



BUON _ APPETITO



PREFERITO DAI PICCOLI

IMPASTO 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) perchè i lunghi tempi di lievitazione consentono la piena maturazione dell'impasto.

IMPASTO INTEGRALE +1,70 €

FARINA

Biologica integrale Mulino Rosso.

LIEVITAZIONE

Lenta a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Impasto ruvido e di veloce digeribilità grazie all'utilizzo di una grezza poco lavorata.

IMPASTO KAMUT +1,70 €

FARINA

Farina di Khorasan.

LIEVITAZIONE

Lenta a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Il Kamut (Khorasan) è un'antica varietà di grano duro nobilissimo, ricco di micro nutrienti tra i quali il magnesio, lo zinco e il selenio.

IMPASTO GLUTENFREE +3,50 €

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).

PASTA E PIZZA

• Pasta e pizza baby scontata del 10% dal listino delle pizze.

HAMBURGER

• Hamburger con patatine fritte.

€ 6,30

WÜRSTEL

• Würstel alla griglia con patatine al torciglione.

€ 6,30

CROCCHETTINE

• Crocchettine di pollo con patatine fritte.

€ 6,30

DESSERT PER I PICCOLI

• Panda (gelato alla vaniglia) ippopotamo (gelato alla fragola)
gufo (gelato al cioccolato) lady (gelato alla fragola)
man in black (gelato alla vaniglia) elvis (gelato al cioccolato).

€ 3,70





LA CANTINA



ROSSI

- Amarone Montefante
- Barolo Cannubi
- Brunello di Montalcino d.o.c.g.
- Amarone della Valpolicella Classico d.o.c.
- Tancredi (Rosso D.o.c. Contessa Enteuja)
- Rosso di Montalcino d.o.c.
- Campo Sireso
- Ronchedone
- Barbera D'alba Peiragal
- Valpolicella Superiore d.o.c. Ripasso
- Valpolicella Classico Sup. Vigna Monte Corna
- Cabernet Sauvignon
- Nero d'Avola (Sedara)
- Mappale 108
- Gemi (rosso Altomincio)
- Valpolicella Superiore d.o.c.
- Valpolicella d.o.c. Rio Albo
- Lambrusco Mantovano Pjafoc
- Bardolino Superiore d.o.c.g.
- Bardolino Superiore d.o.c.g. Santa Lucia

BIANCHI

- Sauvignon
- Chardonnay
- Pinot Grigio
- Lugana Brolettino d.o.c.
- Lugana i Frati d.o.c.
- Lugana d.o.c. Le Crete
- Lugana Santa Cristina d.o.c. (Vigneto Massono)
- Gerwütz Traminer Alto Adige d.o.c.
- Soave Classico d.o.c.
- Müller Thurgau
- Custoza d.o.c. Montefiera
- Bianco di Custoza d.o.c.
- Bianco di Custoza

Farina	€ 46,00
Marchesi Di Barolo	€ 45,00
Banfi	€ 40,00
Cesari	€ 38,00
Donna Fugata	€ 27,00
Banfi	€ 22,00
Ottella	€ 21,00
Ca' Dei Frati	€ 22,00
Marchesi Di Barolo	€ 20,00
Torre Del Falasco	€ 16,00
Farina	€ 16,00
Montresor	€ 16,00
Donna Fugata	€ 14,00
Igt Veneto	€ 14,00
Ottella	€ 14,00
Torre Del Falasco	€ 14,00
Ca Rugate	€ 12,00
Virgili	€ 13,00
Az. Ag. Frezza	€ 12,00
Az. Ag. Cavalchina	€ 12,00
Jermann	€ 21,00
Jermann	€ 21,00
Jermann	€ 21,00
Ca' dei Frati	€ 21,00
Ca' dei Frati	€ 17,00
Ottella	€ 17,00
Zenato	€ 17,00
Kellerei Kaltern (Caldaro)	€ 17,00
Piero Pan	€ 15,00
Lavis	€ 14,00
Montresor	€ 14,00
Az. Ag. Cavalchina	€ 12,00
Az. Ag. Frezza	€ 12,00

LA CANTINA



ROSATI

- Chiaretto i.g.t. del Benaco Ca' Dei Frati € 17,00

MIGNON

- Lugana i Frati Ca' Dei Frati € 10,00
- Lugana Ottella € 9,00
- Soave d.o.c. Castello Di Soave Montresor € 7,50
- Valpolicella d.o.c. Castel San Pietro Montresor € 7,50

VINI DA DESSERT

- Dolce di Cremé (cl. 75) Villa Rinaldi € 54,00
- Dolce di Cremé (cl. 33) Villa Rinaldi € 27,00
- Recioto Classico d.o.c. (anche alla Mescita) Farina € 25,00
- Dindarello Moscato Passito (anche alla Mescita) Maculan € 21,00
- Moscato d'Asti d.o.c.g. Monte Furchi € 14,00
- Brachetto d'Acqui d.o.c.g. (Spumante Millesimato) Conte di Gropello € 14,00

