



# ANTICO CASALE

RISTORANTE PIZZERIA





A black and white photograph of a cocktail being poured through a strainer into a glass with ice. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash. The background is dark and out of focus, showing what appears to be a bar setting with a metal grate in the foreground.

# APERITIVANDO

ANALCOLICO € 3,00

SPRITZ APEROL € 3,60

SPRITZ CAMPARI € 3,80

AMERICANO € 6,50

NEGRONI € 6,50

GIN TONIC € 6,50

GIN LEMON € 6,50

GIN PREMIUM € 8,00

GIN MARE, GIN MARE CAPRI , MALFY, MALFY  
ROSA, MALFY ARANCIA, BULLDOG, HENDRICK'S,  
TANQUERAY, ENGINE

# STUZZICHE

HAMBURGER CASALE Hamburger black angus + formaggio + peperoni + cipolla rossa + insalata verde + Patatine fritte rustiche	€ 9,80
HAMBURGER BACON Hamburger black angus + formaggio + bacon croccante + salsa barbecue + insalata verde+ Patatine fritte rustiche	€ 9,80
PULLED PORK Pane nero + pulled pork + bacon croccante + insalata verde + cipolla caramellata + salsa caesar + Patatine fritte rustiche	€ 9,90
COTOBURGER Cotoletta + mayonese + insalata verde + pomodoro a fette + cetrioli + Patatine fritte rustiche	€ 9,30
HAMBURGER EASY Hamburger black angus + uovo + bacon croccante + guacamole + scamorza + insalata verde + yalapenos + Patatine fritte rustiche	€ 11,30
VEGET-BURGER (TOTALMENTE VEGANO) Hamburger vegetariano + Melanzane + Zucchine + Pomodori + Insalata verde + crema di melanzane +Patatine fritte rustiche	€ 9,90
BIG-BURGER Doppio Hamburger di black angus + bacon croccante + insalata verde+ peperoni + scamorza affumicata + salsa barbeque + cipolla + patatite fritte rustiche	€ 17,90
SCHWARTZY BURGER Hamburger di black angus + melanzane fritte + mayonese al basilico + formaggio + spinacino in foglia + Patate fritte rustiche	€ 10,90
FISH-BURGER Pane nero + burger di trota + mayonese al basilico + finocchietto selvatico + porro fritto + Patate fritte rustiche	€ 10,90
ANELLI DI CIPOLLA	€ 5,50
OLIVE ASCOLANE (10 PEZZI)	€ 5,50
MOZZARELLINE FRITTE (10 PEZZI)	€ 5,50

PIPPO  
Pasta al pomodoro € 5,90

TOPOLINO  
Gnocchi al ragù € 5,90

PAPERINO  
Tortellini panna e prosciutto € 5,90

QUI QUO QUA  
Tortellini burro e salvia € 5,90

POLDO  
Hamburger con patatine fritte € 8,00

DRAGON BALL  
Cotoletta alla Milanese con patatine fritte € 8,00

SCOOBY DOO  
Würstel alla griglia con patatine fritte € 8,00

SILVESTRO  
Crocchette di pollo con patatine fritte € 8,00

# P E R I P I C C O L I







# ANTIPASTI DI PESCE

ANTIPASTO PORTATA

IMPERIALE DI MARE (CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) Gamberi in salsa, insalata di mare, pesce spada e salmone affumicati, capesante gratinate, vela di pane e alici del Cantabrico	€ 31,50	
GRAN PIATTO DI MARE Insalata di polipo, pesce spada e salmone affumicati, insalata di mare e acciughe del Cantabrico	€ 10,90	€ 14,90
CAPESANTE GRATINATE ALLA VENEZIANA	€ 9,50	€ 14,50
TRILOGIA DI AFFUMICATI spada, tonno, salmone con acciughe del Cantabrico, stracciatella e vela di pane	€ 9,70	€ 14,70
INSALATA DI MARE CON CRUDITÀ DI VERDURE	€ 9,40	€ 13,80
INSALATA DI POLIPO SU LETTO DI RUCOLA CON DATTERINO GIALLO E ROSSO E OLIVE KALAMATA	€ 9,50	€ 13,90
PEPATA / MARINATA DI COZZE con crostoni di pane caldo	€ 8,90	€ 11,90
CODE DI GAMBERO ALLA CATALANA E CROSTONE DI PANE	€ 9,80	€ 14,30
CODE DI GAMBERO CON SALSA AGRODOLCE SPLASH DI BURRATA E ZUCCHINE FRITTE	€ 9,80	€ 14,30
TENTACOLO DI POLIPO CON POLENTA FRITTA, CREMA DI BURRATA E CURRY, CHIPS DI RISO NERO	€ 10,20	€ 15,50
TENTACOLO DI POLIPO CON DISCO DI POLENTA AL NERO DI SEPPIA, SU CREMA DI ZUCCHINE E CHIPS DI PATATA	€ 10,30	€ 15,30
LISTARELLE DI SEPPIE CON FINOCCHIETTO SELVATICO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO	€ 9,20	€ 13,90
TARTARE DI TONNO AL NATURALE CON MAYONESE AL BASILICO E CRUNCH DI FIORE DI ZUCCHINA	€ 17,10	
TARTARE DI OMBRINA, PUREA DI ANANAS E INSALATINA DI FINOCCHIETTO	€ 16,10	
TARTARE DI SALMONE SU RISO NERO, GELATINA ALLA FRAGOLE E CIPOLLA CROCCANTE	€ 16,70	



TAGLIERE DELL'ANTICO CASALE  
(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE)Gnocco fritto, crudo pepato e culatello  
di Zibello, soppressa Veneta, mortadella,  
pancetta arrotolata, grana padano

