

Bibite e Bar

Acqua (naturale o gasata cl. 0,75)	€ 2,50
Vino 1 lt	€ 13,50
Vino 1/2 lt.	€ 7,00
Vino 1/4 lt.	€ 5,50
Vino Calice	€ 5,00
Birra Piccola Bionda	€ 4,00
Birra Media Bionda	€ 5,50
Birra Bionda 1/2 lt	€ 6,00
Birra Bionda 1 lt	€ 10,00
Birra Piccola Weisse Doppio Malto	€ 5,00
Birra Media Weisse Doppio Malto	€ 6,50
Birra Bionda Weisse Doppio Malto 1/2 lt	€ 7,00
Birra Bionda Weisse Doppio Malto 1 lt	€ 13,00
Fanta, Coca Cola, Sprite, Coca Cola Zero	€ 3,50
Coca Litro	€ 7,00
Tè Limone o Pesca	€ 3,50
Caffé, decaffeinato, orzo	€ 2,00
Digestivi o Amari	€ 4,50
Digestivi o Amari Superiori	€ 5,50



menù

Coperto € 2,50

Per eventuali allergie chiedere al personale di sala

Si avvisa la gentile clientela che nelle serate di maggiore affluenza, preparando i nostri cibi al momento, ci potrebbe essere un tempo di attesa pari o oltre 30 minuti.

Vengono utilizzati prodotti freschi e congelati

La Cucina

Antipasti

Tavolozza di affettati e formaggi	€ 12,00
Crostini Misti	€ 9,00
Tartare di filetto di manzo, mantecata con senape, capperi e citronette al lime	€ 15,00

Primi Piatti

La nostra pasta è fatta a mano e tirata al mattarello.
Tutte le preparazioni sono espresse e con prodotti a km 0.

Strozzapreti porro, salsiccia e mascarpone	€ 12,00
Strozzapreti alla norma	€ 11,00
Tagliatelle al ragù	€ 9,00
Spaghetto alla carbonara	€ 12,00
Cappelletti ai formaggi con sugo bianco di asparagi e pancetta, gratinati al forno con bufala e parmigiano	€ 15,00
Cappelletti in brodo	€ 12,00

Secondi Piatti

Tagliata di manzo sale e rosmarino	€ 20,00
Filetto di manzo (alla griglia / pepe verde / ai porcini)	€ 25,00
Grigliata mista (pancetta, coppa, costina di maiale, salsiccia.) Accompagnata con patate al forno	€ 17,00
Cotoletta con patatine	€ 8,50
Pollo speziato accompagnato con insalatina (leggermente piccante, tempo di cottura 15 min.)	€ 15,00
Fiorentina (su prenotazione)	€ 6,00 l'etto

Contorni

Verdure grigliate	€ 4,50
Misticanza	€ 4,50
Patatine al forno o fritte	€ 4,00

Proposta di menù

Crostini e tagliere di affettati
Tagliatelle al ragù
Strozzapreti porro, salsiccia e mascarpone
Grigliata mista con contorni
Acqua, vino - Caffè e sorbetto (min. 2 persone) € 32,50

I Nostri Panini

Hamburger Gourmet	€ 14,00
<i>(200 gr. macinato scelto, cipolla caramellata, tomino, bacon croccante, misticanza, maionese al limone, senape al miele, accompagnato con patate al forno)</i>	
Hamburger semplice	€ 10,00
<i>(200 gr. macinato scelto, insalata, pomodoro, maionese, ketchup, cheddar, accompagnato con patate al forno)</i>	
Hamburger Caliente	€ 14,00
<i>(200 gr. macinato scelto, rucola, squacquerone, bacon croccante, cipollotto stufato, salsa piccante, accompagnato con patate al forno)</i>	

