



Dal 1993 con passione

Menù

Ristorante

Pizzeria

**Per la vostra e la nostra sicurezza
vi invitiamo a trasmettere
al personale di sala eventuali intolleranze.**

**"Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è
possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita,
a richiesta, dal personale in servizio"**



I nostri impasti speciali a doppia cottura

Enkir, grano tenero di monococco, geneticamente mai modificato, ricco di Betacarotene (antiossidanti naturali) dal colore dorato e gusto intenso, povero di glutine, pertanto consigliato agli intolleranti.

Kamut o Khorasan, grano duro, geneticamente mai modificato, molto ricco di sali minerali e vitamina E Sapore dolce, impasto morbido adatto agli allergici al frumento.

Sapori antichi , miscela di Farro, Monococco, Khorasan e Segale privo di frumento, pertanto adatti agli intolleranti.

Profumo molto ricco, accentuato dalla nota leggermente acidula dovuta alla presenza della Segale.

Spezzato di Frumento , prodotto con farina non setacciata Direttamente dalla macina al sacco, quindi un lievitato rustico per la presenza di tutte le parti del chicco di frumento, colore scuro, profumi molto intensi di grano e ruvido al palato.

Senza glutine, farina di riso, grano saraceno e fecola di patate, impasto adatto ai celiaci

Tutti i nostri impasti sono disponibili con un supplemento di € 2,00

la disponibilità non è sempre garantita.

Su tutte le pizze premiate e per la pizza del mese non sono consentite varianti.

Per ogni altra pizza è consentita una sola aggiunta o detrazione,

il prezzo dei supplementi può variare da € 1,00 a € 4,00

La nostra pizza in versione :

degustazione a scelta!!

La proposta consiste nel dividere le pizze da voi scelte per il numero di persone che le consumeranno così facendo avrete sempre la vostra porzione calda e diversa.

Potreste anche abbinare la scelta a differenti tipi di impasto :

Enkir

Sapori antichi

Kamut

Spezzato di Frumento

Farina di riso e grano Saraceno

Minimo per due persone

escluso coperto bevande e supplemento impasti

Le Pizze Premiate

★ Elisir

1° classificata

al concorso “il Bontà” di Cremona del 13 novembre 2006.

**Fiordilatte, pomodorini freschi, ricotta di vaccino fresca,
pere (qualità secondo stagione), gherigli di noce**

★ Valentino

1° classificata

ai Mondiali della pizza senza glutine

a Rimini del 13 febbraio 2007.

**Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, carne salada, funghi freschi coltivati,
Parmigiano Reggiano grattugiato, aceto balsamico, pesto di rucola e pistacchi tritati**

Oltremare

1° classificata

al trofeo “Greci” di Bolzano del 22 ottobre 2007.

**Fiordilatte , scaglie di mandorle tostate al forno,
riduzione di Chardonnay con miele ai fiori d’arancio Zafferano e panna ,
salmone affumicato Norvegese, semi di papavero**



Disponibile senza glutine con supplemento

Le Delizie di Mare

★ ***Misto mare**

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, cozze, vongole, totani, seppie, moscardini, piovra, code di mazzancolle

★ ***Gamberi e rucola**

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, code di mazzancolle, rucola

★ ***Mari e monti**

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati, punte di asparagi verdi, code di mazzancolle

★ **Salmone**

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salmone affumicato Norvegese

★ **Spada**

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, spada affumicato

★ **Blue sea**

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salmone e spada affumicato

★ ***Crostacea**

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, polpa di granchio, code di mazzancolle, rucola

★ **Disponibile senza glutine**

*prodotto surgelato all'origine

Le Nostre Pizze

★ Contadina

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Prosciutto cotto prima scelta, gorgonzola dolce

★ Carrettiera

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati, Pancetta tesa stagionata

★ Fumè

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Pancetta tesa stagionata,
bufala affumicata Campana, pomodorini freschi

★ Bell'italia

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, rucola, pomodorini freschi

★ Rustica

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, asparagi verdi, uovo,
bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano

★ Fattoria

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Speck del Tirolo IGP, gorgonzola dolce

★ Blitz

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, zucchine al vapore, cuore di palma, Parmigiano Reggiano

Nduja

Mozzarella di bufala DOP, polpa di pomodoro biologica, nduja calabra

★ Valdostana

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Prosciutto cotto prima scelta, bufala affumicata Campana

★ Delizia

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati,
bufala affumicata Campana, Speck del Tirolo IGP

★ Rose noir

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Bresaola IGP della valtellina , brie,
olive nere denocciolate, Parmigiano Reggiano grattugiato

★ Gustosa

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, gorgonzola dolce, Pancetta tesa stagionata

★ Mediterranea

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Bresaola IGP della valtellina, rucola

★ Disponibile anche senza glutine

Le Nostre Pizze

★ Norma

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, ricotta fresca di vaccino, origano

★ Doc

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico, evo biologico siciliano, origano

★ Golosa

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, gorgonzola dolce, porcini trifolati

★ Parmigiana

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, origano, Parmigiano Reggiano grattugiato, basilico

★ Porchetta

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Porchetta al forno

★ Roby

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Salsiccia fresca , brie, radicchio

★ Marilù

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pomodorini secchi, olive nere denocciolate, ricotta fresca di vaccino, origano

★ Prataiola

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, radicchio, porcini trifolati

★ Patazola

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, gorgonzola dolce

★ Pepper

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, peperoni al vapore, brie, rucola

★ Campagnola

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Bresaola IGP della Valtellina , porcini trifolati

★ Saporita

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, funghi, bufala affumicata Campana, Porchetta al forno

★ Lolly

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, Pancetta tesa stagionata, brie

★ Disponibile senza glutine

Le Pizze Bianche

★ Dany

Fiordilatte, melanzane, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano grattugiato
misticanza, citronette

★ Treviso

Fiordilatte, radicchio, emmenthal, asiago, pancetta tesa stagionata

★ Coccinella

Fiordilatte, pomodorini freschi, olive nere denocciolate, brie, rucola

★ Modena

Fiordilatte, prosciutto cotto prima scelta, cuore di palma, Parmigiano Reggiano grattugiato,
crema di aceto balsamico

★ Zola e mele

Fiordilatte, gorgonzola dolce, mele (qualità secondo stagione)

★ Superba

Fiordilatte, pomodorini secchi, friarielli saltati, ricotta stagionata grattugiata

★ Charlotte

Fiordilatte, crudo di Parma 18 mesi, asparagi verdi lessati, brie, cuore di palma

★ Salsiccia e friarielli

Fiordilatte, salsiccia fresca, friarielli saltati, Parmigiano Reggiano grattugiato

★ Estasi

Fiordilatte, porchetta al forno, patate arrosto, rucola, citronette,
Parmigiano Reggiano grattugiato

★ Disponibile anche senza glutine

Le Pizze Vegane

★ **Lorenza**

Polpa di pomodoro biologica, olive nere denocciolate, misticanza,
pomodorini freschi, evo biologico e umeboschi

★ **Miriam**

Crema di melanzane, radicchio, asparagi verdi, pomodorini,
crema di tofu ai pomodorini secchi

★ **Veg-ana**

Polpa di pomodoro biologica, patate arrosto, zucchine al vapore,
melanzane al forno, peperoni gialli e rossi al vapore,
semi di sesamo tostati

Parmiveg

Polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno,
parmigiano vegano di mandorle e germe di grano, basilico fresco, origano, evo biologico siciliano

★ **Indiana**

Crema di lenticchie rosse al curry, porcini trifolati, tofu saltato alla soia,
mandorle, basilico, evo biologico siciliano

★ **Vegrina**

Crema di zucchine, semi di zucca, patate al forno,
zucchine trifolate, vegrino

★ **Indivia**

Indivia belga, cipolle bianche, mousse di tofu alle olive nere,
crema di carote, pistacchi tritati

Casertana

Friarielli salati, patate al forno,
pinoli tostati, pesto di rucola, parmigiano vegano

★ disponibile senza glutine

Antipasti


*Tentacolo di totano arrosto su medaglione di broccoletti e bisque di gambero rosso Sicilia all'arancio

Gnocco fritto con prosciutto crudo di Parma, stracciatella e pomodorini secchi home made

minimo 2 porzioni

*Gratinato di pesce al curry

*Cestino di polenta di Storo con gorgonzola, noci e porcini trifolati

 Sformatino di zucca e patate con cuore di mozzarella vegana su crema di melanzane e riduzione di soia


Primi piatti

Spaghetti di Gragnano Senatore Cappelli bio alla carbonara

Spighe al nero di seppia con farina Buratto bio ripiene di pescatrice e pistacchio su salsa al limone

*Risotto con porcini, riduzione di Montepulciano e Castelmagno

Gnocchi di zucca con fonduta tartufata e scaglie di tartufo nero

 *Fusillone di Gragnano Senatore Cappelli bio con friarielli, pomodorini, pinoli, parmigiano vegano e cialda di crackers alla curcuma


Secondi piatti

Ombrina CBT su salsa allo zafferano e miele ai fiori d'arancio

Filetto di Fassona al pepe verde

*Filetto di tonno alla piastra su rostie di verdure e salsa al sesamo

Tagliata di manzo con radicchio e Montepulciano

 Brasato vegano con dadolata di polenta gialla e nera fritta

Contorni

Patate fritte mascotte o arrosto

Insalata mista o verde

Verdure miste al forno

Verdure miste fritte

* Prodotto fresco abbattuto a -18°

Insalatone

Primavera

Misticanza, mozzarella di bufala, pomodorini, code di mazzancolle, olive liguri, mais, funghi freschi, cipolla, citronette

Paradise

Misticanza, rucola, gherigli di noci, mais, pomodorini, bufala affumicata, pancetta croccante, citronette

Vegana

Finocchi, rucola, nastri di carote crude, pomodorini, cuore di palma, vegrino, semi di zucca e germogli

Menù bambini

(a scelta un primo, un secondo, un contorno)

- Pasta o gnocchi al pomodoro/bianca/ragù/pesto
- Bistecca o petto di pollo ai ferri
- Prosciutto cotto o crudo con fiordilatte
- Patate arrosto o insalata mista

Le nostre birre artigianali biologiche del birrificio “Gedeone”

Birra alla spina “Elisir” Alc. 5,6 %

Birra alla spina “Belle verte” Alc. 5

Birra alla spina “Brama rossa” Alc. 6

Birra in bottiglia 0,50 “Bianca estate” Alc. 4,5 %

Birra in bottiglia 0,50 “Belle verte” Alc. 5 %

Birra in bottiglia 0,50 “Brama rossa” Alc. 6 %

Birra in bottiglia 0,50 “Elisir” Alc. 5,6 %

Birrificio Baladin

Isaac cl. 0,75 € 12,00 cl. 0,33 Alc. 5 %

Birra bianca torbida con profumi di albicocca, coriandolo e bucce d’arancio

Waian cl. 0,75 € 13,00 cl. 0,33 Alc. 5,8 %

Birra saison di orzo, farro e frumento, con profumi di pera, bergamotto e fiori di zagara,

lievemente frizzante color oro carico e torbido

Nora cl 0,75 € 13,00 cl. 0,33 Alc. 6,8 %

Birra egiziana con Kamut o khorasan, aromi orientali di zenzero e agrumi,

color ambra aranciato, dolcemente equilibrata con schiuma spessa

Elixir cl 0,75 Alc. 10 %

Birra dami-sec con lieviti utilizzati per gli Whisky, frizzante e decisa,

secca e lievemente vinosa, con note di frutta e caramello, color ambrato e schiuma fitta

Nazionale cl 0,75 cl. 0,33 € 5,00 Alc. 6,5 %

Birra 100% italiana di malto e luppolo, semplice e al tempo stesso intrigante

Birrificio del borgo

Enkir cl. 0,75 cl. 0,33 Alc. 6,1 %

Birra Enkir o monococcum del “ Mulino Marino”, cereale utilizzato al 55%, con note resinose e speziate e profumi di frutta a polpa gialla, equilibrata e morbida

Birrificio di Franciacorta Majolini

Chiara cl. 0,75 Alc. 4 %

Birra chiara di orzo e luppolo, non pastorizzata a bassa fermentazione e rifermentata in bottiglia, facile da bere, non amara e bilanciata

Rossa bock cl. 0,75 Alc. 7 %

Birra rossa con riflessi ramati di luppolo d orzo tostati, non pastorizzata a bassa fermentazione e rifermentata in bottiglia, forte e ben strutturata

Altre proposte in bottiglia

Aventinus cl. 0,50 Alc. 8,2 %

birra tedesca tipo weizenbock di colore rosso rubino, con schiuma densa e persistente, con sentori di caramello, buccia di banana e nocciola

Birra senza glutine Daura

Le bollicine

Prosecco di Valdobbiadene Sup. Col di Manza Vitigno: Prosecco	Perlage	Veneto
Prosecco di Valdobbiadene Sup. Canah Vitigno: Prosecco	Perlage	Veneto
Prosecco Sgàjo Vegan Vitigno: Prosecco	Perlage	Veneto
Prosecco Zharpi Brut Vitigno: Prosecco	Perlage	Veneto
Prosecco Perlapp Vitigno: Prosecco	Perlage	Veneto
Franciacorta Brut Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero	Majolini	Lombardia
Champagne Brut Grande Reserve Vitigno: Chard. P. Nero, P. Meunier	Pol Cochet	France

I vini da dessert

Moscato d'Asti Vitigno: Moscato	Ghione	Piemonte
Zibibbo di Sicilia Vitigno: Zibibbo	Lombardo	Sicilia

I vini rosati

Legrein Kretzer

Vitigno: Lagrein

Egger Ramer

Alto Adige

I vini rossi

Dolcetto d'alba Vagnona

Vitigno: Dolcetto

Montaribaldi

Piemonte

Santa Maddalena Tenuta Reiseggerhof

Vitigno: Schiava

Egger Ramer

Alto Adige

Cabernet biologico

Vitigno: Cabernet

Perlage

Veneto

Merlot biologico

Vitigno: Merlot

Perlage

Veneto

Morellino di Scansano

Vitigno: Sang. E Ciliegiolo

Poggio Brigante

Toscana

Pà Frèm

Vitigno: Barbera

Cà De Lion

Piemonte

Vino della casa biodinamico Montepulciano

Vitigno: Montepulciano

Lunaria

Abruzzo

Bevande e bar

Coca cola/ Coca zero/ Fanta/ Sprite/ / Chinotto cl. 0,33

Acqua depurata naturale cl. 0,75

Acqua depurata frizzante cl. 0,75

Acqua San Pellegrino cl. 0,50

Acqua San Pellegrino 1 l

Acqua Panna cl. 0,50

Acqua Panna 1 l

Caffè

Marocchino

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo tazza piccola

Caffè d'orzo tazza grande

Caffè ginseng tazza piccola

Caffè ginseng tazza grande

Cappuccino

Liquori nazionali

Liquori esteri

Distillati riserve speciali

Coperto