

## PIZZE DI STAGIONE

ASPARAGI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, asparagi	11.00 €
ASPARAGI & CODE DI GAMBERO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, code di gambero, carpaccio di asparagi dopo cottura	12.50 €
ASPARAGI, LARDO & VEZZENA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, carpaccio di asparagi dopo cottura, lardo Iberico, Vezzena a scaglie	12.00 €
ASPARAGI, BUFALA & PANCETTA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, carpaccio di asparagi dopo cottura, pancetta, bufala di Paestum (di latte crudo) dopo cottura	12.50 €
ASPARAGI, ASIAGO & SPECK • passata di pomodoro bio, fiordilatte, carpaccio di asparagi dopo cottura, asiago DOP, speck dell'Alto Adige IGP	12.00 €
ASPARAGI & GRANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, carpaccio di asparagi dopo cottura, grana padano DOP a scaglie	11.50 €

## LA MARGHERITA... A MODO NOSTRO

LA CLASSICA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	6.00 €
con impasto ALLA NAPOLETANA passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
SAPORITA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, grana padano DOP in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
CONFIT • passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.50 €
di BUFALA • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.50 €
BUFALINA • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.50 €

## PIZZE CLASSICHE

BRIE & SPECK • passata di pomodoro bio, fiordilatte, brie, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
CAPRICCIOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	9.00 €
GORGONZOLA & SPECK • passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
NAPOLETANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, aglio, capperi, acciughe, origano	9.00 €
PARMA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	9.00 €
PATATE & SALSICCIA passata di pomodoro bio, fiordilatte, patate al forno, salsiccia	8.50 €
PATATOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, patatine fritte	8.50 €
PORCHETTA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, porchetta	8.00 €
PROSCIUTTO & FUNGHI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	8.50 €

## PIZZE SPECIALI

BUONGUSTAIA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	10.50 €
CANTABRICO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico	10.50 €
CANTABRICO & BURRATA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese	14.00 €
CAVALLINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, rucola, grana padano DOP a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo	10.50 €
D.O.C • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	12.00 €
EMILIANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, rucola, noci	9.50 €
FRUTTI DI MARE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, frutti di mare, cozze, vongole	11.00 €
GRECA passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca	10.00 €
GUSTOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, code di gambero	10.00 €
MARINARA 2.0 • passata di pomodoro bio, origano, olio all'aglio, pomodorini confit, acciughe, capperi	10.00 €
MARDIGNON passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	10.50 €
MONTANARA passata di pomodoro bio, fiordilatte, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	9.50 €
PARMA & BURRATA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese	12.50 €
PARMIGIANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane, grana padano DOP, asiago DOP	10.50 €
PORCHETTA SECONDO NOI • fiordilatte, porchetta, cipolla rossa, grana padano DOP a scaglie, rucola	11.00 €
PREALPINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
TRICOLORE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	11.50 €
VALTELLINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bresaola, rucola, grana padano DOP a scaglie	10.50 €

QUATTRO FORMAGGI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, asiago DOP, gorgonzola DOP, grana padano DOP	9.00 €
QUATTRO STAGIONI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	9.00 €
ROMANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe	8.00 €
SICILIANA passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	9.50 €
TONNO & CIPOLLA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, tonno, cipolla rossa	9.00 €
VERDURE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine	9.00 €
ESTIVA • fiordilatte, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.00 €
SAN LORENZO fiordilatte, friarielli, salsiccia	9.00 €
SORRENTINA • fiordilatte, provola, pomodoro datterino, rucola	9.50 €

senza lievito bio + 1.00€, alla napoletana bio + 1.00€,  
multicereali integrale bio + 1.00€, battuta + 4.00€,  
COPERTO € 2.50

• 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.

