

# Intolleranze e allergeni

Pur selezionando accuratamente i prodotti che utilizziamo nei nostri piatti, questi possono contenere uno o più ingredienti che in alcuni dei nostri ospiti possono attivare allergie o intolleranze. La nostra filosofia ci vede molto sensibili verso questo tema e il personale di sala è in grado di rispondere a tutte le vostre domande. Per semplicità elenchiamo di seguito gli allergeni presenti nei nostri piatti:

## **ALLERGENI ALIMENTARI**

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;  
b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.

c) sciroppi di glucosio a base d'orzo.

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati.

***Se l'attesa vi sembra lunga, se i piatti tardano ad arrivare è solo perchè tutte le pietanze sono fatte al momento. Non usiamo sughi o paste precotti.***

# Gli Antipasti e Piatti freddi

---

	piatto baby	piatto grande
Antipastone di affettati all'italiana con tranci di piadina, formaggi misti e olive taggiasche ( <i>cons. per 2 persone</i> ) ( <i>crudo di Parma, culatello, speck, coppa, salame, formaggio brie, primo sale, grana, Monte Veronese</i> )		22,00
Tagliere delle Scuderie ( <i>tris di bruschetta mediterranea con prosciutto crudo di Parma, salame mantovano, speck tirolese e scaglie di formaggio parmigiano reggiano</i> )	9,50	13,50
Bruschetta di pane toscano con salsina di pomodoro calda, pomodorini confit e stracciatella	5,50	11,00
Tris di bruschetta mediterranea ( <i>pomodoro fresco, aglio, origano</i> )	4,50	9,00
Polentina fresca con gorgonzola e salame mantovano	7,00	9,00
Affettato rustico ( <i>speck, crudo, salame, coppa, pancetta arrotolata</i> )	8,50	12,00
Gnocco fritto con coppa, pancetta e burrata pugliese	8,50	12,00
Culatello con nodini di mozzarella e bruschetta mediterranea ( <i>con pomodoro fresco</i> )	9,50	13,50
Spianata calabra con pomodori secchi, bruschetta piccante alla 'nduja e formaggio primo sale	8,50	12,00
Degustazione di formaggi con mostarda mantovana	8,20	11,50
Bresaola punta d'anca su letto di rucola e scaglie di grana	8,20	11,50
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con burrata pugliese di Gioia del Colle, datterini e basilico	9,50	14,50
Carne salà con insalatina valeriana, burrata pugliese affumicata e lamelle di mandorle	9,00	13,50
Sfilacci di cavallo con verdure grigliate e formaggio brie fuso	7,50	11,00
Polentina fresca con sugo d'anatra ( <i>fatto in casa</i> )	7,00	9,50
Orzo spadellato con julienne di verdure speziate al curry e bocconcini di pollo	8,20	11,50

\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

# Gli Antipasti e Piatti freddi di Pesce

---

	piatto baby	piatto grande
Gran antipasto di mare <i>(insalata di mare, cocktail di gamberetti, salmone affumicato, alici marinate, carpaccio di pesce spada affumicato, insalata, rucola)</i>	12,00	16,00
Antipasto Fantasia del mare <i>(insalata di polipo alla catalana, tartare di tonno fresco, bruschetta con alici marinate, code di gamberi spadellate con salsa di soja, burrata pugliese)</i>	12,50	17,00
Insalata di mare con julienne di verdure fresche	8,80	13,00
Insalata di polpo con patate lesse, pomodoro datterino e olive taggiasche	11,50	15,00
Tartare di tonno fresco sashimi con olio extravergine d'oliva aromatizzato al limone, erba cipollina con julienne di insalata e pane carasau	11,00	16,00
Polentina fresca con baccalà allo scalogno e pomodorini	7,30	9,50
Affumicati misti di pesce <i>(spada, tonno e salmone)</i> su letto di insalata valeriana con crostini di pane e burratina affumicata	11,00	16,00
Cocktail di gamberi mazzancolle in salsa rosa	9,00	13,00
Salmone affumicato con mozzarella di bufala campana e crostini di pane	9,00	13,00
Bruschetta con acciughe, pomodoro fresco e cipolla rossa di tropea	6,00	10,00
Antipasto caldo con code di gambero, zucchine, riso basmati e pane carasau	9,50	14,00
Pepata di cozze in bianco <i>(aglio, olio extravergine, pepe nero e vino bianco)</i> con crostini di pane	8,50	13,00
Sautè di cozze e vongole veraci <i>(con pomodoro)</i>	9,50	14,00
Cappesante spadellate su vellutata di zucca con timballo di riso venere e julienne di verdure	9,80	14,50

\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

# Primi Piatti Tradizionali *(pasta fresca all'uovo)*

	piatto baby	piatto grande
Fettuccine al tartufo nero di Norcia	9,00	11,50
Fettuccine con ragù d'anatra <i>(fatto in casa)</i>	8,20	10,00
Penne integrali con verdure saltate e formaggio Monte Veronese	7,50	9,70
Strigoli con crema di gorgonzola, speck e rucola	8,20	10,00
Strigoli con sfilacci di cavallo, zucchine e zafferano	8,20	10,00
Bigoli alla "carbonara" con guanciale e pepe nero	6,80	8,60
Bigoli all'amatriciana <i>(pomodoro, guanciale, cipolla)</i>	7,00	8,70
Garganelli con crema di carciofi, pancetta e scaglie di ricotta affumicata	8,20	10,00
Maccheroncini al torchio con salsiccia, misto di funghi e formaggio Monte Veronese	8,20	10,00
Maccheroncini al torchio con rucola, panna, crudo croccante e glassa all'aceto balsamico	8,20	10,00
Gnocchi di patate con gorgonzola e noci	7,50	9,30
Gnocchi di patate all'antica <i>(mascarpone e tartufo nero)</i>	9,80	12,00
Paccheri con pomodorini, 'nduja calabra e formaggio primo sale	8,20	10,00
Tortelli di zucca mantovani al burro e salvia	8,00	9,50
Ravioli di tropea con guancialino, pomodorini confit e scaglie di ricotta affumicata	8,50	10,50
Ravioli di tropea con salsiccia, pomodoro e cuore di burrata pugliese	8,60	10,80
Riso basmati con bocconcini di pollo e zucchine speziate con curry e aromi	7,50	9,70
<i>tutti i tipi di pasta possono essere serviti con ragù o pomodoro (escluso paste ripiene)</i>	5,50	7,00