Dolci

Zuppa inglese (al cucchiaino)	€ 5,50
Tiramisù al cucchiaino	€ 5,50
Crema Caramel	€ 5,50
Mascarpone (cioccolato / frutti di bosco / nutella / pistacchio / caramello)	€ 5,50
Semifreddo al pistacchio	€ 6,00
Tortino al cioccolato con cuore caldo su base di mascarpone	€ 6,50
Panna cotta (cioccolato / frutti di bosco / nutella / pistacchio / caramello)	€ 5,50
Panna cotta al frutto della passione	€ 5,50
Sorbetto al caffè o limone (contiene latte)	€ 4,00

Menu giro pizza

€ 13,00 bevande escluse

Menu giro pizza bambini

€ 10,00 bevande escluse

Bibite e Bar

Acqua (naturale o gasata cl. 0,75)	€ 2,50
Vino 1/2 lt.	€ 7,00
Vino 1/4 lt.	€ 5,50
Vino 1 lt	€ 13,50
Vino Calice	€ 5,00
Birra Media Bionda	€ 5,50
Birra Piccola Bionda	€ 4,00
Birra Media Weisse o Doppio Malto	€ 6,50
Birra Piccola Weisse o Doppio Malto	€ 5,00
Birra Bionda 1 lt	€ 10,00
Birra Bionda 1/2 lt	€ 6,00
Birra Bionda Weisse o Doppio Malto 1 lt	€ 13,00
Birra Bionda Weisse o Doppio Malto 1/2 lt	€ 7,00
Fanta, Coca Cola, Sprite, Coca Cola Zero	€ 3,50
Coca Litro	€ 7,00
Tè Limone o Pesca	€ 3,50
Caffè, decaffeinato, orzo, ginseng	€ 2,00
Digestivi, Liquori e Amari	€ 4,50
Digestivi, Liquori e Amari Superiori	€ 5,50

Aggiunte o variazioni € 1,50

€ 2,00 (gorgonzola, brie, taleggio, grana, friarelli)

€ 2,50 (crudo, speck, bresaola, porcini)

€ 3,00 (bufala)

€ 4,00 (burrata)

A richiesta anche impasto al FARRO € 1,50
o LIEVITAZIONE OLTRE 72 ore con mozzarella di
bufala € 3,50

Pizza stesa maggiorazione € 2,00

Pizza doppio impasto maggiorazione € 2,00

Coperto € 2,50

Per eventuali allergie chiedere al personale di sala

Si avvisa la gentile clientela che nelle serate di maggiore
affluenza, preparando i nostri cibi al momento, ci potrebbe
essere un tempo di attesa pari o oltre 30 minuti.

Vengono utilizzati prodotti freschi e congelati



menù

La Pizzeria

Le Classiche

Schiacciatina	€ 3,50
Schiacciatina con crudo	€ 6,50
Marinara (pomodoro, aglio)	€ 4,50
Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 6,00
Napoli (pom., mozz., acciughe)	€ 7,50
Romana (pom., mozz., capperi, acciughe)	€ 8,00
Caprese (pom., bufala., pomodorini, basilico)	€ 9,00
Wurstel (pom., mozz., wurstel)	€ 7,00
Funghi (pom., mozz., funghi freschi o trifolati)	€ 7,00
Salsiccia (pom., mozz., salsiccia)	€ 7,50
Melanzane (pom., mozz., melanzane al forno o griglia)	€ 7,00
Salame (pom., mozz., salame dolce o salame piccante)	€ 7,50
4 stagioni (pom., mozz., carc., cotto, olive n., f. trifo)	€ 8,50
Capricciosa (pom., mozz., carc., p. cotto, olive n., f. trifo)	€ 8,50
Bufala (pomodoro, bufala)	€ 8,50
Prosciutto e funghi (pom., mozz., prosciutto cotto, funghi trifolati o freschi)	€ 8,00
Tonno Cipolla (pom., mozz., tonno, cipolla)	€ 8,00
Gorgonzola Fricò (pom., mozz., gorgonzola, fricò)	€ 9,00
Prosciutto Crudo (pom., mozz., prosciutto crudo)	€ 9,00
Diavola (pom., mozz., sal.picc., peperoni, capperi, olive picc.)	€ 9,50
Montanara (pom., mozz., porcini, speck, grana)	€ 10,50
Valdostana (pom., mozz., bresaola, rucola, grana)	€ 10,00
Mediterranea (pom., mozz., tonno, cipolla, capperi, pomodorini, olive nere, origano)	€ 10,00
4 Formaggi (bianca, mozz., bufala, gorgonzola, fontina, grana)	€ 9,00
Calzone (pom., mozz., p. cotto, f. trifolati, carciofi)	€ 9,50
Salsiccia Friarielli (bianca, mozz., salsiccia, friarielli)	€ 9,50

