Parma

ROMAGNOLA

€ 13,30

Mozzarella, stracchino, zucchine spadellate, prosciutto cotto Gran Biscotto

SCEGLI IL TUO IMPASTO



CLASSICO



VERACE 2,00



INTEGRALE 2,00



CEREALI 2,50



NUVOLA 2,20



ALLA PALA 2,20

Pizze Tradizionali

GORGONZOLA E NOCI € 11,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci

**MASCARPONE,
PROSCIUTTO CRUDO** € 13,20

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo di Parma

**GORGONZOLA, MELANZANE,
PROSCIUTTO CRUDO** € 13,20

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

QUADRANTE € 13,50

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

**BRIE', BRESAOLA,
RUCOLA** € 12,90

Pomodoro, mozzarella, brié, bresaola, rucola

PHILADELPHIA, SPECK € 12,90

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck

TIROLESE € 12,50

Pomodoro, emmental, funghi, speck

CARBONARA € 12,30

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, formaggio Grana

RUSTICA € 12,00

Pomodoro, mozzarella, speck (in cottura), cipolla

PRAGA € 12,00

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

**NOCI, RUCOLA,
MASCARPONE** € 12,90

Pomodoro, mozzarella, noci, rucola, mascarpone

TATANKA € 12,40

Pomodoro, mozzarella, brié, patate, rosmarino

ALPI € 12,80

Pomodoro, mozzarella di bufala, champignon freschi, speck

ZINGARA € 12,30

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, brié, patate

SFILACCIATA € 11,90

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo

EMILIANA € 13,30

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 € 12,60

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

GIANCA € 12,20

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, brié, rosmarino



Pizze Tradizionali



MONTI € 14,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo di Parma

GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA € 13,20

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

BALDO € 13,50

Pomodoro, mozzarella, brié, speck, rucola

PIEMONTE € 14,70

Pomodoro, mozzarella, porcini, brié, speck

PORCELLINA € 12,80

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

JUMBO € 13,70

Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, Philadelphia, speck

MARY € 12,30

Pomodoro, mozzarella, würstel, salamino piccante, gorgonzola

MARINARA € 5,90

Pomodoro, aglio, origano

WURSTEL € 7,50

Pomodoro, mozzarella, würstel

CALZONE € 11,40

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

PROSCIUTTO, FUNGHI € 10,80

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

SALSICCIA DOLCE € 7,90

Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce

PROSCIUTTO € 8,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia

CAPRICCIOSA € 12,00

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

QUATTRO STAGIONI € 12,00

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

PUGLIESE € 11,30

Pomodoro, scamorza, olive, salamino piccante

SIMPATICA € 13,50

Fantasia del pizzaiolo

BRIE', RUCOLA, NOCI € 12,80

Pomodoro, mozzarella, brié, rucola, noci

COSTANZO € 11,90

Pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, origano

NIKITA € 12,90

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

CIKO € 13,00

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

SCEGLI IL TUO IMPASTO



CLASSICO



VERACE
2,00



INTEGRALE
2,00



CEREALI
2,50



NUVOLA
2,20



ALLA PALA
2,20

Pizze ai Formaggi



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

€ 6,50

DOP

Pomodoro, mozzarella di bufala
campana DOP

€ 9,00

BURRATA

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

€ 9,40

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina,
gorgonzola

€ 12,30

CALZONE AI FORMAGGI

Mozzarella, fontina, ricotta,
emmental, gorgonzola

€ 12,50

ERBA

Pomodoro, mozzarella di bufala, erba
cipollina, brié

€ 10,00

GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

€ 7,80



Pizze Piccanti



GORDITA

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

€ 13,20

LOPES

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

€ 13,50

DIAVOLA

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

€ 12,90

INFERNO

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

€ 13,20

SALAMINO PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

€ 8,70

IL DIAVOLO VESTE

PRADA

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

€ 12,60

SCEGLI IL TUO IMPASTO



CLASSICO



VERACE 2,00



INTEGRALE 2,00



CEREALI 2,50



NUVOLA 2,20



ALLA PALA 2,20

Pizze con il Pesce

FRANCY

€ 14,70

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

NORDICA

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, peperoni, brié

MARI E MONTI

€ 14,20

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

NOSY-BE

€ 14,70

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

€ 13,60

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

PORTO

€ 13,60

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

FRUTTI DI MARE

€ 13,50

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

GAMBERETTI

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo

SALMONE

€ 12,80

Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo

VENEZIA

€ 14,20

Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti, mascarpone

TONNO

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, tonno

ROMANA

€ 8,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, origano

NAPOLETANA

€ 9,90

Pomodoro, mozzarella, acciughe siciliane, capperi, origano

TONNO CIOPPOLA

€ 10,90

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea

LIBERTY

€ 15,00

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 € 12,80

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

PRIMAVERA € 12,80

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

CALZONE

VEGETARIANO € 13,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e patate

COMETA € 12,60

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

ORTOLANA € 12,60

Pomodoro, verdure miste bollite, formaggio Grana

MOLISE € 12,70

Pomodoro, mozzarella di Bufala, patate, pomodorini, rucola

PARMIGIANA € 11,80

Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio Grana

ZUCCHINE € 7,80

Pomodoro, mozzarella, zucchine

STRACCHINO, ZUCCHINE € 9,80

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine

MELANZANE € 7,80

Pomodoro, mozzarella, melanzane

PATATE € 7,60

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, prezzemolo

RUCOLA € 7,80

Pomodoro, mozzarella, rucola

PATATE FRITTE € 9,00

Pomodoro, mozzarella, patate fritte



Pizze Fresche

(ingredienti serviti a freddo)

