



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



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

- 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



CEREALEI

- 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

New

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

New 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

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 € 6,50

Pomodoro, mozzarella

DOP € 9,00

Pomodoro, mozzarella di bufala
campana DOP

BURRATA € 9,40

Pomodoro, mozzarella burrata pugliese

QUATTRO FORMAGGI € 12,30

Pomodoro, mozzarella, emmental, fontina,
gorgonzola

CALZONE AI FORMAGGI € 12,50

Mozzarella, fontina, ricotta,
emmental, gorgonzola

ERBA € 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, erba
cipollina, brié

GORGONZOLA € 7,80

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola

Pizze Piccanti



GORDITA € 13,20

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

LOPES € 13,50

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

DIAVOLA € 12,90

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

INFERNO € 13,20

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

SALAMINO PICCANTE € 8,70

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

IL DIAVOLO VESTE

PRADA € 12,60

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

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

GORGONZOLA, 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



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



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



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

- New
- 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

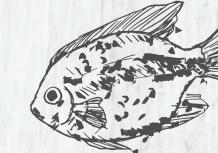


- Focaccia classica con tartar di melanzana, crudo di Montagnana 30 mesi e scaglie di mandorle min. 2 pz. / € 2,50 al pz



- 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



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



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



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



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



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



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



INSALATA DI POLPO

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

Antipasto € 13,90 / Portata € 20,90



IMPEPATA DI COZZE ALLA MEDITERRANEA

(con salsa di pomodoro) e crostini di pane pugliese

Antipasto € 10,50 / Portata € 15,80



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

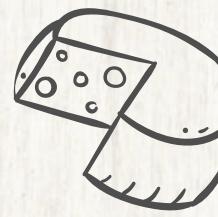
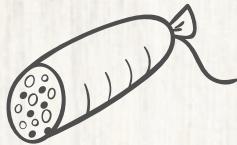
con salsa guacamole e quenelle di patate alle erbette

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

● 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 MONOGRANO “FELICETTI”
AL FARRO CON BOCCONCI DI TONNO
FRESCO, FRIARIELLI, POMODORINI
CONFIT E FRISSELLA

Portata € 17,90 / Baby € 15,90

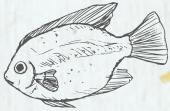


ORECCHIETTE



- ORECCHIETTE “OSTUNI”,
CON CIME DI RAPA, ACCIUGHE DI
SICILIA E FRISSELLA

Portata € 14,90 / Baby € 12,50



SPAGHETTI MONOGRANO “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

New

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



MACCHERONCINI AL TORCHIO



**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
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

New

- 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

New

- 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 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 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 COSCETTE
DI POLLO E VERDURINE FRESCHE
Portata € 16,00 / Baby € 13,50

RISOTTI

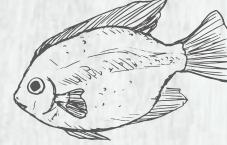
(MINIMO 2 PERSONE)

- PRODOTTO TIPICO RISOTTO UBRIACO CON
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
€ 16,50 (a porzione)
- PRODOTTO TIPICO 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, DAI 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

ORATA*



ORATA AL FORNO

AI PROFUMI MEDITERRANEI

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

BRANZINO*



BRANZINO FRESCO ALLA GRIGLIA

con verdure grigliate (cotto aperto)

€ 21,00 700/800gr

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



*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 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
€ 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



San Giobbe
società agricola



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



DANIEL € 14,90
insalata verde, carote, pomodori, cetrioli,
burrata, salmone affumicato, sedano

DEL PESCATORE € 14,90
insalata verde, pomodori, carpaccio di
spada e carpaccio di salmone affumicati,
capperi, gamberetti e champignon freschi

TAORMINA € 13,90
carote, finocchio, tonno all'olio, pomodorini,
mais e olive taggiasche

ANGY € 14,90
valeriana con gamberetti, pomodorini, cous
cous al curry, mozzarella di bufala campana
DOP e bastoncini al sesamo

PESCHICI € 14,90
valeriana, rucola, carpaccio di pesce spada
affumicato, crostoni di pane integrale con
caprese di burratina pugliese

TOKYO € 14,90
valeriana, carote, petali di carpaccio di
salmone marinato, pomodorini, mais,
riso basmati allo zafferano

INSALATONA € 14,30
insalata mista, mozzarella treccina DOP,
tonno, olive, capperi

DELIZIA € 14,30
insalata verde, pomodori, carote,
gamberetti, salsa rosa



MARINA € 14,30
insalata verde, carote, insalata di mare al
vapore, salsa rosa

DIEGO € 12,50
insalata verde, carote, pomodori, tonno

SANTORINI € 14,90
insalata verde, cetrioli, gamberetti,
pomodorini, crema yogurt magro all'aneto,
formaggio feta greca e crostini di pane tostato

GUSTOSA € 14,30
insalata verde, carote, rucola, gamberetti,
olive verdi, mais

PATTY € 13,90
valeriana, carote, cetrioli, pomodorini, tonno,
olive taggiasche

UNIVERSALE € 15,00
insalata verde, carote, pomodori, gamberetti,
mozzarella di bufala, salsa rosa

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 LESSTER



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 LESSTER



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

UIT LESSTER



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

ICHNUSA

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

CORONA

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