*\* per i celiaci paste prive di glutine*

*\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati*

## Primi Piatti con il Pesce *(pasta fresca all'uovo)*

	piatto baby	piatto grande
Spaghetti allo scoglio "in rosso" <i>(con salsa di pomodoro)</i>	11,50	14,50
Spaghetti allo scoglio "in bianco"	11,50	14,50
Spaghetti alle vongole veraci	9,70	11,50
Linguine all'Astice reale <i>metà astice a porzione</i>		20,00
Linguine con scampetti, code di gambero e pomodorini	11,00	13,70
Bigoli con cappelletti, cannocchie e pomodorini confit	11,00	14,00
Fettuccine emiliane con salmone affumicato e panna	9,00	11,00
Strigoli con bocconcini di branzino, pomodori datterino, olive taggiasche	9,70	12,50
Gnocchi di patate con pesto alla genovese, vongole veraci e code di gambero	11,00	13,70
Penne integrali con code di gamberi, cappelletti, rucola con poca panna	11,00	13,70
Maccheroncini al torchio con ragù piccante del pescatore <i>(vongole veraci, code di scampi, gamberi, pomodori cirio freschi e peperoncino)</i>	11,50	14,50
Maccheroncini al torchio con code di gambero, zucchine e pomodori secchi	9,70	12,50
Paccheri con ragù di calamari, capperi e salsa di pomodoro	11,00	13,70
Riso basmati con verdure spadellate e code di gambero speziate con curry e aromi	9,00	12,00
Ravioli di tropea con code di gambero e pancetta	9,50	12,50
<i>tutti i tipi di pasta possono essere serviti con ragù o pomodoro (escluso paste ripiene)</i>	5,50	7,00

*\* per i celiaci paste prive di glutine*

*\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati*

## I Risotti Mantecati con il Pesce *minimo 2 persone*

---

Risotto ai frutti di mare ( <i>rosso o in bianco</i> )	13,50
Risotto con bocconcini di salmone e zucchine	13,50
Risotto con scampetti e asparagi	13,50
Risotto con code di gamberi e zucca	13,50
Risotto con cappesante, fiori di zucchine mantecato alla burrata	13,50
Risotto con zafferano, carpaccio di pesce spada affumicato, pepe rosa e scorza d'arancio	13,50

## I Risotti della Tradizione *minimo 2 persone*

---

Risotto con tartufo nero di Norcia e scaglie di porcini	15,00
Risotto tipico alla mantovana con la salamella	9,50
Risotto con asparagi, prosciutto di Praga e scalogno	12,00
Risotto con radicchio rosso, misto di funghi e stracciatella	12,50
Risotto con julienne di speck, taleggio e verde spinaci	12,00
Risotto all'Amarone della Valpolicella e formaggio Monte Veronese	12,50

*\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati*

## Secondi di Carne

---

Tagliata di manzo black Angus con caponatina di verdure dell'orto e fior di sale	16,00
Tagliata di manzo black Angus con patate al forno al profumo di rosmarino	16,00
Tagliata di manzo black Angus con rucola e scaglie di grana	16,00
Tagliata di filetto di manzo con radicchio rosso e formaggio primosale	18,00
Tagliata di filetto di manzo con julienne di insalatina, salsa barbecue e burrata pugliese	18,00
Filetto di manzo	17,50
Chateaubriand con patata al cartoccio, stracciatella e crostini di pane <i>(c.ca 500 gr. consigliata per 2 ps.)</i>	38,00
Costatona di manzo scottona Irlanda <i>(c.ca 500 gr.)</i>	20,00
Fiorentina di scottona Irlanda <i>(c.ca 1000 gr.)</i>	40,00
Costolette d'agnello con crostini di polenta	16,00
Tartare di fassona piemontese con erbe aromatiche su letto di insalata valeriana, crostini di pane e salse assortite <i>(barbecue, senape)</i>	16,00
Paillard di manzo Angus <i>(bistecca molto sottile)</i>	13,00
Bistecca di petto di pollo con patate fritte rustiche	13,00
Grigliatona della casa <i>(manzo, salamella, petto di pollo, pancetta, spiedino misto, crostini di polenta)</i>	20,00
Tagliata di pollo con julienne di verdure saltate e timballo di riso venere	14,00
Hamburger piccante <i>(piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, rucola, 'nduja calabra, pomodori secchi, scamorza)</i>	16,00
Hamburger ghiotto <i>(piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, insalata verde, bacon, emmental e patatine fritte rustiche)</i>	16,00
Hamburger tropea <i>(piatto assortito con: hamburger di fassona piemontese (270 gr.), panino di nostra produzione, cipolla rossa di tropea, pomodoro a fette, insalata verde, salsa barbecue)</i>	16,00
Secreto iberico con patate aromatizzate al curry e salsa barbecue (taglio di carne di suino iberico patanegra)	17,00

## La Carne in padella

---

Straccetti di pollo al curry e mandorle con tortino di riso venere	14,00
Filetto di manzo al pepe verde *	18,00
Filetto di manzo alla crema di tartufo *	22,00
Filetto di manzo al vino Amarone e scaglie di grana	20,00
Filetto di manzo con crema di porcini *	20,00
Filetto di manzo all'aceto balsamico	18,00

