

AUTUNNO... PIZZE DI STAGIONE

FINFERLI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, finferli	12.00 €
PORCINI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini	12.00 €
AUTUNNO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, soppressa, asiago DOP, porcini	13.00 €
PORCINI & ASIAGO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, asiago DOP, grana padano DOP a scaglie, porcini	13.00 €
PORCINI & BURRATA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, asiago DOP, burrata pugliese, grana padano DOP a scaglie, porcini	16.00 €

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, la nostra porchetta	8.50 €
PROSCIUTTO & FUNGHI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	9.00 €

PIZZE SPECIALI

BUONGUSTAIA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	11.00 €
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 €
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, la nostra 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	9.50 €
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 + 3.00€





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

- DI TERRA -

Crostini caserecci con porcini e salsa ai funghi 	9.00 €
Tartare di manzo con cipolla, acciughe e senape •	10.00 €
Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino (per 2 persone)	20.00 €
<i>Pancetta tesa di Montagna, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP, la nostra Porchetta</i>	
Fiori di zucca in tempura con crema aromatizzata alle erbe •	8.00 €
Crema di porcini con crostino di polenta fritta, pancetta e porcini •	10.00 €
<h2>- DI MARE -</h2>	
Carpaccio di salmerino affumicato con avocado e melagrana •	11.50 €
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 €
Bis di capesante e finferli •	10.50 €
Scampi crudi •	12.50 €
Antipasto di pesce della casa (per 2 persone) •	21.00 €
<i>2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di salmone</i>	
Antipasto di pesce crudo (per 2 persone) •	28.00 €
<i>2 capesante, 4 scampi, tartare di tonno, carpaccio di branzino, carpaccio di salmone marinato</i>	

- DI TERRA -

Riso venere in fantasia di verdure 	9.00 €
Crema di castagne con finferli 	9.00 €
Gnocchetti della casa con porri e Asiago	9.00 €
Crespelle con porcini e Asiago d'allevato	10.00 €
Tagliatelle con porcini e Vezzena •	10.00 €

SECONDI

- BURGERS -

Hamburger di ceci con zucchine grigliate, provola, uovo occhio di bue e verdure alla griglia •	13.50 €
Hamburger di manzo con gorgonzola DOP, insalata, pancetta croccante e patatine fritte •	13.50 €
Hamburger di pollo fritto con la nostra maionese, insalata, asiago DOP e patatine fritte	13.50 €
Hamburger di salmone con avocado, philadelphia, rucola e patatine fritte •	15.50 €

- DI TERRA -






Cotoletta di vitello (500 gr circa) con patatine fritte	17.50 €
Tagliata di Cuberoll (250 gr circa) •	14.50 €
Costina di manzo cotta a bassa temperatura in salsa BBQ •	14.50 €
Pollo al curry con riso venere •	13.50 €

- DI MARE -

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (220 gr circa) •	14.50 €
Frittura di pesce con polenta e verdure fritte •	13.50 €
Branzino al forno con patate e datterino •	17.50 €
Grigliata di pesce •	16.50 €
<i>filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi e calamari</i>	

PRIMI

- DI MARE -

Gnocchetti della casa con porcini e capasanta 	12.50 €
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 	10.00 €
Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado	
CAESAR •	10.00 €
Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie	
TONNO •	10.50 €
Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi	
COBB	11.00 €
Insalata verde, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola	
PARMA •	11.00 €
Insalata verde, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico	

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 €

CONTORNI

Insalata mista/verde •	3.50 €
Patate al forno •	3.50 €
Patatine fritte •	3.50 €
Verdure alla griglia •	4.00 €
Spinaci •	4.00 €
Carote in 3 colori •	4.00 €
Porcini fritti •	5.00 €

Pane senza glutine € 1.50 coperto € 2.50


 **leggermente piccante**

 **100% Vegetale**

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

DOLCI

- PREPARATI DA NOI -

Tiramisù scomposto •	5.00 €
Tonini di pastafrolla e zabaione	4.50 €
Semifreddo al pistacchio • 	5.00 €
Panna e meringhe •	5.00 €
Gelato al pistacchio con crumble al caffè	5.50 €
Cheesecake ai frutti di bosco	5.50 €
Crostata di frolla integrale con marmellata di fichi	5.50 €
Torta al limone e pinoli	5.50 €

