



IDEE DA CONDIVIDERE

*Una selezione di piatti da condividere,
pensati per rendere ogni momento in compagnia ancora più speciale,
con sapori freschi e tradizionali da gustare insieme.*

Tagliere il Grappolo

Degustazione di salumi accompagnati da giardiniera e focaccia di impasto di pizza (4, 13, 14)

- Panciotto dello Schioppo (pancetta cotta al vapore)
- Deavina (coppa affinata in Amarone della Valpolicella Docg)
- Cordivino (salamino affinato in vino rosso)
- Prosciutto crudo Riserva Corrado Benedetti

piccolo 11,00
medio 15,00
grande 22,00

Tagliere di formaggi

Degustazione di formaggi accompagnati da frutta secca, miele e mostarda (3, 13)

- Formaggio vaccino aromatico affinato in foglia di noce
- Oro Nero (formaggio vaccino gessato affinato al mosto d'uva cotto)
- Perla Blu (formaggio erborinato affinato in gin e bacche di ginepro)
- Formaggio Riserva Corrado Benedetti (stagionato 6 mesi)

piccolo 11,00
medio 15,00
grande 22,00

Vesuvio

Straccetti di impasto di pizza serviti con Crudo di Parma 24 mesi, Fior di latte, datterini, scaglie di grana e rucola (3, 4, 9)

15,00



ANTIPASTI

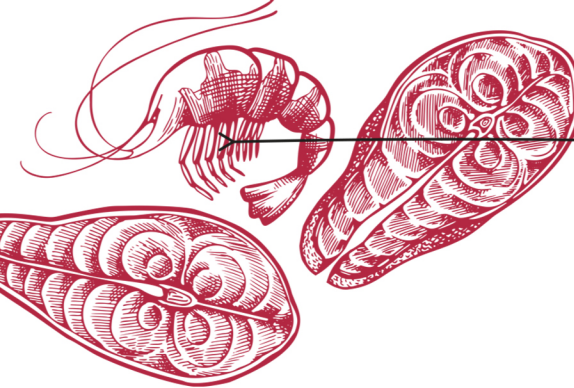
Inizia il tuo viaggio nel gusto con la nostra selezione di antipasti, pensati per stuzzicare il palato e raccontare, in ogni morso, la passione per la buona cucina.

DI TERRA

- Battuta di manzo alpino con nocciole tostate, maionese al rafano e fondo bruno* (3, 5, 9, 10, 14) 16,00
- Uovo poché cotto a 63 gradi, soffice di patate, funghi di stagione saltati, guanciale croccante e chips di parmigiano* (3, 9) 11,00
- Culatello affinato nel Valpolicella, composta di pere e semi di zucca* (10) 16,00

DI MARE

- Tartare come una tonno e cipolla: tartare di tonno rosso, cipolle in agrodolce, salsa di pomodorini confit, crema di burrata e chips di pane* (1, 3, 4 *) 18,00
- Carciofi alla giudia fritti, crema di pecorino, maionese alle acciughe del Cantabrico e limoni canditi* (1, 3, 9) 15,00
- Polpo arrostito, purea di cavolfiore, pomodorini canditi e pesto di arachidi* (1, 3, 7, *) 17,00



PRIMI PIATTI

*I nostri primi piatti e risotti sono un omaggio alla tradizione,
con ingredienti freschi e di qualità.
Ogni portata è pensata per offrire un viaggio di sapori autentici,
perfetta da condividere e da assaporare con chi vuoi.*

DI TERRA

*Tagliatelle con funghi di stagione, crumble di polenta e olio al
prezzemolo* (4, 9) 14,00

Maccheroncini ai 3 pomodori e stracciatella 13,00
(coulis di datterini gialli, pomodoro camone sauté, passata di
pomodoro della nonna) (3, 4, 9)

*Tortelli con cipolla rossa, menta e pecorino, burro affumicato e
composta di lamponi acidula* (3, 4, 9) 16,00

*Bigoli con ragù di anatra, croccante di parmigiano e polvere di
mirtillo* (3, 4, 9, 10, 14) 16,00

