

·BAR·

Caffè Espresso	€ 1,40
Caffè Decaffeinato	€ 1,50
Caffè Corretto	€ 1,90
Caffè Americano	€ 2,80
Cappuccino	€ 1,90
Cappuccino di Soia	€ 2,10
Macchiatone	€ 1,70
Marocchino	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 2,50
Ginseng Piccolo/Grande €1.60	/€1,90
Orzo Piccolo/Grande €1.60)/€1,90
Crema Caffe'	€ 4,00
Caffè Shakerato	€ 4,00
Spremuta d'Arancia	€ 4,00

BIBITE ALLA SPINA

	0,3 cl
Coca Cola	€ 3.90
Lemonsoda	€ 3.90
Acqua Tonica	€ 3.90
Spezi	€ 3.90

SUCCHI

Pera, Pesca, Albicocca, Mirtillo, Arancia di Sicilia, ACE, Mela, Ananas € 3.50

SOFT DRINK

Acqua 0.75 It vetro	€ 3,30
Coca Cola lattina	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Lemonsoda	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Chinotto	€ 3,50
Aranciata Amara	€ 3,50
The Limone/ Pesca	€ 3,50
Red Bull	€ 4,00
Ginger Beer	€ 4,00
Tonica	€ 3,50
Cedrata Tassoni	€ 3,50
Apfelschorle	€ 3.50

VINO DELLA CASA



0.5lt 1 lt

Bianco Frizzante € 4,00 € 8,00 € 14,00







30cl 50cl 1lt

€ 6,00

€ 5,50



Hell Germany AUGUSTINER 5,2% #In bocca è splendida, aromi delicati, floreali ed erbacei

#classica bavarese dal sapore delicato e meraviglioso

4,9% € 3,50 € 5,50 ato

€ 4.00

È IMMORALE

€ 12.00





4,5% € 5.00



BLANCHE BELGIUM 4,5% #sapore morbido, con gusto di frutto e spezie

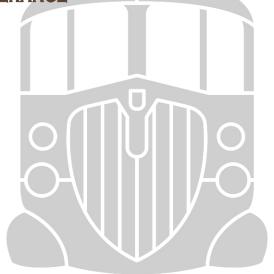
LA ROSSA BELGIUM 8,00% € 6,00

#Birra scura dal gusto dolce e suadente

GENTILE CLIENTE, LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

SEHR GEEHRTER GAST, INFORMATIONEN ZU SUBSTANZEN UND PRODUKTEN, DIE ÄLLERGIEN ODER UNVERTRAGLICHKEITEN AUSLOSEN KONNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE VON UNSEREM DIENSTHABENDEN PERSONAL.

DEAR GUEST, YOU CAN ALSO ASK OUR STAFF ON DUTY FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAN PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCE



LA LITTORINA

SEGUICI SUI NOSTRIL CANALI SOCIAL: FACEBOOK, ISTAGRAM E YOUTUBE #LALITTORINADELMINCIO

OPPURE VISITA IL NOSTRO SITO INTERNET

WWW.LALITTORINADELMINCIO.IT
O SCRIVICI A INFO@LALITTORINADELMINCIO.IT

IL GELATO ARTIGIANALE

@GELATERIAZOCCA — ADERENTE AL CIRCUITO AFC DI AIC
PRODOTTO SOLO CON INGREDIENTI FRESCHI, NATURALI E DI ALTA' QUALITA'

PICCOLO 1 GUSTO € 3,00 FIOR DI LATTE, CIOCCOLATO,
MEDIO 2 GUSTI € 4,50 PISTACCHIO DI BRONTE, CREMA,
GRANDE 3 GUSTI € 6,00 FRAGOLA, GUSTO DEL MESE





AFFOGATO AL CAFFE' € 8,00 GELATO ALLA CREMA E FIOR DI LATTE, SALSA

CIOCCOLATO, CAFFE'

E PANNA



CIOCCOLOSA

€ 9,00

GELATO AL CIOCCOLATO
E FIOR DI LATTE, SALSA
AL CIOCCOLATO E

SCAGLIE DI CIOCCOLATO
E PANNA

LETTERINA

€ 6.00 GELATO FRAGOLA E FIOR DI LATTE, PANNA E MERINGHE



CAFFE' CON GELATO € 4,40

SCEGLI IL GUSTO CHE PREFERISCI

CREMA AL CAFFE' € 4,00

YOGURT € 5,80 SCEGLI IL TUO PREFERITO:

~ CARAMELLO & FRUTTA SECCA

- FRUTTI DI BOSCO FRESCHI E GRANELLA DI PISTACCIO





APERITIVI

Spritz Brunello	€	5,00
Spritz Campari	€	5,00
Spritz Indeciso	€	5,00
Spritz Rabarbaro Zucca	€	5,00
Spritz Passoa	€	5,00
Hugo	€	5,00
Campari Orange	€	5,00
Campari Lemon	€	5,00
Campari Soda	€	4.00