\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

\* crema a base di panna

## Secondi di Pesce

---

Grigliata mista di pesce <i>(pesce spada, gamberoni, scampi, trancio di salmone e filetto di orata)</i>	23,00
Branzino ai ferri con verdure alla griglia	17,00
Orata ai ferri con patate al rosmarino	17,00
Trancio di pesce spada alla griglia con caponatina di verdure dell'orto	16,00
Tagliata di filetto di tonno con zucchine spadellate e timballino di riso basmati	18,50
Grigliata mista di scampi e gamberoni	23,00
Astice alla catalana in bellavista (c.ca 650 gr.)	35,00
Seppie alla piastra con julienne di verdure spadellate	16,00
Trancio di ricciola alla griglia in salsa di salmoriglio con patate lesse e datterini	16,00
Trancio di salmone con fagiolini al vapore	16,00
Cappesante gratinate	22,00
Gamberoni saltati al cognac aromatizzati con erba cipollina (7 pz.)	23,00
Sogliola alla mugnaia <i>(vino bianco, limone)</i>	16,00
Filetto di tonno scottato ai tre pepi	17,00
Filetto di tonno in crosta di granella di pistacchi e arancia con timballino di riso venere	18,00
Coda di rospo all'acqua pazza <i>(pomodorini, prezzemolo, vino, origano, aglio)</i>	16,00
Trota salmonata in crosta di patate	16,00
Bistecca di tonno panata alla griglia con spinaci al burro	17,00

## Il Pesce fritto

---

Frittura mista <i>(anelli di calamaro, code di gambero e seppioline)</i>	13,50
Frittura di anelli di calamaro	12,50
Gran fritto <i>(anelli di calamaro, code di gambero, seppioline, spiedini di pesce, gamberoni, chele di granchio)</i> - consigliato per 2 persone	30,00
Frittura di code di gambero e verdure pastellate	16,00

\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati



# Le Insalatone e i Contorni

---

L'Affumicata	<i>insalata verde, rucola, carote, carpaccio di pesce spada, salmone, pepe rosa</i>	11,00
Parigina	<i>insalata verde, surimi, gamberetti, salsa rosa, rucola</i>	10,00
Insalatona	<i>insalata mista, mozzarella, tonno, olive, capperi</i>	8,50
Nettuno	<i>insalata verde, carote, insalata di mare, salsa rosa</i>	12,00
Carciofona	<i>insalata mista, mozzarella, carciofi, funghi freschi, olive verdi</i>	9,00
Golosa	<i>insalata verde, carote, mozzarella, formaggio grana, sfilacci di cavallo, olive verdi</i>	9,00
Secca	<i>insalata valeriana, carote, insalata verde, mela, noci, pinoli, riso venere, culattello</i>	10,00
Sfiziosa	<i>insalata mista, tonno, emmenthal, olive verdi, uova, mozzarella</i>	10,00
Leggera	<i>insalata verde, radicchio, carote, funghi freschi, mais, bresaola, scaglie di grana</i>	11,00
Mia	<i>insalata verde, carote, code di gambero, tonno, mais, riso basmati, pomodorini</i>	12,00
Gonzaga	<i>insalata verde, molesini, pollo ai ferri, carote, pinoli, uva passa</i>	10,00
Greca	<i>insalata verde, cetrioli, rucola, pomodorini, cipolla rossa, feta greca, olive greche</i>	9,00
Orzetta	<i>insalata verde, radicchio, peperoni freschi, insalata valeriana, orzo, tonno, gamberi</i>	10,00
Atene	<i>patate lesse, cetrioli, cipolla, pomodoro, olive greche, feta greca, origano, rucola, fagiolini</i>	9,00
Vittoria	<i>radicchio, carote, tonno, datterini, uvetta, nodini di mozzarella</i>	9,00
Venere	<i>verde, rucola, funghi freschi, cetrioli, petto di pollo, riso venere, formaggio primo sale</i>	10,00
Maxi verdure alla griglia	<i>(melanzane, zucchine, radicchio rosso, peperoni)</i>	7,00
Verdure alla griglia piccola	<i>(melanzane, zucchine, radicchio rosso, peperoni)</i>	4,00
Verdure miste di stagione		4,00
Spinaci al burro		4,00
Verdure pastellate		5,00
Carciofi alla romana sott'olio		4,00
Patate al forno		4,00
Patatine fritte (porzione piccola)		4,00
Patatine fritte (max)		7,00
Verdure bollite	<i>(fagiolini, carote, spinaci)</i>	4,00
Caponata di verdure dell'orto	<i>(zucchine, peperoni, sedano, carote)</i>	4,00
Caprese con burrata pugliese		9,00
Caprese con mozzarella di bufala		8,00

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



**FARINA**  
BIOLOGICA DI TIPO 0 MULINO ROSSO  
**LIEVITAZIONE**  
LUNGA A TEMPERATURA CONTROLLATA

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



**FARINA**  
BIOLOGICA INTEGRALE MULINO ROSSO  
**LIEVITAZIONE**  
LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA

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



**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



**FARINA**  
SEMI INTEGRALE BIOLOGICA MACINATA  
ESCLUSIVAMENTE A PIETRA MULINO ROSSO

**LIEVITAZIONE**  
48 ORE A TEMPERATURA CONTROLLATA

**CARATTERISTICHE**  
IMPASTO DAL BORDO ALTO COME DA  
TRADIZIONE PARTENOPEA,  
STRUTTURA ALVEOLATA, SOFFICE E  
DIGERIBILE

# I Sapori di Ristoasi

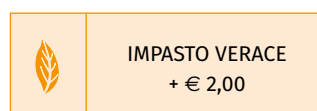
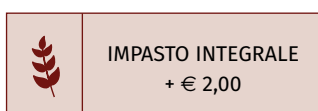
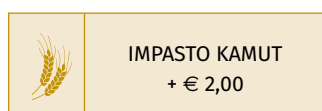
---