€ 29,30

ANTIPASTO DI AFFETTATI ALL'ITALIANA  
CON GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE  
PEPITE DI GRANACrudo pepato, culatello di Zibello, mortadella,  
pancetta arrotolata, soppressa

€ 9,50 € 12,50

CRUDO PEPATO CON CROSTONE DI PANE,  
FICHI CAMELLATI E PORRO FRITTO

€ 8,90 € 11,90

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

€ 9,50 € 14,10

CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON CIPOLLA  
CAMELLATA, MAYONESE AL BASILICO E  
BUFALINA FRITTA

€ 10,90 € 15,60

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI CON  
MOSTARDE DI NOSTRA PRODUZIONE

€ 9,00 € 13,50

TARTARE DI SCOTTONA CON SPUMA DI  
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, TUORLO FRITTO  
CON CIALDA CORALLO

€ 11,90 € 16,90

CARNE SALÀ, CIPOLLOTTO ARROSTITO,  
FAGIOLI CANELLINI E FINOCCHIETTO  
SELVATICO

€ 8,90 € 12,90

## PARMIGIANA DI MELENZANE

€ 8,60 € 12,60

POLENTA FRITTA CON POMODORINI CONFIT,  
STRACCIATELLA E BASILICO FRITTO

€ 8,20 € 12,20

TACOS CON TARTARE DI MANZO, SALSA  
TZAZIKI, TUORLO GRATINATO

€ 11,90 € 16,90

## ANTIPASTI TRADIZIONALI

# PRIMI DI PESCE

	PORTATA	BABY
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO "IN ROSSO" O "IN BIANCO"	€ 14,90	€ 13,90
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E POMODORINI	€ 14,80	€ 13,80
BIGOLI CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CON SPUMA DI BURRATA E POLVERE DI POMODORO	€ 8,90	€ 7,90
SPAGHETTI ALLA CHITARRA IN CARBONARA DI MARE E TUORLO GRATINATO	€ 9,80	€ 8,80
FETTUCINE AL GRANCHIO BLU, POMODORO ROSSO E PORRO FRITTO	€ 10,80	€ 9,80
LINGUINE ALL'ASTICE	PREZZO IN BASE AL PESCATO (solo portata)	
FETTUCCINE CON CALAMARETTI, AGLIO NERO E SPUMA DI BURRATA E PISTACCHIO	€ 9,60	€ 8,60
BIGOLO CON CREMA DI DATTERINO GIALLO, TARTARE DI OMBRINA CON MENTA E GOCCE DI ACETO BALSAMICO	€ 10,20	€ 9,20
FETTUCCINE CON CREMA DI ZUCCHINE, LISTARELLE DI SEPPIE CON CIALDA CORALLO E FIORI DI ZUCCHINA FRITTI	€ 9,90	€ 8,90
GNOCCHETTI CON MAZZANCOLLE, CAPESANTE E ZUCCHINA FRITTA	€ 10,30	€ 9,30
SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON NERO DI SEPPIA, STRACCIATELLA, TARTARE DI SALMONE E POLVERE DI LIMONE	€ 9,70	€ 8,70
GNOCCHETTI VIOLA CON SPADA AFFUMICATO, POMODORINO E RICOTTA AFFUMICATA	€ 9,60	€ 8,60
BIGOLI ALLA BUCANIERA (calamari, code di gambero, scampi, porro, peperoncino e prezzemolo)	€ 14,90	€ 13,90
LA CALAMARATA (Pasta con calamari, pomodorini, peperoncino, aglio, prezzemolo)	€ 14,60	€ 13,60
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	MINIMO 2 PERS.	€ 14,50
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA, SPUMA DI CIPOLLA CARAMELLATA, TARTARE DI OMBRINA E PISTACCHIO	MINIMO 2 PERS.	€ 13,90
RISOTTO CON CALAMARETTI, DATTERINO ROSSO E POLVERE DI LIMONE	MINIMO 2 PERS.	€ 13,50
RISOTTO CON CAPESANTE, CREMA DI ZUCCA E ZUCCHINA FRITTA	MINIMO 2 PERS.	€ 14,40

	PORTATA	BABY
GNOCCHETTI DI PATATE ALL'ANTICA (TARTUFO, MASCARPONE E GRANA)	€ 9,90	€ 8,90
FETTUCCINE ALL'ANITRA O CONIGLIO	€ 8,70	€ 7,70
GNOCCHETTI VIOLA CON CREMA DI ZUCCA, GUANCIALE E PORRO FRITTO	€ 8,60	€ 7,60
MACCHERONCINI CON CREMA DI DATTERINO GIALLO, GUANCIALE CROCCANTE, SPUMA DI CIPOLLA ROSSA E PESTO DI PREZZEMOLO	€ 9,10	€ 8,10
BIGOLI AL TORCHIO " ALL'AMATRICIANA" O ALLA " CARBONARA"	€ 8,20	€ 7,50
GNOCCHETTI VIOLA CON FONDUTA CACIO E PEPE, POLVERE DI SPECK E PISTACCHIO	€ 8,40	€ 7,40
BIGOLI CON AGLIO NERO, SPUMA DI BURRATA E RAGOUT DI BLACK ANGUS	€ 9,10	€ 8,10
BIGOLO CON CREMA DI ZUCCA, GUANCIALE E GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 8,90	€ 7,90
GNOCCHI DI ZUCCA CON PESTO DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA E VELE DI CRUDO	€ 8,40	€ 9,40
TORTELLI AL CACAO RIPIENO DI MONTE VERONESE, SPADELLATO CON BURRO ED ERBETTE	€ 9,90	€ 8,90
RISOTTO ALL' AMARONE D.O.C.G. MONTE VERONESE E CREMA DI ZUCCA	MINIMO 2 PERS.	€ 13,90
RISOTTO ALLO ZAFFERANO, OSSOBUCO DI VITELLO E PESTO DI PREZZEMOLO	MINIMO 2 PERS.	€ 13,10
RISOTTO CON CONIGLIO, ASPARAGI E STRACCIATELLA AL CAFFÈ	MINIMO 2 PERS.	€ 12,90
RISOTTO CON GUANCIALE CROCCANTE, PORCINO A FETTE E STRACCIATELLA	MINIMO 2 PERS.	€ 11,90
RISOTTO ALLA VENETA	MINIMO 2 PERS.	€ 10,50



