



# CUCINA



## IDEE DA CONDIVIDERE

<b>Tagliere il Grappolo (indicato per 6 persone)</b>	27,00
<i>Tagliere di salumi e formaggi servito con mostarda e miele</i>	
<b>Vesuvio</b>	15,00
<i>Straccetti di impasto di pizza serviti con Crudo di Parma 24 mesi, bocconcini di mozzarella, datterini, scaglie di grana e rucola</i>	
<b>Tagliere di salumi misti</b>	18,00
<b>Selezione di formaggi del Baldo</b>	18,00

## ANTIPASTI

### DI TERRA

<i>Bruschetta di cinghiale</i>	11,00
<i>Bruschetta con pomodorini ciliegini</i>	9,00
<i>Tomino con radicchio caramellato, fichi disidratati e mostarda mantovana</i>	9,00

*Carpaccio di cervo con schiacciata calda* 17,00

*Battuta di carne cruda di manzo* 16,00

### DI MARE

*Luccio con polenta* 13,00

## PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA

### DI TERRA

<i>Bigoli all'anatra</i>	12,00
<i>Maccheroncini con il musso</i>	12,00
<i>Tortellini di Valeggio classici alla carne, con burro fuso e salvia</i>	12,00
<i>Pappardelle misto bosco del Baldo</i>	14,00
<i>Vellutata di zucca con crostini</i>	10,00
<i>Degustazione di tortelli:</i>	20,00

*Tortellini di Valeggio classici alla carne, pecorino e fichi, radicchio e Monte Veronese, stracchino e zucchine*

### DI MARE

*Bigoli con le sarde di lago* 18,00

### RISOTTI MINIMO DUE PERSONE

<i>Risotto alla zucca con crudo croccante</i>	9,00
<i>Risotto all'Isolana</i>	9,00
<i>Risotto con le rane</i>	13,00

# CUCINA

## SECONDI PIATTI

### DI TERRA

250 gr Tagliata di manzo con radicchio al forno	16,00
500 gr di costata di manzo	20,00
200 gr Entrecote di cavallo con mostarda mantovana e radicchio di campo	16,00
Fiorentina di Garronese Veneta con selezione di Sali	7,00 /etto
Polenta e coniglio	16,00
Polenta e cervo	16,00
Polenta e capriolo	16,00

### COTTURE A BASSA TEMPERATURA

500 gr costine di maiale glassate con salsa bbq al miele affumicata, con patate al forno	18,00
--	-------

### DI MARE

Frittura di calamari, code di gambero e trigliette accompagnata da insalatina verde e maionese fatta in casa	18,00
Trota salmonata alla griglia	16,00

### INSALATE E CONTORNI

Insalatina mista	4,00
Verdure cotte o grigliate di stagione	4,00
Patatine fritte o Patate al forno	4,00
Insalatona greca: lattuga, pomodorini, cetrioli, cipolla, feta, olive greche, salsa yogurt	10,00

### ALLA SPINA

Birra Löwenbräu Original	0,20 cl	3,00
	0,40 cl	6,00
Birra Hoegaarden Blanche	0,25 cl	3,00
	0,50 cl	6,00
Birra Leffe Rouge	0,33 cl	6,00
Vino della casa (bianco frizzante, rosso, Rabosello)	0,25 cl	3,00
	0,50 cl	6,00
	1 lt	12,00

### IN BOTTIGLIA

Birra Zerocinquanta Cordelia IPA	0,50 cl	6,00
Birra Franziskaner Weisse	0,50 cl	5,00
Birra Poretti 4 luppoli analcolica	0,33 cl	3,00
Birra Theresianer senza glutine	0,33 cl	4,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Lemonsoda, The Pesca, The Limone,		2,50
Acqua naturale, Acqua frizzante		2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

# LE PIZZE

280 gr di impasto lievitato e maturato fino a 48 ore (con prefermento biga)  
cotto in forno a legna a 400 °C  
A richiesta, anche con impasto di farina integrale.

<b>SCHIACCIATA</b>	<i>Olio EVO, origano</i>	4,00
<b>MARINARA</b>	<i>Salsa di pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO</i>	6,50
<b>MARGHERITA</b>	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, basilico, olio EVO</i>	7,50
<b>DIAVOLA</b>	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, salamino piccante, basilico, olio EVO</i>	9,00
<b>PROSCIUTTO FUNGHI</b>	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, basilico, olio EVO</i>	9,00
<b>CESARE</b>	<i>Provola, emmenthal, gorgonzola, brie, basilico, olio EVO</i>	10,00
<b>CAMPAGNOLA</b>	<i>Salsa di pomodoro, provola, verdure scelte dal pizzaiolo, basilico, olio EVO</i>	10,00
<b>AMERICANA</b>	<i>Fior di Latte, patatine fritte, wurstel, basilico, olio EVO</i>	9,00
<b>BUFALINA</b>	<i>Salsa di pomodoro, Mozzarella di latte di Bufala, basilico, olio EVO</i>	10,00
<b>NAPOLI</b>	<i>Salsa di pomodoro, alici del Mar Cantabrico, olive nere, aglio, origano, basilico, olio EVO</i>	9,00
<b>PHILADELPHIA SPECK</b>	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, Philadelphia, speck, basilico, olio EVO</i>	10,00
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, cipolla rossa, filetti di tonno fuori cottura, basilico, olio EVO</i>	10,00
<b>CAPRICCIOSA</b>	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, basilico, olio EVO</i>	10,00
<b>CALZONE</b>	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, ricotta, salame dolce, prosciutto cotto, pepe, basilico, olio EVO</i>	9,00
<b>PORRO</b>	<i>Crema di porri, provola, julienne di porro e speck croccante, basilico, olio EVO</i>	10,00
<b>TRICOLORE</b>	<i>Fior di Latte, prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, datterini, rucola, scaglie di parmigiano, basilico, olio EVO</i>	12,00
<b>RUSTICA</b>	<i>Provola, salsiccia, patate al forno, basilico, olio EVO</i>	10,00
<b>VERONA</b>	<i>Crema di radicchio e gorgonzola, Fior di Latte, speck, noci, basilico, olio EVO</i>	12,00
<b>ZUCCA</b>	<i>Vellutata di zucca, tastasal, provola, chips di grana, basilico, olio EVO</i>	11,00
<b>CAPPELLO DI TOTO'</b>	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, cornicione ripieno di ricotta e salame, basilico, olio EVO</i>	13,00

\* Aggiunte semplici, impasto integrale e doppia pasta = 1,50€

\* Aggiunte speciali: Mozzarella di latte di Bufala, stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, Crudo di Parma, speck = 2,50€  
Burratina intera, salmone, tartufo = 5,00 €



# LE PIZZE

280 gr di impasto lievitato e maturato fino a 48 ore (con prefermento biga)

cotto in forno a legna a 400 °C.

A richiesta, anche con impasto di farina integrale.



<b>PULCINELLA</b>	<i>Provola, salsiccia, friarielli, basilico, olio EVO</i>	10,00
<b>PARMIGIANA</b>	<i>Fior di Latte, parmigiana di melanzane, basilico, olio EVO</i>	11,00
<b>PAESANA</b>	<i>Fior di Latte, patate al forno, pancetta arrotolata, cipolla caramellata, basilico, olio EVO</i>	10,00

## LE PIZZE SPECIALI

<b>GUSTOSA</b>	<i>Salsa di pomodoro, stracciatella, crudo di Parma 24 mesi, chips di grana, basilico, olio EVO</i>	14,00
<b>GRAPPOLO</b>	<i>Salsa di pomodoro, stracciatella, olive nere, pomodori confit, basilico e grana, olio EVO</i>	14,00
<b>DORIAN</b>	<i>Provola, mortadella, stracciatella, granella di pistacchi e grana, basilico, olio EVO</i>	14,00
<b>SAN MARTINO</b>	<i>Crema di castagne, provola, lardo, miele, castagne arrosto, basilico, olio EVO</i>	15,00

## LE FRITTE

<b>SEMPLICE</b>	<i>Provola, pomodoro e pepe</i>	8,00
<b>COMPLETA</b>	<i>Ricotta, salame dolce, provola e pepe</i>	9,50
<b>MONTANARA</b>	<i>Salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala, grana, basilico (pizza tonda frita e ripassata al forno)</i>	10,50
<b>CAMPANA</b>	<i>Provola, salsiccia, friarielli</i>	10,00

\* Aggiunte semplici, impasto integrale e doppia pasta = 1,50€

\* Aggiunte speciali: Mozzarella di latte di bufala, stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, Crudo di Parma, speck = 2,50€  
Burratina intera, salmone, tartufo = 5,00 €

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

