



SINCE 2004

*Invitare qualcuno a pranzo vuol dire
incaricarsi della felicità
di questa persona
durante le ore che egli passa
sotto il vostro tetto...*

Brillat-Savarin (Fisiologia del gusto 1825)

Gentile cliente,

per assicurarle una corretta informazione riguardo le pietanze che gusterà nel nostro ristorante abbiamo stilato la seguente tabella indicante gli allergeni ai sensi dell'allegato II del Regolamento n. 1169/2011 i numeri sequenziali degli allergeni corrispondono ai numeri che, ove necessario, si trovano indicati a pedice di alcuni ingredienti del nostro menù, laddove gli stessi allergeni sono presenti.

* ingredienti che abbiano subito un trattamento di congelamento all'origine o in loco

- | | |
|--|---|
| 1 - cereali contenenti glutine o loro derivati | 8- frutta a guscio o ingredienti derivati |
| 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 - sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 - uova e prodotti a base di uova | 10 - senape e prodotti a base di senape |
| 4 - pesce e prodotti a base di pesce | 11 - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 - arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 - anidride solforosa |
| 6 - soia e prodotti a base di soia | 13 - lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 - latte e prodotti a base di latte | 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi |

Ricordiamo, tuttavia, che le nostre indicazioni hanno carattere generale, poiché nella nostra cucina è possibile la presenza di tutti gli ingredienti elencati sopra. Questo accade in quanto, per offrire una proposta culinaria varia e creativa, ai nostri cuochi è concessa ampia libertà espressiva.

Per una maggiore tutela, la invitiamo a segnalarci eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione, soprattutto nel caso di piatti che contengono ingredienti complessi o di provenienza esterna. In questo modo potremo verificare tempestivamente, tramite etichetta, l'eventuale presenza dell'allergene in questione.

La preghiamo inoltre di comunicarci qualsiasi esigenza particolare, anche relativa a ingredienti non compresi nell'elenco previsto dalla normativa vigente.

Infine, e soprattutto perché la sua salute ci sta a cuore, le ricordiamo che il nostro personale è sempre a sua disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

IL NOSTRO PANE CONTIENE:

farina, olio evo, acqua, sale, zucchero, lievito ed uova (allergeni: *1,3)

Beveruti





Artisanal Bruschetta

Antipasti di Mare

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON BURRATA PUGLIESE (allergeni 4,7) 11,50

INSALATINA DI MARE TIEPIDA CON JULIENNE DI VERDURE E ZENZERO (allergeni *2,4,14) 12,00

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON PANE TOSTATO E STRACCIATELLA PUGLIESE (allergeni 1,3,4,6,7) 11,50

Antipasti di Terra

TARTARE DI MANZO ALLA FRANCESE (allergeni 10) 13,00

SELEZIONE DI SALUMI CON GNOCCO FRITTO (allergeni 1,6,7,12) 12,00

CARPACCIO DI CARNE SALÀ TRENTINA CON RUCOLA E GRANA (allergeni 7) 11,00

Primi di Mare

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (allergeni *1,2,4,14) 18,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (allergeni 1,4,14) 16,50

RISOTTO AL BRANZINO SU CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA (allergeni *4, 7) 18,00

CAVATELLI FATTI IN CASA CON CODE DI GAMBERO E LIME (allergeni *1,2,4) 15,00

BIGOLI FATTI IN CASA CON 'RENGA' (allergeni *1,3,4) 13,00

Primi di Terra

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO NERO IN CIALDA DI GRANA (allergeni *1,3,7,12) 15,00

MACCHERONCINI FATTI IN CASA CON PANNA, ZUCCHINE, SPECK E RICOTTA AFFUMICATA (allergeni *1,3,7,12) 12,50

RISOTTO CON ASPARAGI VERDI (allergeni *7) 13,50

GNOCCHI DI BARBABIETOLA E PATATE MANTECATI AL BURRO CHIARIFICATO CON BURRATA, DATTERINI CONFIT E GRANELLA DI PISTACCHI (allergeni *1,7,8) 15,00

GNOCCHI CON POMODORINI, BASILICO E SCAGLIE DI GRANA (allergeni *1,7) 13,00

RISOTTO MINIMO 2 PERSONE



Secondi di Mare

FRITTURA MISTA DI PESCE (allergeni *1,2,4,14) 18,50

FRITTURA DI CALAMARI (allergeni *1,4,14) 16,50

IMPEPATA DI COZZE CON CROSTINI IN BIANCO (allergeni 1,4,14) 15,00

MARINATA DI COZZE E VONGOLE CON CROSTINI IN ROSSO (allergeni 1,4,14) 17,50

INSALATA DI POLPO CON PATATE ED OLIVE TAGGIASCHE (allergeni *4,14) 20,00

GRIGLIATA MISTA DI PESCE: spada, branzino, salmone, spiedino di calamari (allergeni *1,4,14) 26,00

LE PERLE DI MARE: spada affumicato, salmone affumicato, insalata di polpo, insalata di mare, code di gambero in salsa rosa (allergeni *2,3,4,6,12,14) 22,00

MEDAGLIONI DI SPADA CON QUENELLE DI MELANZANE, ERBA CIPOLLINA E DATTERINI CONFIT (allergeni *1,4) 22,00

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA (allergeni 4) 18,00

Secondi di Terra

FILETTO DI BLACK ANGUS AI FERRI 20,00

FILETTO DI BLACK ANGUS ALL'ACETO BALSAMICO (allergeni 1,12) 22,00

FILETTO DI BLACK ANGUS AL BURRO NOCCIOLA E ROSMARINO CON JULIENNE DI CARCIOFI RUSTICHELLI (allergeni 1,7) 23,00

COSTATA DI BLACK ANGUS AI FERRI (450 gr circa) 21,00

TAGLIATA DI FILETTO DI BLACK ANGUS CON RUCOLA E GRANA (allergeni 7) 21,00

TAGLIATA DI FILETTO DI BLACK ANGUS CON VALERIANA, PINOLI E DATTERINI CONFIT (allergeni 8) 23,00

GRIGLIATA DI CARNE: tagliata di filetto di manzo, salsiccia, petto di pollo, carne salà, filetto di maialino, polenta (allergeni *1) 25,00

CARNE SALÀ TRENTINA ALLA GRIGLIA 18,00

TAGLIATA DI POLLO AL ROSMARINO COTTA A BASSA TEMPERATURA (allergeni 10) 12,00

GALLETTO GRIGLIATO COTTO A BASSA TEMPERATURA (allergeni *) 14,00

COTOLETTA DI TACCHINO ALLA MILANESE (allergeni 1,3,7) 12,00

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA COTTO A BASSA TEMPERATURA (allergeni *1,9,12) 12,00

Secondi





Diatti unci Insalata

Piatti unici

INSALATA DI RISO BASMATI AL CURRY:

Riso basmati al curry, gamberi, pollo, verdure (allergeni *2,4) 15,00

INSALATA DI RISO ROSSO:

Riso rosso, salmone affumicato, zucchine spadellate, pesto di pistacchi (allergeni 4,6,8) 15,00

INSALATA DI RISO INTEGRALE:

Riso integrale biologico, pesto di pistacchi, ceci alla curcuma (allergeni 6,8) 14,00

PARMIGIANA DI MELANZANE:

melanzane fritte con mozzarella di bufala e basilico (allergeni *1,7) 13,00

INDIANO:

Valeriana, gamberi, salsa rosa, avocado, spada affumicato (allergeni *2,3,4,6) 13,00

BALTICO:

Bresaola, funghi freschi, scaglie di grana, rucola, carciofi (allergeni 7,12) 13,00

IONIO:

Valeriana, burrata, prosciutto crudo, pomodorini, olive verdi (allergeni 7,9,12,13) 13,00

TRENTINO:

Carne salà trentina, rucola, mandorle, datterini confit, philadelphia (allergeni 7,8) 13,00

CASPIO:

Melanzane, zucchine, peperoni e pomodori grigliati, feta, speck (allergeni 7,12) 13,00

Insalatone

MALDIVE:

Cappuccino, mais, carote, pomodorini, finocchio, arancia, noci (allergeni 8) 11,50

TENERIFE:

Insalata, radicchio, carote, pomodori, olive verdi, tonno, scaglie di grana (allergeni 4,7,9,13) 11,50

CAPO NORD:

Insalata, carote, pomodori, gamberi, bufala, salsa rosa, mais (allergeni *2,3,4,6,7) 11,50

GALAPAGOS:

Rucola, mozzarelline, funghi freschi, scaglie di grana, sfilacci di cavallo (allergeni 7) 11,50

MADAGASCAR:

Insalata, avocado, carote, carciofi, tacchino panato, chips di cipolla, salsa tartara (allergeni 1,3,6,7,9,10,12) 11,50

CIPRO:

Insalata, funghi freschi, olive verdi, tonno, mais, uovo sodo, salsa yogurt, feta (allergeni 3,4,6,7,9,12,13) 11,50

Contorni

CAPONATA DI VERDURE 4,50

FAGIOLINI ALL'OLIO 4,50

SPINACI AL BURRO (allergeni *7) 4,50

CIPOLLINE BORETTANE
al balsamico (allergeni 12)

CECI ALLA CURCUMA 4,50

PATATE AL TORNO 4,50

PATATINE FRITTE (allergeni *1,7) 4,50

POMODORI CONFIT 4,50

MELANZANE GRIGLIATE 4,50

PEPERONI GRIGLIATI 4,50

POMODORI GRIGLIATI 4,50

ZUCCHINE GRIGLIATE 4,50

Insalatona personalizzata:

(sette ingredienti a scelta dall'elenco) 13,00

ARANCE

AVOCADO

BRIE (allergeni 7)

BUFALA (allergeni 7)

CAPPUCCIO

CARCIOFI

CAROTE

CHAMPIGNON

CHIPS DI CIPOLLE (allergeni 1)

CIPOLLE ROSSE

FAGIOLI CANNELLINI

FAGIOLINI ALL'OLIO

FETA (allergeni 7)

FINOCCHIO

GAMBERI (allergeni *2,4)

INSALATA VERDE

MAIS

MANDORLE (allergeni 8)

MOZZARELLINE (allergeni 7)

NOCI (allergeni 8)

OLIVE VERDI (allergeni 9,13)

PATATE LESSE

PERE

POMODORI

POMODORINI

RADICCHIO

RUCOLA

SALSA ROSA (allergeni 3,6)

SALSA TARTARA (allergeni 3,6,10,12)

SALSA YOGURT (allergeni 6,7,9,10,12)

SCAGLIE DI GRANA (allergeni 7)

SFILACCI DI CAVALLO

TACCHINO PANATO (allergeni 1,3,7)

TONNO (allergeni 4)

UOVO SODO (allergeni 3)

VALERIANA

Piatto unico personalizzato:

(sette ingredienti a scelta dall'elenco) 15,00

BRIE (allergeni 7)

BUFALA (allergeni 7)

BURRATA (allergeni 7)

CAPONATA

CARCIOFI

CECI ALLA CURCUMA

CHIPS DI CIPOLLE (allergeni 1)

CIPOLLINE BORETTANE
al balsamico (allergeni 12)

FAGIOLI CANNELLINI

FAGIOLINI

FETA (allergeni 7)

HAMBURGER VEGANO
(allergeni *1,6,12)

MANDORLE (allergeni 8)

MELANZANE GRIGLIATE

MOZZARELLINE (allergeni 7)

NOCI (allergeni 8)

PATATE LESSE

PEPERONI GRIGLIATI

POMODORI GRIGLIATI

POLPETTE VEGANE
(allergeni *1,6,12)

POMODORINI CONFIT

RISO BASMATI AL CURRY

RISO ROSSO

RISO INTEGRALE

SPINACI AL BURRO (allergeni *7)

UOVO SODO (allergeni 3)

ZUCCHINE GRIGLIATE

Contorni Dati personalizzati





Pizza

Pizze Speciali

DOLCE GUSTO (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, bufala, radicchio, zucchine, porcini, grana, salamino piccante, prosciutto crudo 11,40

TORRE DEI LAMBERTI (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia dolce, gorgonzola, carciofi 9,90

SAN ZENO (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, misto funghi di bosco, gorgonzola, salsiccia dolce, prosciutto crudo 10,90

PONTE GARIBALDI (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, brie, grana, salamino piccante 9,80

BIG (allergeni 1,6,7,9,12,13)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia dolce, funghi, olive salamino piccante, würstel, carciofi, peperoni, grana 11,40

CASTEL SAN PIETRO (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine, prosciutto crudo 10,30

ROMEO (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, patate, brie, speck 10,30

TEATRO ROMANO (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, cipolla, patate, salsiccia dolce 8,90

PIAZZA ERBE (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, grana a scaglie 10,30

VIA NOVA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, misto funghi di bosco, grana a scaglie, rucola 9,10

PORTA BORSARI (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, grana, mascarpone, pepe 9,10

SVIZZERA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana, emmenthal, salamino piccante, origano 10,10

VIA MAZZINI (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, monte veronese ubriaco, mascarpone, prosciutto crudo, rucola 10,90

CAVOUR (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, scamorza 9,40

GONNA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, scamorza, speck 10,50

RAMPEGONA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, melanzane, porcini, salamino piccante, grana 10,60

LEGGERA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, funghi, philadelphia, bresaola 10,30

SAPORITA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, peperoni, grana, origano, speck 10,00

PONTE PIETRA (allergeni 1,6,7,9,12,13)

Pomodoro, mozzarella, monte veronese ubriaco, funghi freschi, olive 9,10

TIROLESE (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, würstel, pancetta, speck 10,30

TORRICELLE (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, bufala, radicchio, gorgonzola, salamino piccante, prosciutto crudo, grana 11,40

PONTE DELLA VITTORIA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie 10,00



ARCO DEI GAVI (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, bufala, zucchine, salamino piccante, scamorza, grana 11,40

BRISCOLA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, bufala, philadelphia, misto funghi di bosco, bresaola, rucola 11,40

GABRY (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, bufala, cipolla, salamino piccante 10,40

FUNGHISSIMA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, bufala, porcini, misto funghi di bosco, funghi freschi, brie, prosciutto crudo 11,40

FRESCA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, bufala, pomodoro a fette, funghi freschi, speck 11,40

UBRIACA (allergeni *1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, monte veronese ubriaco, tartuto, prosciutto crudo 11,40

VIP (allergeni *1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, scamorza, porcini, melanzane, tartufo, grana 11,40

PIAZZA BRA (allergeni 1,6,7,12)

mozzarella, stracciatella, rucola, pomodori a fette 10,10

PIAZZA DANTE (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, prosciutto crudo 10,70

BRISSETTA (allergeni 1,6,7,12)

Mozzarella, porcini, brie, prosciutto crudo 11,40

NUVOLA (allergeni 1,6,7,12)

Mozzarella, scamorza, zucchine, prosciutto cotto 9,20

VEGETARIANA BIANCA (allergeni 1,6,7,12)

Mozzarella, radicchio, carciofi, zucchine, misto funghi di bosco, funghi freschi 10,40

PORTA PALIO (allergeni 1,6,7,12)

Mozzarella, zucchine, brie, gratinatura (pan grattato, grana, aglio) 9,20

VEGETARIANA GRATINATA (allergeni 1,6,7,12)

Mozzarella, melanzane, pomodori a fette, radicchio, zucchine, gratinatura (pan grattato, grana, aglio) 9,90

MARE E MONTI (allergeni *1,2,4,6,7,12,14)

Pomodoro, mozzarella, polpo, salmone, gamberetti, porcini, prezzemolo 11,40

MARE (allergeni *1,2,4,6,7,12,14)

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, salmone, gamberetti, polpo, prezzemolo 11,40

Pizze Classiche

PIADINA (allergeni 1,6,12)

Rosmarino, olio d'oliva 4,30

MARINARA (allergeni 1,6,12)

Pomodoro, aglio, origano 5,80

MARGHERITA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella 6,30

ROMANA (allergeni 1,4,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano 7,50

SICILIANA (allergeni 1,4,6,7,12)

Pomodoro, capperi, acciughe, origano 8,20

NAPOLI (allergeni 1,6,7,9,12,13)

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano 8,90

DIAVOLA (allergeni 1,6,7,9,12,13)

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, olive 9,10

COCKTAIL DI BOSCO (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, misto funghi di bosco 7,80

QUATTRO STAGIONI (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, grana 9,30