<b>Le Scuderie</b>	10,50
<i>pomodoro, mozzarella, patate, brie, funghi porcini, speck</i>	
<b>La Corte</b>	9,80
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino dolce o piccante, gorgonzola, prosciutto crudo di Parma</i>	
<b>La Tonda</b>	9,20
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salamino piccante, gorgonzola</i>	
<b>La Girò</b>	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, brie, olive nere, salamino piccante, prosciutto crudo di Parma</i>	
<b>Makeroni</b>	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia, philadelphia, grana</i>	
<b>La Cascina</b>	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, salamino piccante, brie, prosciutto crudo di Parma</i>	
<b>Gunè</b>	10,00
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio grana a scaglie, prosciutto crudo di Parma, rucola</i>	
<b>Antico Casale</b>	9,80
<i>pomodorini, mozzarella, champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo, rucola</i>	

## Le pizze con pasta integrale

---

<b>Ganna</b>	8,20
<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, zucchine, mais</i>	
<b>Magra</b>	9,00
<i>mozzarella di bufala, philadelphia, bresaola, rucola</i>	
<b>Cioba</b>	9,30
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodori secchi, bresaola, formaggio grana a scaglie</i>	
<b>Vegana</b>	9,00
<i>pomodoro, funghi freschi, zucchine, dadolata di pomodoro fresco, radicchio</i>	
<b>La Lisa</b>	9,20
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, grana, pancetta arrotolata</i>	
<b>Sana</b>	9,40
<i>mozzarella, zucchine, philadelphia, gamberetti</i>	

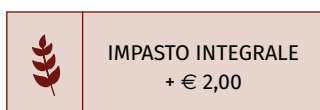


\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

# Le Classiche

---

<b>Margherita</b> <i>pomodoro, mozzarella</i>	4,20
<b>Marinara</b> <i>pomodoro, aglio, origano</i>	3,90
<b>Prosciutto</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	5,60
<b>Prosciutto, Funghi</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	7,20
<b>Capricciosa</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi</i>	7,60
<b>Quattro Stagioni</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe</i>	7,80
<b>Monaco</b> <i>pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte</i>	8,20
<b>Calzone</b> <i>mozzarella, prosciutto cotto, funghi, pomodoro a fine cottura</i>	7,60
<b>Ricotta Spinaci</b> <i>pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci</i>	6,50
<b>Wurstel</b> <i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	5,40
<b>Carbonara</b> <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, formaggio grana</i>	8,00
<b>Patate</b> <i>pomodoro, mozzarella, patate al forno, rosmarino</i>	5,70
<b>Mascarpone Prosciutto Crudo</b> <i>pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo</i>	9,20

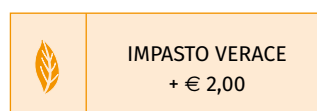
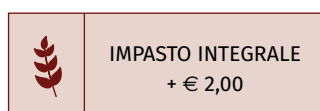
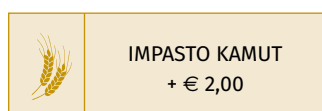


\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

# Le Gustose ...

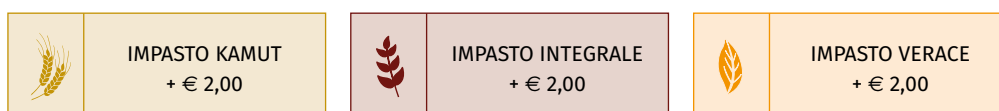
---

<b>Villa di Bagno</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine, prosciutto di Praga, rucola</i>	9,50
<b>La Piena</b> <i>pomodoro, stracciatella, crema di rucola, pomodorini confit, prosciutto crudo</i>	10,20
<b>Praga</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga, funghi freschi, stracchino</i>	8,20
<b>Baque</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, radicchio, prosciutto cotto, porcini, brie</i>	10,20
<b>Mantovana</b> <i>pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia, brie</i>	8,40
<b>L' Ago</b> <i>pomodoro, mozzarella, formaggio stracchino, pancetta, formaggio grana, zucchine</i>	9,00
<b>Virgilio</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, speck cotto, brie, funghi</i>	9,00
<b>Stracchino Zucchine</b> <i>pomodoro, mozzarella, formaggio stracchino, zucchine</i>	7,60
<b>Ciko</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, peperoni, philadelphia</i>	8,40
<b>Philadelphia Speck</b> <i>pomodoro, mozzarella, philadelphia, speck</i>	8,80
<b>Porkis</b> <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel, salamino piccante</i>	10,00
<b>Rustica</b> <i>pomodoro, fontina, gorgonzola, origano, speck</i>	9,20
<b>Happy Centro</b> <i>pomodoro, mozzarella, patate, speck cotto, philadelphia, rosmarino</i>	9,20
<b>Taleggio, Bresaola, Rucola</b> <i>pomodoro, mozzarella, taleggio, bresaola, rucola</i>	9,60
<b>Tatanka</b> <i>pomodoro, mozzarella, brie, patate, rosmarino</i>	7,80
<b>Brie, Bresaola, Rucola</b> <i>pomodoro, mozzarella, brie, bresaola, rucola</i>	9,80
<b>Sfilacciata di Cavallo</b> <i>pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo</i>	8,00
<b>Nebbia</b> <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, formaggio grana</i>	7,80
<b>Radicchio, Gorgonzola, Formaggio grana</b> <i>pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, formaggio grana</i>	8,50



