

Lasciati deliziare
*dalla nostra **cucina.***
*Ora anche **senza glutine.***



ANTIPASTI

 VEGETALI

Fiori di zucca in tempura con ripieno aromatizzato alle erbe •	8.00 €
Polpette speziate di amaranto e patate	8.00 €
Punte di asparagi verdi e bianchi di Bassano su nido di asparagi marinati e melagrana •	8.00 €

DI TERRA

Asparagi verdi, grana e uovo poché •	9.00 €
Asparagi verdi e bianchi di Bassano con alici del Cantabrico e burrata pugliese •	10.00 €
Tartare di manzo con salsa senape, scaglie di parmigiano e crostini	8.50 €

DI MARE

Sarde fritte con ripieno di pecorino e salsa maio al limone •	6.00 €
Pepata di cozze •	7.00 €
Tartare di tonno con tris di maio casalinga •	10.50 € doppia 14.50 €
Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive Kalamata •	11.50 €
Scampi crudi con citronette agli agrumi •	12.50 €
Antipasto di pesce della casa (per 2 persone) • <i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di pesce spada e salmone</i>	21.00 €

PRIMI




 VEGETALI

Vellutata di piselli con pomodorini secchi e menta •	8.00 €
Penne di farro semi integrale Bio con asparagi verdi e pinoli tostiti •	9.50 €
Riso venere in fantasia di verdure •	8.00 €

DI TERRA

Pappardelle con asparagi di Bassano, mela verde e mandorle •	8.50 €
Gnocchetti della casa con porri e Asiago	8.50 €
Spaghetti alla chitarra con guanciale, pomodoro datterino e pecorino •	8.50 €

DI MARE

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno • 	10.50 €
Gnocchetti della casa asparagi e capasanta	10.50 €
Paccheri con triglie, calamari e frutti di capperò •	10.50 €
Bavette alle vongole • 	10.50 €
Spaghetti allo scoglio • 	10.50 €

 leggermente piccante

• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€) 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€) 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

SECONDI



VEGETALI

Hamburger vegetale con verdure alla griglia e pane semi integrale al sesamo •	12.00 €
Ceci al curry con riso venere in fantasia di verdure •	13.00 €

DI TERRA

Asparagi e uova alla bassanese •	14.00 €
Hamburger di manzo (200 gr circa) con pancetta croccante, uovo, Asiago e patatine fritte	13.00 €
Cotoletta di vitello (orecchia di elefante 500 gr circa) con patatine fritte	17.00 €
Tagliata di Cuberoll (250 gr circa) •	14.00 €
Costina di manzo asado cotta a bassa temperatura con salsa BBQ •	13.00 €
Costata di manzo (senza osso 500 gr circa) •	17.00 €

DI MARE

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (220 gr circa) •	14.00 €
Trancio di pesce spada marinato alla griglia •	14.00 €
Frittura mista di pesce con polenta e verdure fritte •	12.50 €
Branzino al forno con patate e datterino •	15.00 €
Grigliata mista di pesce • <i>filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi e calamari</i>	15.00 €

CONTORNI

Insalata mista/verde •	3.50 €
Patate al forno •	3.50 €
Patatine fritte •	3.50 €
Verdure alla griglia •	3.50 €
Spinaci •	3.50 €
Carpaccio di asparagi di Bassano fritti	6.00 €
Asparagi verdi con capperi e mandorle •	5.00 €

MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa / Penne al pomodoro •	6.00 €
Gnocchetti della casa / Penne al ragù di manzo •	6.50 €
Wurstel e patatine fritte •	7.00 €
Cotoletta di pollo e patatine fritte	7.50 €
Hamburger di manzo e patatine fritte	7.50 €
Petto di pollo ai ferri e patatine fritte •	7.50 €

INSALATONE



CAVOLO CAPPUCCIO & AVOCADO •

Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado	9.00 €
CAESAR • Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie	9.00 €
TONNO • Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodorini, cipolla, uovo sodo, capperi	10.00 €
COBB Insalata verde, pomodorini, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive Kalamata, gorgonzola	10.00 €
PARMA • Insalata verde, mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro datterino, prosciutto crudo, pesto al basilico	10.00 €

Pane senza glutine: 1.50€
Coperto 2.00€

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€)** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€)** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Due parole sulle nostre pizze.

Utilizziamo farine provenienti da
Agricoltura Biologica Certificata.
La macina a pietra preserva le qualità del cereale.

L'impasto artigianale e il lievito madre
garantiscono fragranza e digeribilità.
Il tutto cotto nel nostro forno a legna.

Cinque impasti per soddisfare le tue esigenze.
Tutti di nostra produzione.



SENZA GLUTINE & SENZA GLUTINE SEMI INTEGRALE BIO

Un'accurata selezione di materie prime per una pizza leggera,
crocante e gluten free ideale per gli intolleranti al glutine.
Cotta in un forno dedicato viene preparata seguendo le regole fondamentali
per un'alimentazione priva di glutine. Disponibile con le farciture indicate con il simbolo ●
Ora anche con impasto semi integrale Bio.