VEGETARIANA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, radicchio, peperoni, melanzane, zucchine 9,60

QUATTRO FORMAGGI (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, emmenthal, grana 10,10

CARBONARA (allergeni 1,3,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo in cottura, grana, pepe 9,10

CASERECCIA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, pancetta, grana a scaglie, rosmarino 8,50

ESTATE (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, origano 7,50

INVERNO (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola 8,50

PARMIGIANA (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana 8,30

CAPRICCIOSA (allergeni 1,6,7,9,12,13)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, acciughe, capperi, funghi 9,80

CALZONE (allergeni 1,6,7,12)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta 9,10

Le sostituzioni sono intese come aggiunte

Impasto integrale (allergeni 1,6) 1,50

Brie, emmenthal, grana, mascarpone, philadelphia, ricotta, scamorza, stracchino, gorgonzola (allergeni 7) 2,00

Patate fritte (allergeni *1,7), tonno (allergeni 4), noci (allergeni 8), salamino piccante (allergeni 12), pancetta, misto funghi di bosco (allergeni 12) 2,00

Bresaola, prosciutto crudo, sfilacci di cavallo, speck (allergeni 12) tartufo (allergeni *12), porcini (allergeni 12), mozzarella di riso (allergeni 1,12), bufala, burrata, monte veronese ubriaco (allergeni 7) 3,00

Gamberetti, salmone, polpo (allergeni *2,4,14) 3,20

Ogni altra aggiunta 1,50

Coperto e servizio 2,50

Box asporto pizza 0,50

Box asporto cucina 1,00



Vino alla Spina:

Vino bianco o rosso (1 lt) 9,00

Vino bianco o rosso (0,5 lt) 5,00

Vino bianco o rosso (0,25 lt) 3,00

Vino frizzante (1 lt) 12,00

Vino frizzante (0,5 lt) 6,00

Vino frizzante (0,25 lt) 3,50

Acqua:

Acqua minerale naturale o frizzante (0,75 lt) 3,00

Bibite alla spina:

Coca cola alla spina piccola (0,3 lt) 2,90

Coca cola alla spina grande (0,5 lt) 4,80

Bibite in lattina:

Coca cola, fanta, lemonsoda, chinotto, the,
aranciata amara, schweppes 3,00

Birre:

Bionda alla spina "Moretti" piccola (0,2 lt) 3,00

Bionda alla spina "Moretti" media (0,4 lt) 5,00

Birra non filtrata alla spina "Ichnusa" piccola (0,2 lt) 3,50

Birra non filtrata alla spina "Ichnusa" media (0,4 lt) 6,00

Birre in bottiglia:

Blanche de namur (0,3 lt) 4,10

Blanche de namur (0,75 lt) 9,60

La chouffe (0,3 lt) 4,10

La chouffe (0,75 lt) 9,60

Weissbier (0,5 lt) 5,50

Ichnusa (0,5 lt) 6,50

Moretti (0,66 lt) 6,50

Birra analcolica (0,33 lt) 4,00

Birra senza glutine (0,33 lt) 4,00

Beck's (0,33 lt) 4,00

Ceres (0,33 lt) 4,00

Allergeni bevande 1,12

Bevande





Dolci

Dolci della Casa

TIRAMISU AL CAFFÉ (allergeni 1,3,5,6,7,8,12) 5,00

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA VANIGLIA (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,50

CHEESE CAKE ALL'INGLESE

frutti di bosco, fragola, passion fruit, cioccolato, caramello, nutella (allergeni 1,3,5,6,7,8,12) 6,50

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00

SEMIFREDDO AI PASSION FRUIT (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00

DEGUSTAZIONE SEMIFREDDI (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 7,00

SALAME ALLA NUTELLA (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00

SBRISOLONA (allergeni 1,3,7,8) 6,00

PANNA COTTA

frutti di bosco, fragola, passion fruit, cioccolato, caramello, nutella (allergeni 1,3,5,6,7,8,12) 5,50

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 5,00

ANANAS TROPICALE 5,00

Dolci da Pasticceria

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO RIPIENO AL CARAMELLO E RICOPERTO AL CIOCCOLATO AL LATTE CON GRANELLA DI NOCCIOLE (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00