Spritz Select

L'aperitivo Veneziano € 5,00



I NOSTRI APERITIVI



MN-PESCHIERA

Prosecco, Gingerbeer, Lime, Basilico e Selz € 6,00



P31, Prosecco, Spruzzata di Lime, Selz € 6,00



ITALIAN MULE

Roby Marton Gin, Ginger Beer e succo di Lime € 8.00

L'APERITIVO BRUNELLO

100% Naturale 100% Artigianale 100% Veneto

Aperitivo ottenuto dalla macerazione di diverse erbe aromatiche, tra le quali, rabarbaro, china e scorza di arancio.

Tutto il processo produttivo è realizzato manualmente in azienda.

Senza aggiunta di coloranti e aromi artificiali, senza conservanti per garantire la genuinità del prodotto.

E TU COSA ASPETTI A PROVARE IL NOSTRO

SPRITZ?

MOCKTAILANALCOLICI

FRAGOLOSO: Succo d'Arancia, Polpa di Fragola e Sweet&Sour €6,00

EROTICO: Succo Ananas, Polpa Di Cocco e Sweet&Sour €6,00

VIRGIN MOJITO: Zucchero di Canna, Lime, Menta, Sweet&Sour e Selz €7,00



GIN TONIC 0.0% - ALCOOL FREE

Tanqueray Gin 0.0 , Ginepro, Limone E Tonica € 8,00

Crodino	€ 4,00
Gingerino	€ 4,00
San Bitter	€ 4,00



PRE DINNER € 7,00

AMERICANO: campari, vermouth, soda

MI-TO: campari, punt e mes, soda

NEGRONI: campari, gin, vermouth e soda

NEGROSKY: campari, vermouth, vodka e soda

MI-MI: campari, rabarbaro zucca e soda



€ 8,00

MOJITO: Rum, Lime, Menta, Zucchero Canna Sweet&Sour

MOJITO SUMMER 2022: Rum, Blu Curacao, Lime, Menta, Z.Canna

MOJITO PASSION FRUIT: Passoa, Lime, Menta, Zucchero Canna

CAIPIRINHA: Cachaca, Lime, Zucchero Canna e S&S CAIPIROSKA: Vodka, Lime, Zucchero Canna e S&S

CAIPIRILLA: Tequila, Lime, Zucchero Canna e S&S

CAIPIRISSIMA: Rum, Lime, Zucchero Canna e S&S

CUBALIBRE: Rum scuro, Coca Cola, Lime



SEX ON THE BEACH: Vodka Pesca, Succo D'Arancia, polpa Fragola

LONG ISLAND ICED TEA: Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Coca Cola

JAPAN ICED TEA: Vodka, Gin, Rum, Midori, Lemon Soda

PINA COLADA: Rum, Succo Ananas e polpa Cocco

TEQUILA SUNRISE: Tequila, Granatina, Succo Ananas e Arancia

BIRRIFICI ARTIGIANALI ITALIANI





BESTIA 0.33H **Indian Pale Ale** Mostruosa, Muscoli e luppolo. **€ 5,50**

MISTER B

SenzaGlutine Alc.6,3%



B-LATTA 0.33lt

Special Bitter in stile inglese, da sorseggiare per rivivere il pub inglese € 5,50

Alc. 4,2 %

BREW GRUFF 0,50 LT €7,00



BOCK una birra **ROSSA** ramata al 100 % malto d'orzo, le sensazioni olfattive sono dominate da aromi intensi di malto ben supportati da sentori di frutta e di luppolo. Alc. 7,00%

WEIZEN L'ottimo equilibio tra malti e luppoli la rendono morbida e delicata al palato. Aroma fruttato di banana e di lievito. Alc. 5.2%

KELLER Birra **CHIARA** dal colore dorato. Profumi mielosi risulta morbida ed equilibrio tra il malto ed il luppolo invoaliano la sorsata



32 VIA DEI BIRRAI 0,75 LT €14,00°







AUDACE

Birra **BIONDA** doppio malto, note agrumate, fiori di camomilla e pesca sciroppata Alc.8.4 %

OPPALE

Birra **CHIARA** e corposa. Molto luppolata con note di caramello e sentori erbacei e fruttati di Ananas Alc. 5,5%

CURMI

Rinfrescante birra **BIANCA**, speziata con sentori floreali e di frutta esotica. Alc.5,8%

-GREEN DOG 0.33lt € 6.00

Un AGRIBIRRIFICIO di Lugagnano Val d'Arda con più di 72ettari dove si autoproduce l'orzo utilizzato per ottenere il Malto d'orzo.



BLACK ELK

DARK ALE Birra di colore EBANO SCURO, note tostate ed agrumate, di caffè, cacao e liquirizia

Alc.6,2%



PARKOUR

INDIAN PALE ALE Birra dai profumi tropicali, leggermente luppolata, morbida al palato Alc.5,3%



SUMMER SEA BEACH

AMERICAN PALE

ALE

Colore ambrato, piacevoli sentori fruttati, che conducono a un sorso pieno e compatto. Di grande bevibilità. Alc. 4,9%



SCHNEIDER WEISSE ALCOHOL FREE 0,51t € 5,00

GINCLOPEDIA •











BEEFEATER 24 €9.00

TYPE: SECCO E DECISO GARNISH: SCORZA DI LIMONE E BACCHE DI GINEPRO

TANQUERAY 69,00

TYPE: EXTRA DRY
GARNISH: SCORZA DI LIMONE, BACCA DI CANNELLA

GIN FRANCO €10,00

IL GIN DI VILLAFRANCA DI VERONA TYPE: LEGNOSO E SECCO -GARNISH: LIME ESSICATO E CILIEGIA CANDITA

TZOA GIN €12,00

TYPE: AGRUMATO E FLOREALE
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, ARANCIA TIGLIO

"GIN DEL PROFESSORE" MONSIEUR FILLIO

TYPE: FLOREALE DAL GUSTO INTENSO
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE

"GIN DEL PROFESSORE"A' LA MADAME €10,00

TYPE: RUFFIANO E SENSUALE
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE

DRY AG 107 €10,50

TYPE: AGRUMATO ED ESTIVO
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, LAMPONE E SCORZE DI LIMONE

GIN TAGGIASCO€10,50

TYPE: AROMATICO E BALSAMICO
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO E OLIVE TAGGIASCHE

ROBY MARTON GIN €12.00

Type: aromatico e sentori di liquirizia Garnish: Lampone, mora, bacche di ginepro e lime

VODKA

GREY GROOSE
EIKO HOKKAIDO

€ 7,00 € 10,00

€ 7,00

€ 10,00

TONIC

· ANTIPASTI ·

TAGLIERE DELLA LITTORINA



UNA COMPOSIZIONE DI SAlumI DEL NOSTRO TERRITORIO, FORMAGGI, POLENTA GRIGLIATA E LA NOSTRA GIARDINIERA

Mixed cold cuts, cheeses, grilled polenta, pickled vegetables.

X1 €14.00

X2 €26,00

X5 €

€62.00





GIARDINIERA FATTA IN CASA € 6.00

VERDURE FRESCHE LAVORATE
IN AGRODOLCE PER ACCOMPAGNARE
IL TUO APERITIVO E NON SOLO

Fresh cut, pickled vegetables to share as aperitive



LA PORCHETTA AUTUNNALE

LA NOSTRA PORCHETTA ARTIGIANALE COTTA
DIRETTAMENTE AI 7PONTI SERVITA CON
STRACCIATELLA E PUREA DI ZUCCA
ARROSTITA AL ROSMARINO € 11.90



Home made

porchetta with

stracciatella

cheese and

pumpkin rosemary

purea.

LUCCIO IN SALSA* € 12,50

COTTO E SPINATO DA NOI. SERVITO CON POLENTA FRESCA GRIGLIATA

Pike of Garda in sauce with grilled polenta





@PROSCIUTTO CRUDO – PARMA 30 MESI @MORTADELLAFAVOLA - RISERVA - @CASEIFICIOSANGIROLAMO – FORMAGGI, STRACCIATELLA, MOZZARELLA, MASCARPONE E GRANA GRATTUGGIATO

MOZZARELLINE & MOZZARELLE AL TARTUFO*

Mozzarella cheese ball & Truffel *€
7.00

OLIVE ALL'ASCOLANA*

Stuffed olives Ascolana style*

€ 6,00

POLPETTE ZUCCHINE, RICOTTA E MENTA *

Balls with zucchini, ricotta cheese and mint*

€ 6.00

BASTONCINI DI POLENTA CON SALSA ALLO JOGURT E GRANA

Fried polenta stick*

€ 6.50

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA*

Zucchini Flowers*
€ 6.50

TORTELLINI FRITTI

Fried Tortellini di Valeggio* € 7.50

•PRIMI PIATTI•

SAPEVI CHE ...

LA NOSTRA PASTA È FRESCA E PRODOTTA DAL PASTIFICIO AL CASTELLO

DI VALEGGIO SUL MINCIO, RIGOROSAMENTE

FATTA A MANO.

ALL OUR PASTA IS FRESLY MADE BY OUR PASTIFICIO AL CASTELLO IN VALEGGIO SUL MINCIO AND OF COURS HAND MADE.