BRUT E PROSECCHI

- Franciacorta d.o.c.g. Cuvée Bella Vista € 44,00
- Franciacorta d.o.c.g. Saten Contaldi Castaldi € 38,00
- Ferrari Perle Ferrari € 27,00
- Prosecco di Valdobbiadene (Millesimato) Astoria € 15,00
- Prosecco D.O.C. Torre Sella € 11,00
- Roses Roses Brut Ottella € 19,00

CHAMPAGNE

- Ruinart Brut Ruinart Brut € 65,00
- Moët Chandon Moët Chandon € 50,00
- Veuvé Cliquot Ponsardin Veuve' Cliquot Ponsardin € 50,00

VINO DELLA CASA

- rosso o bianco Az. Agricola Farina 1/4 L € 2,50 1/2 L € 4,00 1L € 6,60
- bianco frizzante 1/4 L € 3,10 1/2 L € 4,60 1L € 7,40



BIRRA & BIBITE

AMBURON BLANCHE

bottiglia 33cl € 5,00

bottiglia 75cl € 12,00

Birra bianca ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia. Alc. 4,5 % Vol. Prodotta con frumento selezionato nel rispetto della tradizione delle birre bianche. Svela un aroma fruttato e floreale grazie alle particolari spezie utilizzate nella produzione tra cui coriandolo, buccia d'arancia e curacao. Gusto leggermente acidulo e pulito, piacevolmente dissetante.

AMBURON AMBREE

bottiglia 33cl € 5,00

bottiglia 75cl € 12,00

Birra ambrata ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia. Alc. 6,3 % Vol. L'accorto utilizzo di quattro varietà di malto d'orzo le conferisce un gusto inimitabile e perfettamente equilibrato. Gradevole retrogusto morbido con un leggero profumo di caramello.

AMBURON BLONDE

bottiglia 33cl € 5,00

bottiglia 75cl € 12,00

Birra chiara ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia. Alc. 6,3 % Vol. Durante la sua produzione per tradizione il luppolo viene aggiunto in due diverse fasi, una durante la cottura e l'altra nella fase iniziale della seconda rifermentazione. Dal gusto intenso sottilmente amaro ma piacevolmente finalizzato con note di malto e lievito. Lascia un retrogusto leggermente fruttato.

BIRRA ALLA SPINA

bionda Warsteiner	20 cl € 2,50	40 cl € 4,10	1 L € 7,20
weiss König Ludwig Weissbier	30 cl € 3,30	50 cl € 4,90	1 L € 7,20
rossa König Ludwig Dunkel	20 cl € 2,50	40 cl € 4,10	1 L € 7,20

BIRRA IN BOTTIGLIA

bionde (Beck's, Corona)	33 cl € 3,50
analcolica	33 cl € 3,50
hefe weizen (Franziskaner)	50 cl € 5,00

BIBITE ALLA SPINA

Coca Cola, Fanta, Lemonsoda
piccola € 2,50 media € 3,70

BIBITE IN LATTINA

33 cl € 2,50
Coca Cola, Fanta, Acqua Tonica, Lemonsoda, Sprite, Chinotto
The al Limone o Pesca, Coca Zero e Coca Light

ACQUA MINERALE

Surgiva
50 cl € 1,60 75 cl € 2,40

PIZZE RISTOASI

GUNÈ

- Pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio grana a scaglie, prosciutto crudo e rucola.

€ 8,50

MAKKARONI

- Pomodoro, mozzarella, scamorza, radicchio e mortadella Bologna IGP.

€ 8,50

LA CORTE

- Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino dolce o piccante, gorgonzola e prosciutto crudo.

€ 8,50

LA TONDA

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

€ 8,50

DECÒ

- Pomodoro, mozzarella, pesce spada, gamberetti, salmone, tonno e rucola.

€ 8,50

LA GIRÒ

- Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, brie, olive nere, salamino piccante e prosciutto crudo.

€ 8,50

DEGAGE

- Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie, salsiccia dolce e prosciutto crudo.

€ 8,50

GREEN PARK

- Pomodoro, mozzarella di bufala, gamberetti, brie e rucola.

€ 8,50

L'OPERA

- Pomodoro, mozzarella, patè di olive, prosciutto crudo e brie.

€ 8,50

LA CASCINA

- Pomodoro, mozzarella, zucchine, salamino piccante, brie e prosciutto crudo.

€ 8,50

VILLA EIRE

- Pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine, prosciutto di Praga e rucola.

€ 8,50

ANTICO CASALE

- Mozzarella, radicchio, funghi champignon, salamino piccante, sfilacci di cavallo e rucola.

€ 8,50

LE SCUDERIE

- Pomodoro, mozzarella, patate, porcini, brie e speck.