*Maccheroncini all'uovo con ragù di coniglio, formaggio caprino
alle erbe e granella di olive nere* (3, 4, 9, 10, 14) 16,00

*Gnocchi di patate con formaggio di capra erborinato, amarene e
chips di zucca* (3, 4) 15,00

Risotto al tastasal con riduzione di Valpolicella minimo 2 persone (3, 10) 16,00

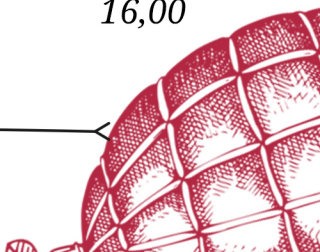
Risotto alla rapa rossa, gelato di Taleggio e melassa di datteri 15,00
minimo 2 persone (3)



DI MARE

Linguine con bisque di crostacei, tartare di gambero e maggiorana 20,00
(4, 6, 10, 14, *)

Strozzapreti con cozze, patate, pomodori secchi e pesto di basilico 16,00
(2, 3, 4, 5, 10)





SECONDI PIATTI

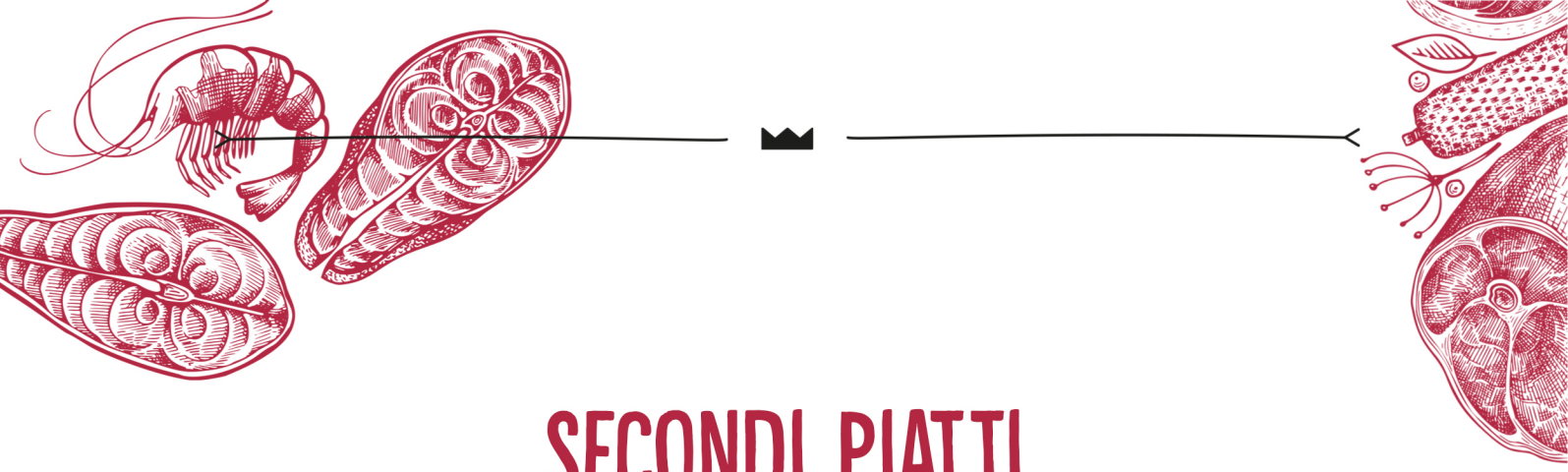
*Tradizione e gusto si incontrano in piatti semplici ma curati,
dove la qualità degli ingredienti è protagonista.
Dalla brace al forno, dal mare alla campagna:
lasciatevi guidare dai sapori.*

DI TERRA

<i>Guancia di manzo brasata al vino rosso su purea di carote allo zenzero</i> (3, 10, 14)	22,00
<i>Piuma di maiale nostrana in doppia cottura laccata in agrodolce con pak-choi alla griglia</i> (11)	18,00
<i>Petto di faraona cotta a bassa temperatura, composta di arance e indivia belga brasata</i> (3, 10, 14)	18,00
<i>Costine di maiale (400 g) glassate con la nostra salsa bbq e spiedino di patate al rosmarino</i> (3, 10)	18,00