\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

<b>L'opera</b> <i>pomodoro, mozzarella, patè di olive, brie, prosciutto crudo di Parma</i>	9,20
<b>Hawaii</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas</i>	8,00
<b>Dylan Dog</b> <i>pomodoro, mozzarella, patate, pancetta, philadelphia, peperoni</i>	9,20
<b>Nuvolari</b> <i>pomodoro, mozzarella burrata pugliese, zucchine, scamorza, carne salà</i>	10,00
<b>Tirolese</b> <i>pomodoro, formaggio emmenthal, funghi freschi, cipolla, speck</i>	9,40
<b>Papera</b> <i>pomodoro, mozzarella burrata pugliese, pomodorini cirio, funghi freschi, crudo a strisce</i>	9,50
<b>Estate</b> <i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico, formaggio grana a scaglie</i>	8,20
<b>Sorrentina</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</i>	7,00
<b>Rugantina</b> <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, rucola in cottura, formaggio stracchino</i>	8,50
<b>Barese</b> <i>pomodoro, mozzarella burrata pugliese, olive, capperi, salamino piccante, carciofi</i>	9,20
<b>Partenopea</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico</i>	8,40
<b>Pilard</b> <i>pomodoro, mozzarella burrata pugliese, pomodorini cirio, lardo di Arnad</i>	8,80
<b>Scalza</b> <i>pomodoro, scamorza, pomodorini, gorgonzola, crudo</i>	10,20
<b>Vinci</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, porcini, philadelphia, origano</i>	9,20
<b>La Capanna</b> <i>pomodoro, mozzarella, crudo a strisce, ricotta, zucchine</i>	8,80
<b>Asparagi, uovo e speck</b> <i>pomodoro, mozzarella, uovo, speck, asparagi</i>	8,80
<b>Nuà</b> <i>pomodoro, mozzarella, patate, salamino, pom. cirio, pancetta arrotolata</i>	9,20
<b>Bashir</b> <i>pomodoro, mozzarella, carciofi, pom. fresco a cubetti, cipolla, speck a strisce</i>	9,20
<b>Ot Bumbi</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino piccante, salsiccia, olive nere, grana, peperoncino</i>	9,20

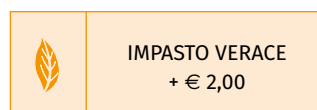
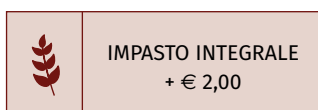
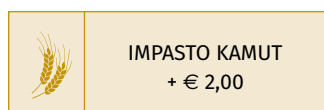


\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

# Le Pizze con il Pesce

---

<b>Otranto</b> <i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone, erba cipollina</i>	12,00
<b>Siciliana</b> <i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno, cipolla</i>	9,40
<b>Frutti di Mare</b> <i>pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	9,80
<b>Gamberetti</b> <i>pomodoro, mozzarella, gamberetti</i>	9,40
<b>Salmone</b> <i>pomodoro, mozzarella, salmone affumicato</i>	9,80
<b>Tonno</b> <i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	6,80
<b>Romana</b> <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	6,20
<b>Napoletana</b> <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	6,80
<b>Tonno, Cipolla</b> <i>pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno</i>	8,00
<b>Fritto Pizza</b> <i>pomodoro, mozzarella, fritto misto di pesce o calamari</i>	14,00
<b>Adriatica</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, gamberetti, brie, rucola</i>	10,20
<b>Decò</b> <i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, 1/3 di pesce spada aff., salmone, tonno, rucola</i>	12,00
<b>Porto</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, tonno</i>	10,20
<b>Sassari</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, olive, capperi, pomodorini</i>	10,20
<b>Sole</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, pomodorini, basilico</i>	10,20



\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

## Le Pizze con le Verdure

---

<b>Primavera</b> <i>pomodoro, mozzarella, 1/2 melanzane, 1/2 zucchine, rucola, formaggio grana</i>	10,00
<b>Sud</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, zucchine, peperoni</i>	10,50
<b>Quadrifoglio</b> <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, funghi freschi</i>	9,80
<b>Parmigiana</b> <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio grana</i>	8,00
<b>Asparagi</b> <i>pomodoro, mozzarella, asparagi</i>	7,20
<b>Vegetariana</b> <i>pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio, spinaci, grana</i>	10,00
<b>Cipolla</b> <i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	5,60
<b>Zucchine</b> <i>pomodoro, mozzarella, zucchine</i>	7,50

## Le Pizze con il Tartufo

---

<b>Tartufo</b> <i>pomodoro, mozzarella, tartufo</i>	11,00
<b>Gorgonzola, Tartufo, Speck</b> <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo, speck</i>	13,50
<b>Briè, Uovo, Tartufo</b> <i>pomodoro, mozzarella, brie, uovo, tartufo</i>	12,00
<b>Silana</b> <i>pomodoro, mozzarella, scamorza, funghi porcini, prosciutto crudo, tartufo</i>	14,00
<b>Simo</b> <i>pomodoro, mozzarella, zucchine, brie, tartufo</i>	12,00
<b>Trentina</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, patate al forno, carne salà, tartufo</i>	13,50
<b>Tornado</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, tartufo, scamorza, gamberetti</i>	14,00



IMPASTO KAMUT  
+ € 2,00



IMPASTO INTEGRALE  
+ € 2,00



IMPASTO VERACE  
+ € 2,00

\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati



## Le Pizze con i Funghi

---

<b>Porcini</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini</i>	8,00
<b>Fantasia di Funghi</b> <i>pomodoro, mozzarella, cinque tipi di funghi</i>	8,00
<b>Funghi</b> <i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	6,00
<b>Jumbo</b> <i>pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, philadelphia, speck</i>	9,30
<b>Alpi</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, speck</i>	9,30

## Le Pizze con il Formaggio

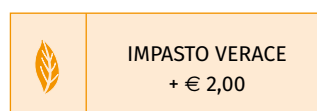
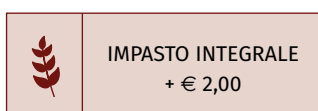
---

<b>Quattro Formaggi</b> <i>pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina, gorgonzola</i>	8,70
<b>Calzone Cinque Formaggi</b> <i>mozzarella, fontina, emmenthal, gorgonzola, ricotta</i>	8,50
<b>Ricotta</b> <i>pomodoro, mozzarella, ricotta</i>	6,00
<b>Gorgonzola</b> <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>	6,30
<b>Gorgonzola e Noci</b> <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci</i>	6,80