TORTELLINI DI VALEGGIO FATTI A MANO € 13,40

CON BURRO DEL CASEIFICIO SAN GIROLAMO E SALVIA

Tortellini di Valeggio with butter and sage

TORTELLO RADICCHIO MONTE VERONESE € 14.00

RIPIENO DI RADICCHIO DI VERONA, MONTE VERONESE, CON SALSA BURRO-NOCCIOLA E RADICCHIO GLASSATO AL VALPOLICELLA

Stuffed pasta with radicchio from Verona, monte veronese cheese, brown butter souce and glazed radicchio

GNOCCHETTI AL LAVARELLO DEL GARDA € 14.90

AL PROFUMO DI LIMONE E SBRICIOLATA DI TARALLI

Potatoes gnocchi with Garda's whitefish with crumbled taralli with lemon flavour

MACCHERONCINO PUNK CON RAGU' D'ANATRA € 14.00



CRESTE DI GALLO CON RAGU' BIANCO D'ANATRA E GELEE DI CAROTE E ARANCIA

Pasta with white duck raqu', orange and carrot gelée

ABBINALO CON: LUGANA SELVA CAPUZZA



VALPOLICELLA RIPASSO LE VIGNE DI ETTORE



SAPEVI CHE...

LA PASTA FRESCA E I PRODOTTI SENZA GLUTINE CHE TROVERAI NEL NOSTRO MENU' COME IL PANE SONO PRODOTTI ARTIGIANALI DEL

@FORNOSENZAGLUTINE

LA LITTORINA DEL MINCIO & BORGO STAZIONE BIKE INN

SONO PARTE DEL CIRCUITO AIC.

DA SEMPRE LA NOSTRA ATTENZIONE NEL CREARE PIETANZE SICURE PER LE DIVERSE DIETE E' STATA PARTE DELLA NOSTRA MISSION.

RICHIEDICI IL MENU' A TE DEDICATO!!!





SECONDI PIATTI

SPIEDO DELLA LITTORINA € 37.90

NASCE DALL'IDEA DI UNA GRIGLIATA COTTA A BASSA TEMPERATURA.

5 TAGLI DI CARNE ITALIANA SELEZIONATA.

ACCOMPAGNATO DA PATATE CON LA BUCCIA, AL FORNO 1 KG DI CARNE PER 2 PERSONE

1 KG MIXED MEAT COOKED AT LOW TEMPERATURE AND SERVED WITH ROAST POTATOES 2 PERSONS





32- AUDACE



TUTTA LA NOSTRA CARNE È SELEZIONATA DALLA @MACELLERIAMASSAGRANDE DI SONA. LA QUALITÀ E L'ESPERIENZA CHE CI GARANTISCONO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA.



LA NOSTRA SALSA BARBECUE

IN ACCOMPAGNAMENTO AI NOSTRI PIATTI DI CARNE - UNA VECCHIA **RICETTA DAL GUSTO AUTENTICO** TUTTA DA PROVARE! € 4.00

POLLO MARINATO CON PATATE RUSTICHE € 15.50

UN COSCIOTTO DI POLLO RUSPANTE, ALLEVATO A TERRA E DISOSSATO, IN SALSA BARBECUE SERVITO CON PATATE AL FORNO E ACCOMPAGNATO DALLA NOSTRA SALSA BBQ. MARINATED DEBONED CHICKEN THIGH WITH BAKED POTATOES AND OUR BBQ SAUCE

TAGLIATA DI GARRONESE VENETA 280GR €21.90

SU LETTO DI SPINACINO, ACCOMPAGNATA CON ZUCCA MANTOVANA AL FORNO BEEF STEAK WITH BABY SPINACH AND ROASTED PUMPKING

COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA circa 500gr € 23.00

GRILLED RIB OF SCOTTONA



FIORENTINA DI GARRONESE VENETA DA 1 KG

SECONDO DISPONIBILITÀ E TAGLIO - T-BONE CUT UP ON AVAILABLE - €7,00/ETTO

LA GARRONESE VENETA È UN PROGETTO CHE COINVOLGE ALLEVATORI, MACELLAI E RISTORATORI VENETI. ALLEVATA PER ALMENO 10 MESI AL PASCOLO CON ALIMENTI DELLA TERRA. CONSENTE DI OTTENERE FIBRE SOTTILISSIME DONANDO TENEREZZAE SAPORE ALLA CARNE

SALMONE FRESCO GLASSATO IN SALSA TERIYAKI* € 18.50

IN CROSTA DI SESAMO E ACCOMPAGNATO DA JULIENNE DI VERDURE FRESCHE SPADELLATE GLACED SALMON IN TERIYAKI SAUCE WITH SAUTED VEGETABLE

ORATA FRESCA DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA €17.00



INSALATONE

CAESAR SALAD € 13.90

INSALATA VERDE, FETTINE DI POLLO VENETO, CROSTONI DI PANE E DRESSING Green salad, chicken breast, crispy bread and dressing

ARCOBALENO VERDURE € 12.90



INSALATA MISTA SCOMPOSTA CON QUINOA, ZUCCHINE, RADICCHIO, LE NOSTRE CIPOLLE IN AGRODOLCE, OLIVE TAGGIASCHE, POLENTA FRITTA E SEMI DI GIRASOLE

*CHIEDILA CON L'AGGIUNTA DI TONNO + 2,006

Mix Salad, Quinoa, zucchini, radicchio, pickled red onions, olives, fried polenta and sunflower seeds. **Ask with Mediterranean Tuna +2,00€**

IL CICLISTA € 13.90

INSALATA SCOMPOSTA, CARNE SALADA DI GARRONESE VENETA, STRACCIATELLA DEL CASEIFICIO E VELA DI PANE CARASAU

Sprawled salad, with stracciatella, carne salada, carasau bread.

BRACCIO DI FERRO € 13.90

INSALATA COMPOSTA DA SPINACINO, VALERIANA, LENTICCHIE, FUNGHI ORECCHIONE IN AGRODOLCE, CHIPS DI GRANA

Composed salad with baby spinach, valerian, lentils, bitter-sweet oyster mushrooms, grana chips

CONTORNI

INSALATA MISTA MIX SALAD € 5,50

VERDURE ALLA GRIGLIA DI STAGIONE GRILL VEGETABLE € 5.50

PATATE RUSTICHE AL FORNO ROASTED POTATOES € 5.50

TAGLIATE A MANO, CON LA BUCCIA

PATATINE FRITTE* FRENCH FRIES € 5,00

PER I PIU PICCOLI •

MACCHERONCINI IN SALSA DI : POMODORO O RAGU' DELLA CASA € 7.00

Maccheroncini with tomato sauce or ragù

COTOLETTA DI POLLO DELLA NONNA LORETA E PATATINE* € 10,50

Baby chicken schnitzel and french fries

WURSTEL DI GARRONESE E PATATINE* € 10.50

Wurstel and french fries

I NOSTRI PANINI

BINARIO 1 € 8,50 (ESCLUSO LA DOMENICA A PRANZO)

Toastone ai cereali con formaggio "STANGA" e Prosciutto Cotto del Salumificio Valpolicella con patatine fritte Toast WITH STANGA CHEESE AND HAM AND FRENCH FRIES

BINARIO 2 € 14.90

Club sandwich, tre strati di pane, Prosciutto cotto del Salumificio Valpolicella, Maionese, Insalata, Pomodoro, Petto di Pollo e Bacon croccante con patatine fritte CLUB SANDWICHES, COOKED HAM, MAIONNAISE, SALAD, TOMATO, CHICKEN AND BACON AND FRENCH FRIES

BINARIO 3 € 14.90

Pane Artigianale, Hamburger di Garronese Veneta 180gr, Formaggio "STANGA", Cipolle caramellate, Bacon croccante, Insalata, Pomodoro con patatine fritte Burger Garronese Veneta 180gr, "Stanga Cheese", Onions, Bacon, Salad, Tomatoes and French Fries

BINARIO 4 VEGGIE € 14.90

Pane Artigianale alla curcuma con Crispy burger di Rapa Rossa, Vegan Cheddar, Insalata, Pomodori Confite, Cipolle caramellate, Mayo Vegana e patatine fritte

CURCUMA BREAD WITH CRISPY BEETROOT BURGER, VEGAN CHEDDAR, SALAD, TOMATOES CONFITE, STEWED ONION AND VEGAN MAYONAISE AND FRENCH FRIES

PANE ARTIGIANALE SENZA GLUTINE +2,00€ DISPONIBILE PER IL NOSTRO BINARIO 3 E 4



BINARIO 5 € 11.90

(ESCLUSA LA DOMENICA A PRANZO)

PiadiPizza fatta con il nostro impasto Pizza farcito con Crudo di Parma 30 mesi, stracciatella del caseificio e Rucola PIADIPIZZA WITH CRUDO DI PARMA 30 MONTHS, STRACCIATELLA CHEESE AND ROCKET

@FACCILAB
@FORNERIALECCESE
@PANIFICIOCERESA
IL NOSTRO PANE FRESCO È
SFORNATO CON AMORE DAI NOSTRI
PANIFICI DI FIDUCIA

ACCOMPAGNA I NOSTRI PANINI CON UNA DELLE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI: MISTER B GREEN DOG





·PIZZE·

LA PIZZERIA È CHIUSA LA DOMENICA A PRANZO

Un impasto lievitato 72 ore per rendere le nostre pizze fragranti e altamente digeribili con farina con germogli di grano tostati della Lessinia (farina grano tenero integrale e tipo 00, acqua, olio, sale e lievito)

OSTRI BORDI RIPIE



LA FAVOLA €18.50

BORDO RIPIENO CON MOZZARELLA DI LATTE E POMODORO CONFIT, FIOR DI LATTE, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO, MORTADELLA FAVOLA "GRAN RISERVA" E STRACCIATELLA.

Mozzarella cheese, tomatoes confit, pistaccio, mortadella and stracciatella cheese



LITTORINA € 17.90

BORDO RIPIENO CON MOZZARELLA DI LATTE, FIOR DI LATTE, POMODORINI, CARNE SALÀ DI GARRONESE VENETA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

Mozzarella, cherry Tomatoes, Carne Salà, rucola and grana cheese

MORTADELLA FAVOLA IN COTENNA

SOLO TAGLI NOBILI, MAIALI İTALIANI DI PRIMA SCELTA, MIELE DI ACACIA E SALE DI CERVIA, SENZA CONSERVANTI. L'ORIGINALE



CAPOSTAZIONE 2.0 € 17.90

BORDO RIPIENO CON RICOTTA E CARCIOFI, FIOR DI LATTE, RUCOLA, CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA. LIMONE E

Ricotta cheese, Artichokes, Mozzarella, Rucola, Lemon carpaccio and Bresaola Punta d'Anca.



LA RICCIA €18,50

BORDO RIPIENO CON PHILADELPHIA, CIPOLLA CARAMELLATA, FIOR DI LATTE, PROFUMO DI ROSMARINO PORCHETTA DI ARICCIA IGP, CIPOLLA CROCCANTE E **SENAPE AL MIELE**

Philadelphia, caramelized onion, porchetta IGP, crispy onion and sweetty mustard

HAI MAI PROVATO LA NOSTRA BASE PIZZA



"SENZA GLUTINE"

CHIEDICI IL MENU' DEDICATO **GLUTEEN FREE PIZZA AVAILABLE**

DA PROVARE!!! +€4.00

LA PIZZERIA È CHIUSA LA DOMENICA A PRANZO

· LE SPECIALI ·

L'ARCHITETTO € 11.90

Pomodoro, fior di latte, Cirietto, Crudo di Parma 30 mesi e Rucola Tomato, Mozzarella, Cherry-Tomato, ParmaHam, Rucola

LO CHEF € 11,90

Pomodori secchi, colata d'acciughe E stracciatella km0

Sun-Dried Tomatoes, Anchovies And Burrata

LA VEGANA € 11,90

Pomodoro, mozzarella di riso e verdure fresche di stagione

Tomato, Rice Mozzarella And Seasonal Vegetable

LA CASALINGA € 11,90

Pomodoro fior di latte, zucchine grigliate, Philadelphia e pancetta affumicata di Soave Tomato, Mozzarella, Grill Zucchini, Philadelphia And Bacon

LA JAZZ € 11,90

Pomodoro fior di latte, tonno, capperi, carciofi e salamino piccante

Tomato, Mozzarella, Tuna, Cappers, Artichokes And Spicy Salami

· LE BIANCHE ·

BORGO STAZIONE € 11.00

Fior di latte, gorgonzola, salamino piccante e cipolla di Tropea

Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Spicy Salami And Red Onion

LA LOCOMOTIVA € 11.00

Fior di latte, brié, zucchine fresche grigliate e Speck Trentino

Mozzarella, Brié, Zucchini and Speck

AUTUNNO € 11,50

Crema di porcini, mozzarella, brie e tastasal **Porcini cream, mozzarella, brie and tastasal**

5 FORMAGGI € 11.00

Fior di latte, ricotta, gorgonzola, briè, Philadelphia Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, Brié, Philadelphia

· I GRANDI CLASSICI·

E' UNA "BUFALA" € 10.50

Pomodoro, Cirietto, Mozzarella del Caseificio San Girolamo, Basilico fresco **Tomatoes, Mozzarella and fresh basil**

DIAVOLA € 8.50

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante *Tomato, mozzarella and spicy salami*

LA MARGHERITA € 7.00

Pomodoro, fior di latte, basilico Tomato, Mozzarella And Fresh Basil

PROSCIUTTO E FUNGHI € 9.50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto Cotto della Valpolicella e funghi freschi Tomato, mozzarella, ham and mushroom

LA MARINARA € 7.00

Pomodoro, olio all'aglio, origano **Tomato, Garlic Oil And Origan**

WURSTEL DI GARRONESE € 8,50

Pomodoro, fior di latte, wurstel

Tomato, Mozzarella And Wurstel

CAPRICCIO € 10,50

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, olive Taggiasche, carciofi e prosciutto **Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Olives, Artichokes, Ham**

ROMANA €8,50

Pomodoro, fior di latte, Filetti di acciughe, capperi e origano

Tomato, Mozzarella, Anchovies, Cappers and Origan

TONNO E CIPOLLA DI TROPEA € 9,50

Pomodoro, fior di latte, Tonno, cipolla di Tropea **Tomato, mozzarella, tuna and red onion**

UN RICCO ORTO € 10,50

Pomodoro, fior di latte, verdure di stagione *Tomato, mozzarella, seasonal vegetables*

ZUCCOSA € 10,50

Crema di Zucca, mozzarella del caseificio, Pancetta affumicata della Lessinia **Pumpkin creamy, mozzarella, bacon**

AGGIUNTE

Doppia pasta +€ 2,00 Affettati – verdure – formagai

· DOLCI ·

TUTTI I DOLCI SONO PRODOTTI ARTIGIANALMENTE DALLA NOSTRA CUCINA



SBRISOLONA MANTOVANA

€ 6,00 con crema al mascarpone e Recioto

CHEESE CAKE DELLA SETTIMANA

Biscotto, crema di formaggio alla fantasia dello Chef

€ 6.00





TIRAMISU'

€ 6,00 Crema al Mascarpone, Savoiardi e Caffè

PANNA COTTA

€ 6,00 SCEGLI COME LA PREFERISCI:

- ✓ Cioccolato
- ✓ Caramello
- ✓ Frutti di Bosco





BROWNIE CON
MANDORLE &
GELATO AL
PISTACCHIO DI BRONTE

€7.00

SALAME DI CIOCCOLATO

€6,00 Biscotti, Cioccolato, Amaretti E Rum



FRUTTA FRESCA DI STAGIONE €6.00

• GRAPPE •



MONTE GALDA

GRAPPA MILLESIMATA, VINACCE DI CARMENERE E RABOS DI ORIGINE VENETA - €5,00



AMARONE

Grappa ottenuta da uve autoctone di Amarone, fruttata e morbida $\,\cdot\, \$5.00$



LA SCURA 3ANNI

GRAPPA IINVECCHIATA, OTTENUTA DA VINACCE DI UVE BIANCHE E ROSSE DI ORIGINE VENETA, INVECCHIATA 3





MOSCATO

GRAPPA AROMATICA OTTENUTA DA MOSCATO DI COLLI EUGANEI - €4.50



SPERGOLA

LA SPERGOLA È UN VITIGNO A BACCA BIANCA, COLTIVATA A REGGIO EMILIA, GRAPPA MORBIDA CON SENTORI DI PEPE VERDE E LIQUIRIZIA -€4,50



ZIBIBBO

GRAPPA DA VINACCE DI ZIBIBBO (MOSCATO DI PANTELLERIA) MORBIDA ~€4,00



@DISTILLERIAFRATELLIBRUNELLO, FONDATA NEL 1840 E' LA PIÙ

ANTICA DISTILLERIA D'ITALIA. SI TROVANO A MONTEGALDA, VICENZA E LA GESTIONE È ALLA QUINTA GENERAZIONE. OGGI L'AZIENDA VALORIZZA LE GRAPPE MONOVITIGNO DELLA REGIONE VENETO.

PASSIONIDOLCI







SELVA CAPUZZA

LUME 500ml

€ 7.00

€ 36,00

CANTINA RICCHI

AROMA 85 750ML

€ 22,00

							15 20
	CANTINA	NOME	% Vol	SENTORI	UVAGGI	d	8
BOLLICINE							
(Second	DE FAVERI	Valdobbiadene docg	11	FRUTTATO FRESCO	100 Glera	€ 5	€ 24
Charles 300	MARCHISIO	FAIV Blanc de Blanc	13	INTENSO STRUTTURATO	100 Arneis		€ 34
Red Marie Ma	REVI'	Trento DOC millesimato 2020	12,5	INTENSO STRUTTURATO	75 Chardonnay 25 Pinot Nero	€ 6	€ 36
	OLIVINI	Lugana metodo classico doc	12.5	FRUTTATO FLOREALE	100 trebbiano di lugana		€ 32
The state of the s	BARONE PIZZIN	Franciacorta Extra Brut	12	FRUTTATO FLOREALE	85 Chardonnay 15 Pinot Nero		€ 40
BRION PALLAGE -725	BRUNO PAILLARD	Champagne – Gran Cuvee 72	12,5	INTENSO STRUTTURATO	45 Pinot nero 22 Pinot Meunier 33 Chardonnay		€ 88
Proc. Comm	PIERSON CUVELIER	Champagne – Coeur de Cuvèe Blanc de Noir	12	INTENSO STRUTTURATO	100 Pinot Nero		€ 65
STANSON -	PIERRE CALLLOT	Chamagne Brut Nature – Dosaggio Zero	12	INTENSO STRUTTURATO	100 Chardonnay		€ 60
Sent years	BONNET GILMERT	Brut – Blanc de Blanc	12,5	INTENSO STRUTTURATO	100 Chardonnay		€ 68
							 .
ANCESTRALE		RIFERM	ENTA	ZIONE IN BOT	TIGLIA – IL VINO DI I	JNA V	OLTA
	SELVA GROSSA	Libero	11,5	FRUTTATO FRESCO	100 Sangiovese vinificato in bianco		€ 20
ROSE'							
IXO32							
(Hinten)	MARCHISIO	FAIV Rose Metodo Classico	13	INTENSO STRUTTURATO	100 Nebbiolo		€ 35
	OLIVINI	Lugana rosè metodo classico	12.5	FRUTTATO FRESCO	50Groppello, 30marzemino, 10sangiovese, 10 barbera		€ 32
N. S.	MONTE DEL FRA'	Chiaretto	12,5	FRUTTATO FLOREALE	60 Corvina 20 Molinara 20 Rondinella	€ 4	€ 20
Land Spirit of the Control of the Co	BELLANOTTE	Ludovika – Metodo Martinotti	11,5	INTENSO FRUTTATO	100 Pinot Nero	€ 5	€ 26
DOLCI							
	CANTINA	Aroma 85 –	9	AMABILE	Moscato		€ 22
E CONTRACTOR DE LA CONT	RICCHI SELVA CAPUZZA	Lume 500ml – Passito Bresciano	12.5	AMABILE	100 Friulano	€7	€ 36

CANTINA

NOME

% Vol

SENTORI

UVAGGI





BIANCHI

SCHOOL INC.	MONTE DEL FRA'	Custoza	12,5	FRUTTATO FRESCO	30 Cortese 70 Garganega	€ 4	€ 20
The state of the s	SELVA	Lugana	12,5	FRUTTATO FLOREALE	100 Turbiana	€ 5	€ 22
MAN AND AND AND AND AND AND AND AND AND A	CAPUZZA	Selva	13,5	FRUTTATO FLOREALE	100 Turbiana		€ 24
The Plan	CANTINA PARADISO	Lugana	13,5	FRUTTATO FLOREALE	100 Turbiana	€ 5	€ 22
	OLIVINI	Lugana DOC Demesse Vecchie	13,5	FRUTTATO FLOREALE	100 Trebbiano		€ 26
	BELLANOTTE	Traminer	13	FRUTTATO FRESCO	100 Gewürztraminer	€ 5	€ 22
CCARDON	CA'RUGATE	Soave Monte Fiorentine	12,5	FRUTTATO FLOREALE	100 Garganega	€ 5	€ 24
A STATE OF THE STA	CAROUATE	Soave Monte Alto - Legno	13	INTENSO FRUTTATO	100 Garganega		€ 26

ROSSI



AMARI E LIQUORI

AVERNA	€ 3,50	SAMBUCA	€ 3,50
BRAULIO	€ 3,50	BAYLES	€ 3,50
CYNAR	€ 3,50	CREMA LIQUIRIZIA	€ 3,50
AMARO DEL CAPO	€ 3,50	LIMONCINO	€ 3,50
BRANCA MENTA	€ 3,50	DISARONNO	€ 3,50
FERNET BRANCA	€ 3,50	CONTREAU	€ 4,00
UNICUM	€ 3,50	JAGERMEISTER	€ 3,50

AMARI ARTIGIANALI €4.50

LATO-B

Note Noce, Caffe', Liquirizia spiccatamente *AMARO* 38% Alc.

AMARO PETISSO

Note di Finocchietto Selvatico e Liquirizia Calabrese

30% Alc.

AMARO DEL MAGO

Note Di Arancia, Liquirizia, Chinotto E China, Morbido E Agrumato 26% Alc.

HANTAK

Note Balsamiche ed Erbacee con note Amaricanti dovute dalla Ruta e dal Tiglio

25% Vol.

WHISKEY

CAOL ILA – UK	€ 6,00
GLEN GRANT – UK	€ 6,00
LAPHROAIG 10 -UK	€ 6,00
OBAN '14 – UK	€ 6,00
YAMAZAKURA -JP	€ 7,00
-BOURBON-	
JACK DANIEL - Usa	€ 5,00
JIM BEAM '12 - Usa	€ 5,00
KNOB CREEK – Usa	€ 6,00

BRANDY - COGNAC

VECCHIA ROMAGNA - Italia € 3,50

STRAVECCHIO- Italia € 3,50

CARDENAL MENDOZA Spain € 5,00

MARTELL - Francia € 5,00

RUM

KRAKEN – BLACK SPICED	€ 5,00
EL DORADO 15- Guyana	€ 7,00
MATUZALEM 23 – Cuba	€ 7,00
J. BALLY 7 - Martinica	€ 7.00