RAFFINATA € 13,20

Pomodoro in salsa, burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma

CLAUDIA € 13,60

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



Pizze con Funghi

PORCINI

Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo

€ 9,70



FINFERLI

Pomodoro, mozzarella, finferli, prezzemolo

€ 9,70

FANTASIA DI FUNGHI

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

€ 9,70

FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, funghi

€ 7,50

CHAMPIGNON

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi

€ 7,70

Pizze con Tartufo

New

ACQUALAGNA

pomodoro, fontina, champignon freschi, uovo, tartufo nero

€ 15,50

TARTUFO

pomodoro, mozzarella, tartufo nero

€ 13,20

CARRARA

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

€ 16,50

GORZONZOLA, TARTUFO, SPECK

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo nero, speck

€ 16,80

BOSCAIOLA

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

€ 16,80

AGGIUNTE

OGNI ALTRA

€ 1,80

AGGIUNTA

DOPPIA PASTA

€ 1,80

AGGIUNTE

€ 2,20

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

AGGIUNTE

€ 3,60

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

AGGIUNTE

€ 4,50

code di gambero e salmone affumicato

AGGIUNTA

€ 4,00

“BEN BATTUTA“

AGGIUNTA

€ 5,00

culatello di zibello DOP, tartufo nero

AGGIUNTA PANARA

€ 9,00

PIADINA

€ 2,70

PIADINA FARCAITA

€ 6,80

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

COPERTO/SERVIZIO

€ 2,70

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

€ 24,50

1



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 sfilettate 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)

€ 25,00

2



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

€ 24,50

3



Paella

(di solo pesce e crostacei)

MINIMO 2 PERSONE

(40 MINUTI DI ATTESA)

€ 26,00 a porzione

a richiesta Sangria a € 6,50 / Mezzo litro



Degustazione

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

€ 27,50



Degustazione Veneta *degustazione*

- prosciutto crudo di Montagnana DOP con focaccia Mediterranea
- radicchio rosso trevigiano grigliato e condito con scaglie di Grana Padano
- zucca al forno con asiago vecchio
- crostino caldo di mais con mousse di baccalà
- crostino caldo di mais con Blu della Lessinia e soppressa veneta
- tortino caldo di radicchio e Monte Veronese

€ 29,90



Finger Food da condividere



- Focaccia mediterranea con mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Montagnana min. 2 pz. / € 2,50 al pz



- Crostino di polenta caldo con cipolla in agrodolce, sopressa e Monte Veronese min. 2 pz. / € 2,50 al pz



- Crostini di polenta con mousse di baccalà min. 2 pz. / € 2,80 al pz



- Focaccia classica con mortadella di Modena IGP, burrata e crema di pistacchio min. 2 pz. / € 2,50 al pz

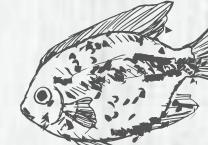


- Focaccia classica con tartar di melanzana, crudo di Montagnana 30 mesi e scaglie di mandorle min. 2 pz. / € 2,50 al pz



- Focaccia mediterranea con acciughe del cantabrico, pomodoro e origano min. 2 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 € 15,60 / Portata € 21,80



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

€ 29,90



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 € 16,30 / Portata € 22,90



TARTAR DI TONNO PINNA GIALLA ALLA MEDITERRANEA

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

100 gr € 14,00 | 200 gr € 21,50

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
- € 24,90



IMPEPATA DI COZZE ALLA MEDITERRANEA

(con salsa di pomodoro)
e crostini di pane pugliese

Antipasto € 10,50 / Portata € 15,80



OSTRICHE DELLA BRETAGNA

€ 3,80 al pezzo

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

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 € 13,50 /

Portata € 21,00



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
- € 26,50

CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE

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

Antipasto € 13,60 / Portata € 19,90



ZUPPETTA CALDA DEL PESCATORE CHE TORNA A CASA

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

Antipasto € 12,90 / Portata € 17,70



INSALATA DI POLPO

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

Antipasto € 13,90 / Portata € 20,90

INSALATA DI MARE CALDA

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

Antipasto € 12,90 / Portata € 18,50



GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL

con julienne di lattuga

Antipasto € 12,00 / Portata € 17,90



“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

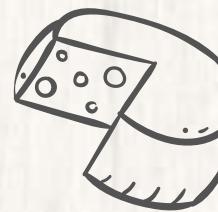
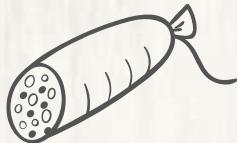
con salsa guacamole e quenelle di patate alle erbette

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 € 13,30 € / Portata € 19,90

● PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

RISERVA 30 MESI

con punte di Grana Padano e focaccia mediterranea

Antipasto € 13,50 / Portata € 19,00



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 € 14,00 / Portata € 20,50

● PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNANA DOP

con crostino di polenta caldo, formaggio Blu della Lessinia e focaccia mediterranea

Antipasto € 13,50 / Portata € 19,00



● 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)

€ 29,90

● CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA

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

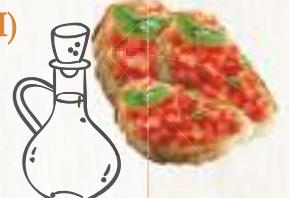
Antipasto € 12,50 / Portata € 18,00



● BRUSCHETTE MEDITERRANEE (3 PEZZI)

pane pugliese tostato con pomodorini e origano

€ 2,30 al pezzo



● PIATTO VEGETARIANO

- verdurine spadellate con timballino di riso venere
- guacamole con tortillas
- caprese di burrata con carciofo alla romana
- bruschetta mediterranea
- timballino di farro condito con pomodorini, cetrioli e olive taggiasche

€ 18,50



● VERDURE ALLA GRIGLIA CON FORMAGGIO BRIÈ FUSO

melanzane, zucchine, radicchio grigliato e funghi brise

Antipasto € 9,70 € / Portata € 14,90



● "CARNE SALATA MARINATA"

su letto di rucola e scaglie di Monte Veronese vecchio

Antipasto € 12,00 € / Portata € 18,70



● CULATELLO DI ZIBELLO DOP

con trecce di mozzarella e bruschetta mediterranea

Antipasto € 13,70 € / Portata € 19,30



● BATTUTA DI CHIANINA TOSCANA IGP

con trito di rucola, champignon e crema al parmigiano

- 200gr € 25,90
- 100gr € 15,50

New

● TARTAR DI MANZO ANGUS CON TARTUFO

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

- 200gr € 23,80
- 100gr € 14,80



Primi piatti di Pesce

LINGUINE

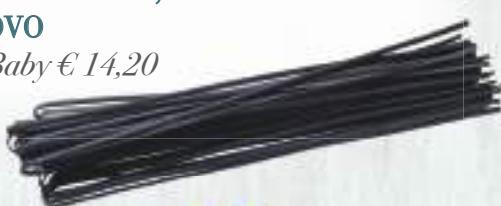
-  "LINGUINE DEL MEDITERRANEO"
RAGÙ DI CIUFFI E ANELLI DI CALAMARI,
CODE DI GAMBERO, SEPIOLINE E
TONNO ESSICATO
Portata € 18,20 / Baby € 15,00

-  LINGUINE CON CODE DI GAMBERO
MAZZANCOLLE, CREMA DI PEPERONI
LIEVEMENTE PICCANTE,
STRACCIADELLA DI BURRATA
Portata € 16,70 / Baby € 13,90

-  LINGUINE ALL'AMARONE CON
CAPESANTE, ZENZERO E
POMODORINI DATTERINO
Portata € 17,50 / Baby € 14,20

-  LINGUINE CON CODE DI GAMBERO
MAZZANCOLLE E CREMA DI
PISTACCHIO DI SICILIA
Portata € 17,60 / Baby € 15,80

-  LINGUINE ALLA CARBONARA DI MARE
LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON
JULIENNE DI CALAMARETTI,
SEPIOLINE E UOVO
Portata € 16,50 / Baby € 14,20



FUSILLI

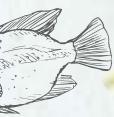
-  FUSILLI MOLISANI CON
CAPESANTE E FUNGHI PORCINI
Portata € 19,20 / Baby € 15,90

-  FUSILLI MONOGRAANO "FELICETTI"
AL FARRO CON BOCCONCI DI TONNO
FRESCO, FRIARIELLI, POMODORINI
CONFIT E FRISSELLA
Portata € 17,90 / Baby € 15,90



ORECCHIETTE

-  ORECCHIETTE "OSTUNI",
CON CIME DI RAPA, ACCIUGHE DI
SICILIA E FRISSELLA
Portata € 14,90 / Baby € 12,50



SPAGHETTI MONOGRAANO "FELICETTI"

-  SPAGHETTI ALLO SCOGLIO "IN ROSSO"
Portata € 20,00 / Baby € 16,00

-  SPAGHETTI ALLE VONGOLE E
POMODORINI
Portata € 16,00 / Baby € 13,20

-  SPAGHETTI IMPEPATA DI COZZE
CON SALSA DI POMODORO
Portata € 14,70 / Baby € 12,70

-  SPAGHETTI CON GRANCHIO BLU,
POMODORINI E BASILICO
Portata € 17,50 / Baby € 15,80

SPAGHETTI ALLA "CHITARRA"

-  SPAGHETTI CON COZZE, CREMA DI
PISTACCHIO E SCAGLIE DI PECORINO
Portata € 16,90 / Baby € 13,50

-  SPAGHETTI AI CROSTACEI
(MAZZANCOLLE SGUSCIATE, GAMBERONI,
POLPA DI GRANCHIO, POMODORINI)
Portata € 19,00 / Baby € 15,50



PACCHERI

-  PACCHERI PARTENOPEI CON CODE DI
GAMBERO STRACCETTI DI BURRATA,
POMODORINI CONFIT E SALSA VERDE
Portata € 17,50 / Baby € 15,00

