



Durante la settimana proponiamo delle alternative di impasti giorno per giorno

Il calendario degli impasti

* Impasto con Farina di Canapa Sativa Bio martedì	* Impasto Nero Carbone Vegetale Attivo mercoledì	* Il pizzaiolo ? propone un impasto fuori menù giovedì
* Impasto tradizionale Napoletano venerdì	* I nostri impasti Base "Normale" & "5 Cereali" Lievitazione Media 48h sabato e domenica	* I nostri impasti Base "Normale" & "5 Cereali" Lievitazione Media 48h ogni giorno

*costo di €1,50

In base ai prodotti freschi di stagione in commercio proponiamo un'alternativa alla classica salsa di pomodoro di settimana in settimana (chiedere al personale)

La salsa fresca di stagione ha un costo di €1,50 (chiedere al personale)

Pizze Particolari Consigliate

"Una Volta" — 12,00

Crema di Stagione, Impasto della Serata,
Mozzarella, Mortadella, Pistacchio di Bronte,
Olio Evo

Brontola — 16,00

Crema di Stagione, Impasto della Serata,
Mozzarella, Mortadella, Pistacchio di Bronte,
Burrata Intera, Olio Evo

Regina Margherita — 7,50

Pomodoro Italiano, Mozzarelline Ciliegine
in Cottura, Basilico, Origano di Salina,
Olio Evo

(applicala anche come base per le altre pizze)

Elda Etra — 14,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Gamberi Argentini*, Pomodorini Gialli
e Rossi in Cottura, Mandorle Tostate,
Basilico

Provami — 15,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Lardo di Patanegra, Porcini Freschi*,
Gamberi Argentini*

Razza Veneta — 12,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Soppressa Nostrana, Asiago DOP, Chiodini

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

BIRRA



Predaia



Pils
don't go



Predaia



Nana
Bianca



Fuoco



Sir
Alestrong

VINO



Fa un giro
Prosecco
col fondo



Prosecco
Rocciamadre
Marchiori



Brenta
Cantina
Angarano



Brenta
Cantina
Angarano



Prosecco
Rocciamadre
Marchiori



Valpolicella
Classico
Aldrighetti

Pizze Particolari Consigliate

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

BIRRA

VINO

Nonna Elsa — 16,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Fiori di Zucchina Fritti*, Salmone
Norvegese Affumicato, Burrata Intera



Nana
Bianca



Brenta
Cantina
Angarano

Perchè No? — 13,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella, Crudo
di Parma 18 mesi, Mozzarelline Ciliequine
dopo Cottura, Melanzane Fritte Pastellate



Predaia



Fa un giro
Prosecco
col fondo

Testa — 12,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Valerianella, Salmone Norvegese Affumicato,
Sesamo Tostato



Weissbear



Brenta
Cantina
Angarano

Pinta — 12,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Formaggio alla Birra Menabrea,
Cipolla Rossa di Tropea Caramellata,
Fiocco di Sauris



Predaia



Prosecco
Rocciamadre
Marchiori

Cuore — 12,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Carpaccio di Tonno Affumicato,
Fiori di Zucchina Fritti*



Nana
Bianca



Brenta
Cantina
Angarano

Chiodo Scaccia Chiodo — 13,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Formaggio Ubriaco, Chiodini, Coppa di Parma



Sir
Alestrong



Valpolicella
Classico
Aldrighetti

Tara — 13,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Mortadella, Pomodorini Semi-secchi,
Ricotta Fresca, Taralli Sbriciolati



Froggy
Hops



Fa un giro
Prosecco
col fondo

Pizze Particolari Consigliate senza Mozzarella

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

BIRRA

VINO

Ne Appro-Fritto — 13,50

Pomodoro Italiano, Scamorza Affumicata,
Fiocco di Sauris, Melanzane Fritte
Pastellate, Basilico



Weissbear



Prosecco
Rocciamadre
Marchiori

Cipollotta — 8,50

Pomodoro Italiano, Cipolla Rossa di Tropea,
Pan Grattato, Grana DOP in Cottura



Froggy
Hops



Fa un giro
Prosecco
col fondo

La Salina — 16,00

Pomodoro Italiano, Bufala Spezzettata dopo
Cottura, Pomodorini Rossi e Gialli dopo
Cottura, Bottarga di Tonno, Granella
di Capperi di Salina, Basilico, Olio Evo



Pils
don't go



Prosecco
Rocciamadre
Marchiori

"Primavera Primavera" — 13,50

Pomodoro Italiano, Insalatina, Fiori
Edibili, Pomodorini Gialli e Rossi
dopo Cottura, Bufala Intera dopo Cottura,
Glassa di Aceto Balsamico IGP, Olio Evo



Predaia



Brenta
Cantina
Angarano

Pelle D'Oca — 12,50

Pomodoro Italiano, Spinacino Fresco,
Petto D'Oca Affumicato, Ricotta Affumicata,
Sesamo Tostato



Sir
Alestrong



Valpolicella
Classico
Aldrighetti

Tentami — 14,50

Pomodoro Italiano, Carpaccio di Tonno
Affumicato, Burrata Intera, Mandorle
Tostate, Basilico



Fuoco



Prosecco
Rocciamadre
Marchiori

Amatrice — 10,00

Pomodoro Italiano, Guanciale al Pepe,
Pecorino Romano DOP,
Olio Evo al Peperoncino



Predaia



Valpolicella
Classico
Aldrighetti

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Genova — 14,00

Pomodoro Italiano, Pesto alla Genovese,
Pomodorini Rossi e Gialli in Cottura,
Bufala Intera dopo Cottura, Basilico

BIRRA

VINO



Pils
don't go

Brenta
Cantina
Angarano

Burrata e Crudo di Parma — 12,00

Pomodoro Italiano, Crudo di Parma 18 Mesi,
Burrata Intera



Predaia

Prosecco
Rocciamadre
Marchiori

Bra-Mare — 16,50

Pomodoro Italiano, Gamberi Argentini*,
Mozzarelline Ciliequine dopo Cottura,
Pomodorini Semi-Secchi, Pistacchio di Bronte,
Origano, Olio Evo all'Aglio



Nana
Bianca

Fa un giro
Prosecco
col fondo

Tostata — 9,50

Pomodoro Italiano, Patate Lesse,
Gorgonzola Dolce, Sesamo Tostato



Sir
Alestrong

Valpolicella
Classico
Aldrighetti

Betulla — 13,50

Pomodoro Italiano, Salmone Norvegese
Affumicato, Pomodorini Semi-Secchi,
Pinoli Tostati, Basilico



Bianca
Piperita

Prosecco
Rocciamadre
Marchiori

Pestami — 14,50

Pomodoro Italiano, Gamberi Argentini*,
Pesto alla Genovese, Pomodorini Rossi
e Gialli in Cottura, Basilico



Pils
don't go

Brenta
Cantina
Angarano

Accidenti — 12,50

Pomodoro Italiano, Pomodorini Rossi e Gialli
in Cottura, Acciughe del Mar Cantabrico,
Olive Taggiasche, Olio Evo con Aglio, Basilico



Predaia

Prosecco
Rocciamadre
Marchiori

Spada — 14,50

Pomodoro Italiano, Carpaccio di Pesce
Spada Affumicato, Burrata Intera,
Pinoli Tostati, Basilico, Olio Evo



Nana
Bianca

Fa un giro
Prosecco
col fondo

Pizze Particolari Consigliate bianche

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Partenope — 8,50

Mozzarella, Friarielli*, Salsiccia

BIRRA

VINO



Sir
Alestrong

Valpolicella
Classico
Aldrichetti

Cipolla e Tonno Sbagliata — 12,50

Mozzarella, Cipolla Rossa di Tropea
Caramellata, Bottarga di Tonno,
Ricotta Affumicata, Origano di Salina



Froggy
Hops

Prosecco
Rocciamadre
Marchiori

Cenerella — 13,00

Mozzarella, Gorgonzola Dolce, Speck del
Trentino, Confettura di Pere, Noci



Fuoco

Fa un giro
Prosecco
col fondo

Gricia — 10,50

Mozzarella, Pecorino Romano DOP
in Cottura, Guanciale, Pepe Nero



Sir
Alestrong

Valpolicella
Classico
Aldrichetti

Mar Mediterraneo — 15,00

Mozzarella, Carpaccio di Pesce Spada
Affumicato, Ricotta Fresca, Olive Taggiasche,
Zest di Agrumi, Origano di Salina, Olio Evo



Predaia

Brenta
Cantina
Angarano

Toni — 12,50

Mozzarella, Pecorino Romano DOP
in Cottura, Friarielli*, Mortadella, Pepe Nero



Predaia

Valpolicella
Classico
Aldrichetti

Carrettiera — 12,50

Mozzarella, Crudo Di Parma 18 Mesi,
Pomodorini Rossi e Gialli in Cottura,
Noci, Olio Evo con Aglio



Froggy
Hops

Fa un giro
Prosecco
col fondo

Lamentina — 15,50

Mozzarella, Gamberi Argentini*,
Burrata Intera, Zucchine a Julienne,
Menta, Olio Evo



Bianca
Piperita

Brenta
Cantine
Agarano

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

BIRRA

VINO



Sir
Alestrong

Valpolicella
Classico
Aldrighetti



Pils
don't go

Fa un giro
Prosecco
col fondo



Sir
Alestrong

Valpolicella
Classico
Aldrighetti

Gaspare — 12,50

Mozzarella, Porcini Freschi*,
Patate Lesse, Lardo di Patanegra

Pignola — 15,50

Mozzarella, Pomodorini Rossi e Gialli
in Cottura, Pesto alla Genovese,
Carpaccio di Tonno Affumicato,
Pinoli Tostati, Basilico

Salvia Vita — 14,00

Mozzarella, Formaggio Ubriaco,
Porchetta di Ariccia IGP,
Salvia Fritta Pastellata*

Calzoni Proposti

Calzone Parmigiano — 9,50

Mozzarella, Melanzane, Grana DOP,
Pomodoro Italiano, Grana DOP in Crosta

Calzone Classico — 8,50

Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi
Trifolati, Pomodoro Italiano,
Grana DOP in Crosta

Calzone "Numero 3" — 12,00

Mozzarella, Friarielli*, Scamorza,
Pancetta Stufata, Pomodoro Italiano,
Grana DOP in Crosta

Calzone 17 Marzo — 13,00

Mozzarella, Zucchine,
Salmone Norvegese Affumicato, Philadelphia,
Pomodoro Italiano, Grana DOP in Crosta

Pizze Classiche

Marinara — 5,00

Pomodoro Italiano, Olio Evo con Aglio,
Origano di Salina

Margherita — 6,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella

Bufala o Burrata — 9,50

Pomodoro Italiano, Bufala o Burrata
Intera a scelta, Basilico

Diavola — 7,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Salamino Piccante

Pomodorini Semi Secchi — 8,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Pomodorini Semi Secchi

Olive Taggiasche — 8,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Olive Taggiasche

Funghi — 7,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Funghi Champignon Trifolati

Chiodini o Porcini — 8,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Chiodini o Porcini Freschi* a scelta

Funghi di bosco — 9,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Champignon Trifolati,
Porcini* e Chiodini

Radicchio Tardivo (solo in stagione) — 8,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Radicchio Tardivo Brasato

Asparagi (solo in stagione) — 8,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Asparagi Freschi

Zucca (solo in stagione) — 8,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Zucca Fresca Spadellata

Patabuccia — 8,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Patate con la Buccia Fritte*

Patate al Forno — 7,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Patate al Forno

Prosciutto e Funghi — 8,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Prosciutto Cotto, Champignon Trifolati

Capricciosa — 10,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Prosciutto Cotto, Champignon Trifolati,
Carciofini

Tonno e Cipolla — 9,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella, Tonno,
Cipolla Rossa di Tropea

Sfilacci di Cavallo — 8,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Sfilacci di Cavallo

5 Formaggi — 9,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella, Asiago,
Brie, Gorgonzola, Parmigiano DOP

Vegetariana — 9,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Verdure miste a spicchi

Verdure "ai Ferri" — 8,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Peperoni, Melanzane, Zucchine

Parmigiana — 8,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Melanzane, Grana DOP in Cottura

Ricotta e Spinaci — 9,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Spinaci*, Ricotta Fresca

Bresaola, Rucola e Grana — 11,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella, Bresaola,
Rucola, Grana DOP a Scaglie dopo Cottura

Campagnola — 10,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Pomodorini dopo Cottura, Rucola,
Grana DOP a Scaglie dopo Cottura

Siciliana — 12,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Olive Taggiasche, Capperi, Acciughe
del Mar Cantabrico, Olio Evo con Aglio

Cavallina — 10,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Rucola, Sfilacci di Cavallo,
Grana DOP a Scaglie dopo Cottura

Würstel — 7,00

Pomodoro Italiano,
Mozzarella, Würstel

Salsiccia — 7,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella, Salsiccia

Porchetta — 8,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Porchetta Trevigiana, Bovis a Scelta

Mortadella — 8,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella, Mortadella

Parma — 8,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi

Speck — 8,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Speck del Trentino

Tirolese — 10,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Speck del Trentino, Gorgonzola Dolce

Romana — 8,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Acciughe del Mar Cantabrico

Gorgonzola e Noci — 9,50

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Gorgonzola Dolce, Noci

Philadelphia — 7,50

Pomodoro Italiano,
Mozzarella, Philadelphia

Spada o Tonno Affumicato — 9,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
scelta tra Carpaccio di Tonno o Pesce Spada Affumicato