ALLA GRIGLIA

<i>Grigliata mista con polenta (sovraccoscia di pollo, coppa, asado di manzo, costine di maiale, tagliata di manzo, salsiccia)</i>	22,00
<i>Fiorentina</i>	8,00/hg
<i>Tagliata di manzo (250 g) con misticanza di stagione</i>	22,00
<i>Costata di manzo</i>	26,00
<i>Asado di manzo</i>	19,00
<i>Picanha</i>	24,00

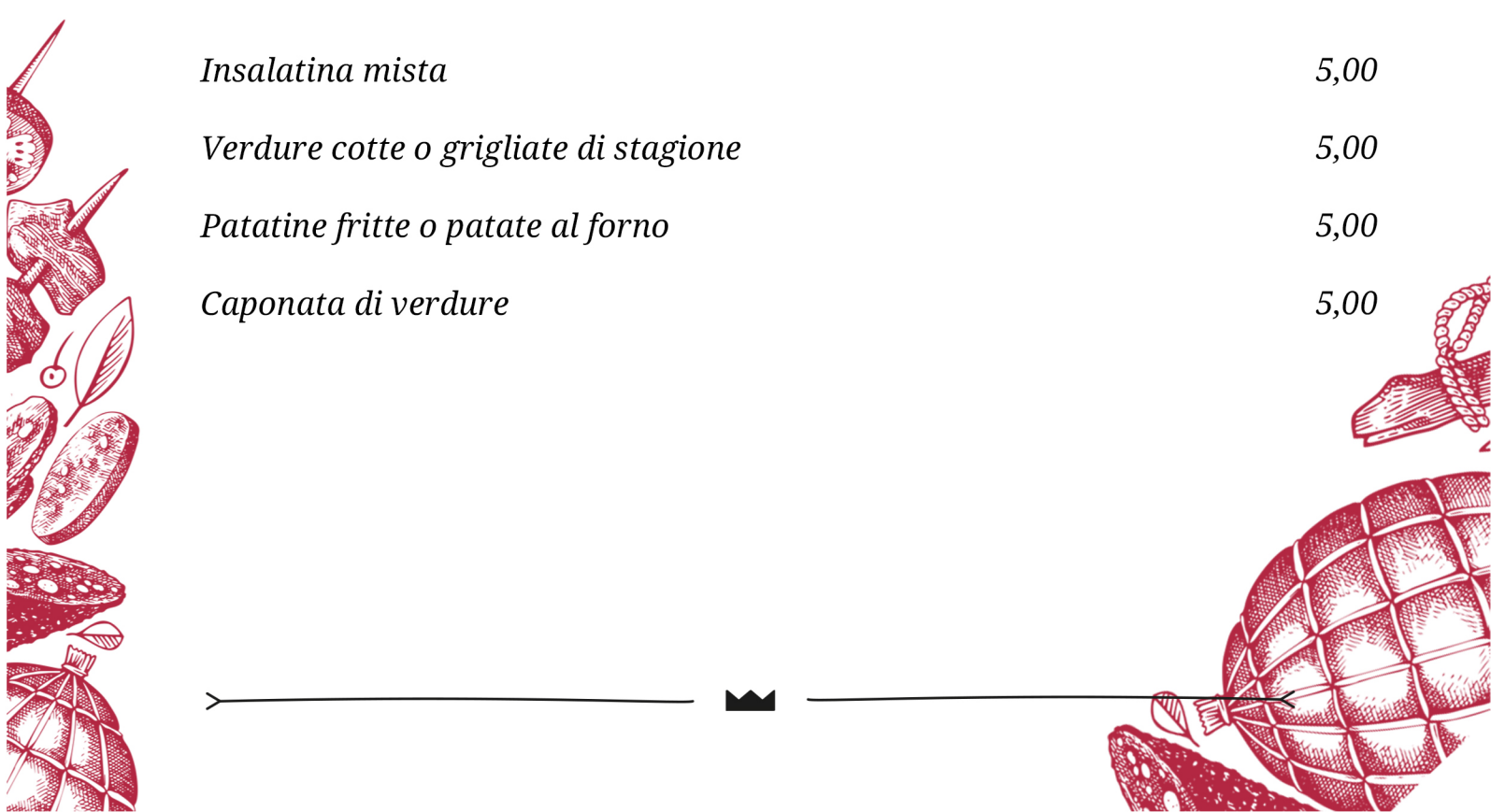


SECONDI PIATTI

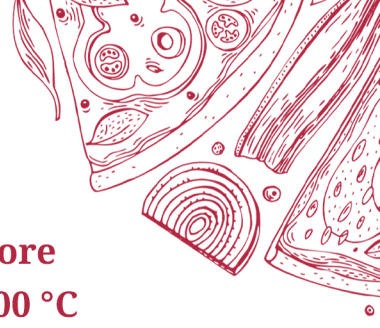
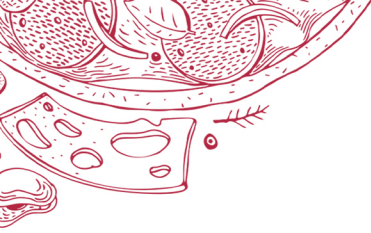
DI MARE

<i>Tonno in crepinette, maionese al passion fruit e porro fondente</i> (1, 9)	23,00
<i>Frittura di gamberi, calamari e verdure con maionese al wasabi</i> (1, 4, 6, 9, 11, *)	24,00
<i>Trancio di ombrina, salsa di salicornia e piccola caponata siciliana</i> (1, 5)	19,00

INSALATE E CONTORNI



<i>Insalatina mista</i>	5,00
<i>Verdure cotte o grigliate di stagione</i>	5,00
<i>Patatine fritte o patate al forno</i>	5,00
<i>Caponata di verdure</i>	5,00



LE PIZZE

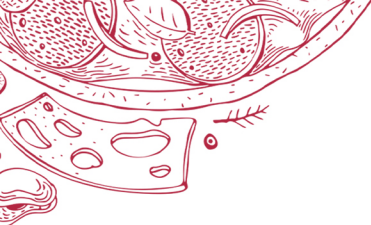
280 gr di impasto lievitato e maturato fino a 48 ore
(con prefermento biga)cotto in forno a legna a 400 °C

A richiesta, anche con impasto di farina integrale.

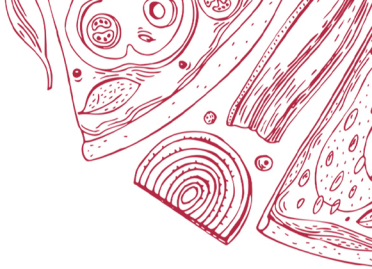
LE TRADIZIONALI

SCHIACCIATA	<i>Olio EVO, origano (4, 11, 13)</i>	4,00
MARINARA	<i>Salsa di pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO (4, 11, 13)</i>	6,50
MARGHERITA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	7,50
DIAVOLA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, salamino piccante, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 11, 13)</i>	9,00
PROSCIUTTO FUNGHI	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	9,00
CESARE	<i>Provola, emmenthal, gorgonzola, brie, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
CAMPAGNOLA	<i>Salsa di pomodoro, provola, verdure scelte dal pizzaiolo, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
AMERICANA	<i>Fior di Latte, patatine fritte, wurstel, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	9,00
BUFALINA	<i>Salsa di pomodoro, Mozzarella di latte di Bufala, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
NAPOLI	<i>Salsa di pomodoro, alici del Mar Cantabrico, olive taggiasche, aglio, origano, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	9,00
TONNO E CIPOLLA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, cipolla rossa, filetti di tonno fuori cottura, basilico, olio EVO (1, 3, 4, 10, 11, 13)</i>	10,00
CAPRICCIOSA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
CALZONE	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, ricotta, salame dolce, prosciutto cotto, pepe, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 11, 13)</i>	9,00





LE STAGIONALI



INVERNO	<i>Vellutata di radicchio e mascarpone, Fior di Latte, speck, scaglie di Monte Veronese, noci, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 11, 13)</i>	14,00
PULCINELLA	<i>Salsiccia, friarielli spadellati con aglio e peperoncino, provola, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
GRICIA	<i>Fior di Latte, guanciale croccante, crema di pecorino, pepe, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
AUTUNNO	<i>Crema di zucca, polpettine fritte di carne, provola affumicata, fonduta di formaggio, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	12,00
DESIREE	<i>Porchetta di Ariccia, provola affumicata, cremoso di patate, cipolla caramellata, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	12,00
ORTOLANA	<i>Crema di zucca, melanzane grigliate, mozzarella di bufala, stracciatella, julienne di melanzane, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	9,00
SAPORITA	<i>Crema di peperoni, Fior di Latte, cipolla caramellata, salamino piccante, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 11, 13)</i>	10,00
PARMIGIANA	<i>Melanzane alla parmigiana, Fior di Latte, polpettine di carne, scaglie di grana, basilico, olio EVO (3, 4, 9, 11, 13)</i>	11,00
BAITA	<i>Funghi porcini saltati con aglio e prezzemolo, Fior di Latte, speck, chips di grana, basilico, olio EVO (3, 4, 9, 11, 13, *)</i>	13,00
CAPPELLO DI TOTO'	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, cornicione ripieno di ricotta e salame, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 11, 13)</i>	13,00
RUSTICA	<i>Provola, salsiccia, patate al forno, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
TRICOLORE	<i>Fior di Latte, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO (3, 4, 9, 11, 13)</i>	12,00
PAESANA	<i>Fior di Latte, patate al forno, pancetta arrotolata, cipolla caramellata, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00

* Aggiunte semplici, impasto integrale = 1,50€

Doppia pasta (abbondante farcitura) = 3,00€

* Aggiunte speciali:

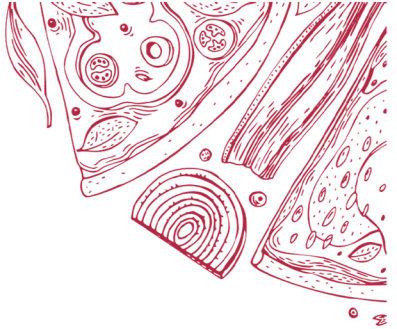
stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, Crudo di Parma stagionato 24 mesi, speck = 2,50€

Burratina intera, bufala (125g), tartufo = 5,00 €





LE SPECIALI



GUSTOSA	<i>Salsa di pomodoro, stracciatella, crudo di Parma 24 mesi, chips di grana, basilico, olio EVO (3, 4, 9, 11, 13)</i>	14,00
GRAPPOLO	<i>Salsa di pomodoro, stracciatella, olive taggiasche, pomodori confit, basilico e grana, olio EVO (3, 4, 9, 11, 13)</i>	14,00
DORIAN	<i>Provola, mortadella, stracciatella, granella di pistacchi e grana, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 9, 11, 13)</i>	14,00
URSULA	<i>Fior di Latte, polpo ai ferri, stracciatella, pesto di friarielli, chips di patate, basilico, olio EVO (1, 3, 4, 11, 13, *)</i>	16,00

LE FRITTE

SEMPLICE	<i>Provola, pomodoro e pepe (3, 4, 11, 13)</i>	8,00
COMPLETA	<i>Ricotta, salame dolce, provola e pepe (3, 4, 5, 11, 13)</i>	9,50
CAMPANA	<i>Calzone fritto con friarielli, provola e salsiccia (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
MONTANARA	<i>Salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala, grana, basilico (3, 4, 9, 11, 13) (pizza tonda fritta e ripassata al forno)</i>	10,50
PORCHETTA	<i>Porchetta, provola affumicata, pesto di friarielli, basilico (pizza tonda fritta e ripassata al forno) (3, 4, 11, 13)</i>	12,00

* Aggiunte semplici, impasto integrale = 1,50€
Doppia pasta (abbondante farcitura) = 3,00€

* Aggiunte speciali: stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, Crudo di Parma, speck = 2,50€
Burratina intera, bufala (125g), 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**

