



COPERTO € 2,00

SERVICE € 2,00

Il prezzo delle pizze incomplete rimane invariato
Modified pizzas have the same price
Auf Pizzen, die auf Wunsch kleiner gefertigt
oder unvollständig belegt sind, keine
Preisermäßigungen gewährt werden.



PIZZA IN PANARA* € 22,00

- *escluso sabato e domenica
- *Excluding Saturday and Sunday
- *Am Samstag und Sonntag ausgenommen

Consigliata per 2 persone / Ingredienti a Vostra scelta,
Servita su un tagliere di legno da mezzo metro
Advised for 2 people / Your choice of ingredients, /
Served on a half metre long wooden cutting board
Für 2 Personen / Zutaten nach Ihrer Wahl, / Auf einem 50
Zentimeter langen Holzbrett serviert



LA NOSTRA PIZZA È **LARGA E SOTTILE...**

SE LA PREFERISCI PIÙ ALTA, IN STILE AMERICANO,

PROVA LA **DOPPIA PASTA**, COSTA SOLO 2 EURO IN PIÙ.....

OPPURE C'È SEMPRE LA NOSTRA **VERACE IN STILE NAPOLETANO!**

LA MARGHERITA NAPOLETANA VERACE

THE MARGHERITA NAPOLETANA VERACE PIZZA / DIE ECHTE NEAPOLITANISCHE MARGHERITA

Con questa pizza vogliamo esaltare quella che è per antonomasia la regina delle pizze in Italia, la vera pizza Margherita come da disciplinare (Associazione Verace Pizza Napoletana).

With this pizza we want to bring out what is by antonomasia the queen of pizzas in Italy, the true Margherita pizza, in accordance with the relative regulations (Neapolitan Verace Pizza Association).

Mit dieser Pizza wollen wir die Königin der italienischen Pizza in Ehren halten, die echte neapolitanische Margherita, deren von der Associazione Verace Pizza Napoletana beschriebene Zubereitung strikt eingehalten werden muss und keine Abweichungen duldet!

RICETTA TRADIZIONALE € 8,00

ALLERGENI / ALLERGEN / ALLERGÈNE



IT

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

EN

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

DE

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

FR

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

LE AGGIUNTE

THE ADDITIONS - ZUSÄTZLICHE PIZZABELÄGE

Capperi, Olive, Uovo, Cipolla <i>Capers, Olives, Eggs, Onion / Kapern, Oliven, Ei, Zwiebel</i>	€ 0,50
Acciughe, Carciofi, Tonno, Salsiccia <i>Anchovies, Artichokes, Tuna, Sausages / Sardellen, Artischocken, Thunfisch, Wurst</i>	€ 1,00
Verdure cotte e grigliate, Pomodorini cirio <i>Cooked grilled vegetables, Cirio Baby Tomatoes / Gegrilltes Gemüse, Cirio-Tomaten</i>	€ 1,00
Salamino piccante, Würstel, Pancetta affumicata, Prosciutto cotto, Formaggi in genere <i>Spicy salami, wurstel, smoked bacon, cooked ham, cheese / Extrascharfer Salamino, Bockwurst, Räucherspeck, gekochter Schinken, Käse</i>	€ 1,50
Finferli, Porcini, Misto bosco, Tartufo nero, Pistacchi, Gamberetti, Rucola <i>Chanterelles, Boletus Mushrooms, Mixed Mushrooms, Black truffle, pistachios, Shrimps, Rocket Pfifferlinge, Steinpilze, Pilzmischung, Schwarzer Trüffel, Naturpistazien, Garnelen, Rauke</i>	€ 2,00
Affettati in genere, Bufala, Burrata <i>Cold cuts, buffalo mozzarella cheese, burrata cheese Verschiedene Wurstwaren, Büffelmozzarella, Burrata-Käse</i>	€ 2,50
Acciughe speciali del Mar Cantabrico, Culatello <i>Anchovies from the Cantabrian sea, Culatello ham / Sardellenfilet aus dem Kantabrischen Meer, Culatello</i>	€ 5,00
Doppia pasta / Double pasta / Doppelter Teig	€ 2,00