# P I A T T I U N I C I

POLENTA 'BRUSTOLA' CON BACCALA ALLA  
VICENTINA € 14,90

RISO BASMATI CON CODE DI GAMBERO,  
ZUCCHINE E ZAFFERANO € 14,10

RISO BASMATI CON POLIPETTI, CALAMARO E  
CREMA DI ZUCCA € 13,70

RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI  
SALMONE, AVOCADO, STRACCIATELLA E  
CRUNCH DI FIORI DI ZUCCHINA € 14,10

RISO NERO VENERE CON CODE DI SCAMPO,  
POMODORINI E CURRY € 14,20

RISO BASMATI CON CALAMARETTI,  
YALAPENOS, PORRO E SALSA AGRODOLE € 13,90

RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI POLLO  
AL CURRY E PINOLI € 13,10

RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI POLLO  
CON SALSA TERIYAKI E SESAMO € 13,10

RISO BASMATI CON BOCCONCINI DI MAIALE  
ALL'ORIENTALE E VERDURINE € 13,50

## PORTATA

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (SCAMPI, GAMBERONI, TONNO, SEPPIA, BRAZINO/ORATA IN BASE AL PESCATO)	€	23,10
GRIGLIATA DI SCAMPI E GAMBERONI	€	21,50
GRIGLIATA DI SCAMPI (8 PEZZI)	€	21,90
GRIGLIATA DI GAMBERONI (8 PEZZI)	€	20,30
TRANCIO DI TONNO CON CAPONATA DI VERDURE E RISO NERO	€	17,90
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI CON "SPLASH" DI BURRATA	€	18,50
TRANCIO DI SALMONE CONFIT CON ANANAS E SALSA CAESAR	€	17,80
FILETTO DI BACCALÀ CON CREMA DI BURRATA AL CURRY, CHIPS DI RISO NERO E POMODORI CONFIT	€	17,30
FILETTO DI OMBRINA ALLA MUGNAIA SU LETTO DI SPINACINO E CHIPS DI PATATE	€	16,40
FILETTO DI OMBRINA CON CREMA DI PEPE ROSA AL PRUFUMO DI LIMONE E CONFIT DI DATTERINO GIALLO	€	17,10
ORATA O BRANZINO AI FERRI CON VERDURE ALLA BRACE	€	16,90
TENTACOLI DI POLIPO CON POLENTA AL NERO DI SEPPIA, CREMA DI DATTERINO GIALLO E PESTO DI PISTACCHI	€	17,90
TATAKI DI TONNO AI TRE PEPI CON DRESSING DI MANGO	€	18,20
SEPPIA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON CIPOLLOTTO ARROSTITO SU PESTO DI PREZZEMOLO	€	16,90

PAELLA VALENCIANA (mista carne e pesce oppure solo pesce) SOLO SU PRENOTAZIONE	€	25,00
--	---	-------

## PORTATA

FRITTURA MISTA	€	12,80
FRITTURA DI ANELLI	€	12,50
FRITTURA DI CODE DI GAMBERO E VERDURE PASTELLATE	€	14,20
GRAN FRITTO (CONSIGLIATO PER 2 PERS.) FRITTO MISTO CON VERDURE PASTELLATE, BOCCONCINI DI BACCALÀ	€	29,30

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

## GRIGLIA DI PESCE

# GRIGLIA DI CARNE

	PORTATA	
PICANHA SCOTTONA IRLANDA "GRAIN FED" (CIRCA 300GR)	€	18,20
COSTATA DI MANZO DI ABERDEEN ANGUS (CIRCA 600 GRAMMI)	€	18,50
FIorentina DI SCOTTONA POLONIA "CROWA"	ALL'ETTO €	5,00
FIorentina DI SCOTTONA ABERDEEN	ALL'ETTO €	5,60
TOMAHAWK	ALL'ETTO €	4,90
FILETTO DI MANZO (CIRCA 300 GRAMMI)	€	18,50
TAGLIATA DI PLUMA IBERICA CON PATATE AL FORNO	€	17,80
ENTRECOTE DI CUBEROLL CON CAPONATA DI VERDURE	€	15,50
SCALOPPATA DI PETTO DI POLLO CON PEPERONI CARAMELLATI	€	12,90
COSTOLETTE DI AGNELLO CON TRIANGOLI DI POLENTA	€	15,20
PETTO D'ANATRA CROCCANTE CON CIPOLLE BORETTANE E INVOLTINO DI FAGIOLINI AL BACON	€	17,90
FRENCH RACK DI MAIALINO IBERICO LACCATO AL MIELE E SALSA TZATZIKY	€	17,10
GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON POLENTA (manzo, ribs di maiale, salamella, pancetta, agnello, pollo)	€	18,50
GRIGLIATA DELLA CASA CON POLENTA (CONSIGLIATA PER DUE PERSONE) (manzo, ribs di maiale, petto di pollo, pancetta, coppa, salamella e verdure alla griglia)	€	37,20
LA MAIALATA (CONSIGLIATA PER DUE PERSONE) (salsiccia, braciola, wurstel, coppa, pancetta, ribs con patatine rustiche)	€	32,50



