



Proposta Pizza



• PIZZA AGOSTO •

Polpa di pomodoro, Tonno, Olive verdi, Datterini, Cipolla di Tropea, Acciughe, Salamino piccante "COATI" Marano di Valpolicella (VR) senza glutine e lattosio e Stracciatella D.O.P. a freddo (1,4,7) 🍷

€ 10,00

IN ABBINAMENTO

BIRRE SPECIALI HACKER-PSCHORR



HACKER-PSCHORR MUNCHNER HELL

La Hacker-Pschorr Munchner Hell è una birra bionda di tipo Helles realizzata utilizzando solo malti di tipo Annabell. Mantiene la ricetta artigianale che ha reso questa birra tra le migliori di Monaco di Baviera con l'impiego di ingredienti naturali. Si presenta con un luminoso color oro e la spuma bianca e sottile. L'aroma è delicato, con note di luppolo ed un fine profumo d'erbe officinali. Al palato è amara all'impatto, il finale è moderatamente alcolico e fresco. (1,13)

€ 5,50



HACKER-PSCHORR MUNCHNER KELLERBIER

La Hacker-Pschorr Munchner Kellerbier 1417 è una birra bionda artigianale di tipo Keller non filtrata. Si presenta con un color bronzo dai riflessi ambrati e una spuma abbondante e persistente. L'aroma è complesso, ricco di sensazioni di luppolo e cereali. Al palato è morbida, dolce e caramellata, con note di uva passa, prugne, datteri. Il finale lungo, lascia una punta di amarognolo in bocca. (1,13)

€ 5,50



HACKER-PSCHORR WEISSBIER

La Hacker-Pschorr Weissbier è una birra di frumento tipica bavarese dal colore leggermente ambrato. Particolare è la sua proprietà dissetante con le sue note fruttate al sapore di limone, accompagnate da un retrogusto gradevolmente acre. Le note dolci della banana e del miele si sciolgono piacevolmente in bocca accompagnandosi all'aroma speziato e lievemente amaro della noce moscata. La sua schiuma è molto compatta. (1,13)

€ 6,00

Farina tipo 1 con Germe di grano

La farina **tipo 1** ha un più alto contenuto di fibre e vitamine rispetto a farine più raffinate.

La nostra farina tipo 1 contiene **germe di grano** macinate a pietra, che conferisce alle preparazioni aromi e sapori rustici e "antichi". Ha una granulometria unica, che rende la farina tipo 1 particolarmente indicata per pizza



Le Pizze Classiche

Marinara

Polpa di Pomodoro, Aglio (1)

€ 4,50

Margherita

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte (1, 7)

€ 6,00

Napoletana

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Acciughe (1,4,7)

€ 7,50

Romana

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Acciughe, Capperi (1,4,7)

€ 8,00

Prosciutto

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto "NOBILE" senza glutine e derivati del latte (1,7)

€ 7,30

Funghi

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Funghi (1,7)

€ 7,30

Viennese

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Wurstel "NOCKER" di Dobbiaco (BZ) (1,7)

€ 7,50

Americana

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Salamino Piccante "COATI" Marano di Valpolicella (VR) senza glutine e lattosio (1,7)

€ 8,20

Tonno

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Tonno (1,4,7)

€ 7,80

Prosciutto e Funghi

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto "NOBILE" senza glutine e derivati del latte, Funghi (1,7)

€ 8,00

Chiodini

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Funghi Chiodini (1,7)

€ 7,50

Capricciosa

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto "NOBILE" senza glutine e derivati del latte, Funghi, Carciofini (1,7)

€ 9,00

Calzone

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto "NOBILE" senza glutine e derivati del latte, Funghi (1,7)

€ 8,30

Quattro Formaggi

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Latteria, Emmental, Grana, Gorgonzola dolce D.O.P. 🍷 (1,7)

€ 8,80

San Daniele

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo senza OGM (1,7)

€ 9,00

Tonno e Cipolla

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Tonno, Cipolla di Tropea (1,4,7)

€ 8,50

Pugliese

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Cipolla di Tropea (1,7)

€ 7,50

Rucola e Grana

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Rucola, Grana a scaglie (1,3,7)

€ 8,00



Bufala D.O.P. Campana

Assapora il gusto della vera mozzarella, certificata dal Consorzio per la Tutela del Formaggio **Mozzarella di Bufala Campana** e prodotta esclusivamente con latte di bufala proveniente dalla zona tipica di origine. Facilmente digeribile, con un ridotto contenuto di lattosio e colesterolo, ha un sapore ricco e prelibato.

Radicchio di Treviso (in stagione)

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Radicchio di Treviso (in stagione) (1,7)

€ 9,00

Pizzaiola

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Datterini, Basilico (1,7)

€ 7,50

Tris di Funghi

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Funghi trifolati, Porcini, Chiodini (1,7)

€ 8,50

Verdure Miste

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Melanzane, Asparagi, Radicchio, Peperoni, Datterini, Zucchine, Spinaci, Mais, Carote (1,7)

€ 10,00

Frutti di Mare

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Misto Mare* (1,2,4,7,14)

€ 11,00

Gamberetti

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Gamberetti* (1,2,7)

€ 9,50

Porcini

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Funghi Porcini (1,7)

€ 9,00

Salmone

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Salmone affumicato (1,4,7)

€ 9,00

Porchetta

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Porchetta (1,7)

€ 9,00

Tirolese

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Speck delle dolomiti senza glutine, lattosio e glutamato (1,7)

€ 9,00

Bresaola Rucola e Grana

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Bresaola della Valtellina IGP , Rucola, Grana a scaglie (a freddo) (1,3,7)

€ 10,50

Le Specialità di Mauro

Stracciatella

Polpa di Pomodoro, Salamino Piccante "COATI" Marano di Valpolicella (VR) senza glutine e lattosio, Olive Taggiasche, Datterini, Olio all'Aglia, Basilico, Stracciatella D.O.P.  (1,7)

€ 10,00

Mista

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto "NOBILE" senza glutine e derivati del latte, Funghi, Wurstel "NOCKER" di Dobbiaco (BZ), Tonno, Radicchio, Melanzane, Asparagi, Zucchine, Spinaci, Peperoni, Salamino Piccante "COATI" Marano di Valpolicella (VR) senza glutine e lattosio, Basilico (1,4,7)

€ 11,00

Stracchino

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Stracchino, Prosciutto cotto di Tacchino al vapore, Rucola, Datterini, Grana a scaglie, Basilico (1,3,7)

€ 10,00

TV 011

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Salamino Piccante "COATI" Marano di Valpolicella (VR) senza glutine e lattosio, Lattoria, Radicchio (1,7)

€ 10,50

Mauro

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Ricotta, Spinaci, Speck delle dolomiti senza glutine, lattosio e glutamato (1,7)

€ 10,00

Stracciatella di Burrata

La stracciatella è un latticino tipico della Puglia e della Basilicata. Si tratta di una variante della Burrata, o meglio, è **l'interno della burrata stessa**, costituita da straccetti di mozzarella (da cui prende il nome) e panna fresca. Si presenta di colore bianco latte, priva di crosta, di struttura fibrosa, priva di occhiature. Il sapore è fresco e leggermente acidulo, l'odore delicato.



Sergio

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Melanzane, Asparagi, Radicchio, Datterini, Mais, Zucchine, Peperoni, Spinaci, Rucola, Olive verdi, Prosciutto Crudo senza OGM, Basilico (1,7)

€ 11,00

Silvio

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Latteria, Pancetta con pepe "FURLOTTI" di Parma senza glutine (1,7)

€ 9,00

Gianna

Polpa di Pomodoro, Acciughe, Capperi, Salamino Piccante "COATI" Marano di Valpolicella (VR) senza glutine e lattosio, Olive, Olio all'Aglio (1,4)

€ 8,50

Burrata (tutto a freddo)

Polpa di Pomodoro, 1/2 Porchetta, 1/2 Pancetta con pepe "FURLOTTI" di Parma senza glutine, Rucola, Datterini, Olive Taggiasche, Burrata D.O.P. 🍷, Basilico (1,7)

€ 12,00

Sfilacci di Cavallo

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Sfilacci di Cavallo "COPPIELLO" di Vigonza (PD) senza glutine e lattosio, Datterini, Brie, Rucola, Basilico (1,7)

€ 9,50

Maggio (tutto a freddo)

Polpa di Pomodoro, Insalatina (Misticanza), Prosciutto cotto "NOBILE" senza glutine e derivati del latte, Mais, Datterini, Stracciatella D.O.P. 🍷 (1,7)

€ 10,00

Sorpresa

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Porchetta in cottura, Funghi, Peperoni (1,7)

€ 10,00

Rustica

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Radicchio, Latteria, Sopressa (1,7)

€ 10,50

Bufala (tutto a freddo)

Polpa di Pomodoro, Rucola, Datterini, Pancetta con pepe "FURLOTTI" di Parma senza glutine, Bufala D.O.P. Campana 🍷, Basilico (1,7)

€ 11,50

Radicchio e Lardo "Patanegra"

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Radicchio, Lardo "Patanegra" stagionato in conca di marmo (1,7)

€ 12,00

Regina di Marca

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Radicchio, Regina di Marca (1,7)

€ 11,50

Porchetta Agrodolce

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Porchetta, Cipolla agrodolce (1,5,7,8,12)

€ 10,50

Verdure Miste e Stracciatella

Polpa di Pomodoro, Stracciatella D.O.P. 🍷, Melanzane, Asparagi, Radicchio, Peperoni, Datterini, Zucchine, Spinaci, Mais, Carote (1,7)

€ 11,00

Verdure Miste e Lardo Patanegra

Polpa di Pomodoro, Stracciatella D.O.P. 🍷, Lardo "Patanegra" stagionato in conca di marmo, Melanzane, Asparagi, Radicchio, Peperoni, Datterini, Zucchine, Spinaci, Mais, Carote (1,7)

€ 13,00

Pizzaiola e Lardo Patanegra

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Datterini, Lardo "Patanegra" stagionato in conca di marmo, Basilico (1,7)

€ 10,00



Carpaccio di Tonno

Tonno pinna gialla, la fetta si presenta compatta e di colore rosso bruno, **dolce con leggero aroma di affumicato**, conserva anche una buona umidità che lo rende morbido al palato.

Si distingue per la sua morbidezza e non eccessiva sapidità.

Mortadella

Polpa di pomodoro, Mozzarella fior di latte, Stracchino, Rucola, Mortadella, Granella di Pistacchi, Datterini Confit (1,7,8)

€ 10,00

Francesco

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Rucola, Prosciutto Crudo senza OGM, Datterini, Burratina Affumicata D.O.P. (a freddo) 🍷 (1,7)

€ 10,50

Carpaccio (tutto a freddo)

Polpa di Pomodoro, Insalatina (Misticanza), Carpaccio di Tonno affumicato naturalmente con legno di Faggio, Datterini, Stracciatella D.O.P. 🍷 (1,4,7)

€ 13,00

Greca

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Datterini, Olive nere Greche, Olive verdi, Feta greca D.O.P. "KOLIOS" 🍷, Basilico (1,7,12)

€ 9,50

Scamorza

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Rucola, Speck delle dolomiti senza glutine, lattosio e glutamato, Radicchio, Scamorza (1,7)

€ 9,80

Saporita

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Datterini, Latteria, Salsiccia, Basilico (1,7)

€ 10,00

Contadina

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Funghi trifolati, Porcini, Chiodini, Salsiccia, Olio all'Aglio (1,7)

€ 10,00

Estate (tutto a freddo)

Polpa di Pomodoro, Rucola, Tonno, Capperi, Datterini, Bufala D.O.P. 🍷 (1,4,7)

€ 10,00

Delicata

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Zucchine, Salsiccia, Radicchio (1,7)

€ 10,00

Cadore

Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Porcini crudi*, Grana in cottura, Speck delle dolomiti senza glutine, lattosio e glutamato, Olio all'Aglio, Prezzemolo (1,3,7)

€ 10,50

Luglio (tutto a freddo)

Polpa di Pomodoro, Insalatina (Misticanza), Peperoni, Datterini, Gamberetti*, Surimi*, Stracciatella D.O.P. 🍷, Olio all'Aglio (1,2,7)

€ 11,00

Fa tì

Ingredienti a scelta del pizzaiolo (1,4,7)

€ 10,50

Piadina al Rosmarino e Olio d'Olive

con Porchetta, Rucola, Latteria e Datterini, Basilico (1,7)

€ 10,50

Crostino

Crostino di pane, Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto "NOBILE" senza glutine e derivati del latte, Funghi (1,7)

€ 8,00

Crostino Misto

Crostino di pane, Polpa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto "NOBILE" senza glutine e derivati del latte, Funghi, Wurstel "NOCKER" di Dobbiaco (BZ), Tonno, Melanzane, Asparagi, Zucchine, Peperoni, Radicchio, Salamino Piccante "COATI" Marano di Valpolicella (VR) senza glutine e lattosio, Grana in cottura (1,3,4,7)

€ 9,00

Burratina Affumicata

Variante della burrata tradizionale, l'affumicatura conferisce all'esterno della burrata un **sapore deciso**, in contrasto con il **cuore dolce** e cremoso.



Le Pizze Bianche di Mauro

Gennaio

Mozzarella fior di latte, Radicchio, Latteria, Prosecco, Speck delle dolomiti senza glutine, lattosio e glutamato (1,7,12)

€ 10,00

Febbraio

Mozzarella fior di latte, Radicchio, Gorgonzola dolce D.O.P. 🍷, Noci (1,7,8)

€ 10,00

Marzo

Mozzarella fior di latte, Rucola al forno, Datterini, Mazzancolle, Olio all'Aglio, Basilico (1,2,7)

€ 10,00

Settembre

Mozzarella fior di latte, Mele, Ricotta, Prosciutto crudo senza OGM (1,7)

€ 10,00

Ottobre

Mozzarella fior di latte, Mele, Gorgonzola dolce D.O.P. 🍷, Speck delle dolomiti senza glutine, lattosio e glutamato (1,7)

€ 10,00

Novembre

Mozzarella fior di latte, Crema di Zucca, Cipolla di Tropea, Radicchio, Rucola al forno, Speck delle dolomiti senza glutine, lattosio, glutamato (1,7)

€ 10,00

Dicembre

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce D.O.P. 🍷, Carciofini, Sopressa, Glassa di Aceto Balsamico "PONTI", Radicchio (1,7,12)

€ 10,00

Nico

Mozzarella fior di latte, Rucola al forno, Datterini, Salamino Piccante "COATI" Marano di Valpolicella (VR) senza glutine e lattosio, Gorgonzola dolce D.O.P. 🍷, Basilico (1,7)

€ 10,00

Bianca

Mozzarella fior di latte, Tonno, Radicchio, Datterini, Salamino Piccante "COATI" Marano di Valpolicella (VR) senza glutine e lattosio, Gorgonzola dolce D.O.P. 🍷, Basilico (1,4,7)

€ 10,00

Tomino

Mozzarella fior di latte, Speck delle dolomiti senza glutine, lattosio e glutamato, Tomino, Rucola a crudo, Grana a scaglie (1,3,7)

€ 9,50

Primavera

Mozzarella fior di latte, Crema di Carciofi, Grana in cottura, Noci, Mazzancolle, Olio all'Aglio (1,2,7,8)

€ 10,00

Giulia

Mozzarella fior di latte, Crema di Carciofi, Carciofini, Olio all'Aglio (1,7)

€ 9,00

Taleggio

Mozzarella fior di latte, Porcini, Taleggio, Speck delle dolomiti senza glutine, lattosio e glutamato (1,7)

€ 10,00

Asparagi Verdi (in stagione)

Mozzarella fior di latte, Asparagi verdi, Gorgonzola dolce D.O.P. (1,7) 🍷

€ 10,00

Asparagi Verdi e Lardo Patanegra (in stagione)

Mozzarella fior di latte, Asparagi verdi, Lardo "Patanegra" (1,7)

€ 12,50

Primi Piatti



Spaghetti cozze e vongole in bianco (1,12,14)	€ 14,00
Spaghetti alla carbonara (1,3,7)	€ 10,00
Piatto del giorno (1)	da € 10,00 a € 14,00

Secondi Piatti



Tagliata di manzo con patate rustiche o rucola e grana (1,7)	€20,00
Hamburger di Chianina con patate rustiche (1)	€ 16,00
Petto di pollo alla piastra	€ 9,50
Stratagliata di manzo con patate rustiche (1)	€23,00

Contorni

Insalata mista	€ 4,50
Verdure grigliate	€ 5,50
Patate fritte (1)	€ 4,50
Patate rustiche (1)	€ 5,00

Piatti Freddi



Insalata di Mare

Insalata Verde (Misticanza), Datterini,
Carote, Olive, Zucchine, Peperoni, Mais,
Misto mare*, Gamberetti*, Chele di Granchio*
(1,2,4,14)