Code di Gambero — 10,00

Pomodoro Italiano, Mozzarella,
Gamberi Argentini*

Gamberetti — 8,50

Pomodoro Italiano,
Mozzarella, Gamberetti*

Insalate

I — 9,50

Valerianella, Patate Lesse, Sesamo Nero, Pinoli Tostati,
scelta tra Salmone, Carpaccio di Spada o Tonno Affumicato

II — 8,50

Insalatina, Olive Taggiasche, Tonno, Pomodorini, Basilico,
Pecorino Grattugiato

III — 8,50

Valerianella, Rucola, Mortadella, Pistacchi Sbriciolati, Brie

Piatti Freddi

I — 10,50

Carpaccio di Spada o Tonno Affumicato e Burrata

II — 9,50

Crudo di Parma 18 Mesi, Bufala e Pomodorini Rossi e Gialli

III — 8,50

Bresaola, Rucola e Grana DOP a Scaglie

Taglieri

Tagliere di Affettati Misti — 15,00

Tagliere di Affettati e Formaggi Misti — 15,00

Fritti

Patate con buccia* — 5,00

Salvia pastellata* — 5,00

Fiori di zuccina pastellati* — 5,50

Melanzane pastellate* — 5,50

Toast

Abbiamo anche qualche Toast, con pane di nostra produzione richiedi il Menù al Personale!

Dolci

Abbiamo tutti dolci preparati esclusivamente da noi. Per sapere cosa abbiamo di fresco o di appena sfornato chiedi al personale il nostro particolare menù dei dolci.

Birra alla spina



Melchiori
Predaia
Helles - 4,7%
020 cl € 2,50
040 cl € 5



Birre della Terra
Nana Bianca
Blanche - 4,9%
020 cl € 3,50
040 cl € 6,50



Birra 100 Venti
Sir Alestrong
Scotch Ale - 7,8%
020 cl € 3,50
040 cl € 6,50



Birra del Bosco
Froggy Hops
IPA - 6%
020 cl € 3,50
040 cl € 6,50

Birre alla Spina Stagionali

Abbiamo sempre delle novità alla spina.
Chiedi al personale la birra fuori menù del momento.

Birra in bottiglia



Birra 100 Venti
Pils Don't Go
German Pils - 4,8%
6,00



Operbacco
Bianca Piperita
Blanche - 4,6%
6,00



Birra del Bosco
Weissbear
Weizen - 4,8%
6,50



Birra dell'Eremo
Fuoco
Tripel - 8,5%
6,00

Vini



Prosecco Marchiori
5 varietà Brut

calice 3,50
bott. 18,00



Prosecco col Fondo
"fa un giro"

calice 3,50
bott. 16,00



Binco - Brenta
Cantina Angarano Bio

calice 3,50
bott. 18,00



Valpolicella
Classico Aldrighetti

calice 3,50
bott. 18,00

Bibite Analcoliche

Acqua Naturale e Frizzante 0,44	— 2,00
Coca Cola alla spina 0,30	— 3,00
Coca Cola alla spina 0,40	— 4,00
Coca Cola / Coca Cola 0 bott. vetro 0,33	— 3,50
Fuze Tea latt. 0,33 (Pesca, Limone)	— 2,80
Galvanina Bio The (Pesca, Limone) bott. vetro 0,35	— 3,80
Limonata, Aranciata, Chinotto, Cedrata e Acqua Tonica bott. vetro 0,275	— 3,50

Aperitivi e Cocktails

Spritz "Della Casa"	— 3,50
Spritz Aperol\Campari\Cynar\Zucca	— 3,50
Analcolico "Una Volta"	— 5,00
Analcolico Festivo Portofino	— 3,50
Americano	— 5,00
Mezzo e Mezzo Nardini	— 3,50
Hugo	— 4,00
Pimm's Lemon	— 6,00
Gin\Vodka Tonic\Lemon	— 6,00
Mojito	— 8,00
Piero	— 6,00

Digestivi

Classici	— 4,00
Speciali (chiedi la nostra selezione) / Grappe	— 4,50

Caffetteria

Caffè	— 1,30
Caffè Corretto	— 2,00
Caffè Decaffeinato / Caffè d'orzo / Cappuccino	— 1,50
The / Tisane e Infusi	— 2,70

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Allergeni - Allergen - Allergène

ai sensi dell'art. 44, par. 2, Reg. (UE) n. 1169/2011 -

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2) Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan,
del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 3) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 4) Uova e prodotti a base di uova
- 5) Pesce e prodotti a base di pesce
- 6) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 7) Soia e prodotti a base di soia
- 8) Latte e prodotti a base di latte
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi".

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue: our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Les renseignements sur la presence de substances ou produits provoquant des allergies ou des intolerances sont disponibles en demandant au personnel en service".

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten".

La Direzione