## Le Pizze Piccanti

---

<b>Scilla</b> <i>mozzarella, 'nduja, spianata calabra, olive greche, cipolla</i>	8,50
<b>Lopes</b> <i>pomodoro, fontina, gorgonzola, peperoni, salamino piccante, formaggio grana, speck, origano</i>	9,70
<b>Diavola</b> <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, origano, formaggio grana</i>	8,70
<b>Salamino Piccante</b> <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	6,20
<b>Messico</b> <i>pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, salsiccia, zucchine</i>	9,20
<b>Vulcano</b> <i>pomodoro, mozzarella, peperoncino, salamino piccante, cipolla, pancetta</i>	9,00
<b>Creta</b> <i>pomodoro, mozzarella, formaggio feta greca, olive greche, salamino piccante, cipolla, origano</i>	8,70



\* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati

# Le Pizze Bianche

<b>Aurora</b> <i>mozzarella, pomodorini cirio, formaggio stracchino, speck, rucola</i>	8,90
<b>Fernando</b> <i>mozzarella, funghi freschi, pomodorini, philadelphia, pancetta arrotolata</i>	9,20
<b>James</b> <i>scamorza, rucola, crudo a strisce, patè di olive</i>	8,70
<b>Giuseppe</b> <i>mozzarella, carciofi, philadelphia, origano, cipolla, prosciutto cotto</i>	8,70
<b>Marckus</b> <i>mozzarella di bufala, prosciutto di Praga, scaglie di formaggio grana, basilico</i>	9,20
<b>Zuccosa</b> <i>mozzarella, salsiccia, crema di zucca, formaggio grana</i>	8,70
<b>Energy</b> <i>mozzarella, rucola in cottura, speck a strisce, philadelphia, salsa all'aceto balsamico</i>	8,70
<b>Alex</b> <i>mozzarella di bufala, pomodoro fresco a cubetti, salamino, rucola</i>	8,70
<b>Capri</b> <i>origano, mozzarella di bufala a fette, pomodoro a fette, basilico, crudo (tutti gli ingredienti a freddo)</i>	9,20
<b>Fresca</b> <i>stracciatella, crema di rucola, pomodorini, guancialino (ingredienti a freddo)</i>	9,20
<b>Piadina</b>	3,00

## Le Panare *(tripla pasta tirata) cons. per 2 persone (escluso Sabato e Domenica)*

<b>La morenica</b> <i>1/4 porcini, grana - 1/4 prosciutto cotto, funghi - 1/4 carbonara - 1/4 tonno, cipolle</i>	23,00
<b>La regina</b> <i>1/4 moz. bufala, pomodorini - 1/4 salsiccia, patate, grana - 1/4 stracchino, zucchine - 1/4 funghi freschi, speck</i>	23,00

## Aggiunte

<i>pizza tirata (1 pasta)</i>	1,00
<i>pizza tirata (2 paste)</i>	2,00
<i>speck, prosciutto crudo, carne salà, bresaola, sfilacci di cavallo, bufala</i>	3,00
<i>formaggio grana, melanzane, zucchine, rucola, patate, noci, taleggio, brie, mais</i>	1,80
<i>tartufo</i>	4,00
<i>altre aggiunte</i>	1,70

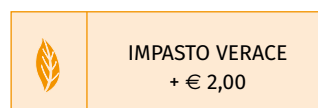
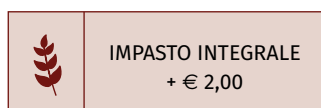
**Su richiesta impasto senza glutine preparato in ambienti contaminati - solo per intolleranti non celiaci + 3,50 €**

<b>Coperto</b>	2,00
----------------	------

\* per mozzarella si intende fior di latte

\* per le pizze "baby" sconto del 20%

\* alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati



# PROPOSTE PER I PIÙ PICCOLI



Maccheroncini al pomodoro	5,50
Maccheroncini al ragù	6,00
Agnoli con panna e prosciutto	6,50
Wurstel alla griglia con patatine al torciglione <i>(anche di pollo)</i>	8,00
Cotoletta alla milanese con patatine	9,50
Bocconcini di pollo panati con patatine smile	8,50
Hamburger con patatine al torciglione	9,50



Hip Pop

*(gelato gusto fragola)*

3,70



Elvis

*(gelato gusto cioccolato)*

3,70



Man in Black

*(gelato gusto vaniglia)*

3,70



Rabbit

*(gelato gusto fior di latte)*

3,70



Warner Bross *(gelato gusto vaniglia/cioccolato)*





Gelato al gusto puffo



1 pallina

# I Nostri Dolci

---

Bignolata tradizionale	5,00
Cestino di pasta sfoglia con crema al mascarpone, granella di nocciole e scaglie di cioccolato	4,50
Cestino di pasta sfoglia con gelato alla crema, crema di mascarpone e frutti di bosco <i>(in stagione con le fragole)</i>	4,70
Cestino di pasta sfoglia con crema pasticcera e frutta fresca	4,50
Tiramisù <i>(con savoiardi e doppia crema)</i>	4,50
Tiramisù alla nutella	4,20
Salame al cioccolato con crema al mascarpone	4,20
Panna cotta <i>(gusti: cioccolato, frutti di bosco, nocciola, fragola, caffè)</i> 	3,90
Crema catalana al flambèe 	3,90
Trancio di riso soffiato con crema al mascarpone e salsa di cioccolato	4,30
Coppa in vetro con mascarpone e frutti di bosco	4,20
Coppa mascarpone all'amaretto con gocce di cioccolato	4,00
Crepes con crema chantilly, frutta fresca e panna	4,50
Crepes con nutella, frutti di bosco e panna	4,50
Crepes alla nutella con gelato al fior di latte e granella di nocciole	4,50
Budino al cioccolato con amarene Fabbri e lamelle di mandorle	3,90
Sfogliatine di Villafranca con crema chantilly, mirtilli e panna montata	5,00
Sbrisolona con bicchiere di passito di Pantelleria	6,00
Bicchiere di rum Cubaney 21 anni X.O. con cioccolato fondente a scaglie	10,00
Semifreddo allo zabaione con caramello e scaglie di cioccolato	4,00
Semifreddo all'amaretto con salsa gianduia	4,00
Semifreddo al torroncino con salsa di cioccolato e panna	4,00
Semifreddo allo yogurt con frutti di bosco	4,00
Semifreddo al pistacchio con scaglie di cioccolato	4,00
Sorbetto al recioto	3,70
Sorbetto al limone - Sorbetto alla crema di caffè 	3,50
Sorbetto al fior di latte con amarene o frutti di bosco 	3,50
Degustazione di dolci a fantasia <i>(consigliato per 2 persone)</i>	14,00