- ALTRI DOLCI -

Ananas al naturale •	4.00 €
Selezione di 3 Rhum servita con scaglie di cioccolato	10.00 €
Sorbetto al limone •	3.00 €
Tartufo al cioccolato	4.00 €
Tartufo al caffè	4.00 €
Tartufo affogato al caffè	5.20 €
Tartufo affogato al liquore	5.80 €

SELEZIONE CAPOVILLA

Grappa Bassano	3.50 €
Grappa di Amarone legno	5.50 €
Distillato di vino	5.50 €
Distillato di uva moscato (2cl)	4.00 €
Distillato di lamponi selvatici (2cl)	7.00 €
Distillato di pesche saturno (2cl)	4.00 €
Distillato di pere moscatello (2cl)	4.00 €

SELEZIONE DISTILLERIA NARDINI

Amaro	3.00 €
Cedro	3.00 €
Grappa Riserva	3.00 €
Grappa Extrafina	4.00 €
Grappa 7 anni	5.50 €
Grappa 15 anni	7.00 €
Grappa 22 anni (2cl)	7.00 €

E PER FINIRE...

VINI DA DESSERT

- AL CALICE -

Zibibbo IGT, Duca di Castelmonte	2.50 €
Sherry Pedro Ximenez, Don Zoilo	2.80 €
Moscato Veneto IGT "Dindarello", Maculan	3.00 €
Porto Tawny, Niepoort	3.00 €

- IN BOTTIGLIA -

Moscato d'Asti DOCG "Vigna Senza Nome" Braida, Piemonte - 5.5% vol.	18.00 €
Moscato Veneto IGT "Dindarello" (375 ml) Maculan, Veneto - 11.5% vol.	13.00 €
Zibibbo Liquoroso IGT Duca di Castelmonte, Sicilia - 16% vol.	16.00 €
Sherry PX "Don Zolio" 12 years old Williams & Humbert, Spagna - 18% vol.	25.00 €

- GRAPPE, CALVADOS, COGNAC, EAU DE VIE -

Storica Nera, Domenis 1898	5.00 €
Prime Uve, Bonaventura Maschio	5.00 €
Cognac VSOP, A.E. Dor	5.50 €
Calvados VSOP, Chateau du Breuil	5.50 €
Crema di Pistacchio, Il Faro	3.00 €
Crema di Melone, Il Faro	3.00 €

RHUM

SERVITI CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23, Guatemala	5.50 €
Ron Dos Maderas PX 5+5, Guyana & Spagna	5.50 €
Rum Chairman's Reserve "Original", St. Lucia	5.00 €
Ron Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela	5.50 €
Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinica	5.50 €
Ron Zacapa Reserva Negra, Guatemala	7.00 €

WHISKY

Lagavulin aged 16 years, Islay, Single Malt	5.50 €
Oban, West Higland, Single Malt	5.50 €
Caol Ila Moch, Islay, Single Malt	5.50 €
Bowmore Small Batch, Islay, Single Malt	4.50 €
Glenfiddich, Higlands, Single Malt	4.50 €
Nikka Coffee Grain, Japan	5.00 €
Connoisseurs Choice, Caol Ila Distillery, 2004, Gordon & Macphail	7.50 €
Talisker Storm, Isle of Skye, Single Malt	5.00 €

SELEZIONE DISTILLERIA POLI

Amaro Vaca Mora	3.00 €
Elisir Prugna	3.00 €
Elisir Miele	3.00 €
Camomilla	3.00 €
Grappa Sarpa	3.00 €
Grappa Sarpa Oro	3.00 €
Grappa Cleopatra Amarone	4.50 €
Grappa Po	4.00 €
Distillato Uvaviva Americana	4.00 €
Distillato Uvaviva Italiana	4.00 €



• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande