

LE PIZZE SENZA GLUTINE

Tutte le proposte senza glutine sono direttamente prodotte dal nostro pizzaiolo con lavorazione esclusiva per garantirvi da qualsiasi eventuale contaminazione con altri alimenti inidonei, e quindi congelate all'origine, nel pieno rispetto del protocollo A.I.C. e della normativa vigente.

Parmigiana Salsa di pomodoro, melanzane grigliate, mozzarella, parmigiano e basilico	€ 10,50
Prosciutto crudo Salsa di pomodoro, prosciutto crudo, mozzarella e basilico	€ 12,50
Luna piena Verdure trifolate (melanzane, zucchine e peperoni), pomodoro fresco e mozzarella	€ 10,50
Würstel Würstel, salsa di pomodoro e mozzarella	€ 12,50
Tigullio Pesto genovese, crescenza, mozzarella	€ 10,50
Prosciutto cotto Salsa di pomodoro, prosciutto cotto e mozzarella	€ 12,50
Margherita Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico	€ 10,50
Diavola Salame piccante, salsa di pomodoro e mozzarella	€ 12,50
Trevisana Foglie di trevisana alla brace, scamorza affumicata, pomodoro fresco e filetti di acciughe	€ 10,50



I DOLCI Confezionati SENZA GLUTINE

Coppa al limoncello	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00

a TAVOLA!

La carta presenta le preparazioni stagionali scelte e realizzate per Voi con particolare attenzione alla cucina classica italiana e all'innovazione.

Tutti gli alimenti sono selezionati, anche privilegiando le produzioni da agricoltura biologica e tra le specialità di piccoli produttori e aziende agricole, per offrirvi piatti completi e genuini.

Il risultato è una proposta di qualità e genuinità nella quale abbiamo dato spazio anche a piatti interamente vegetariani.

Buonappetito!



VINI AL CALICE

BOLLICINE

Mappale 203 Prosecco Brut millesimato Az. Ag. De Conti Uva: 85% prosecco, 15% binchetta, perera e verdiso	€ 4,00
Chiaro di Luna vivace 2009 Cantine Santi Uva, 100% müller thurgau (incrocio di uve silvaner e riesling)	€ 3,50

VINI BIANCHI

Ribolla Gialla del Collio 2009 Conti Formentini Uva: 100% ribolla gialla	€ 4,00
 Fiobbo DOC 2009 biologico Az. Ag. Aurora Uve: 100% pecorino (uva autoctona)	€ 4,00
Vermentino 2009 Fattorie Melini Uva, 100% vermentino	€ 4,00
Bouquet 2009 Tenuta Rapitalà Uva: sauvignon, grillo e viognier	€ 4,00








VINI ROSSI

Bonarda vivace 2009 Terre d'Alteni Uva: 100% croatine dell'Oltrepo	€ 3,50
Morellino di Scansano 2009 Fattorie Melini Uve: sangiovese e cilieggiolo. Affinato in botte grande	€ 4,00
 Rosso Piceno DOC 2009 biologico Az. Ag. Aurora Uva: 100% montepulciano	€ 4,00
Nero d'Avola 2009 "Campo reale" Tenuta Rapitalà Uve: 100% nero d'Avola.	€ 4,00

Sangria

calice	€ 4,00
caraffa	€ 15,00

LE FANTASIE

  SFORMATO DI CARCIOFI IN SALSA DI GRANONE LODIGIANO	€ 10,00
  TOMINO CALDO SU LETTO DI VERDURE GRIGLIATE	€ 10,00
  FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI CAPRINO AL MIELE DI ACACIA E CREMA DI LAMPONI	€ 10,00
 POMODORI DELL'ORTO GRIGLIATI CON TONNO AFFUMICATO E VINAIGRETTE ALLA MENTA	€ 11,00

I PRIMI









 TAGLIATELLE DELLA CASA AL POMODORO FRESCO E BASILICO	€ 11,50
 GNOCCHETTI SARDI CON RUCOLA, PECORINO E POMODORI SECCHI	€ 11,50
  CRESPILLE CON ROBIOLA E BASILICO	€ 11,50
 PASTA INTEGRALE CON ASPARAGI E ZUCCA	€ 11,00
  RISOTTO FIORI E ZAFFERANO	€ 12,00
 CHICCHE DI PATATE ALLE VERDURE E ZENZERO	€ 11,50

I SECONDI

  TERRINA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA	€ 12,00
 VERDURE DELL'ORTO RIPIENE	€ 12,00
  TRANCIO DI PESCE SPADA AI SAPORI MEDITERRANEI	€ 16,00
  FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON DADOLATA DI POMODORI "San Marzano" E OLIO AL BASILICO	€ 15,50
 FILETTO DI MANZO AI FRUTTI DI BOSCO	€ 19,00
 LONZA AGLI AGRUMI	€ 14,00

N.B. I nostri secondi di carne e pesce si possono ordinare anche ai ferri con contorno di verdure grigliate

LE INSALATONE

  CAPOVERDE	€ 11,00
"Iceberg", "raspadura di Granone Lodigiano", olive nere, pomodori, fiori di zucca	
  INSALATA DEL CONTADINO	€ 11,00
Rucola, pere, noci e "Salva Cremasco" (formaggio da caglio vegetale)	
  INSALATA CAPRESE	€ 10,00
Pomodoro ramato, mozzarella di bufala, basilico	
  PINZIMONIO	€ 11,00
Verdure di stagione	

I CONTORNI

  INSALATA VERDE O MISTA DI STAGIONE	€ 5,00
   PATATINE FRITTE	€ 5,00
  PATATE AL FORNO	€ 5,00
  VERDURE GRIGLIATE O AL VAPORE	€ 5,50
  FIORI DI ZUCCA PASTELLATI IN FARINA DI CECI	€ 6,00

LE INSALATE A COLORI

  GIALLO / ARANCIO	€ 8,00
Lattuga, carote, arancia, mais	
  VERDE	€ 8,00
Valerianella, Uva, Zucchine, Cetrioli	
  BLU / VIOLA	€ 8,00
Radicchio, Formaggio Feta, More, Cipolla	
  BIANCO	€ 8,00
"Iceberg", Mela, Sedano, Finocchi, Germogli di Soia	
  ROSSO	€ 8,00
Trevisana, Rapanelli, Pomodoro e Fragole	

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

BRESAOLA VALTELLINA IGP CON RUCOLA E GRANA	€ 10,00
 FIOCCHETTO DI CULATELLO SERVITO CON FRUTTA FRESCA	€ 10,00
 TAGLIERE DI SALUMI	€ 18,00
  ASSORTIMENTO DI CAPRINI FRESCHI SERVITO CON FRUTTA FRESCA, SECCA E MIELE	€ 9,00
  SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO	€ 18,00

LE PIZZE

 Parmigiana	€ 10,00
Salsa di pomodoro, melanzane grigliate, mozzarella, parmigiano e basilico	
 Eduardo (medaglia d'argento al campionato italiano pizzaioli 2009)	€ 11,50
Verdure trifolate (melanzane, zucchine e peperoni), pomodoro fresco, mozzarella, fiori di zucca e rucola	
 Hortensia	€ 10,50
Formaggella vaccina al miele, mozzarella, crudité di verdure (zucchine, funghi e trevisana)	
Langhirano	€ 11,00
Fiocchetto di culatello, mozzarella, salsa di pomodoro e noci	
Calzone paesano	€ 11,00
Mozzarella, salsa di pomodoro, basilico, prosciutto cotto e formaggio grana	
Saccottino montanaro	€ 13,50
Mozzarella, salsa di pomodoro, trevisana alla griglia, funghi, speck e grana	
 Mediterranea	€ 10,50
Ricotta aromatizzata alle erbe, mozzarella e pomodori secchi	
Westfalia	€ 11,50
Mozzarella, cipolla, salame piccante, tabasco, pomodoro e basilico	
Confusionaria	€ 11,00
Mozzarella, salsa di pomodoro, melanzane fritte pepate, caciocavallo, pistacchio e speck	
 Focaccia del giardiniere	€ 10,50
Salsa di pomodoro, taleggio, rucola, grana, pomodoro fresco, olive e capperi	
 Tigullio	€ 10,50
Pesto genovese, crescenza, mozzarella	
 Capoverde	€ 11,00
Pomodoro fresco, taleggio, fiori di zucca e mozzarella	
 Regina Margherita	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
Asparagi	€ 11,50
Asparagi, speck, tomino di Langa, pomodoro fresco, mozzarella	
Trevisana	€ 10,00
Foglie di trevisana alla brace, scamorza affumicata, pomodoro fresco e filetti di acciughe	

LE BIRRE DA DEGUSTAZIONE

nella lista delle birre trovate la selezione di birre da degustazione scelte per voi dall'esperto Massimo Monti

LE BIRRE ALLA SPINA

Heineken	
Piccola cl. 20	€ 3,50
Media cl. 40	€ 5,00
Affligem blonde (doppio malto) cl. 33	€ 5,00
Affligem rouge (doppio malto) cl. 33	€ 5,00

I NOSTRI DOLCI

Sfogliatina croccante ai frutti di bosco con crema alla vaniglia	€ 7,00
 Fonduta di cioccolato con frutta fresca (per due persone)	€ 12,00
 Cocktail di frutta	€ 5,00
 con gelato	€ 6,00
 Carpaccio d'ananas con gelato di crema e granella di pistacchio	€ 6,00
Soufflé al cioccolato con cuore caldo	€ 6,00
Tartufo nero	€ 4,50
Tiramisù della casa alla menta bianca e cioccolato fondente	€ 7,00

I VINI DA DESSERT

Cielo d'Alcamo passito 2007	calice € 5,00
Barolo chinato	calice € 4,50
Brachetto d'Acqui 2008	calice € 4,00
Moscato d'Asti 2008	calice € 4,00

Caffè al ginseng	€ 2,00
Caffè Bonomi	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Liquori nazionali	€ 4,50
Liquori della tradizione (Rosolio, Mirto, Limoncello)	€ 3,50
Liquori esteri	€ 6,00
Liquori riserva	€ 8,00
Bibite	€ 3,50
Acqua minerale	€ 2,00
Pane*, coperto e servizio	€ 2,50
*Nelle serate di domenica è possibile l'utilizzo di pane decongelato	



 biologico	 protocollo AIC
 vegetariano	 decongelato