# Torte, Dolci monoporzione e Gelati confezionati

---

Piramide di cioccolato con cuore croccante alla gianduia	3,90
Profiterol al cioccolato	3,90
Soufflè al cioccolato fondente con cuore di cioccolato bianco e pallina di gelato al fior di latte	4,50
Tortino ricotta e cioccolato	4,00
Torta della nonna con crema pasticcera e pinoli	4,00
Barozzino con mousse di mascarpone, cuore di cioccolato fondente e riccioli tartufati	4,00
Torta Meringata con salsa di cioccolato e panna montata	4,00
Torta cheesecake con crema di formaggi e fragoline di bosco	4,00
Torta al cocco con crema alla nocciola	3,80
Cocco ripieno di gelato	4,00
Nocciola imbottita di Pizzo	4,20
Tartufo nero di Pizzo	4,20
Tartufo bianco	3,80
Gianduiotto gelato (gelato alla gianduia e cuore di cioccolato fondente)	5,00
Cassata gelato	4,20
Ciocolatina con cuore di pistacchio	4,20
Trilogia di gelato artigianale alla fragola, scaglie di cioccolato bianco e meringhe	5,00
Coppa di gelato ai gusti di: caffè o stracciatella	4,40
Coppa di gelato sfuso (3 palline a scelta gusti: cioccolato, fior di latte, crema, fragola, limone, pistacchio, nocciola)	4,00
Aggiunta di caffè sul gelato	1,20
Aggiunta di liquore	1,30
Aggiunta di gelato (1 pallina)	1,40

## Senza Glutine

---

Crema catalana al flambèe	3,90
Tiramisù	4,50
Dessert all'amaretto	4,50
Dessert triplo cioccolato	4,50
Panna cotta (gusti: cioccolato, frutti di bosco, nocciola, fragola, caffè)	3,90
Sorbetto al limone - Sorbetto alla crema di caffè	3,50
Sorbetto al fior di latte con amarene o frutti di bosco	3,50

## La Frutta Fresca

---

Macedonia di frutta fresca	3,80
Ananas in bellavista	3,80
Macedonia di frutta fresca con trancio di semifreddo allo yogurt	4,50
Coppa gelato al fior di latte con ananas fresca e salsa alla gianduia	4,50
Fragole (con gelato, panna montata, crema al mascarpone) *solo in stagione	4,50

# Le Birre artigianali



## Theresianer PILS

Bottiglia cl. 75

Birra chiara, brillante, con un gusto particolarmente secco che si unisce nel finale alla freschezza dei sentori di malto e luppolo, tipica nota della tradizione Pilsner.

- Alc. 5,0% vol.
- Bassa Fermentazione
- Giallo paglierino naturalmente torbida
- Non filtrata
- Servire a 6/8°

€ 13,00



## Falkenturm Bock Hell

Bottiglia cl. 50

Birra chiara, forte (Strong Lager), elegante e abboccata, decisamente alcolica.

- Bock
- Alc. 7,0% vol.
- Bassa Fermentazione
- Chiara
- Servire a 9-10°

€ 6,00



## Falkenturm Bock Dunkel

Bottiglia cl. 50

Birra rossa forte, del tipo Starkbier, elegante abboccata, decisamente alcolica.

- Bock
- Alc. 7,0% vol.
- Bassa Fermentazione
- Rossa
- Servire a 9-10°

€ 6,00



## Italica 5.0

Bottiglia cl. 66

Solo con il rispetto della tradizione e l'attenta scelta delle materie prime, si possono ottenere prodotti di elevata qualità. Il 100% di purissimo malto d'orzo e i migliori luppoli selezionati conferiscono a questa birra la ricca e la classica corposità di una premium puro malto.

- Export
- Alc. 5,0% vol.
- Bassa Fermentazione
- Chiara
- Servire a 6-8°

€ 6,00



## Indian Pale Ale

Bottiglia cl. 50

Birra della tradizione IPA del XXIII secolo, la sua preparazione si basa su un'abbondante dose di luppolo e un grado alcolico elevato. La rivisitazione della ricetta classica proposta da Shepherd Neame le conferisce forza, corposità e il carattere luppolato che la contraddistinguono. L'amaro è controbilanciato da una generosa dose di malto di birra chiara che rende il prodotto più equilibrato ma comunque fedele alla ricetta originaria.

- Ipa
- Alc. 6,1% vol.
- Alta Fermentazione
- Chiara
- Servire a 8-9°

€ 7,50



## Maxrainer Schloss Trunk

Bottiglia cl. 50

Birra forte a bassa fermentazione, dal colore inconfondibilmente ambrato e dall'aroma di malto dal gusto abboccato e aromatico. Premiata con la medaglia d'oro 2016

- Alc. 5,3% vol.
- Bassa Fermentazione
- Ambrata
- Non filtrata
- Servire a 6-8°

€ 5,00



## Maxrainer Schloss Weisse

Bottiglia cl. 50

Prodotta secondo un'antica ricetta tramandata, la Schloss Weisse deve il suo gusto fresco e abboccato ai pregiati malti torrefatti selezionati, al fine luppolo aromatico e alla pura acqua di Maxrainer. Medaglia d'oro 2016.