# CARNE DELLA TRADIZIONE

	PORTATA	
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO	€	19,90
FILETTO DI MANZO CON PORRO FRITTO E FICHI CARAMELLATI	€	19,50
FILETTO AI TRE PEPI E SALSA ALL'ERBETTE	€	19,50
FILETTO DI MANZO ALLA WORONOFF (CON SENAPE, PANNA, WORCHESTER E TABASCO)	€	19,50
FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA E CRUMBLE DI TARALLO	€	19,90
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE	€	13,50
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE FARCITA CON CULATELLO DI ZIBELLO E SCAGLIE DI GRANA PADANO E POMODORINI	€	15,50

	PORTATA	
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	€	17,00
TAGLIATA DI MANZO FRAGOLE E FINOCCHIETTO SELVATICO	€	17,10
TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLE BORETTANE E MONTE VERONESE STRAVECCHIO	€	17,60
TAGLIATA CON PORRO FRITTO, MARMELLATA DI FICHI E ACETO BALSAMICO	€	17,30
TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLA CARAMELLATA, DATTERINO GIALLO E BASILICO	€	17,30
TAGLIATA DI MANZO CON SALSA ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA E CIMBRO DI FOSSA	€	18,40

# INSALATI

TUTTE LE NOSTRE INSALATE POSSONO ESSERE SERVITE IN CIALDA (IMPASTO PER PIZZA) + € 2,10 (ESCLUSO FESTIVI E PREFESTIVI)

VICKY		
Insalata verde, pomodorini, sfilacci di cavallo, carciofi, culatello di Zibello, grana a scaglie e tartufo	€	9,90
MORITZ		
Insalata mista, feta greca, scaloppata di pollo, burrata, carciofi e timballo di riso nero	€	9,20
POLLICINA		
Insalata mista, champignon freschi, scaloppata di pollo e olive taggiasche, pomodorini e grana a scaglie	€	9,40
CANARIE		
Insalata verde, carote, cipolla caramellata, code di gambero spadellate, chips di riso nero, pomodorini, mais, salsa caesar	€	9,50
INSALATONA		
Insalata mista, pomodorini, mozzarella, tonno, olive nere e capperi	€	8,90
MATTIA		
Insalata verde, rucola, pollo croccante, scaglie di grana, mais, datterino giallo	€	9,20
FATALE		
Valeriana, misticanza, datterino giallo, cetrioli, cipolla caramellata, feta greca, salmone	€	9,40
CASALE		
Insalata verde, valeriana, feta greca, olive, carote, culatello di Zibello, noci, rapanello	€	9,40
VERDURE MISTE DI STAGIONE	€	4,50
VERDURE COTTE (carotine, spinaci, patate lesse, fagiolini, piselli)	€	4,50
VERDURE ALLA GRIGLIA (melanzane, zucchine, mais, peperoni)	€	4,50
PATATE FRITTE / PATATE AL FORNO / VERDURE PASTELLATE/ PATATINE RUSTICHE	€	4,90



# Ristoasi

I NOSTRI IMPASTI SONO IL RISULTATO DI QUALITÀ, TRADIZIONE E TECNOLOGIA  
QUALITÀ E TRADIZIONE PERCHÉ SCEGLIAMO FARINE BIOLOGICHE DI QUALITÀ COSTANTE  
E TECNOLOGIA, PERCHÉ CON L'UTILIZZO DI APPOSITI LIEVITATORI E UNA LUNGA  
MATURAZIONE OTTENIAMO UN IMPASTO ASSOLUTAMENTE FRAGRANTE E DIGERIBILE



**CLASSICO**

**FARINA**  
BIOLOGICA DI TIPO 0 MULINO ROSSO

**LIEVITAZIONE**  
LUNGA A TEMPERATURA CONTROLLATA

**CARATTERISTICHE**  
L'IMPASTO RISULTA ALTAMENTE DIGERIBILE  
ANCHE A PERSONE SENSIBILI AL GLUTINE  
(NON PER INTOLLERANTI O ALLERGICI)  
PERCHÉ I LUNGI TEMPI DI  
LIEVITAZIONE CONSENTONO LA PIENA  
MATURAZIONE DELL'IMPASTO



**INTEGRALE**

**FARINA**  
BIOLOGICA INTEGRALE MULINO ROSSO

**LIEVITAZIONE**  
LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA

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

**+ € 1,90**



**SCEGLI IL TUO  
IMPASTO**



**KAMUT**

**FARINA**  
SEMOLA DI KAMUT DA AGRICOLTURA  
BIOLOGICA

**LIEVITAZIONE**  
MEDIA DURATA A TEMPERATURA AMBIENTE

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

**+ € 2,30**



**GLUTENFREE**

**FARINA**  
MISCELA DI FARINE SENZA GLUTINE

**LIEVITAZIONE**  
VELOCE A TEMPERATURA CONTROLLATA

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

**+ € 2,50**









# P I Z Z E D' E L I T E

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

## LA NOSTRA TRENTINA

Bianca, crema di radicchio, bufala, carne salà ,  
fiori di zuccina frita, finocchietto selvatico € 12,20

## ZIBELLO

Bianca, mozzarella, culatello di zibello, fichi  
caramellati, aceto balsamico e stracciatella € 11,60

## SIRENETTA

Bianca, mozzarella, spinacino in foglia,  
salmone affumicato, stracciatella e olio allo  
zenzero € 12,60

## ORTO D'ATHENE

Bianca, mozzarella, cipolla rossa, feta greca,  
olive Kalamata, finocchietto selvatico e  
mandorle tostate. € 10,90

## MELINDA

Mozzarella, mele, miele, gorgonzola, noci e  
crudo pepato € 11,50

## SFIZIOSA

Salsa di pomodoro, tartare di salmone,  
stracciatella, granella di pistacchio, profumo  
di limone € 14,50

## PUGLIESE

Bianca, tartufo nero, cime di rapa e burrata  
pugliese € 13,90

## SICILIANA

Pomodoro, burrata pugliese, code di  
gambero, capperi, carpaccio di spada  
affumicato e granella di pistacchi € 14,90

## ACQUARIA

Salsa di pomodoro, code di gambero,  
pomodorini, burrata in uscita e basilico in  
foglia € 12,80

## CANTABRICO

Base marinara, acciughe del Mar Cantabrico,  
burrata, pomodorini, basilico in foglie € 11,50

## BOLOGNESE

Bianca, burrata pugliese, mortadella, granella  
di pistacchi € 10,90

## TERRA E MARE

Crema di zucca, burrata, code di gambero,  
pancetta croccante e tartufo € 14,10

## BURRATINA

Base margherita, stracchino, prosciutto cotto  
alla brace, champignon freschi e burrata  
(tutto fine cottura) € 10,90

## TOMINO

Bianca, bufala in cottura, tomino, tartufo e  
speck € 11,20



# P I Z Z E R I S T O A S I

## ANTICO CASALE

Mozzarella, pomodorini, champignon,  
salamino piccante, sfilacci di cavallo e rucola

€ 8,90

## LA CORTE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
funghi, salsiccia dolce o piccante, gorgonzola  
e prosciutto crudo San Daniele

€ 9,10

## LA TONDA

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

€ 8,90

## LA GIRÒ

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,  
funghi, briè, olive nere, salamino piccante e  
prosciutto crudo San Daniele

€ 9,10

## DEGAGE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, briè,  
salsiccia dolce e prosciutto crudo San Daniele

€ 9,00

## LA CASCINA

Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate,  
salamino piccante, briè e prosciutto crudo  
San Daniele

€ 9,10

## VILLA EIRE

Pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine  
saltate, prosciutto cotto e rucola

€ 8,90

## GUNÈ

Pomodoro, mozzarella, radicchio, scaglie di  
formaggio grana rucola e prosciutto crudo

€ 9,00

## LE SCUDERIE

Pomodoro, mozzarella, patate, briè, funghi  
porcini e speck

€ 8,90

## MAKERONI

Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia  
dolce o salamino piccante, philadelphia e  
formaggio grana

€ 8,90

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

MARINARA Pomodoro, aglio fresco, origano	€ 4,60
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	€ 5,10
PIADINA Un pizzico di pomodoro, olio, rosmarino	€ 4,20
VELA Pomodoro, Bufala, speck in cottura, peperoni, zucchini saltate, champignon, salamino piccante e monte veronese	€ 9,10
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 5,90
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 7,50
ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	€ 7,10
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€ 7,90
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e capperi	€ 7,90
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina e gorgonzola	€ 8,40
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e acciughe	€ 8,20
IL COCCIO BIANCO (IL BORDO È RIPIENO DI SCAMORZA AFFUMICATA) Mozzarella, melanzane, grana padano e prosciutto cotto alla brace	€ 8,90
FRUTTI DI MARE Pomodoro, insalata di mare, cozze sgusciate, gamberetti e prezzemolo	€ 11,50
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, radicchio rosso, spinaci, peperoni e Grana	€ 8,50
CARBONARA Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, uovo e Grana Padano	€ 7,90
BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola DOP e scaglie di Grana	€ 8,60
LOPEZ Pomodoro, fontina, peperoni, salamino piccante, gorgonzola, Grana, origano e speck	€ 8,90
PHILADELPHIA E SPECK Pomodoro, mozzarella, philadelphia e speck	€ 8,30

MASCARPONE E CRUDO Pomodoro, mozzarella, mascarpone e crudo San Daniele	€ 8,30
CALZONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 7,80
CALZONE AI FORMAGGI Mozzarella, fontina, ricotta, emmenthal e gorgonzola	€ 8,50
GIADA Pomodoro, mozzarella, bresaola DOP, rucola, Grana a scaglie	€ 8,50
PERBELLINI (DOPPIA PASTA) Mozzarella di bufala, pomodoro, olive nere, salsiccia e prosciutto cotto alla brace	€ 9,70
COCCIO VERDE (IL BORDO È RIPIENO DI SCAMORZA AFFUMICATA) Mozzarella, ricotta, spinaci, zucchine e scaglie di Grana	€ 8,90
ROSITA Pomodoro, burrata, zucchine grigliate, bresaola DOP e rucola	€ 9,10
ASPARETTO Mozzarella, zucchine, champignon, salsiccia e Monte Veronese	€ 8,50
LA BOSS Pomodoro, mozzarella di Bufala, speck in cottura, salamino piccante e olive	€ 8,20
VERDE E TARTUFO Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e tartufo	€ 9,60
EURO Pomodoro, mozzarella, briè e crudo Veneto	€ 7,80
PORCELLINA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia dolce, salamino piccante e würstel	€ 8,70
VILLA CANOVA Pomodoro, mozzarella di bufala, crema radicchio, speck in cottura e scaglie di formaggio Grana	€ 8,80
DAL VERME Pomodoro, mozzarella, 1/3 code di gambero, 1/3 capesante gratinate, 1/3 insalata di mare e prezzemolo	€ 10,90
BROLIO Pomodoro, mozzarella burrata pugliese, carciofi, olive nere, salamino piccante e capperi	€ 8,80

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

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



# PIZZE DI SEMPRE

EMILEI	
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo San Daniele e rucola	€ 8,80
BOTTURA	
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, pomodorini cirio, capperi e salamino piccante	€ 8,70
MAESTRELLO	
Pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata, salamino piccante, grana e rucola (tutto in cottura)	€ 8,40
BELTRAME	
Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, patate, rosmarino e pancetta arrotolata	€ 8,40
SAN PIETRO DI MORUBIO	
Pomodoro, mozzarella di bufala, stracchino, radicchio e prosciutto cotto alla brace	€ 8,90
FARFUSOLA	
Pomodoro, mozzarella burrata pugliese e prosciutto crudo San Daniele	€ 9,10
SANGUINETTO	
Pomodoro, mozzarella, porcini, tartufo nero, prosciutto crudo San Daniele	€ 10,90
PIOPPAZZA	
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, salamino piccante e formaggio Monte Veronese	€ 8,50
PORCA RIZZA	
Pomodoro, mozzarella di bufala, pancetta affumicata, porcini, zucchine saltate e Monte Veronese	€ 8,80

## LE AGGIUNTE

AGGIUNTA PANARA	€ 8,50
AGGIUNTA DI SPECK, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, BRESAOLA, SFILACCI DI CAVALLO, PORCINI, FANTASIA DI FUNGHI, MOZZARELLA DI BUFALA, GRAN BISCOTTO, PATATINE FRITTE	€ 2,60
AGGIUNTA DI TARTUFO, CARPACCIO DI SPADA, CARPACCIO DI TONNO, SALMONE, CAPESANTE	€ 4,00
AGGIUNTA DI MOZZARELLA BURRATA, CODE DI GAMBERO, FRUTTI DI MARE, GAMBERETTI	€ 3,40
OGNI ALTRA AGGIUNTA	€ 1,70
COPERTO	€ 2,60

PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

PER LE PIZZE BABY SCONTO DEL 10%

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





SFERA DI CIOCCOLATO CON SEMIFREDDO AL MANGO, CRUMBLE E FRUTTI ROSSI	€ 6,50
SEMISFERA DI CIOCCOLATO BIANCO CON SEMIFREDDO ALLA GIANDUJA E CRUMBLE	€ 6,50
TRILOGIA DI PANNA COTTA CON CIOCCOLATO / CARMELLO / FRUTTI DI BOSCO	€ 4,90
TIRAMISÙ TRADIZIONALE	€ 4,90
LA NOSTRA TORTA DELLA NONNA	€ 4,90
CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO O SALSA AL CIOCCOLATO	€ 4,90
CHEESECAKE AL CUCCIATO CON COULIS DI FRAGOLA / PESCA / MANGO	€ 5,50
MILLEFOGLIE SCOMPOSTA CON CREMA MASCARPONE E FRAGOLE	€ 4,90
SEMIFREDDO ALLA ZUPPA INGLESE	€ 5,00
SEMIFREDDO ALLA MENTA CON GOCCE DI LIQUIRIZIA	€ 5,50
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON SALSA ALLA GIANDUJA	€ 5,50
TACOS AI SESAMI CON PANNA AL PISTACCHIO E FRUTTI DI BOSCO	€ 5,90
BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI	€ 5,00
PAN BRIOCHE CON CREMA PASTICCERA E CONFETTURA DI PESCHE	€ 5,00
SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI	€ 5,50
SEMIFREDDO AL CARMELLO SALATO E NOCCIOLA	€ 5,50
SEMIFREDDO AL MANGO, PISTACCHIO E RICOTTA	€ 5,50
TORTA GELATO MERINGATA CON SALSA ALLA GIANDUJA	€ 5,00
TARTUFO BIANCO / NERO	€ 4,00



# DOLCI E TORTE



BIBITE

VINI

BIRRE

BIRRA IN BOTTIGLIA

WARSTEINER ANALCOLICA, CERES	€ 4,00
---------------------------------	--------

ICHNUSA NON FILTRATA 0,5	€ 4,50
--------------------------	--------

HACKER PSHORR KELLER	€ 4,50
----------------------	--------

BREWDOG PUNK IPA	€ 4,50
------------------	--------

WEISSBIER FRANZISKANER GOLD 50 CL	€ 5,00
--------------------------------------	--------

GUINNESS	€ 6,00
----------	--------

#### BIBITE IN LATTINA

Coca-Cola / Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,  
Lemonsoda, Chinotto, The freddo al  
limone / pesca

33 cl € 2,80

#### COCA-COLA IN VETRO

33 cl € 3,20

1 lt € 9,90

#### BIBITE ALLA SPINA

Coca-Cola / Coca-Cola Zero  
Fanta

PICCOLA € 3,40

MEDIA € 4,70

GRANDE € 9,90

#### ACQUA MINERALE SURGIVA (TN)

50 cl € 1,80

75 cl € 2,80

#### VINO ALLA SPINA

AZ. AGR. GAMBELLARA (VI)  
Vino Bianco / Vino Rosso

25 cl € 3,60

50 cl € 5,00

1 lt € 9,90

#### VINO ALLA SPINA FRIZZANTE

AZ. AGR. FOSCARO  
Vino Bianco / Vino Rosè

25 cl € 3,90

50 cl € 6,90

1 lt € 10,90

#### BIRRA BLANCHE DE BRABANT

PICCOLA 30 cl € 4,00

MEDIA 50 cl € 5,60

GRANDE 1 lt € 10,90

#### BIRRA ALLA SPINA CHIARA WARSTEINER

PICCOLA 20 cl € 3,50

MEDIA 40 cl € 5,00

GRANDE 1 lt € 9,80

#### BIRRA ALLA SPINA ROSSA KOENIG DUNKEL

PICCOLA 20 cl € 3,90

MEDIA 40 cl € 5,50

GRANDE 1 lt € 10,50

#### BIRRA WEISS ALLA SPINA KOENIG WEISS

PICCOLA 30 cl € 4,00

MEDIA 50 cl € 5,60

GRANDE 1 lt € 10,90



CAFFÈ	€ 1,20
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,90
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,80
CAFFÈ D'ORZO	€ 2,00
CAFFÈ AL GINSENG E CAPPUCCINO	€ 2,10
THÈ E CAMOMILLA	€ 1,60
LIQUORI	€ 3,60
SORBETTO	€ 3,00

UVAVIVA AMERICANA	Acquavite d'uva fragola vitigno d'origine nord America	€ 4,00
SARPA	Grappa di vinacce delle cantine Poli	€ 4,00
SARPA RISERVA	Grappa di vinacce di Cabernet e Merlot invecchiata 4 anni	€ 4,50
TAIADÈA	Liquore a base di grappa e infuso di china	€ 4,50
PRIME UVE	Acquavite d'uva di Prosecco e Riesling	€ 4,00
MOSCATO	Grappa di monovitigno	€ 4,00
903 BARRIQUE	Grappa invecchiata	€ 4,50
LE 18 LUNE	Grappa invecchiata in quattro diversi legni	€ 4,50
AMARONE	Grappa di vinaccia di Amarone riposata in botti di rovere	€ 4,50
ELISIR ALLA PRUGNA	Liquore a base di prugna	€ 4,50
ELISIR ALLA CAMOMILLA	Liquore a base di camomilla	€ 4,50
RUM ZACAPA INVECCHIATO 23 ANNI		€ 8,00



CAFFÈ E  
LIQUORI

BIANCHI D'ITALIA	CANTINA	REGIONE		
CUSTOZA DOC	Cavalchina	Veneto	€ 18,00	€ 4,50
SOAVE CLASSICO DOC	Gini	Veneto	€ 20,00	€ 4,50
SOAVE CLASSICO PIEROPAN	Pieropan	Veneto	€ 22,00	
CHARDONNAY IGT DELLE VENEZIE	Madonna delle Vittorie	Alto Adige	€ 20,00	€ 4,50
SAUVIGNON BLANC	Concilio	Alto Adige	€ 22,00	€ 4,50
PINOT BIANCO	Madonna delle Vittorie	Alto Adige	€ 20,00	
LUGANA DOC "I FRATI"	Cà dei Frati	Lombardia	€ 26,00	
LUGANA CA' MAIOL	Cà Maiol	Lombardia	€ 25,00	€ 4,50
LUGANA DOC "BROLETTINO"	Cà dei Frati	Veneto	€ 31,00	
ROSERI RISERVA DEL GARDA	Cà Maiol	Veneto	€ 24,00	€ 4,50
GEWURZTRAMINER DOC	Madonna delle Vittorie	Alto Adige	€ 23,00	€ 4,50
MULLER THURGAU DOC	Concilio	Alto Adige	€ 22,00	€ 4,00
FIANO DI AVELLINO DOCG PIETRACALDA	Di Meio	Campania	€ 23,00	
FALANGHINA DEL SANNIO DOC SERROCIELO	Di Meio	Campania	€ 26,00	
GRECO DI TUFO	Di Meio	Campania	€ 22,00	
LIGHEA ZIBIBBO SICILIA	Donna Fugata	Sicilia	€ 18,00	
SURSUR GRILLO	Donna Fugata	Sicilia	€ 20,00	







## CHAMPAGNE E SPUMANTI

CANTINA

REGIONE



CHAMPAGNE

Moët &  
Chandon

Francia

€ 80,00

CHAMPAGNE

Bollinger

Francia

€ 75,00

VERDE PIONA

Piona  
Albino

Veneto

€ 16,00

PROSECCO DOC  
TREVISO

Cantine  
Serre

Veneto

€ 20,00 € 4,50

PROSECCO DI  
VALDOBBIADENE  
DOCG (EXTRA DRY)

Cantina S.  
Margerita

Veneto

€ 25,00

TRENTO DOC  
CUVÉE 6001

Concilio

Trentino  
alto adige

€ 35,00 € 6,00

FRANCIACORTA  
SATEN

La  
Montina

Lombardia

€ 45,00 € 6,50

FRANCIACORTA  
BRUT

La  
Montina

Lombardia

€ 35,00 € 6,50

FRANCIACORTA  
ROSÈ

La  
Montina

Lombardia

€ 38,00

FRANCIACORTA  
COUVÉE PRESTIGE

Cà del  
Bosco

Lombardia

€ 45,00

FRANCIACORTA  
COUVÉE BRUT

Bellavista

Lombardia

€ 47,00

FRANCIACORTA  
SATEN

Contadi  
Castaldi

Lombardia

€ 45,00 € 6,50

FERRARI PERLÈ  
BIANCO

Ferrari

Trentino  
alto adige

€ 55,00

FERRARI PERLÈ

Ferrari

Trentino  
alto adige

€ 50,00

# LA CANTINA VINI

# LA CANTINA VINI

## ROSSI D'ITALIA

CANTINA

REGIONE



VALPOLICELLA  
CLASSICO DUCA  
FEDELE

Massimago

Veneto

€ 20,00

VALPOLICELLA  
SUP. MARCHESA  
MARIABELL

Massimago

Veneto

€ 24,00

AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA  
CONTE GASTONE

Massimago

Veneto

€ 35,00

VALPOLICELLA  
CLASSICO DOC

Tommasi

Veneto

€ 22,00 € 4,50

VALPOLICELLA  
RIPASSO DOC

Tommasi

Veneto

€ 26,00 € 5,50

VALPOLICELLA  
CLASS. SUP.  
RAFAEL

Tommasi

Veneto

€ 25,00 € 5,50

VALPOLICELLA  
CLASSICO DOC

Allegrini

Veneto

€ 22,00 € 4,50

VALPOLICELLA  
CLASS. SUP.  
RIPASSO

Allegrini

Veneto

€ 28,00 € 6,00

VERONA IGT  
"LA GROLA"

Allegrini

Veneto

€ 38,00 € 5,50

VERONA IGT  
"PALAZZO DELLA  
TORRE"