# ANTIPASTI

- VEGETALI - 

Punte di asparagi verdi e bianchi di Bassano e melagrana • 8.00 €

- DI TERRA -

La nostra Tartare di manzo con cipolla, acchiughe e senape • 9.00 €

Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino (per 2 persone) 20.00 €

*Pancetta tesa di Montagna, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP, la nostra Porchetta*

Asparagi verdi e bianchi di Bassano con alici del Cantabrico e burrata pugliese • 11.00 €

Fiori di zucca in tempura con crema aromatizzata alle erbette • 8.00 €

- DI MARE -

Sarde fritte con ripieno di pecorino e salsa maio al limone • 8.00 €

Pepata di cozze • 8.00 €

Tartare di tonno con le nostre salse • 10.50 €

Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata • 11.50 €

Scampi crudi • 12.50 €

Antipasto di pesce della casa (per 2 persone) • 21.00 €  
*2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di salmone*

Antipasto di pesce crudo (per 2 persone) • 28.00 €  
*2 capesante, 4 scampi, tartare di tonno, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone marinato*

- VEGETALI -

Riso venere in fantasia di verdure •  9.00 €

Vellutata di piselli con pomodorini secchi e menta •  9.00 €

- DI TERRA -

Crespelle agli asparagi verdi e bianchi di Bassano con Vezzena DOP e pancetta croccante 9.50 €

Tagliatelle con asparagi verdi e bianchi di Bassano, mela verde e mandorle • 9.00 €

# SECONDI

- BURGERS -

Hamburger di ceci con zucchine grigliate, provola, uovo occhio di bue e verdure alla griglia • 13.00 €

Hamburger di manzo con gorgonzola DOP, insalata, pancetta croccante e patatine fritte • 13.00 €

Hamburger di pollo fritto con la nostra maionese, insalata, asiago DOP e patatine fritte 13.00 €

Hamburger di salmone con avocado, philadelphia, rucola e patatine fritte • 15.00 €

- DI TERRA -

Asparagi e uova alla bassanese • 14.00 €

Cotoletta di vitello (500 gr circa) con patatine fritte 17.00 €

Tagliata di Cuberoll (250 gr circa) • 14.00 €

Costina di manzo cotta a bassa temperatura in salsa BBQ • 14.00 €

Pollo al curry con riso venere • 13.00 €

- DI MARE -

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (220 gr circa) • 14.50 €

Frittura di pesce con polenta e verdure fritte • 13.00 €

Branzino al forno con patate e datterino • 17.00 €

Grigliata di pesce • 16.00 €

*filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi e calamari*

# PRIMI

Gnocchetti della casa con porri e Asiago 9.00 €

- DI MARE -

Gnocchetti della casa con asparagi bianchi di Bassano e capasanta 12.00 €


Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno •  11.00 €

Paccheri con triglie, calamari e frutti di capperi •  11.00 €

Bavette alle vongole (vongole sgusciate) •  13.00 €

Spaghetti allo scoglio (frutti di mare sgusciati) •  13.00 €

# INSALATONE

CAVOLO CAPPUCCIO & AVOCADO •   
Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado 10.00 €

CAESAR •  
Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie 10.00 €

TONNO •  
Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi 10.50 €

COBB  
Insalata verde, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola 11.00 €

PARMA •  
Insalata verde, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico 11.00 €

# MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa al ragù di manzo / al pomodoro 6.50 €

Pasta al ragù di manzo • / al pomodoro • 6.50 €

Wurstel e patatine fritte • 7.50 €

Bastoncini di pollo fritto e patatine fritte 7.50 €

Hamburger di manzo e patatine fritte • 7.50 €

Petto di pollo ai ferri e patatine fritte • 7.50 €

Insalata mista/verde • 3.50 €

Patate al forno • 3.50 €

Patatine fritte • 3.50 €

Verdure alla griglia • 3.50 €

Spinaci • 3.50 €

Carote in 3 colori • 3.50 €

Carpaccio di asparagi di Bassano fritti 5.00 €

**Pane senza glutine € 1.50 coperto € 2.50**

 **leggermente piccante**

 **100% Vegetale**

CONTORNI

• **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.