ALLA NAPOLETANA BIO

La vera pizza napoletana: fragrante, soffice e ricca di sapore.
Una pizza impreziosita dal delicato fior di latte
dal gusto 100% italiano e dal pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese.

MULTICEREALI INTEGRALE BIO

La pizza integrale fatta con farine biologiche macinate a pietra
di grano tenero, farro, segale, orzo e avena impreziosita dal gusto dei semi di papavero.
Una pizza ricca di gusto e altamente digeribile.

TRADIZIONALE BIO

Il gusto intenso della pizza preparata con lievito madre e farina
di grano tenero semi integrale proveniente da agricoltura biologica.
Ricca di vitamine e minerali, nutriente e altamente digeribile.

TRADIZIONALE BIO SENZA LIEVITO

La nostra pizza senza alcun tipo di lievito.
Ideale per gli intolleranti al lievito.

PIZZE SPECIALI

BUONGUSTAIA • Pomodoro, mozzarella, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige	10.00 €
CAMPAGNOLA Pomodoro, mozzarella, carciofi, peperoni, wurstel, olive nere Kalamata, salamino piccante	10.00 €
CANTABRICO • Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico	10.00 €
CANTABRICO & BURRATA • Pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, burrata Pugliese DOP	13.50 €
CAVALLINA • Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo	9.50 €
D.O.C. • Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto crudo	9.50 €
EMILIANA • Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rucola, noci	8.50 €
FRUTTI DI MARE • Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, cozze, vongole	10.00 €
GRECA Pomodoro, mozzarella, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca	9.00 €
GUSTOSA • Pomodoro, mozzarella, porcini, code di gambero	9.00 €
MARDIGNON Pomodoro, mozzarella, porcini, asiago, salsiccia, pomodoro datterino	9.50 €
MONTANARA Pomodoro, mozzarella, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	9.00 €
MARGHERITA NAPOLETANA Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio al basilico, basilico fresco	7.00 €
PARMA & BURRATA • Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata Pugliese DOP	11.00 €
PARMIGIANA • Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, grana a scaglie, asiago	9.50 €

Tradizionale Bio senza lievito: +1.00€, Alla Napoletana Bio: +1.50€,
Multicereali integrale Bio: +1.00€, Battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, Coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

PREALPINA • Pomodoro, mozzarella, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige	8.50 €
TRICOLORE • Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala Campana DOP dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	10.50 €
VALTELLINA • Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	9.50 €

PIZZE SPECIALI BIANCHE

ARTU' • Mozzarella, rucola, carpaccio di pesce spada affumicato	10.00 €
MALINDI • Mozzarella, mozzarella di bufala Campana DOP dopo cottura, cipolla rossa, pomodoro datterino, carpaccio di pesce spada affumicato	13.00 €

SALTIMBOCCA

Pizza ripiegata ripiena di mozzarella, asiago, gorgonzola, grana Dopo cottura: prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie	13.00 €
--	---------

Tradizionale Bio senza lievito: +1.00€, Alla Napoletana Bio: +1.50€,
Multicereali integrale Bio: +1.00€, Battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, Coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

PIZZE TRADIZIONALI

BRIE & SPECK Pomodoro, mozzarella, brie, speck dell'Alto Adige	8.50 €
BUFALINA Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP dopo cottura, basilico fresco	7.50 €
CALZONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	8.00 €
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	8.00 €
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	6.50 €
GORGONZOLA & SPECK Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck dell'Alto Adige	8.50 €
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	5.00 €
NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella, aglio, capperi, acciughe, origano	8.00 €
PARMA Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	7.50 €
PATATE & SALSICCIA Pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia	8.00 €
PATATOSA Pomodoro, mozzarella, patatine fritte	7.00 €
PORCHETTA Pomodoro, mozzarella, porchetta	7.00 €
PROSCIUTTO & FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	8.00 €
PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa	6.50 €
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, asiago, gorgonzola, grana	8.50 €

QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	8.00 €
ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe	7.00 €
SICILIANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	9.00 €
SOPRESSA & ASIAGO Pomodoro, mozzarella, sopressa nostrana, asiago	8.00 €
TONNO & CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	8.00 €
VERDURE Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine	8.50 €

PIZZE TRADIZIONALI BIANCHE

ESTIVA Mozzarella, pomodoro datterino, basilico	7.00 €
SAN LORENZO Mozzarella, friarielli, salsiccia	8.00 €
SORRENTINA Mozzarella, provola, pomodoro datterino, rucola	8.50 €

Tradizionale Bio senza lievito: +1.00€, Alla Napoletana Bio: +1.50€,
Multicereali integrale Bio: +1.00€, Battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, Coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

Tradizionale Bio senza lievito: +1.00€, Alla Napoletana Bio: +1.50€,
Multicereali integrale Bio: +1.00€, Battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, Coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.