PIZZE BABY -30% BABY'S PIZZAS -30%

LE CLASSICHE

THE CLASSICAL / KLASSISCHE



MARINARA

Pomodoro, aglio, origano <i>Tomato sauce, garlic, oregano / Tomatensoße, Knoblauch, Oregano</i>	€ 5,00
--	--------

FORNARINA

Piadina con olio extravergine d'oliva del Garda, sale grosso, rosmarino <i>Flat bread with extra-virgin olive oil from Garda lake, large grain sea salt, rosemary Piadina (dünnes Fladenbrot) mit nativem Olivenöl vom Gardasee, grobes Salz und Rosmarin</i>	€ 5,00
--	--------

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella cheese / Tomatensoße, Mozzarella</i>	€ 6,00
--	--------

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>	€ 8,00
---	--------

NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano € 8,50
 Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, prezzemolo € 8,50
 Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, parsley / Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Petersilie

CIPOLLA E TONNO

Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno, origano € 8,50
 Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, tuna, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch, Oregano

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, capperi, acciughe, prezzemolo € 9,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, capers, anchovies, parsley
 Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Kapern, Sardellen, Petersilie

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, carciofi, acciughe, funghi, prosciutto € 9,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, anchovies, mushrooms, ham
 Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Sardellen, Pilze, Schinken

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola dolce, grana € 9,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, emmenthal cheese, sweet gorgonzola cheese, parmesan cheese
 Tomatensoße, Mozzarella, Emmentaler, milder Gorgonzola, Grana-Käse

PORCINI

Pomodoro, mozzarella, porcini trifolati, prezzemolo € 8,50
 Tomato sauce, mozzarella, chopped porcini mushrooms, parsley
 Tomatensoße, Mozzarella, geschnittene Steinpilze, Petersilie

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, funghi misti, prezzemolo € 8,50
 Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms, parsley / Tomatensoße, Mozzarella, Pilzmischung, Petersilie

RICOTTA E SPINACI

Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci € 8,50
 Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, spinach / Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, Spinat

CALZONE

Mozzarella, pomodoro, würstel, prosciutto, funghi € 9,00
 Mozzarella cheese, tomato sauce, wurstel, ham, mushrooms / Mozzarella, Tomatensoße, Bockwurst, Schinken, Pilze

CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo sbattuto, grana in uscita € 9,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked bacon, scrambled egg, parmesan cheese when the pizza is removed from the oven
 Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Speck, Rührei, Grana-Käse nach der Ofenentnahme

LE NOSTRE PROPOSTE

OUR PROPOSALS / UNSERE TIPPS



RUSTICA

Pomodoro, mozzarella, patate, rosmarino, pancetta arrotolata in uscita € 9,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, potatoes, rosemary, rolled bacon when removed from the oven
 Tomatensoße, Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, gerollter Speck nach der Ofenentnahme

GAMBERETTI E RUCOLA

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola in uscita € 9,50
 Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, rocket when removed from the oven
 Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Rauke nach der Ofenentnahme

CONTESSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, in uscita panna e grana € 9,50
 Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, cream and parmesan cheese when removed from the oven
 Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Sahne und Grana-Käse nach der Ofenentnahme

FILIPPO

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck in uscita € 10,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, Philadelphia cheese, speck cured ham when removed from the oven
 Tomatensoße, Mozzarella, Philadelphiakäse, Speck nach der Ofenentnahme

ANNA

Pomodoro, mozzarella, ricotta, in uscita prosciutto cotto e grana € 10,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, followed by cooked ham and parmesan cheese when removed from the oven
 Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, gekochter Schinken und Grana-Käse nach der Ofenentnahme

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, verdure miste a spicchi € 10,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed vegetables / Tomatensoße, Mozzarella, verschiedenes Gemüse in Stückchen