SEMIFREDDO AL MANGO CON INSERTO AL PASSION FRUIT E BISQUIT ALLE MANDORLE (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00

SEMIFREDDO ALLO YOGURT SU BISCOTTO CROCCANTE CON CUORE AL LAMPONE (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00

SEMIFREDDO DI RICOTTA SU BISCOTTO CROCCANTE CON CUORE ALLA FRAGOLA E DECORATO CON FRAGOLINE DI BOSCO (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00

PROFITTEROL NERO (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,50

MERINGATA (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,00

MERINGATA ALLA FRUTTA (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,50

TARTUFO DI PIZZO CALABRO BIANCO O NERO (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,50

PALLINA DI GELATO

cioccolato, fiordilatte, limone, fragola, vaniglia (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 2,00

SORBETTO AL LIMONE (allergeni 3,6,7,8) 4,00

SORBETTO DELLA SETTIMANA (allergeni 3,6,7,8) 4,50



Caffetteria

CAFFÈ	1,20
CAFFÈ D'ORZO	1,60
CAFFÈ MACCHIATO	1,40
MACCHIATONE	1,50
GINSENG	1,60
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,40
CAFFÈ CORRETTO	1,50
CAFFÈ SHAKERATO	3,50
CAPPUCCINO	1,80
TÈ E CAMOMILLA	2,00

Allergeni caffetteria 1,7,12

Distillati Liquori

RUM HAVANA E PAMPERO	4,00
RUM ZACAPA	7,00
LIQUORI NAZIONALI	3,50
AMARI	3,50
GRAPPA PINOT, MOSCATO E CHARDONNAY	3,50
GRAPPA PRIME UVE BIANCHE	3,80
GRAPPA PRIME UVE NERE	4,00
GRAPPA ANDREA DA PONTE	4,00
GRAPPA DI AMARONE	3,80
LAGAVULIN 16 ANNI (TORBATO)	7,00
WHISKEY JACK DANIEL'S, GLEN GRANT, J.B. E BALLANTINES	5,00
WHISKEY LAPHROAIG	5,00
WILD TURKEY (BOURBON)	4,00
COGNAC COURVOISIER E MARTELL	4,00
GRAND MARNIER	3,80
BRANDY CARLOS 1°	4,50
CARDINAL MENDOZA	4,50
GRAPPE (MELA VERDE, MIRTILLO)	3,50
CREMA AL WHISKY BAILEYS	3,50
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	3,00
LIMONCINO	3,00

Allergeni distillati e liquori 1,7,12

Caffè Liquori



Dolce
Gusto



Vini

Bianchi e Rosati

Custoza	Cavalchina	16,00
Custoza	Montresor	16,00
Lugana Santa Cristina	Zenato	25,00
Lugana I Frati	Ca' Dei Frati	23,00
Lugana Brolettino (barricato)	Ca' Dei Frati	25,00
Gewurztraminer DOC	Mezzacorona	22,00
Falanghina	Az. Ag. San Salvatore	22,00
Soave classico	Canosso	22,00
Scaia (Garganega-Chardonnay)	Tenuta Sant'Antonio	27,00
Scaia (rosato)	Tenuta Sant'Antonio	27,00
Bardolino chiaretto	Cavalchina	20,00

Rossi

Valpolicella DOC	Allegrini	20,00
Valpolicella Classico	Montresor	20,00
Valpolicella Classico "Bonacosta"	Masi	20,00
"La Grola"	Allegrini	33,00
Valpolicella DOC Classico Sup.	Montresor	30,00
"Palazzo della torre"	Allegrini	40,00
Valpolicella Ripasso	Montresor	26,00
Valpolicella Campofiorin Ripasso	Masi	26,00
Amarone della Valpolicella	Montresor	42,00
Carpenè (Corvina in purezza)	Scriani	33,00
Bric del Vento (Syrah e Barbera)	Monferrato	18,00

Altri Vini

Ribolla Gialla	Col Mesian	15,00
Ferrari perlè	Ferrari	45,00
Moscato d'Asti DOCG	La Morandina	20,00
Prosecco Valdobbiadene Brut	Oasi la Brussa	20,00
Prosecco Valdobbiadene Millesimato	Bortolomiol	25,00

