

LE SPECIALI

PRIMAVERA AFFUMICATA 13

fior di latte, asparagi verdi, speck,
crema maionese e senape

LA MIMOSA 13

fior di latte, asparagi verdi, pancetta croccante,
mimosa d'uovo, crema al parmigiano

LA PATANEGRA 14

pomodoro, fior di latte asparagi verdi, crema cacio e
pepe, lardo di patanegra

LA CREMOSA 14

fior di latte, guancialetto croccante,
asparagi verdi, stracciatella di burrata

VERDE DELICATA 13

fior di latte, asparagi verdi,
stracciatella di burrata pugliese, zest di limone

LE NOSTRE CLASSICHE

MARGHERITA D.O.P. 9

pomodoro san marzano bio,
fuori cottura: mozzarella di bufala campana,
basilico

CLORÌ 12

pomodoro, fior di latte,
fuori cottura: burrata pugliese,
prosciutto crudo di parma 24 mesi

ROMANACCIA 12

pomodoro san marzano bio, fior di latte,
fuori cottura: acciughe del mar cantabrico,
mozzarella di bufala campana, origano

ZIO BILLY 14

fior di latte, patate al forno,
pecorino romano, pancetta pepata

CUCCIOLO 12

pomodoro, fior di latte, salamino piccante,
fuori cottura: olive taggiasche, mozzarella di
bufala campana

TONNARA 12

pomodoro, fior di latte, fuori cottura: tonno,
pomodori secchi siciliani,
mozzarella di bufala campana

MAX 9

pomodoro, fior di latte, pancetta pepata,
cipolla viola, origano

BALDUCCIA 11

pomodoro, fior di latte, patate al forno,
salsiccia italiana, cipolla viola

PEPERONCINA 13

pomodoro, fior di latte, salamino piccante, n'duja
calabra, spianata calabrese, fuori cottura:
fili di peperoncino

BARBABLÙ 13

pomodoro, fior di latte,
funghi champignon, fuori cottura:
prosciutto cotto alla brace
rosanera, casatella d.o.p. di treviso

OCA 13

pomodoro san marzano bio,
fior di latte, fuori cottura:
olive taggiasche, casatella d.o.p. di treviso, petto
d'oca affumicato e crema di balsamico

NINA 12

pomodoro, fior di latte,
cipolla viola, n'duja calabra,
fuori cottura: stracciatella di burrata pugliese

ROSETTA 13

pomodoro, fior di latte,
fuori cottura: burrata pugliese,
pomodori secchi siciliani essiccati al sole,
prosciutto cotto alla brace rosanera

FRESCA 10

pomodoro, fior di latte,
fuori cottura: pomodoro ciliegino,
rucola fresca e grana padano d.o.p.

VEGANA 9

alla base pomodoro, stracchino di riso,
in cottura: verdure di stagione cotte al forno

MAGGICA 12

pomodoro, fior di latte, patate al forno,
fuori cottura: ariccia,
formaggio asiago

SCONSIGLIATA 14

pomodoro, fior di latte, peperoni,
pancetta pepata, fuori cottura:
code di gambero*al vapore

IMPERIALE 13

pomodoro san marzano bio, fior di latte,
fuori cottura: bufala campana, origano,
prosciutto crudo parma 24 mesi servito a parte

DELIZIOSA 14

pomodoro, fior di latte,
fuori cottura: code di gambero* al vapore, spada
affumicato, salmone affumicato

GEORGIA 12

pomodoro san marzano bio, fior di latte,
fuori cottura: prosciutto cotto alla brace
rosanera, mozzarella di bufala campana

FORMAGGI 9,5

fior di latte, grana d.o.p.,
asiago e gorgonzola d.o.p.

NORVEGESE 13

fior di latte, fuori cottura: salmone affumicato,
stracciatella di burrata pugliese,
joulienne di zucchine

CORINTO 12

alla base pomodoro san marzano bio,
mozzarella di bufala campana,
fuori cottura: olive taggiasche,
acciughe del mar cantabrico,origano

VENETA 13

pomodoro, fior di latte,
fuori cottura: olive taggiasche, formaggio asiago,
prosciutto cotto alla brace rosanera

PARMIGIANA 13

pomodoro, fior di latte
melanzane al forno, grana d.o.p.,
fuori cottura: prosciutto crudo di parma 24 mesi
servito a parte

**LE VARIAZIONI SONO EXTRA
OGNI AGGIUNTA DA + 0,5 A + 5,0 EURO
IN BASE ALL'INGREDIENTE
E ALL'ELABORAZIONE DEL PRODOTTO**



LA NOSTRA CANTINA DEI VINI

I nostri vini sono in continua rotazione, chiedere al personale per maggiori informazioni.

I VINI BIANCHI

Lugana Monte del Frà 2024 3,5/24

Il Lugana del Monte del Frà è un vino bianco fragrante. Si presenta con un giallo dai riflessi verdolini, emanando sensazioni di fiori di campo, mandorle e frutta ancora acerba. Molto sapido e minerale in bocca, esprime freschezza con un finale su note di mandorla.

Passerina Terre Di Chieti IGP Biologico 2024 3/22

un vino bianco prodotto con uve Passerina coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica nella provincia di Chieti, in Abruzzo. Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini. Al naso offre profumi fruttati con fini note agrumate e floreali. In bocca è di medio corpo, fresco e delicato, con una leggera sapidità che ne esalta l'equilibrio complessivo.

Manzoni Bianco IGT Salatin “Le Conche” 2021 4/26

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati, presenta una leggera velatura, in quanto non filtrato. Al naso è complesso ed intenso, presenta note minerali e di crosta di pane per poi evidenziare note di frutta esotica matura che riconducono all'albicocca, la pesca e l'ananas. Quella che è l'intensità olfattiva, la ritroviamo anche al palato con un gusto avvolgente, sapido e con un finale che evoca sentori di frutta fresca e polposa.

893 Meduna Pinot Grigio 2021 3/21

Un pinot grigio delle venezie doc dal colore giallo paglierino con riflessi ramati, con un profumo delicato, con sentori fruttati e floreali. In bocca fresco, leggero, con buona acidità e note di frutta matura.

I VINI ROSSI

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Friuli Grave Salatin 2020 3/21

dal profumo della mora e del mirtillo. Refosco dal Peduncolo Rosso con il suo corpo vellutato e armonico ti inonderà di morbidezza.

Cabernet Sauvignon Bresolin Colli Trevigiani Bio 2023 3,5/23

Cabernet Sauvignon strutturato, elegante, persistente e pieno, questo vino della Cantina Bresolin ti conquista con la sua moderata tannicità. Colore rosso carminio-amaranto con riflesso viola. Sensazioni fruttate di ribes nero e mirtillo si accompagnano in alternanza a piacevoli note di pepe, cuoio, peperone, erba medica.

Merlot d.o.c. Friuli Tenimenti Civa 2019 4/26

Vino rosso rubino impenetrabile, al naso piacevoli aromi primari e secondari, in particolare prugna matura e piccoli frutti rossi, viole e cacao amaro. Al palato è morbido e di facile beva, succoso ed equilibrato, con trama tannica ben integrata.

Valpolicella classico superiore doc Tenuta Lena di mezzo 2021 4/26

Il Valpolicella Superiore si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso è elegante con profumi di rosa canina, viola, marasca, bacche rosse e spezie quali il pepe nero e cannella. Al palato si presenta asciutto, sapido, piacevolmente armonico con note equilibrate ed eleganti di spezie, e frutta rossa..

Il servizio è di €2,5 per persona. Allergeni : se hai intolleranze e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sui nostri piatti e sulle nostre bevande al personale, siamo qua per consigliarvi nel migliore dei modi.

IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, si invita la spettabile clientela con allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di informare il personale, consentendoci di mettervi in condizioni di evitare alcuni prodotti e di servirvi nel migliore dei modi. ELENCO ALLERGENI Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti derivati, Uovo e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di Sesamo e prodotti derivati, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/lg o 10mg/l espressi con SO2, Lupini e prodotti derivati, Molluschi e prodotti derivati. Alcuni ingredienti usati per preparare la pizza o piatti del ristorante possono essere congelati o surgelati, sono contraddistinti da un asterisco (*).

MENU' BIRRE ARTIGIANALI

Taras Boulba 6,5

Una Hoppy Pale Ale, bionda e leggermente opalescente. Beverina con forte presenza di luppolo, erbacea e luppolata. Alc. 4,5° in bottiglia da 33cl.

Zinnerbir 6,5

Carattere deciso e luppolato per una birra fresca e beverina con retrogusto secco e asciutto. Buona frizzantezza. Alc. 5,8° in bottiglia da 33cl.

Blanche 02 6,5

Molto rinfrescante con estratti naturali di limone. Alc. 5,0° in bottiglia da 33cl.

1904 Sebastiano, Pils 14

6 Birra lager tradizionale ceca dal colore giallo fieno Alc. 4,9° in bottiglia da 75cl.

6 1920 Giuseppe, Red Lager 14

6 Birra lager di tradizione austriaca, rossa ramata, con una schiuma molto fine e persistente. Alc. 5,4° in bottiglia da 75cl.

3 BIRRE ALLA SPINA

3 Jacobator di Jacob, 4,5

Duppelbock
Alc. 8° alla spina da 33cl.

3 Jacob Pils 4,5

Alc. 5° alla spina da 33cl.

Fiera - Birra dell'Eremo, IPA 4,5

Alc. 6,5° alla spina da 33cl.

COCKTAILS E APERITIVI

Spritz

Aperol/Campari/Select/Cynar
Liquore + Prosecco + Soda

Hugo

Prosecco+ Soda + Liquore St.Germain

Americano

Bitter Campari + Verm. Martini Rosso + Soda

Analcolico Naturale

alla frutta fresca fatto da noi

Gingerino e Crodino di Lurisia

in bottiglia da 15cl.

“Il nostro Chinotto” di Lurisia

in bottiglia da 27cl.

Cedrata Soda di Tassoni con aromi naturali

in bottiglia da 18cl.

GINTONIC

Estrogin

11 Un premium London Dry Gin artigianale, secco, dai sentori agrumati con note balsamiche + Tonica Superfine

Estrogin “Il Milione”

Un premium London Dry Gin artigianale, avvolgente speziato, dallo stampo orientale + Tonica Superfine

SOFT DRINKS

CocaCola, Zero, Zero Zero e Fanta 3

in bottiglia da 33cl.

11 Tè pesca & limone BioPlose 3

in bottiglia da 25cl.

Acqua filtrata liscia o gassata 0,5cl. 2,5