MEXICO

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, fagioli, prezzemolo € 8,50
 Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked bacon, beans, parsley
 Tomatensoße, Mozzarella, Räucherspeck, Borlottibohnen, Petersilie

DRAGO

Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, acciughe, capperi, salamino, origano € 10,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, onions, pepperoni, anchovies, capers, spicy salami, oregano
 Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebel, Peperoni, Sardellen, Kapern, Salamino, Oregano

LOPEZ

Pomodoro, emmenthal, salamino piccante, peperoni, grana, gorgonzola dolce, origano, speck € 11,00
 Tomato sauce, emmenthal cheese, spicy salami, pepperoni, parmesan cheese, sweet gorgonzola cheese, oregano, speck cured ham
 Tomatensoße, Emmentaler, extrascharfer Salamino, Peperoni, Grana-Käse, milder Gorgonzola, Oregano, Speck

ITALIANA

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterino, basilico fresco tritato € 10,00
 Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, chopped fresh basil
 Tomatensoße, Büffelmozzarella, Datteltomätchen, frischer gehackter Basilikum

SAPORITA

Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, gorgonzola, semi di papavero € 9,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled zucchini, gorgonzola cheese, poppy seeds
 Tomatensoße, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Gorgonzola, Mohnsamen

AZZURRA

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, porcini, salamino piccante, brie, grana € 11,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, red chicory, boletus mushrooms, spicy salami, brie cheese, parmesan cheese
 Tomatensoße, Mozzarella, roter Radicchio, Steinpilze, extrascharfer Salamino, Brikäse, Grana-Käse

CASA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salsiccia, gorgonzola, crudo di Parma € 11,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, sausage, gorgonzola cheese, Parma raw ham
 Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Wurst, Gorgonzola, Parmaschinken

DODO'

Pomodoro, mozzarella, battuto di rucola cotta, ricotta fresca, olive nere Salentine snocciolate, € 11,00
 Salamino piccante spezzettato
 Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked beaten rocket, fresh ricotta cheese, black unpitted Salentine olives, chopped spicy salami
 Tomatensoße, Mozzarella, Battuto (Mischung) aus Rauke, frischer Ricotta, schwarzen entsteinten Salento-Oliven und extrascharfen Salamino-Würfelchen

PAOLO

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e finferli, tartufo nero, scamorza affumicata, prezzemolo € 11,00
 Tomato sauce, mozzarella cheese, boletus mushrooms and chanterelles, black truffles, smoked scamorza cheese, parsley
 Tomatensoße, Mozzarella, Eierschwämme und Steinpilze, schwarzer Trüffel, geräucherter Scamorzakäse, Petersilie

LE PIZZE BIANCHE

WHITE PIZZAS - WEISSE PIZZA (PIZZA OHNE TOMATENSOSSE)

**ESTATE**

Mozzarella, pomodori freschi, grana, basilico € 8,50
 Mozzarella cheese, fresh tomatoes, parmesan cheese, basil
 Mozzarella, frische Tomaten, Grana-Käse, Basilikum

ESTATE GRATINATA

Mozzarella, pomodori freschi, gratinato € 8,50
 Mozzarella cheese, fresh tomatoes au gratin / Mozzarella, frische Tomaten und mit Käse überbackene

DELICATA

Mozzarella, zucchine grigliate, stracchino, gratinato € 9,50
 Mozzarella cheese, grilled zucchini, stracchino cheese au gratin
 Mozzarella, gegrillte und mit Käse überbackene Zucchini, Stracchino-Käse

PEDRO

Mozzarella, funghi misti, spinaci, salamino piccante, brie, grana € 9,50
 Mozzarella cheese, mixed mushrooms, spinach, spicy salami, brie cheese, parmesan cheese
 Mozzarella, Pilzmischung, Spinat, extrascharfer Salamino, Brikäse, Grana-Käse

FRANCY

Mozzarella, funghi, ricotta, scamorza affumicata, prezzemolo € 9,50
 Mozzarella cheese, mushrooms, ricotta cheese, scamorza cheese, parsley
 Mozzarella, Pilze, Ricotta, Scamorzakäse, Petersilie

VALTELLINA

Mozzarella, in uscita bresaola, rucola, grana a scaglie € 11,00
 Mozzarella cheese, when removed from the oven, bresaola, rocket, scaled parmesan cheese
 Mozzarella, nach der Ofenentnahme Bresaola, Rauke, Grana-Käsesplitter

GARDESANA

Mozzarella di bufala, zucchine trifolate, gamberetti, ricotta, un filo d'olio del Garda € 11,00
 Buffalo Mozzarella cheese, chopped zucchini cooked in olive oil, shrimps, ricotta cheese, drop of Garda olive oil
 Büffelmozzarella, fein geschnittene Zucchini, Garnelen, Ricotta, ein kleiner Guss Olivenöl vom Gardasee

LE PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS / PIZZAVARIANTEN



-30% Sulle Pizze Baby

L'ACCIUGA DI PAOLO

Pomodoro, mozzarella di bufala, in uscita filetti di acciuga speciali del Mar Cantabrico € 13,00
completamente sfilettati e origano siciliano sfogliato a mano
*Tomato sauce, buffalo mozzarella with anchovies fillets from the Cantabrian sea
and hand-prepared Sicilian oregano added at the end of cooking / Tomatensoße,
Büffelmozzarella, nach Ofenentnahme, Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer und
handgezapfter sizilianischer Oregano*

AMATRICIANA

Pomodoro, mozzarella, guanciale a fettine, peperoncino, pomodorini confit, pecorino romano € 11,00
*Tomato sauce, mozzarella cheese, confit tomatoes, a pinch of chilli powder, sliced guanciale (pork cheek)
and pecorino romano cheese
Tomatensoße, Mozzarella, Confit-Tomätchen, Pfefferschotenpulver, Guanciale in Scheiben
(Schweinebäckchen), Pecorino-Käse*

ZUCCONA

Pomodoro, mozzarella, Zucca alla griglia, salsiccia mantovana, grana padano € 10,00
*Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled pumpkin slices from Mantua,
sausage and Grana Padano cheese
Tomatensoße, Mozzarella, gegrillter Kürbis, Salsiccia aus Mantua und Grana Padano-Käse*

BURRATA E CRUDO DI PARMA

Pomodoro, in uscita burrata e prosciutto crudo di Parma € 12,00
*Tomato sauce and when removed from the oven: Burrata cheese and Parma ham
Tomatensoße, Burrata-Frischkäse und Parmaschinken nach Ofenentnahme*

TREVISANA

Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso IGP, brie, in uscita lardo di Colonnata € 12,00
*Tomato sauce, mozzarella cheese, Treviso red chicory (only when in season), brie cheese, lard
from Colonnata when taken from the oven
Tomatensoße, Mozzarella, Radicchio aus Treviso, (nur jahreszeitlich bedingt erhältlich), Brikäse,
nach der Ofenentnahme Colonnata-Speck*

VERONA

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso Verona, in uscita scaglie di Monte Veronese € 12,00
e riduzione all'Amarone
*Tomato sauce, mozzarella, red chicory from Verona, with an Amarone sauce and shavings of
Monte Veronese cheese when removed from the oven.
Tomatensoße, Mozzarella, roter Radicchio aus Verona, nach Ofenentnahme eingekochte Soße
aus Amarone und Monte Veronese-Käsesplitter.*

LA CANTINA

WINES / WEINE



Pergolino, rosso veronese - Cantina Valpantena	€ 9,00	€ 2,00
Pergolino, bianco veronese - Cantina Valpantena	€ 9,00	€ 2,00
Rosè frizzante - Cantina Valpantena	€ 9,00	€ 2,00
Custoza Classico - Cantina Sociale di Custoza	€ 9,00	-
Rosso Veneto da uve appassite - Sartori Rino - 2015	€ 17,00	-
Valpolicella Classico - Allegrini	€ 18,00	-
Valpolicella Classico - Accordini	€ 14,00	-
Valpolicella Classico - Domini Veneti	€ 14,00	€ 4,00
Valpolicella Superiore - Zenato	€ 19,00	€ 5,00
Valpolicella Superiore Classico - Domini Veneti	€ 17,00	€ 5,00
Valpolicella Superiore - Domini Veneti - Verjago	€ 29,00	-
Valpolicella Ripasso - Le Sassine - Le Ragose	€ 24,00	-
Valpolicella Ripasso - Acinatico - Accordini	€ 18,00	€ 5,00
Amarone Classico Riserva - Rino Sartori - 2013	€ 45,00	€ 6,00
Soave Classico - Monte Tondo	€ 15,00	€ 3,50
Lugana Classico - Bulgarini	€ 15,00	€ 3,50
Prosecco - Valdobbiadene	€ 17,00	€ 3,00
Franciacorta Brut - Berlucchi	€ 26,00	€ 5,00
Franciacorta Rosè - Berlucchi	€ 28,00	€ 5,00
Moscato d'Asti - La Morandina	€ 15,00	€ 3,00

Caffé Pellini € 1,50
Pellini Coffee / Pellini-Kaffee

Caffé corretto - Caffé decaffeinato - Caffé d'orzo - Ginseng € 2,00
Corrected coffee - Decaffeinated coffee - Barley coffee
Korrigierter Espresso - Koffeinfreier Kaffee - Gerstenkaffee

Coca Cola in vetro 0,33 cl.
 Coca Zero in vetro 0,33 cl.
 Sprite in vetro 0,33 cl.
 Fanta in vetro 0,33 cl.



€ 3,00

Acqua S. Benedetto 3/4 € 2,50
S. Benedetto Water 3/4 / S. Benedetto-Mineralwasser 3/4

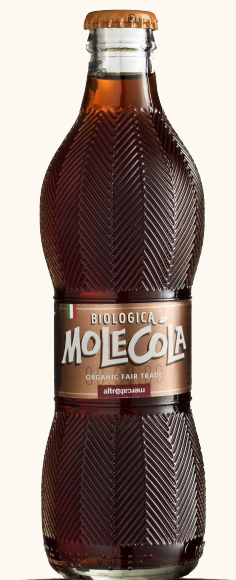
Bibite in lattina € 2,50
Canned soft drinks / Getränke in Dosen

Vino della casa (Bianco/Rosso/Verduzzo/Frizzante Rosè)	Bottiglia 0,75 L	€ 8,00
<i>Wine (white, red, sparkling Verduzzo, sparkling Rosè)</i>	Caraffa 1 L	€ 9,00
<i>Wein (weiß, rot, Perlwein Verduzzo, Perlwein Rosè)</i>	Caraffa 1/2	€ 5,00
	Caraffa 1/4	€ 3,00
	Bicchiere / glass	€ 2,00

MOLECOLA

Cola Biologica
da commercio equo solidale 0,33 cl.

€ 3,50



.Piccolo menù della ripartenza

(- 30% sulle porzioni baby e + 30% porzioni abbondanti)

Antipasti

- Carpaccio di Carne Salada Trentina con rucola e scaglie di Monte Veronese* _____ € 9.00
- Gnocco fritto con baccalà mantecato,olive taggiasche e pomodorini confit* _____ € 9.00
- Insalata tiepida di polipo e patate al prezzemolo* _____ € 9.00
- Tris di Bruschette (pomodorini e basilico,pancetta arrotolata ,burrata e acciughe)* _____ € 6.90
- Antipasto Rustico (salumi e formaggi misti , pane e polenta grigliati,sott'aceti)* _____ € 10.00
-

Primi piatti

- Bigoli con ragù d'Anatra* _____ € 10.00
- Spaghetti N°3 ,Tartare di gamberi rosa ,bottarga di Muggine e burro al limone* _____ € 13.00
- Bigoli Cacio&Pepe alla Veronese (tartufo nero e grana padano)* _____ € 11.00
- Spaghetti alla chitarra con Tonno fresco,stracciatella e granella di pistacchi* _____ € 12.00
- Maccheroncini al torchio con ragù di cortile (Vitello,pollo,coniglio,faraona)* _____ € 11.00

Secondi piatti

- Tagliata di Manzo con rucola,Aceto Balsamico di Modena e un contorno a scelta* _____ € 18.00
- Filetto di Manzo alla griglia (250g.) con un contorno a scelta* _____ € 24.00
- Costata di manzo(½ kg.) con un contorno a scelta* _____ € 20.00
- Tagliata di Tonno (150 g.) misticanza e chutney al mango e arancia* _____ € 16.00
- Tentacoli di Polipo alla griglia,stracciatella,pomodorini confit e olive taggiasche* _____ € 16.00
- Filetto di Salmone norvegese alla griglia con una verdura a scelta* _____ € 16.00
- Tagliata di petto di pollo alla griglia con rucola e pomodorini confit* _____ € 13.00

Verdure cotte e crude _____ € 4.50

Spinaci,carote,piselli,patate forno,patate fritte,peperoni,zucchine e melanzane alla griglia

Le Nostre Insalatone

Amelia _____ € 12.00

Insalata gentile,radicchio rosso ,noci , petto di pollo grigliato , sfilacci di emmenthal e salsa yogurt

Messicana _____ € 12.00

Insalata gentile,rucola,carote,cipolla rossa di Tropea ,tonno,mais,fagioli borlotti

Golosa _____ € 12.00

Insalata verde, uovo sodo, tonno, olive nere snocciolate, pomodorini, patate lesse, olio di Avocado

Quinta stagione _____ € 12.00

Radicchio rosso, valeriana ,funghi,carote,zucchine grigliate,prosciutto cotto e carciofi

I Nostri Dolci

Tiramisù classico _____ € 6.00

Cheese cake ai frutti di bosco scomposta _____ € 5.0

Mousse al caramello con sablé di mandorle e nocciole _____ € 5.00

Crema Caramel _____ € 4,50

Semifreddo ai pistacchi _____ € 5.00

Tartufo bianco/Tartufo nero _____ € 4.00

Sorbetto al caffè / limone _____ € 4.00

Ananas/Melone _____ € 4.00

Fiorentina di scottona Amaranta – dry age all'etto € 4,90

Amaranta nasce da un incrocio di razze francesi ,la Charolaise e la Limousine ,due razze che in Spagna hanno trovato il microclima ideale perfetto per una crescita sana e forte .

Dry aged è un metodo di frollatura a secco che prevede un lungo periodo di refrigerazione ad umidità controllata

Il mio Hamburger € 10,00

Panino composto da pane al sesamo , Hamburger di Angus da 250g , Monte Veronese , cipolla rossa di Tropea caramellata , guancialetto croccante , insalata verde , pomodoro a fette e salsa BBQ , accompagnato dalle immancabili patatine fritte

La Pinsa , pizza schiacciata alla romana , proposta in 5 varianti

- 1.Pomodoro,mozzarella,Porcini,Gamberetti e Lardo di Colonnata in uscita **€ 13,00**
- 2.Tutto in uscita, stracciatella,Bresaola e pomodori a fette **€ 13,00**
- 3.Mozzarella ,pesto alla genovese,olive taggiasche e pomodorini **€ 12,00**
- 4.Pomodoro,Polipo,olive taggiasche,aglio,olio e peperoncino **€ 13,00**
- 5.Mozzarella , Friarielli e salsiccia **€ 12,00**

Impasto Integrale per la tua pizza a scelta + € 1,00

Impasto Verace per la tua pizza a scelta + € 1,00

Impasto Pinsa per la tua pizza a scelta + € 2,00