€ 8,50

AGGIUNTE:

- Aggiunta di pasta con farina di Kamut. € 1,70
- Aggiunta di pasta integrale. € 1,70
- Formaggio grana, melanzane, zucchine, rucola, patate, brie, mais, pomodorini "Cirio", rucola. € 1,60
- Speck, prosciutto crudo, bresaola, sfilacci di cavallo, noci, porcini, mozzarella di bufala, Gran Biscotto. € 2,60
- Gamberetti, salmone affumicato, spada affumicato, patatine fritte. € 3,50
- Tartufo. € 4,00



CON PASTA KAMUT

LELLA	€ 9,00
• Pomodoro, mozzarella, philadelphia, patate e mortadella di Bologna IGP.	
NINA	€ 9,00
• Mozzarella di bufala, fantasia di funghi e mortadella di Bologna IGP.	
EMILIA	€ 9,00
• Pomodoro, mozzarella, zucchine, stracchino e mortadella di Bologna IGP.	
MOENA	€ 9,00
• Pomodoro, emmenthal, funghi freschi e mortadella di Bologna IGP.	
ATHENA	€ 9,00
• Pomodoro, mozzarella, philadelphia, prosciutto cotto, rucola e salamino piccante.	
ZEUS	€ 9,00
• Mozzarella, salamino piccante, ricotta, pomodorini "Cirio", olive nere e origano.	
POSEIDONE	€ 9,00
• Pomodoro, mozzarella di bufala, fuori cottura spada affumicato, pomodorini "Cirio" e rucola.	

PIZZE INTEGRALI

TERRA	€ 8,40
• Pomodoro, mozzarella, philadelphia, fantasia di funghi e prosciutto cotto Gran Biscotto.	
LEGGERA	€ 7,70
• Pomodoro, mozzarella, pomodorini "Cirio" e zucchine.	
MAGRA	€ 7,70
• Mozzarella, pomodorini "Cirio", funghi freschi e rucola.	
LIGHT	€ 7,70
• Pomodoro, philadelphia, bresaola e rucola.	
LUNA	€ 7,70
• Mozzarella, prosciutto cotto, stracchino e rucola.	
SASSARI	€ 7,70
• Pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, olive, capperi e pomodorini "Cirio".	
MANTOVANELLA	€ 8,30
• Pomodoro, mozzarella di bufala speck e porcini.	
VENEZIA	€ 7,70
• Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti e mascarpone.	

PIZZE NEW ENTRY

ROBY	€ 8,20
• Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini e prosciutto cotto Gran Biscotto.	
ETRUSCA	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia e grana a scaglie.	
MENEGHINA	€ 8,20
• Pomodoro, mozzarella, patate, brie e prosciutto cotto Gran Biscotto.	
SIRE	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, di bufala, pomodorini "Cirio", salamino piccante, cipolla e olive nere.	
ALBA	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi e salsiccia.	
QUADRIFOGLIO	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, funghi e radicchio.	
SCALZA	€ 7,50
• Pomodoro, scamorza, pomodorini "Cirio", gorgonzola e prosciutto crudo.	
TIROLESE	€ 7,50
• Pomodoro, emmenthal, funghi freschi, cipolla e speck.	
SOLE	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, pomodorini "Cirio" e basilico.	
ESTATE	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, pomodorini "Cirio" e grana a scaglie.	
ZINGARA	€ 7,50
• Pomodoro, scamorza, pomodorini "Cirio", olive greche e salamino piccante.	
GOLOSA	€ 7,50
• Pomodoro, emmenthal, striscie di speck, e fantasia di funghi.	
MARAJA	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, patate, würstel, peperoni e salamino piccante.	
STUBAI	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia, würstel e peperoni.	
BAGO	€ 7,70
• Pomodoro, mozzarella, patate, prosciutto crudo, philadelphia e grana.	
ROMEO	€ 10,00
• Pomodoro, mozzarella, patate, scamorza, tartufo e salamino piccante.	



PIZZE GRATINATE

PERLA	€ 7,70
• Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, pomodorini "Cirio", zucchini, philadelphia e gratinatura di pane.	
SPECCHIOLA	€ 7,70
• Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola e gratinatura di pane.	
VALENTINO	€ 7,70
• Pomodoro, mozzarella, pomodorini "Cirio", rucola, salamino piccante e gratinatura di pane.	
SUN BEACH	€ 7,70
• Mozzarella, zucchini, pomodorini "Cirio" e gratinatura di pane.	
AZZURRA	€ 7,70
• Mozzarella, pomodoro a fette, basilico, philadelphia e gratinatura di pane.	

PICCANTI

LOPES	€ 7,70
• Pomodoro, fontina, gorgonzola, peperoni, salamino piccante, formaggio grana, speck e origano.	
DIAVOLA	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, origano e formaggio grana.	
INFERNO	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, capperi, peperoni e formaggio grana.	
SALAMINO PICCANTE	€ 6,30
• Pomodoro, mozzarella e salamino piccante.	
MESSICO	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, salsiccia e zucchini.	
GRECA	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, formaggio greco, olive greche, salamino piccante, cipolla e origano.	
LUCIFERO	€ 7,50
• Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, acciughe, capperi e peperoni.	
SEBA	€ 8,00
• Pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, olive, capperi, pomodorini "Cirio" e salamino piccante.	