- Alc. 5,0% vol.
- Bassa Fermentazione
- Chiara
- Servire a 6-8°

€ 5,50



## Ama Bionda Golden Belgian Ale

Bottiglia cl. 36

Colore dorato brillante e schiuma compatta. Note fruttate e floreali grazie all'uso di miele da fiori d'arancio e alla lenta rifermentazione in bottiglia.

- Alc. 6,0% vol.
- Alta Fermentazione
- Ambrata
- Non filtrata
- Servire a 6-7°

€ 5,00



## Ama Bruna Strong Belgian Ale

Bottiglia cl. 36

Ambrata, colore intenso e schiuma persistente. Bouquet aromatico ed intrigante. Morbida ed equilibrata con piacevoli note tostate, sentori di frutta rossa. Rifermentazione in bottiglia che le da una leggera speziatura.

- Alc. 9,0% vol.
- Alta Fermentazione
- Ambrato Scuro
- Non filtrata
- Servire a 5-6°

€ 5,00



## Theresianer Wit

Bottiglia cl. 33 - cl. 75

Birra non filtrata, dal carattere dissetante. Dal profumo fruttato derivante da lieviti pregiati, rinfrescante, ricca di sapore. Poco luppolata, molto frizzante e piacevole.

- Alc. 5,1% vol.
- Alta Fermentazione
- Chiara
- Non filtrata
- Servire a 6-8°

€ 5,00 cl. 33

€ 13,00 cl. 75



## Flea Bianca Lancia

Bottiglia cl. 33 - cl. 75

Birra bianca puro malto prodotta con malto d'orzo e malto di frumento, dal gusto fresco, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Birra non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

- Alc. 5,0% vol.
- Alta Fermentazione
- Chiara
- Non filtrata
- Servire a 4-6°

€ 5,00 cl. 33

€ 13,00 cl. 75

# Le Bibite e le Birre

---

Bibite in Bottiglia	<i>coca-cola</i>	33 cl.	2,70
	<i>sprite</i>	33 cl.	2,70
	<i>coca-cola zero</i>	33 cl.	2,70
	<i>fanta</i>	33 cl.	2,70
Bibite in Lattina	<i>fanta lemon</i>	33 cl.	2,30
	<i>aranciata amara</i>	33 cl.	2,30
	<i>chinotto</i>	33 cl.	2,30
	<i>tonica</i>	33 cl.	2,30
	<i>the freddo al limone/pesca</i>	33 cl.	2,30
Bibite alla Spina	<i>coca-cola</i>	30 cl.	2,60
	<i>coca-cola</i>	50 cl.	3,80
	<i>coca-cola</i>	1 l.	6,50
Acqua Minerale		50 cl.	1,80
Surgiva (Trento)		75 cl.	2,70
Vino alla Spina		1 bic.	2,00
Az. Ag. Farina	<i>vino alla spina bianco/rosso</i>	25 cl.	2,70
(vino bianco di custoza doc)	<i>vino alla spina bianco/rosso</i>	50 cl.	4,00
(vino rosso valpolicella doc)	<i>vino alla spina bianco/rosso</i>	1 l.	7,00
Vino Bianco Frizzante		1 bic.	2,00
Az. Ag. Maccari		25 cl.	2,80
(Restino)		50 cal.	4,80
		1 l.	8,20
Birra alla Spina Chiara warsteiner	<i>piccola</i>	20 cl.	2,80
	<i>media</i>	40 cl.	4,20
	<i>grande</i>	1 l.	7,80
Birra alla Spina Weiss konig ludwig weiss	<i>piccola</i>	30 cl.	3,50
	<i>media</i>	50 cl.	5,00
	<i>grande</i>	1 l.	8,20
Birra alla Spina Rossa koenig ludwig dunkel	<i>piccola</i>	20 cl.	2,80
	<i>media</i>	40 cl.	4,50
	<i>grande</i>	1 l.	8,00
Birre in Bottiglia		33 cl.	4,00
beck's/ceres/birra analcolica/corona/heineken			
birra senza glutine			

# Caffè e Liquori

---

caffè "Hausbrandt"	1,20
caffè corretto	1,50
caffè macchiato	1,30
caffè decaffeinato	1,50
caffè decaffeinato macchiato	1,70
caffè d'orzo	2,00
caffè al ginseng	2,20
caffè shakerato	2,20
cappuccino - te - camomilla	2,00
liquori nazionali	3,00
liquori esteri	3,50

# I Nostri Distillati

---

## LE GRAPPE BIANCHE

Prime uve - Maschio	3,50
Storica nera - Domenis 1898	5,00
Moscato - Marzadro	3,50
"La Trentina" secca - Marzadro	3,50
'Po" di moscato - Poli	3,50
Sarpa - Poli	3,50

## LE GRAPPE BARRICATE

Amarone - Marzadro	5,00
"903"- Maschio	3,70
Diciotto Lune - Marzadro	3,70
"La Trentina" morbida - Marzadro	3,70
Moscato gialla "The Queen" - Maschio	4,50

## INSOLITI SPIRITI (CAMPOBASE)

### (liquori alle erbe a base di grappe)

Cumino montano	4,00
Zenzero e miele	4,00
Bacche di bosco	4,00
Sanbugin	4,00
Fieno	4,00
Pera e albicocca	4,00

## WHISKY

Maccalan	invecchiato 8 anni	5,00
Talisker	invecchiato 10 anni	6,00
Lagavulin	invecchiato 16 anni	6,00
Oban	invecchiato 14 anni	6,00

## COGNAC FRANCESI E BRANDY SPAGNOLI

Rémy Martin	4,50
Martell	4,20
Courvoisier	4,20
Bas Armagnac Dartigalongue	5,00
Cardinal Mendoza	4,50
Carlos Primero	4,50

## RON

Zacapa 23	10,00
Cubanay 21 anni X.O.	8,00
Cubanay 25 anni X.O.	10,00
Botran 18 anni	5,00
Botran Reserva	4,00