€ 13,00



Involtini di Bresaola

Insalata Verde (Misticanza), Rucola, Mozzarella,
Bresaola della Valtellina IGP , Ricotta, Grana a scaglie
(3,7)

€ 10,00



Tacchino Cotto al Forno

Insalata Verde (Misticanza), Datterini, Olive Taggiasche,
Prosciutto cotto di tacchino al forno, Feta Greca D.O.P. "KOLIOS" 
(7,12)

€ 11,00

Caprese con Prosciutto Crudo

Mozzarella di Bufala D.O.P. Campana , Datterini, Rucola, Prosciutto Crudo senza OGM, Origano, Basilico (7)

€ 12,00

Carpaccio di Tonno

Insalatina (Misticanza), Carpaccio di Tonno, Datterini, Stracciatella D.O.P.  (4,7)

€ 13,00

Insalatone



Alba

Insalata Verde (Misticanza), Radicchio, Pomodori Secchi,
Olive miste, Peperoni, Carote, Melanzane, Zucchine,
Petto di Pollo alla Piastra

(12)

€ 13,00



Tramonto

Insalata Verde (Misticanza), Mele, Gorgonzola dolce D.O.P. 🍷,
Noci, Radicchio, Carote, Ricotta

(7,8)

€ 10,00



Arcobaleno

Insalata verde (Misticanza), Radicchio, Rucola, Pompelmo Rosa,
Carote, Mazzancolle, Glassa di Aceto Balsamico "PONTI"

(2,12)

€ 11,00

Dolci



Tiramisù (1,3,7,)	€ 5,50
Tiramisù all'Amaretto (1,3,7,8,12)	€ 5,50
Panna Cotta con Frutti di Bosco/Cioccolato/Caramello (7,8)	€ 5,00
Profiterole Nero(1,3,6,7,8)	€ 6,00
Tartufo Bianco/Nero (1,3,7)	€ 5,50
Tartufo Affogato Caffè (1,3,7)	€ 6,50
Tartufo Affogato Liquore (1,3,7)	€ 7,50
Meringata (1,3,7)	€ 5,50
Gelato con Frutti di Bosco (1,3,5,7,8)	€ 5,50
Semifreddo al pistacchio (1,3,5,6,7,8,10)	€ 6,00
Semifreddo al croccantino (1,3,5,6,7,8)	€ 6,00

L'HB, sta per Hofbräuhaus che significa "birreria di corte", è nata su iniziativa del Duca e della sua famiglia perchè fino ad allora nessuna birra a Monaco poteva soddisfare il loro esigente e nobile palato. La birra riuscì così bene da diventare un prodotto rinomato in tutta la città.

Oggi la birreria Hofbräu è una delle poche ancora indipendenti, cioè in mani esclusivamente bavaresi, e il suo stand, amato e maggiormente frequentato dagli italiani, è il più importante dell'Okttoberfest, dove è presente fin dalla prima edizione del 1810.

Birre alla Spina



HB Bionda (1,13)

Tipica bionda bavarese a bassa fermentazione dall'aroma intenso e corposo, è uno dei simboli della città di Monaco. La sua particolare qualità e la sua immagine inconfondibile ne fanno un prodotto conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Di colore dorato limpido e schiuma densa e cremosa, sia al naso che al palato si presenta fresca e delicatamente erbacea, rendendola perfetta per un consumo a tutto tondo. 5,1 % Vol.

0,2 L

€ 3,00

0,4 L

€ 5,50



HB Rossa (1,13)

Doppio malto dal gusto deciso e aromatico, è l'originale, antica e preziosa birra di Monaco. Fu prodotta per la prima volta agli inizi del diciassettesimo secolo. Oggi come allora la HB München usa esclusivamente malto scuro, senza aggiungere alcun additivo colorante. Questo la rende di un colore ambrato carico, con una schiuma pannosa e delle inconfondibili note di caramello e spezie piacevolissime, che non sacrificano mai la grande bevibilità. 7,2 % Vol

0,2 L

€ 3,50

0,4 L

€ 6,00



Hoegaarden Bianca (1,13)

La Hoegaarden è una classica birra Blanche Belga a base di frumento. Questa birra bianca NON filtrata ha un gusto fragrante e speziato grazie all'uso del coriandolo e delle scorze d'arancia. Ha un sapore fruttato e un delizioso sfondo di miele, che la rende una piacevole blanche dal carattere dissetante e beverino. 5% Vol.