-  PACCHERI PARTENOPEI "DEL
PESCATORE CHE TORNA A CASA"
(COZZE, CALAMARETTI, VONGOLE
GAMBERONE, SALSA DI POMODORO
LIEVEMENTE PICCANTE)
Portata € 17,50 / Baby € 15,00



FETTUCINE



FETTUCCINE EMILIANE CON CODE DI GAMBERO, CREMA DI ZAFFERANO E SCAGLIE DI MANDORLE
Portata € 17,50 / Baby € 15,00

FETTUCCINE EMILIANE CON BOCCONCINI DI PESCE SPADA FRESCO, CREMA DI MELANZANE, POMODORINI DATTERINO E FRISELLA
Portata € 17,50 / Baby € 15,00

RAVIOLI



RAVIOLI DI TROPEA CON CODE DI GAMBERO E PANCIETTA CROCCANTE
Portata € 16,60 / Baby 14,30

STRIGOLI



STRIGOLONI LIGURI CON CODE DI GAMBERO, CAPESENTE E POMODORINI
Portata € 19,50 / Baby 16,90

STRIGOLONI LIGURI CON CODE DI GAMBERO, BOCCONCINI DI POLLO E POMODORINI AL PROFUMO DI CURRY GIAPPONESE
Portata € 17,80 / Baby 14,90

RISO BASMATI



RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO CON CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, COZZE E VONGOLE
Portata € 16,80 / Baby 14,70

RISO VENERE



RISO VENERE SPADELLATO CON CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE E VERDURINE FRESCHE AL PROFUMO DI ZENZERO
Portata € 16,80 / Baby 14,50

MACCHERONCINI AL TORCHIO



MACCHERONCINI AL TORCHIO CON CODE DI GAMBERO, ZUCCHINE TRIFOLATE E PANNA
Portata € 16,50 / Baby 14,00

MACCHERONCINI AL TORCHIO CON "RAGOUT DEL PESCATORE" (MISTO DI PESCE E SALSA AL POMODORO)
Portata € 17,80 / Baby € 15,00

BIGOLI



BIGOLI AL TORCHIO CON LE SARDE
Portata € 13,90 / Baby 10,80

RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)



RISOTTO DEL PESCATORE (SERVITO IN PADELLA) (CALAMARETTI, CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, GAMBERONE, COZZE, VONGOLE, VERDURE FRESCHE E SALSA DI POMODORO)
€ 23,50 (a porzione)

RISOTTO AI CROSTACEI (POLPA DI GRANCHIO, CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, GAMBERONE E POMODORINI DATTERINO)
€ 21,00 (a porzione)



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (CANOCCHIA, CALAMARETTI, CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE, GAMBERONE, COZZE E VONGOLE)
€ 21,00 (a porzione)

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

RISOTTO CON CAPESENTE E FUNGHI PORCINI
€ 23,00 (a porzione)



RISOTTO CON CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE E CREMA DI ZUCCA AL PROFUMO DI ZENZERO
€ 20,00 (a porzione)

Primi piatti della tradizione

PACCHERI PARTENOPEI

- PACCHERI PARTENOPEI CON FUNGHI PORCINI PANCIETTA ROSOLATA E SCAGLIE DI ASIAGO VECCHIO

Portata € 17,50 / Baby € 15,00



- PACCHERI PARTENOPEI CON STRACCETTI DI CRUDO, CIME DI RAPA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA

Portata € 17,50 / Baby € 15,00

- PACCHERI PARTENOPEI CACIO E PEPE

Portata € 14,00 / Baby € 11,30

STRIGOLI



- STRIGOLONI LIGURI CON MAIALINO ROSOLATO FRIARIELLI E FORMAGGIO "BLU" DELLA LESSINIA

Portata € 16,50 / Baby € 13,80

ORECCHIETTE PUGLIESI

- ORECCHIETTE CON 'NDUJA CALABRA, CREMA DI BURRATA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA

Portata € 16,50 / Baby € 14,20

BIGOLI



- BIGOLI ALLA CARBONARA CON PANCIETTA, UOVO, GRANA PADANO E PEPE NERO

Portata € 13,70 / Baby € 10,90

- BIGOLI ALL'AMATRICIANA CON PANCIETTA E SALSA DI POMODORO

Portata € 13,70 / Baby € 10,90

GNOCCHI DI PATATE

- GNOCCHI DI PATATE CASERECCI ALL'ANTICA

con tartufo nero, crema di mascarpone e Grana Padano

Portata € 17,50 / Baby € 14,40



- GNOCCHI DI PATATE CASERECCI CON PROSCIUTTO CRUDO, RADICCHIO ROSSO E MONTE VERONESE VECCHIO

Portata € 17,00 / Baby € 14,30



GNOCCHI DI PATATE VIOLA

- GNOCCHI DI PATATE VIOLA CASERECCI CON PORCINI E TARTUFO

Portata € 18,50 / Baby € 15,00



- GNOCCHI DI PATATE VIOLA CASERECCI CON CREMA DI ZUCCA, FUNGHI BRISE E SPECK

Portata € 17,00 / Baby € 14,30



GNOCCHI DI RICOTTA

- GNOCCHI DI RICOTTA CASERECCI CON MAIALINO ROSOLATO, RADICCHIO ROSSO E FORMAGGIO "BLU" DELLA LESSINIA

Portata € 16,80 / Baby € 14,90



- GNOCCHI DI RICOTTA CASERECCI CON ZUCCA, TARTUFO NERO, STRACCETTI DI SPECK E ASIAGO VECCHIO

Portata € 18,90 / Baby € 16,00



MACCHERONCINI AL TORCHIO

- MACCHERONCINI ALLA CUBANA CON PANCIETTA CROCCANTE, CHAMPIGNON TRIFOLATI E SALSA DI POMODORO PICCANTE

Portata € 13,70 / Baby € 10,90



- MACCHERONCINI CON PANNA, RUCOLA E STRACCETTI DI SPECK

Portata € 14,80 / Baby € 11,90

FUSILLI



FUSILLI
DI FARRO

- FUSILLI MONOGRANO “FELICETTI”
AL FARRO CON RADICCHIO ROSSO, NOCI
E CREMA DI FORMAGGIO “BLU” DELLA
LESSINIA
Portata € 16,90 / Baby € 14,20

- FUSILLI MOLISANI CON FUNGHI PORCINI,
PUNTE DI FILETTO DI MANZO
E SCAGLIE DI GRANA PADANO
Portata € 18,50 / Baby € 15,50

- FUSILLI MOLISANI CON FILETTINI
DI POLLO PROFUMATI AL CURRY
GIAPPONESE E VERDURINE
SPADELLATE
Portata € 16,80 / Baby € 14,00

TORTELLINI



TORTELLINI
DI VALEGGIO

- TORTELLINI DI VALEGGIO CON
BURRO E SALVIA / OPPURE PANNA
E PROSCIUTTO COTTO
Portata € 15,50 / Baby € 12,30

FETTUCCINE



- FETTUCCINE EMILIANE CON
TARTUFO NERO DI NORCIA
Portata € 15,30 / Baby € 12,00
- FETTUCCINE EMILIANE CON CREMA DI
MELANZANE, MAIALINO PICCANTE E SCAGLIE
DI RICOTTA SALATA
Portata € 14,90 / Baby € 12,50
- FETTUCCINE EMILIANE CON FUNGHI DI
BOSCO, SPECK ALTOATESINO E
FONDUTA DI BRIE
Portata € 16,90 / Baby € 13,90

RAVIOLI



- RAVIOLI DI TROPEA CON ‘NDUJA CALABRA,
CREMA DI BURRATA PUGLIESE
E RUCOLA FRESCA
Portata € 16,50 / Baby € 14,20
- RAVIOLI DI TROPEA CON MAIALINO PICCANTE,
RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA
Portata € 16,50 / Baby € 14,20

LA NOSTRA SELVAGGINA

- New** PAPPARDELLE AL RAGÙ D’ANATRA
AL PROFUMO DI GINEPRO
Portata € 16,50 / Baby € 13,50

- New** PAPPARDELLE AL CINGHIALE
Portata € 16,50 / Baby € 13,50

- New** PAPPARDELLE AL RAGÙ DI LEPRE
IN BIANCO
Portata € 16,50 / Baby € 13,50

ZUPPA

- New** ZUPPA CALDA DI LEGUMI CON
CROSTONE DI PANE AL ROSMARINO
Portata € 13,80 / Baby € 11,50

RISO BASMATI

- RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO
SPADELLATO CON BOCCONCINI DI COSSETTE
DI POLLO E VERDURINE FRESCHE
Portata € 16,00 / Baby € 13,50

RISOTTI

(MINIMO 2 PERSONE)



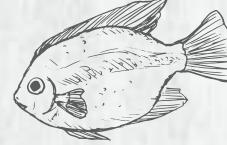
- RISOTTO UBRIACO CON
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
€ 16,50 (a porzione)
- RISOTTO CON AMARONE, RADICCHIO E
FORMAGGIO MONTE VERONESE VECCHIO
€ 18,50 (a porzione)
- RISOTTO ALL’ANTICA CON TARTUFO NERO,
MASCARPONE E GRANA PADANO
€ 19,50 (a porzione)
- RISOTTO FUNGHI PORCINI
E TARTUFO
€ 23,00 (a porzione)
- RISOTTO ALLA PARMIGIANA
CON PANCIETTA CROCCANTE E VELE DI
PARMIGIANO REGGIANO
€ 17,90 (a porzione)
- RISOTTO DEL BOSCAIOLO CON
FUNGHI MISTI, (PORCINI, FINFERLI,
CHIODINI) RADICCHIO ROSSO E SCAGLIE DI
ASIAGO VECCHIO
€ 17,30 (a porzione)



Tutti i tipi di pasta sono serviti anche con ragout o
sugo di pomodoro (escuso gnocchi e paste ripiene)
RAGOUT € 11,00 / BABY 8,50
POMODORO € 7,50 / BABY 6,20

ALCUNI ALIMENTI ALL’ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

Secondi di Pesce



PESCE PESCATO IN MARE APERTO NON ALLEVATO

SALMONE SELVAGGIO

MAGRO, DAL GUSTO INTENSO

- FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO ALLA GRIGLIA**
con timballino di riso venere e verdurine spadellate
 - € 19,50 200gr circa
 - € 27,60 300gr circa



- FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO COTTO AL FORNO**
con zucca al forno e friarielli spadellati
 - € 19,50 200gr circa
 - € 27,60 300gr circa

TONNO PINNA GIALLA

- FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA**
con zenzero in agrodolce, timballino di riso venere e salsa wasabi
€ 22,50



- FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA**
al sesamo nero con guacamole e cipolla rossa di tropea in agrodolce
€ 22,50

- FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA**
all'Amarone della Valpolicella
€ 23,50

CODA DI ROSPO

- SCALOPPATA DI CODA DI ROSPO**
con tortino caldo di patate alle erbette e verdure fresche spadellate
€ 18,90

MERLUZZO

- FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL FORNO AI SAPORI MEDITERRANEI**
(pomodorini datterino, olive taggiasche, capperi e origano)
€ 19,90



SPADA

- FILETTO DI SPADA ALLA GRIGLIA**
con timballino di quinoa spadellata, e zucca al forno
€ 20,70



- FILETTO DI SPADA GRATINATO AL FORNO AI SAPORI MEDITERRANEI**
(pomodorini, olive taggiasche, capperi, origano)
€ 21,00



OMBRINA

- FILETTO DI OMBRINA ALLA GRIGLIA**
con patate spadellate e crema di yogurt greco all'aneto
€ 26,50



FRITTO

FRITTURA MISTA

anelli e ciuffi di calamari, code di gambero e verdure in pastella
€ 17,80

FRITTO DI CODE DI GAMBERO MAZZANCOLLE

€ 20,00

FRITTO DI ANELLI DI CALAMARO

€ 16,30

GRAN FRITTO

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

gamberoni, chele di granchio,
anelli di calamari, filetto di merluzzo,
filetto di salmone e verdure pastellate
€ 39,90

GRIGLIA

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

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

CALAMARI ALLA GRIGLIA

con crostini di polenta e mousse di baccalà
€ 23,80

LE NOSTRE SALSE

• SALSA CAESAR € 3,50



• SALSA GUACAMOLE € 4,50



• SALSA CHIMICHURRI € 3,00



• YOGURT GRECO ALL'ANETO € 3,00



SALMONE*

FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

con timballino di riso venere, verdurine spadellate
e yogurt greco all'aneto

€ 20,00 300gr circa

FILETTO DI SALMONE FRESCO ALLA GRIGLIA

con zucca al forno e timballo di quinoa
€ 20,00 300gr circa

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
€ 28,30

GRAN GRIGLIATA DI MARE

(CONSIGL. PER 2 PERSONE)

(branzino, coda di rosso, trancio di spada fresco,
filetto di salmone, gamberoni, e calamari alla griglia)
€ 55,00

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)
€ 26,50

ORATA*

ORATA AL FORNO

AI PROFUMI MEDITERRANEI

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



COTTO APERTO



BRANZINO*

BRANZINO FRESCO ALLA GRIGLIA

con verdure grigliate (cotto aperto)

€ 21,00 700/800gr

*PESCE ALLEVATO IN MARE APERTO

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI



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

€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa



• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con monte veronese e Quenelle di patate alle erbette

€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa

• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con patate spadellate all'olio extra vergine di oliva e zucca al forno

€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa

• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con radicchio grigliato e scaglie di Grana Padano

€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa

• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con cipolla rossa di tropea in agrodolce e scaglie di pecorino di fossa

€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa

• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con funghi brise e scaglie di Asiago Vecchio

€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa

• TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO ALLA GRIGLIA

con friarielli, zucca e scaglie di Monte Veronese

€ 21,00 300 gr. circa / € 15,90 200 gr. circa

CARNE 100% VENETA

- CRESCIUTO ALLO 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

€ 27,00 450 gr

• GRIGLIATA DELLA CASA (CONSIGL. PER 2 PERSONE)

tagliata di manzo angus, salamella, agnello, pollo, polenta, verdure alla griglia

€ 48,00 850 gr

IRLANDA

FILETTO DI MANZO

• FILETTO ALLA GRIGLIA

Filetto di manzo alla griglia
€ 26,90 300 gr.



• FILETTO AL PEPE

Filetto di manzo al pepe verde
€ 27,50 300 gr.

• TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
€ 28,90 300 gr.

• FILETTO ALL'AMARONE

Filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella
€ 29,50 300 gr.

• FILETTO AI FUNGHI

Filetto di manzo con funghi porcini
€ 29,50 300 gr.

• FILETTO AL TARTUFO

Filetto di manzo con tartufo nero
€ 32,00 300 gr.

URUGUAY

• BLACK ANGUS

ALLEVATO ALLO STATO BRADO
AD ERBA E CEREALI



PICANHA URUGUAY

• PICANHA ALLA GRIGLIA

con patate fritte rustiche e salsa chimichurri
• € 35,40 500 gr
• € 26,50 350 gr

CHIANINA TOSCANA



FILETTO

• FILETTO DI CHIANINA ALLA GRIGLIA

€ 32,50 250 gr circa



TAGLIATA

• TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA

con patate spadellate all'olio extra vergine d'oliva al profumo di rosmarino
€ 25,50 250 gr circa



• TAGLIATA DI CHIANINA ALLA GRIGLIA

con zucca al forno e porcini spadellati
€ 27,90 250 gr circa



POLLO

PRODOTTO NAZIONALE
ALLEVATO A TERRA



FILETTO DI POLLO "ALLA NARCISO"

con uovo al tegamino e cicoriella selvatica
€ 16,70 300 gr.

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON RADICCHIO GRIGLIATO E CONDITO

e scaglie di Grana Padano
€ 15,20 300 gr.

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

€ 16,70 300 gr.

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON PATATE RUSTICHE

€ 15,20 300 gr.



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

e verdurine spadellate
€ 16,70 300 gr.



MILANESE

milanese di pollo con patatine fritte
€ 15,50 300 gr.

PETTO DI POLLO

bistecca di petto di pollo
€ 13,50 300 gr.

COSCETTE

DI POLLO



COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALLA GRIGLIA

con patate fritte rustiche
€ 15,50

COSCETTE DI POLLO DISOSSATE ALLA GRIGLIA

con tortino caldo al radicchio e Monte Veronese
e yogurt greco all'aneto
€ 15,50

AGNELLO



COSTATINE DI AGNELLO

con patate spadellate
€ 25,90

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

MAIALE NAZIONALE

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
€ 21,00 450 gr

MAIALE IBERICO

"PLUMA" DI MAIALINO IBERICO

con patatine fritte rustiche
€ 23,00 250 gr.



COSTINE DI MAIALINO IBERICO

costine con patate fritte rustiche
€ 17,50

LA SELVAGGINA

COSCE D'ANATRA CONFIT

con patate spadellate e cipolla rossa
di Tropea in agrodolce
€ 22,00 (2 pezzi 500gr)
€ 13,80 (1 pezzo 250gr)



SPEZZATINO DI CINGHIALE

con polenta morbida di grano saraceno
€ 17,50

MENÙ BAMBINI



FILETTINI DI POLLO IMPANATI E FRITTI

con patate fritte
Portata € 10,00 / Baby € 7,70



BABY MILANESE

milanese baby di pollo con patatine fritte
€ 13,20

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 € 8,00 / Baby € 6,00

LE NOSTRE SALSE

- SALSA CAESAR € 3,50
- SALSA GUACAMOLE € 4,50
- 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 e salsa di soia

€ 16,90



DANIEL

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

€ 14,90



DEL PESCATORE

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

€ 14,90



TAORMINA

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

€ 13,90



ANGY

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

€ 14,90



PESCHICI

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

€ 14,90



TOKYO

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

€ 14,90



INSALATONA

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

€ 14,30



DELIZIA

insalata verde, pomodori, carote, gamberetti, salsa rosa

€ 14,30



MARINA

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

€ 14,30



DIEGO

insalata verde, carote, pomodori, tonno

€ 12,50



SANTORINI

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

€ 14,90



GUSTOSA

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

€ 14,30



PATTY

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

€ 13,90



UNIVERSALE

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

€ 15,00

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** € 15,50
insalata verde con salsa caesar, tagliata di petto di pollo alla griglia con crostini di pane e scaglie di parmigiano reggiano
- **IL CONTADINO** € 15,50
rucola , carote, pomodorini, tagliata di petto di pollo alla griglia e mais
- **POLLICINA** € 15,50
insalata verde, rucola, champignon freschi, tagliata di petto di pollo alla griglia

Coscette di pollo

- **MESSICANA** € 16,90
rucola, carote, olive taggiasche, pomodorini, con tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia e guacamole
- **CHICKEN** € 16,90
valeriana, tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia, yogurt greco all'aneto e pinzimonio di verdure fresche
- **MARA** € 15,50
insalata di carote e finocchio con tagliata di coscette di pollo disossate alla griglia

Vegetali

- **TROPEA** € 14,30
rucola, carote, cipolla rossa di tropea in agrodolce, olive taggiasche, sedano, riso basmati allo zafferano
- **CARCIOFONA** € 13,90
insalata mista, mozzarella treccina DOP, carciofi, funghi, olive
- **VEGETALE** € 13,90
insalata verde, carote, pomodoro, rucola, finocchio, olive verdi
- **GRECA** € 14,30
pomodoro, cetrioli, peperoni, cipolla rossa, olive nere, capperi, feta greca, origano, yogurt greco all'aneto

Contorni di stagione

DISPONIBILI FINO A MARZO/APRILE

- **CICORIETTA SELVATICA** € 5,50
spadellata (coltivazione spontanea)
- **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
- **PISELLI O FAGIOLINI O SPINACI O BROCCOLI** € 5,00



Birre alla spina

Spinate rigorosamente a caduta



KÖNIG LUDWIG WEISS

TIPO DI BIRRA • Weiss, alta fermentazione di frumento

COLORE • Paglierino opalescente

GUSTO • Fruttato e speziato

RETROGUSTO • Note di banana matura e lievito

GRADO ALCOLICO • 5,5%



PICCOLA

20 CL - € 4,20



MEDIA

40 CL - € 6,50



GRANDE

1 LT - € 11,00



KÖNIG LUDWIG DUNKEL

TIPO DI BIRRA • Dunkel, scura bassa fermentazione

COLORE • Scuro intenso

GUSTO • Morbido e bilanciato, con note tostate e di luppolo

RETROGUSTO • Note di caramello e cereali tostati

GRADO ALCOLICO • 5,1%



PICCOLA

20 CL - € 4,00



MEDIA

40 CL - € 5,80



GRANDE

1 LT - € 12,00



PREMIUM HERB

WARSTEINER PREMIUM HERB

TIPO DI BIRRA • Premium Pils, doppio luppolo

COLORE • Giallo oro

GUSTO • Il grado di amaro si armonizza con il malto

RETROGUSTO • Intenso aroma e un gusto e

retrogusto piacevolmente persistenti

GRADO ALCOLICO • 4,8%



PICCOLA

20 CL - € 3,30



MEDIA

40 CL - € 5,70



GRANDE

1 LT - € 10,50



KALTENBERG KELLER

TIPO DI BIRRA • Lager non filtrata

COLORE • Paglierino opalescente

GUSTO • Amabilmente maltato e leggermente luppolato

RETROGUSTO • Intensi sentori di lievito

GRADO ALCOLICO • 5,1%



PICCOLA

20 CL - € 4,20



MEDIA

40 CL - € 6,50



GRANDE

1 LT - € 11,00



RYE RIVER COASTAL IPA

TIPO DI BIRRA • American IPA

COLORE • Giallo oro

GUSTO • Intensi aromi di agrumi e pompelmo rosa

RETROGUSTO • Resinoso e tropicale

GRADO ALCOLICO • 5,2%



PICCOLA

20 CL - € 3,90



MEDIA

40 CL - € 6,80



GRANDE

1 LT - € 15,00

Birre

artigianali in bottiglia



La Rye River Brewing Company, è un birrificio artigianale che produce birra in Irlanda (a Kildare, vicino a Dublino) dal 2013.

RYE RIVER BIG BANGIN' IPA

TIPO DI BIRRA • West Coast IPA

COLORE • Dorato

GUSTO • Intenso, resinoso, maltato e fruttato

RETROGUSTO • Erbaceo e fruttato

GRADO ALCOLICO • 7,1%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,33 l € 7,50



Lester è un birrificio artigianale indipendente della Lessinia, nato nel 2012.

FOSCA LESTER

TIPO DI BIRRA • Amber Lager

COLORE • Rossa

GUSTO • L'utilizzo di malti caramellati dona a questa birra una leggera dolcezza, ben bilanciata dall'amaro moderato dei luppoli nobili selezionati.

GRADO ALCOLICO • 5,2%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 l € 8,00



RYE RIVER LIL' BANGIN' SESSION IPA

TIPO DI BIRRA • Session IPA

COLORE • Dorato

GUSTO • Intensi aromi di frutta tropicale e mandarino

RETROGUSTO • Resinoso

GRADO ALCOLICO • 3,8%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,33 l € 7,50



GIULIETTA LESTER

TIPO DI BIRRA • German Pilsner

COLORE • Biondo carico, dorato

GUSTO • Dal gusto discretamente amaro, di facile bevuta, equilibrata, fresca e leggera al palato.

GRADO ALCOLICO • 4,7%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 l € 8,00



RYE RIVER RETRO IPA

TIPO DI BIRRA • IPA

COLORE • Dorato intenso

GUSTO • Equilibrato, maltato e floreale

RETROGUSTO • Balsamico, floreale e agrumato

GRADO ALCOLICO • 5,6%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,33 l € 7,50



TIPO DI BIRRA • Witbier/Blanche

COLORE • Biondo chiaro (oppale)

GUSTO • La scorza di arancia ed un mix di spezie selezionate rendono questa birra piacevolmente agrumata e profumata, ideale come aperitivo.

GRADO ALCOLICO • 4,5%

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50 l € 8,00

Birra in Bottiglia

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

HEFFE WEISSE

Weizen 50 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

HACKER-PSCHORR

ANNO 1417

Kellerbier 50 cl € 5,50

BIRRA IN BOTTIGLIA

ICHNUZA

Birra sarda bionda
non filtrata 50 cl € 5,50



BIRRA IN BOTTIGLIA

BECK'S

Chiara 33 cl € 5,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

CERES

Chiara 33 cl € 5,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

LEFFE

Chiara 75 cl € 10,00



BIRRA IN BOTTIGLIA

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 - € 3,70



Caraffa media
50 cl - € 6,40



Caraffa grande
1l - € 11,50

BIBITE

BIBITE IN LATTINA



Coca Cola Piccola Coca Cola maxi

33 cl - € 3,20 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



CAFFÈ E LIQUORI

CAFFÈ HAUSBRANDT € 1,50

CAFFÈ CORRETTO € 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,70

CAFFÈ AL GINSENG € 1,80

CAFFÈ D'ORZO € 1,60

CAFFÈ SHAKERATO € 3,00

CAPPUCCINO € 2,20

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



MENÙ

autunno - inverno 2025



Loc. Cà di Capri 98
37012 **Bussolengo** (VR)

045 6702590 / info@ristoasi.it

RistOasi