*Coperto € 1,70 - per il giorno di Natale, San Silvestro e Pasqua €3,00
 (alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati) per mozzarella s'intende fior di latte
 Tutte le pizze sono disponibili con farina di Kamut o farina integrale con l'aggiunta di € 1,50
 pizza baby scontata del 10%

PIZZE CON TARTUFO

TARTUFO	€ 8,50
• Pomodoro, mozzarella e tartufo.	
GORGONZOLA TARTUFO E SPECK	€10,00
• Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo e speck.	
BOSCAIOLA	€10,00
• Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, tartufo e prosciutto crudo.	
SIMO	€10,00
• Pomodoro, mozzarella, zucchini, brie e tartufo.	
GARDA	€10,00
• Pomodoro, mozzarella di bufala, patate al forno, speck e tartufo.	

CON LE VERDURE

VEGETARIANA	€ 7,60
• Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, pomodorini "Cirio", spinaci e formaggio grana.	
PRIMAVERA	€ 7,60
• Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, rucola e formaggio grana.	
ORTOLANA	€ 7,60
• Pomodoro, verdure miste bollite e formaggio grana.	
SUD	€ 7,30
• Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini "Cirio", zucchini e peperoni.	
MELANZANE	€ 6,30
• Pomodoro, mozzarella e melanzane.	
ZUCCHINE	€ 6,30
• Pomodoro, mozzarella e zucchini.	

BIANCHE

MARKUS	€ 7,70
• Mozzarella di bufala, basilico, prosciutto di Praga e formaggio grana a scaglie.	
PORTO	€ 7,70
• Mozzarella di bufala, olive greche, salame piccante e rucola.	
ZÀ-ZZÀ	€ 7,70
• Mozzarella, pomodorini "Cirio", gorgonzola e porcini.	
GRAN BISCOTTO	€ 8,20
• Mozzarella di bufala, prosciutto cotto Gran Biscotto e grana a scaglie.	
SFIZIOSA	€10,00
• Mozzarella di bufala, porcini, würstel, scamorza, formaggio grana a scaglie e tartufo.	



PIZZE TRADIZIONALI

GORGONZOLA, MELANZANE, CRUDO • Pomodoro, mozzarella, melanzane, crudo, gorgonzola.	€ 7,70
QUADRANTE • Pomodoro, mozzarella, 1/4 porcini, 1/4 salamino, 1/4 gamberetti e 1/4 peperoni.	€ 7,70
STRACCHINO E ZUCCHINE • Pomodoro, mozzarella, stracchino e zucchine.	€ 6,80
PORKÌS • Pomodoro, mozzarella, pancetta, prosciutto cotto, salsiccia, würstel e salamino piccante.	€ 8,00
RUSTICA • Pomodoro, fontina, gorgonzola, origano e speck.	€ 7,50
HAPPY CENTRO • Pomodoro, mozzarella, patate, speck a strisce, philadelphia e rosmarino.	€ 7,50
STRACCHINO, BRESAOLA E RUCOLA • Pomodoro, mozzarella, stracchino, bresaola e rucola.	€ 7,50
BRESAOLA, RUCOLA E BRIE • Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, brie.	€ 7,50
MARGHERITA • Pomodoro e mozzarella.	€ 5,00
MARINARA • Pomodoro, aglio e origano.	€ 4,00
PROSCIUTTO • Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.	€ 6,30
PROSCIUTTO E FUNGHI • Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.	€ 6,80
CAPRICCIOSA • Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e capperi.	€ 7,00
QUATTRO STAGIONI • Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e acciughe.	€ 7,00
MONACO • Pomodoro, mozzarella, würstel e patate fritte.	€ 7,50
FILA SPECK • Pomodoro, mozzarella, philadelphia e speck.	€ 7,50
CALZONE • Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, pomodoro a fine cottura.	€ 6,90
SFILACCI • Pomodoro, mozzarella e sfilacci di cavallo.	€ 7,00

PIZZE TRADIZIONALI

RICOTTA E SPINACI • Pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci.	€ 7,30
WÜRSTEL • Pomodoro, mozzarella e würstel.	€ 6,30
CARBONARA • Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova e formaggio grana.	€ 7,00
PATATE • Pomodoro, mozzarella, patate al forno e rosmarino.	€ 6,30
MASCARPONE E PROSCIUTTO CRUDO • Pomodoro, mozzarella, mascarpone e prosciutto crudo.	€ 7,50
SIMPATICA • Fantasia del pizzaiolo.	€ 9,00
PRAGA • Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, stracchino e prosciutto di Praga.	€ 7,50
GUSTOSA • Pomodoro, mozzarella, patate, brie e salsiccia.	€ 7,50
L'AGO • Pomodoro, mozzarella, stracchino, pancetta, formaggio grana e zucchine.	€ 7,50
PARMA • Pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto crudo, formaggio grana a scaglie.	€ 7,50
SALSICCIA • Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce.	€ 6,30

CON FORMAGGIO

VESUVIO • Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico.	€ 6,50
QUATTRO FORMAGGI • Pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina e gorgonzola.	€ 7,00
CALZONE CINQUE FORMAGGI • Mozzarella, fontina, ricotta, emmenthal e gorgonzola.	€ 7,00
ERBA • Pomodoro, mozzarella di bufala, erba cipollina e brie.	€ 6,80
RICOTTA • Pomodoro, mozzarella e ricotta.	€ 6,30



PIZZE CON PESCE

TRIPOLI • Pomodoro, mozzarella, tonno, acciughe, frutti di mare e gamberetti.	€ 8,00
OTRANTO • Pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone affumicato e erba cipollina.	€ 8,20
SICILIANA • Pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno e cipolla.	€ 7,60
GAMBERETTI • Pomodoro, mozzarella, prezzemolo e gamberetti.	€ 7,60
FRUTTI DI MARE • Pomodoro, mozzarella e frutti di mare.	€ 7,60
SALMONE • Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato e prezzemolo.	€ 7,60
TONNO • Pomodoro, mozzarella e tonno.	€ 6,30
ROMANA • Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano.	€ 6,30
NAPOLETANA • Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano.	€ 6,30
TONNO E CIPOLLA • Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla.	€ 6,70

CON I FUNGHI

PORDOI • Pomodoro, mozzarella, porcini, brie e speck.	€ 7,70
PORCINI • Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e prezzemolo.	€ 7,40
FANTASIA DI FUNGHI • Pomodoro, mozzarella, cinque tipi di funghi e prezzemolo.	€ 7,30
FUNGHI • Pomodoro, mozzarella e funghi.	€ 6,20
JUMBO • Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, philadelphia e speck.	€ 7,70
ALPI • Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi champignon freschi e speck.	€ 7,70

DEGUSTAZIONE PESCE

MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE

ANTIPASTO

Polipetti al vapore con patate lesse, pomodorini, capperi e basilico.

PRIMO

Fusilli all'astice.

SECONDO

Fritto misto (anelli e ciuffi di calamari, gamberi sgusciati e seppioline).

€ 25,00

(a persona) bevande e coperto sono esclusi



INSALATONE FRESCHE

INSALATONA	€ 8,00
• Insalata mista, funghi freschi marinati, olive verdi, mozzarelline e tonno.	
FANTASIA	€ 8,00
• Insalata verde, carote, pomodoro, gamberetti, salsa rosa e mozzarella di bufala.	
GISI	€ 8,00
• Insalata verde, pomodorini "Cirio", carote, mais e petto di pollo.	
SOTTILE	€ 8,00
• Valeriana, carote, pomodorini "Cirio", tonno, olive verdi, mozzarelline e carciofi.	
ISCHIA	€ 8,00
• Insalata verde, surimi di granchio, mazzancolle, pomodoro e carpaccio di polpo.	
BUFALINA	€ 8,00
• Insalata verde, valeriana, pomodorini "Cirio" mozzarella di bufala e tonno.	
DIEGO	€ 6,20
• Insalata verde, carote, pomodoro, tonno e mozzarella.	
PARIGINA	€ 8,00
• Insalata verde, rucola, gamberetti, surimi di granchio e salsa rosa.	
MEDITERRANEA	€ 8,00
• Insalata verde, rucola, carote, mais, pomodoro, prosciutto crudo e mozzarelline.	
GUNÈ	€ 8,00
• Insalata verde, rucola, gamberetti, carote, pomodorini, mais e scamorza.	
DECÒ	€ 8,00
• Insalata verde, rucola, carote, pepe rosa, carpaccio di pesce spada e salmone.	
CARCIOFONA	€ 8,00
• Insalata mista, funghi freschi marinati, olive verdi, mozzarelline e carciofi.	
GOMES	€ 8,00
• Insalata verde, tonno, scamorza, pomodorini "Cirio", mais e uova sode.	
FRESCA	€ 8,00
• Insalata verde, melone(nel periodo invernale sarà sostituito dai cetrioli), formaggio monte veronese, prosciutto cotto gran biscotto, mozzarella e mais.	
ITACA	€ 8,00
• Insalata verde, rucola, pomodoro, cipolla, olive taggiasche e feta greca.	
CORFÙ	€ 8,00
• Insalata valeriana, rucola, feta greca, carciofi, pomodorini, cipolla e tonno.	

*Coperto € 1,70 - per il giorno di Natale, San Silvestro e Pasqua €3,00
Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati.

ANTIPASTI TRADIZIONALI

CAPRESE	€ 7,50
• Caprese di mozzarella di bufala e basilico.	
TARTARE	€ 9,00
• Tartare di fassona piemontese.	
CARPACCIO	
• Carpaccio di manzo alla Cipriani con formaggio grana, tartufo nero di norcia e rucola.	€ 10,00
• Carpaccio alla Toscana con funghi freschi, grana e valeriana.	€ 10,00
• Carpaccio di carne salada con rucola, formaggi e grana a scaglie.	€ 8,50
• Carpaccio di carne salada con pomodorini e olive taggiasche.	€ 8,50
• Carpaccio di carne salada con olio, limone, cuore di carciofi e gnocco fritto.	€ 8,50
BRESAOLA	
• Bresaola di manzo con carciofi e mozzarelline.	€ 9,00
• Bresaola di manzo con rucola e grana a scaglie.	€ 9,00
CULATELLO	
• Culatello di Zibello con burrata e olive taggiasche.	€ 10,00
• Culatello di Zibello con mozzarella di bufala e cuore di carciofi.	€ 10,00
FIOCO DI CRUDO AL PEPE	€ 9,00
• Fiocco di crudo al pepe con burrata e gnocco fritto.	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP	
• Prosciutto di Parma DOP di Langhirano riserva del fondatore stagionato 24 mesi con mozzarella di bufala italiana.	€ 10,00
• Prosciutto di Parma DOP di Langhirano riserva del fondatore stagionato 24 mesi con melone (solo durante i mesi estivi).	€ 10,00
AFFETTATI MISTI	€ 9,00
• Affettati misti di salumi nostrani con formaggi.	
BRUSCHETTA	
• Mediterranea: bruschetta con pomodorini, basilico e aglio.	€ 3,80
• Boscaiola: bruschetta con misto di funghi, monte veronese e speck.	€ 3,80
TRIS DI BRUSCHETTE	
• Bruschette con pomodoro fresco e profumo di basilico, crudo di Parma e salmone affumicato con Vinegrette.	€ 7,00
GRAN TAGLIERE (consigliato per 4 persone)	
• Prosciutto di Parma dop di Langhirano riserva del fondatore stagionato 24 mesi, culatello di Zibello, mortadella Bologna IGT, speck trentino soppressa Veneta, fiocco di ceudo al pepe, Burrata, mozzarelline, formaggio Brie, bruschetta mediterranea e gnocco fritto.	€ 24,00



ANTIPASTI DI PESCE

ANTIPASTO DEL CORSARO

- Delicata di bufala, gamberetti, olio, limone e insalatina di polpo. € 9,00

ANTIPASTO DEL BUCANIERE

- Carpaccio di polipo, cocktail di gamberetti, crostini di pane con alici marinate e mazzancolle. € 9,00

ANTIPASTO DEL FILIBUSTIERE

- Mazzancolle sgusciate, filetti di alici e carpaccio di tonno affumicato. € 9,00

ANTIPASTO DELL'AMMIRAGLIO

- Gamberetti, pomodorini, mais, code di scampi, pepe nero, olio e limone. € 8,00

FIORI DI ZUCCA

- Fiori di zucca panati con capperante all'aceto balsamico. € 8,00
- Fiori di zucca panati con code di gambero allo zafferano. € 8,00

CAPPESANTE

- Capperante gratinate. € 8,50

CODE DI GAMBERI

- Code di gamberi all'aceto balsamico. € 8,00

CRUDO DI TONNO

- Crudo di tonno al pepe verde. € 9,00

SALMONE AFFUMICATO

- Salmone affumicato con gamberetti e philadelphia. € 9,00

CARPACCIO DI PESCE

- Carpaccio di pesce spada e salmone. € 10,00

COCKTAIL DI GAMBERETTI

- Gamberetti in salsa rosa. € 8,00

ANTIPASTI DI PESCE

COZZE

- Cozze alla marinara. € 8,50
- Cozze scoppiate al vino bianco o al limone. € 8,50

VONGOLE

- Pepata di vongole. € 10,00
- Marinara di vongole. € 10,00

POLIPETTI

- Polipetti alla marinara, aglio, basilico, peperoncino e pomodoro. € 8,50
- Polipetti al vapore con patate lesse, pomodorini, capperi e basilico. € 8,50

INSALATA DI POLPO

- Insalata di polpo con patate al vapore. € 8,00

INSALATA DI MARE

- Gamberetti, seppia, polpo e surimi di granchio. € 8,00

ZUPPA DI MARE

- Calamari, seppioline, gamberi sgusciati, polpo, cozze e vongole con crostini di pane. € 10,00

GRAN ANTIPASTO DI MARE (consigliato per 2 persone)

- Surimi di granchio, carpaccio di polpo, carpaccio di spada affumicato, salmone affumicato, insalata di mare, gamberetti in salsa rosa. € 16,00

*Coperto € 1,70 - per il giorno di Natale, San Silvestro e Pasqua €3,00
Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati.



PRIMI TRADIZIONALI

FETTUCCINE

- Fettuccine al tartufo. € 9,50
- Fettuccine con funghi porcini e punte di filetto. € 7,90
- Fettuccine con pomodorini, cuore di stracciatella e basilico. € 7,40
- Fettuccine con zucchine trifolate, crudo croccante e cuore di stracciatella. € 7,40

TORTELLINI

- Tortellini tipo Valeggio con burro e salvia. € 7,40
- Tortellini tipo Valeggio con panna e prosciutto. € 7,40

PENNETTE

- Pennette con radicchio rosso, crema di zucca e asparagi. € 7,40
- Pennette all'arrabbiata. € 6,30

MACCHERONCINI

- Maccheroncini salsiccia e scamorza. € 7,40
- Maccheroncini ai quattro formaggi. € 7,40
- Maccheroncini speck, gorgonzola e asparagi. € 7,40
- Maccheroncini con fonduta di brie e tartufo. € 9,00
- Maccheroncini alla cubana (prosciutto cotto, pancetta, fantasia di funghi pomodoro e panna.) € 7,40

BIGOLI

- Bigoli al torchio con pomodoro, acciughe e capperi. € 7,40
- Bigoli al torchio alla carbonara. € 7,40
- Bigoli al torchio con radicchio rosso, speck trentino e taleggio. € 7,40
- Bigoli "Le Scuderie" con zafferano, formaggio Briè e sfilacci di cavallo. € 7,40

GNOCCHETTI

- Gnocchetti alla sorrentina. € 7,40
- Gnocchetti speck e zucchine. € 7,40

RISOTTI

- Risotto alla parmigiana con crudo di Parma di Langhirano. € 9,50
- Risotto all'Amarone e brie. € 9,50
- Risotto con funghi porcini e tartufo. € 9,50
- Risotto delicato con zafferano, taleggio e tartufo nero di Norcia. € 9,50

*Tutti i tipi di pasta sono dispensabili anche al ragù e al pomodoro.

PRIMI DI PESCE

FUSILLI

- Fusilli con code di gamberi e crema di zucca. € 8,60
- Fusilli con code di scampi sgusciati, pomodorini "Cirio" e capperi. € 8,60
- Fusilli Maratea (carciofi, gamberi e pomodorini.) € 8,60

LINGUINE

- Linguine alla polpa di granchio. € 8,60
- Linguine all'astice. € 11,00

GNOCCHETTI

- Gnocchetti con vongole e porcini. € 8,60
- Gnocchetti alla marinara con code di scampi sgusciati e gamberi sgusciati. € 8,60

FETTUCCINE

- Fettuccine con cappelante e salmone affumicato. € 8,60
- Fettuccine con asparagi verdi e calamari. € 8,60
- Fettuccine al tonno, capperi e olive taggiasche. € 8,60

SPAGHETTI

- Spaghetti ai frutti di mare (in bianco). € 9,50
- Spaghetti allo scoglio (con pomodoro). € 9,50
- Spaghetti alle vongole veraci. € 9,50

PENNETTE

- Pennette al baffo (calamari, polipetti, gamberi sgusciati, panna e salsa di pomodoro.) € 8,60
- Pennette con cozze, zucchine, calamari e zafferano. € 9,00

RISOTTO

- Risotto Eraclea con radicchio rosso, gamberi sgusciati e calamari. € 9,50
- Risotto del pescatore. € 9,50
- Risotto cappelante, zucchine e code di gamberi sgusciati. € 9,50
- Risotto Amalfi con vongole veraci, code di gambero e calamari. € 9,50
- Risotto con cipolla di tropea, tonno rosso e code di scampi. € 9,50

*Coperto € 1,70 - per il giorno di Natale, San Silvestro e Pasqua €3,00
Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati.



SECONDI TRADIZIONALI

FILETTO

- Filetto di manzo ai ferri circa 250/300 gr. € 16,00
- Filetto di manzo al tartufo. € 19,00
- Filetto di manzo al pepe verde. € 17,00
- Filetto di manzo loris (pepe verde e porcini). € 17,00

GRIGLIATA

- Grigliata mista di carne con patate al forno. € 15,00
(pollo, manzo, braciola di maiale, salamelle, costine d'agnello)

TAGLIATA DI FILETTO

- Tagliata di filetto di manzo con fantasia di funghi e monte veronese. € 17,00
- Tagliata di filetto di manzo con rucola e formaggio grana. € 17,00
- Tagliata di filetto di manzo ai porcini. € 17,00
- Tagliata di filetto di manzo all'aceto balsamico. € 17,00
- Tagliata di filetto di manzo con verdure grigliate. € 17,00

FIorentINA

- Fiorentina di manzo. hg/ € 3,60

SPECIALITÀ TRADIZIONALI

- Bistecca di Bufala con patate al forno. € 9,20
- Bistecca di bufala con cipolla di Tropea, pomodorini e origano. € 9,20
- Cotoletta di vitello alla Milanese con patatine fritte. € 10,00
- Battuta di fassona piemontese con patate fritte. € 10,00
- Costatona di manzo (gr. 500). € 15,00
- Costine d'agnello con polenta. € 12,00
- Bistecca di manzo con patatine fritte. € 8,60
- Petto di pollo. € 7,00
- Carne salada scottata con funghi misti e polenta. € 10,00
- Carne salada scottata con cipolle di tropea, formaggi e monte veronese. € 10,00

SCALOPPINE

- Scaloppine di vitello ai funghi. € 8,20
- Scaloppine di vitello al vino bianco o al limone. € 8,20

CONTORNI

- Zucchine panate. € 3,70
- Insalata mista di stagione. € 3,70
- Patate fritte. € 3,70
- Patate al forno. € 3,70
- Verdure alla griglia e verdure lessate. € 3,70
- Fiori di zucca panati. € 5,00

SECONDI DI PESCE

NOVITÀ

- Sogliola alla griglia. € 14,50
- Sogliola alla mugnaia, vino bianco e limone. € 14,50
- Trancio di ricciola al cartoccio, con olive nere e pomodorini. € 13,20
- Trancio di ricciola con origano, capperi e pomodorini. € 13,20
- Salmone al limone con erba cipollina. € 13,20

FILETTI DI PESCE

- Filetto di salmone fresco alla griglia. € 13,20
- Filetto di orata con patata croccante e carpaccio di pomodoro. € 14,10
- Filetto di orata agli agrumi. € 14,10

TONNO ROSSO

- Tonno rosso con patate. € 13,20
- Tonno rosso dorato con pomodoro fresco e olive taggiasche. € 13,20
- Tonno in crosta di sesamo e salsa di soia. € 13,20
- Tagliata di tonno rosso al rosmarino e pepe rosa. € 13,20
- Tagliata di tonno rosso con riduzione di aceto balsamico e pinoli. € 13,20

ALLA GRIGLIA

- Calamari alla griglia con olio e limone. € 13,20
- Grigliata mista di pesce (scampi, gamberoni, spada e filetto d'orata e sppioline). € 18,00
- Pesce spada alla griglia. € 14,10
- Scampi e gamberoni alla griglia (8 pezzi). € 20,00
- Branzino ai ferri o al forno. € 14,10
- Orata ai ferri o al forno. € 14,10
- Seppia alla griglia. € 12,00

FRITTO

- Fritto misto di pesce. € 12,10
- Fritto di calamari. € 12,10

CONTORNI

- Zucchine panate. € 3,70
- Insalata mista di stagione. € 3,70
- Patate fritte. € 3,70
- Patate al forno. € 3,70
- Verdure alla griglia e verdure lessate. € 3,70
- Fiori di zucca panati. € 5,00

*Coperto € 1,70 - per il giorno di Natale, San Silvestro e Pasqua €3,00
Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati.



DOLCI ARTIGIANALI

- Tiramisù alla nutella. € 4,00
- Tiramisù classico. € 4,00
- Cestino di sfoglia al mascarpone con gocce di cioccolato e con fragole fresche. € 4,50
- Tortino di ricotta e pere con crema gianduia. € 4,50
- Meringata con cioccolato gianduia. € 4,50
- Tartufo di pizzo calabro nero. € 4,50
- Tartufo di pizzo calabro bianco. € 4,50
- Tartufo al pistacchio. € 4,50
- Cioccolatino con cuore di pistacchio. € 4,50
- Mignon alto gusto (assaggi di gelato e semifreddo) € 7,00
- Pasticciotto Leccese (solo su ordinazione). € 3,50
- Panna cotta (con mirtillo o cioccolato o fragola o menta e cioccolato.) € 4,00

PASTICCERIA BINDI

- Profiteroles. € 4,00
- Cheese cake alle fragole di bosco. € 4,00
- Crema catalana. € 4,00
- Tortina della nonna. € 4,00
- Semifreddi (al torroncino, allo yogurt, frutti di bosco o alla menta e cioccolato.) € 4,00

GELATI

- Mantecato fior di latte, limone, cioccolato, nocciola, pistacchio. (a pallina) € 1,40

FRUTTA

- Ananas in bellavista. € 4,00
- Ananas al porto. € 5,00
- Macedonia di frutta. € 4,00
- Fragole fresche con limone. € 4,00

SORBETTI FABBRI

- Limone, fragola, mela verde, melone, passion fruit e caffè. € 3,00

DESSERT PER I PICCOLI

- Panda (gelato alla vaniglia) ippopotamo (gelato alla fragola) gufo (gelato al cioccolato) lady (gelato alla fragola) man in black (gelato alla vaniglia) elvis (gelato al cioccolato). € 3,70

*Aggiunta di liquore € 2,00

DOLCI BIOLOGICI

VEGANI, SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

TORTA AL CIOCCOLATO

- Torta al cioccolato fondente farcita con marmellata alla pera e zenzero. € 5,00

BAVARESE

- Torta Bavarese al caffè e nocciola su pan di Spagna al cioccolato. € 5,00

SACHER

- Torta Sacher con marmellata di albicocche ricoperta al cioccolato. € 5,00

CAFFÈ & Co.

CAFFÈ

- Caffè normale € 1,20
- Caffè corretto € 1,70
- Caffè decaffeinato € 1,50
- Caffè d'orzo € 1,50
- Cappuccino € 2,00
- Caffè al Ginseng € 2,00

LIQUORI

- Liquori nazionali € 3,00
- Liquori esteri € 3,50

GRAPPE

- Grappe Monovitigno: (Marzadro) Teroldego, Moscato, Nosiola, Marzemino. € 3,50
- Chardonnay, Pinot, Müller Thurgau, 18 Lune. € 3,50
- Acqua Viva d'Uva (Maschio). € 3,50
- Acqua Viva d'Uva Nera (Maschio). € 3,50
- Vari tipi di grappe nazionali a richiesta. € 3,50

DISTILLATI

- Whisky invecchiati 7 anni € 4,00
- Whisky invecchiati 10 anni € 5,20
- Whisky invecchiati 12 anni € 6,00
- Rhum invecchiato al miele 13 anni (Pelle Rossa) € 4,20
- Cognac Francesi € 4,20
- Brandy Spagnoli € 4,20

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, purché 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 D-alfa 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 O2.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.



gruppo


RistOasi
RISTORAZIONE MEDITERRANEA