0,25 L

€ 4,00

0,5 L

€ 6,80

Birre in Bottiglia



Moretti Zero 33 cl (1,13)

€ 3,50



Radler Cimbria Sbalenka 0,5 L (1,13)

€ 5,00

Bibite

Acqua	€ 2,00
Naturale o Gasata in bottiglia da 0,5L	
Coca Cola alla Spina da 0,30 L	€ 3,50
Coca Cola alla Spina da 0,5 L	€ 4,50
Coca Cola - Coca Cola Zero	€ 3,50
In Lattina da 33cl	
Coca Cola Bottiglia	€ 4,00
Bottiglietta da 33cl	
Fanta	€ 3,50
In Lattina da 33cl	
Lemonsoda	€ 3,50
In Lattina da 33l	
The Freddo alla Pesca/Limone	€ 3,50
In Lattina da 33cl	

I Nostri Vini in Bottiglia Sfusi

Vino Bianco/Rosso da 1/4 L ⁽¹²⁾	€ 3,00
Vino Bianco/Rosso da 1/2 L ⁽¹²⁾	€ 6,00

Caffetteria

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè decaffeinato	€ 1,70
Caffè d'orzo ⁽¹⁾	€ 1,70
Amari	da € 3,00 a € 4,00
Distillati	da € 3,50 a € 7,00

Vini in Bottiglia

Prosecco Superiore DOCG Millesimato Col Vetoraz (12)	€ 28,00
Prosecco di Valdobbiadene Brut DOCG Col Vetoraz (12)	€ 22,00
Chardonnay Venegazzù di Volpago del Montello (12)	€ 11,00
Cà dei Frati Lugana DOC (12)	€ 23,00
Falconera Merlot DOC Montello (12)	€ 23,00
Merlot Ardito IGT Vecchia Postumia (12)	€ 10,00
Cabernet Franc IGT Vecchia Postumia (12)	€ 10,00
Gewurztraminer (12)	€ 22,00



Supplementi

Aggiunta Formaggi (Bufala, Stracciatella, Burrata) (7)	€ 3,00
Aggiunta Affettati	da € 2,00 a € 3,00
Aggiunta Verdure	€ 2,00
Pizza Battuta (1)	€ 2,00
Pizza Pasta doppia (1)	€ 1,50
Pizza con Farina tipo 1 (1)	€ 1,20

Ingredienti Pasta Pizza

Acqua, Sale, Lieviti, Farina di tipo "00"

Ingredienti Pasta Pizza con Farina tipo 1

Acqua, Sale, Lieviti, Farina di tipo "1"

Allergeni

Caro Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per orientare adeguatamente le tue scelte. In base alla normativa vigente REG CE 1169/2011 di seguito qui riportato l'elenco degli ingredienti contenenti allergeni o dei loro preparati considerati cause di allergie o intolleranze alimentari in soggetti predisposti.

Dear customer please inform the staff to help you in case of necessary if you are an allergic people. As possible to have cross contamination during cooking. Below the allergic table with the list of allergenic ingredients.

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

- 1 = Cereali contenenti glutine e relativi prodotti derivati
- 2 = Crostacei e derivati
- 3 = Uova e derivati
- 4 = Pesce e derivati
- 5 = Arachidi e derivati
- 6 = Semi di soia e derivati
- 7 = Latte e relativi prodotti derivati (incluso il lattosio)
- 8 = Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile) e derivati
- 9 = Sedano e derivati
- 10 = Senape e derivati
- 11 = Semi di sesamo e derivati
- 12 = Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO2
- 13 = Lupino e derivati
- 14 = Molluschi e derivati

I nostri prodotti sono comunque realizzati in un ambiente che utilizza tutte le sostanze allergeniche, pertanto accidentalmente potrebbero residuare in tracce nelle pietanze servite. E' disponibile per la consultazione il menù descrittivo con gli allergeni. Gli allergeni presenti nei nostri piatti sono segnalati con i numeretti a fine ingredienti di ogni piatto.

N.B.: Alcuni prodotti non stagionali potrebbero essere surgelati (*)

Coperto	€ 1,80
Servizio al tavolo di dolci portati dal cliente: a persona	€ 1,00