Allegrini

Veneto

€ 36,00

AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA  
CLASSICO

Corte  
Giara

Veneto

€ 50,00

SONDRAIA  
BOLGHERI DOC  
SUP

Poggio  
al Tesoro

Toscana

€ 48,00

ROSSO DI  
MONTALCINO DOC

San Polo

Toscana

€ 28,00

SUL VULCANO  
ETNA ROSSO DOC

Donna  
Fugata

Sicilia

€ 22,00

## VINI DA DESSERT

CANTINA

REGIONE



RECIOTO DELLA  
VALPOLICELLA  
DOC 500 ML

Allegrini

Veneto

€ 28,00

€ 6,50

DINDARELLO

Maculan

Veneto

€ 32,00

€ 6,50

TRENTO DOC BRUT  
MILLESIMATO

Madonna  
delle  
Vittorie

Trentino  
alto adige

€ 32,00

TRENTO DOC BRUT  
ROSÈ

Madonna  
delle  
Vittorie

Trentino  
alto adige

€ 32,00

TRENTO BRUT  
DOSAGGIO ZERO

Madonna  
delle  
Vittorie

Alto  
Adige

€ 34,00

MOSCATO D'ASTI  
DOCG

Castel  
Rocchero

Piemonte

€ 21,00

€ 4,50

BRACHETTO  
D'ACQUI DOCG

Castel  
Rocchero

Piemonte

€ 21,00

€ 4,50

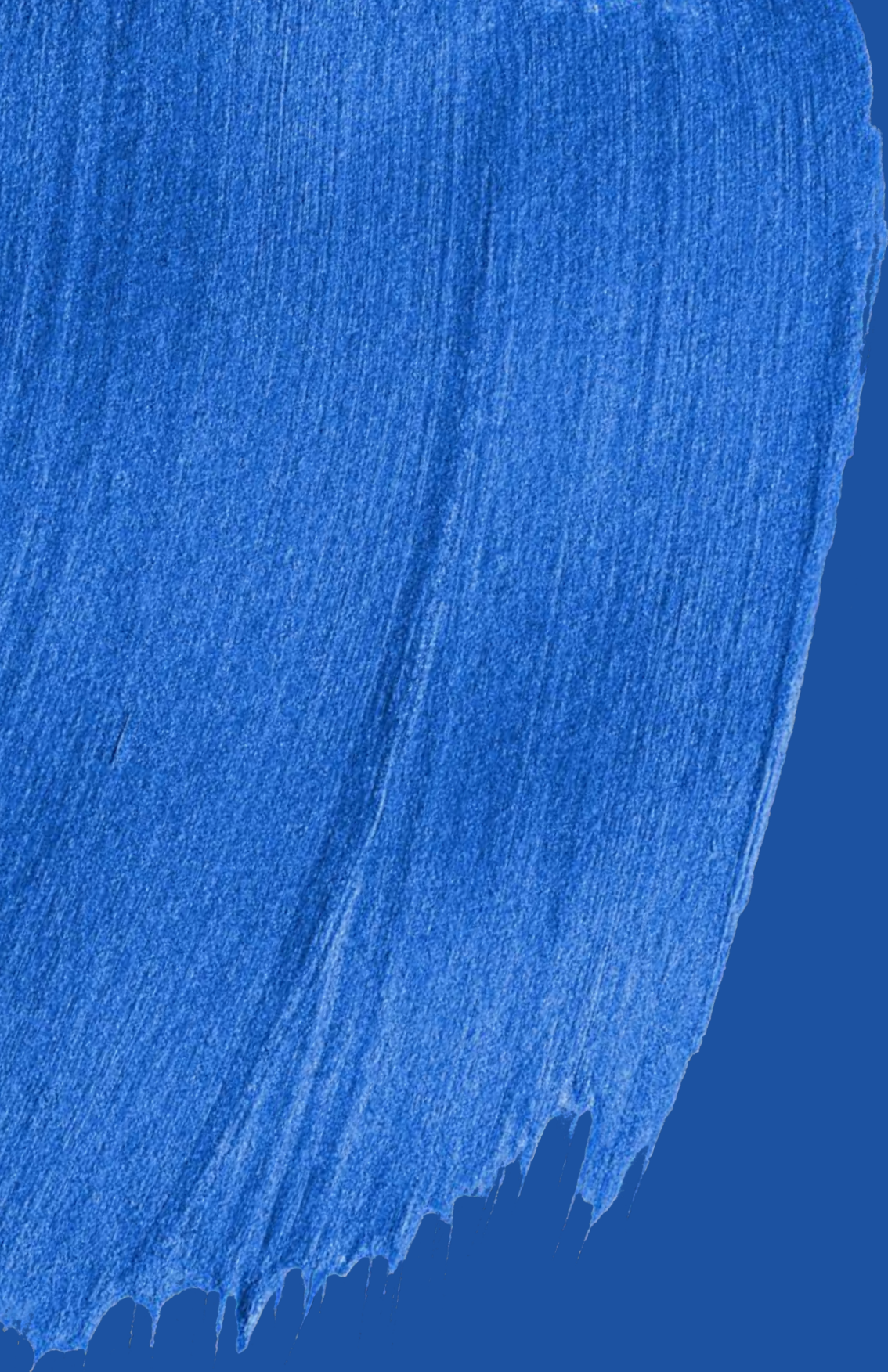
KABIR MOSCATO DI  
PANTELLERIA DOC  
375 ML

Donna  
Fugata

Sicilia

€ 14,00





L'ANTICO CASALE  
LOC. CORTE PEDAGNO, S. PIETRO DI MORUBIO, VR  
T. 045 714 45 68  
[ANTICOCASALERISTOASI@GMAIL.COM](mailto:ANTICOCASALERISTOASI@GMAIL.COM)