Le Nostre Pizze

Mago Merlino (bianca, bufala, carciofi, crudo, pecorino)	€ 10,50
Gnomo (pom., mozz., porcini, misto funghi, crema tartufata)	€ 10,50
Elfo (bianca, mozz., p. cotto, fontina, funghi freschi)	€ 9,00
Hobbit (pom., mozz., radicchio rosso, pancetta, scamorza)	€ 10,00
Fata (pom., mozz., olive taggiasche, pomo. secchi, pecorino)	€ 10,50
Folletto (pom., mozz. p.crudo, funghi freschi, rucola, grana)	€ 10,50
Mago (bianca, mozz., gorgonzola, spinaci, salame picc., grana)	€ 10,00

Incantesimo (bianca, zucca, pancetta, cip. rossa, grana)	€ 10,00
Drago (pom., mozz., cipolla, salsiccia, sal. picc., Olive V.)	€ 10,00
Fauno (pom., bufala, porcini, p. crudo, rucola, grana)	€ 11,00
Ninfa (bianca mozz., carc., radicchio, taleggio, patate forno)	€ 10,00
Troll (pom., mozz., porcini, salame picc., salsiccia, pancetta)	€ 11,00
Centauro (pom., bufala, radicchio, salsiccia, olive n.)	€ 10,50
Aria nuova (bianca, mozz., pomodorini, carc., rucola, grana)	€ 9,50
Acqua (pom., mozz., melanzane, funghi freschi, pomodorini, radicchio, rucola)	€ 10,00
Fuoco (pom., mozz., sal.picc., peperoni, melanz., pom. seccchi)	€ 10,00
Terra (pom., mozz., radicchio, rucola, misticanza, pomodorini, aceto bals.)	€ 10,00
Magia (bianca, brie, songino, speck, pistacchi)	€ 10,50
Mazapegul (bianca, porcini, funghi freschi, salsiccia, crema tartufata, olio tartufato)	€ 10,50
Chiamala come ti pare (schiacciata rosé leggera, melanzane, zucchine, rucola, grana)	€ 8,00
Artù (bianca, mozz., friarielli, salame piccante, squacquerane, pomodorini, songino)	€ 11,00

A Lunga Lievitazione

Le nostre pizze speciali con impasto a lunga lievitazione, oltre 72 ore, sono tutte con mozzarella di bufala

Biancaneve (pom., bufala, pomodorini, basilico, olio evo)	€ 10,00
Primavera (pomodoro, bufala, radicchio, rucola, grana, olive taggiasche)	€ 11,00
E Bosch (bianca, squacquerone, rucola, p. crudo in uscita)	€ 12,00
La Sfiziosa (rossa, rucola, burrata affumicata e culatello)	€ 13,00
Olimpica (bianca, bufala, salsiccia, friarielli, noci, feta)	€ 12,00
Arlecchino (bianca, bufala, crema di zucca, pomodorini gialli e rossi, basilico)	€ 11,00
Sammy (pom., bufala, zucchine al forno profumate al timo, gorgonzola, pancetta)	€ 11,00
Localino (bianca, bufala, zucchine al forno profumate al timo, olive taggiasche, pancetta, misto funghi, pecorino)	€ 12,00



carta
dei vini

IL
vino



Fafin

Azienda agricola I Filarini
Vino Rosso (red wine) 13,0%vol.
Sangiovese 100%, annata 2019.
Produzione per ettaro: 80 quintali
Vinificazione: in acciaio.
Affinamento: acciaio - 6 mesi in bottiglia

€ 14,00



Arapè

Azienda agricola I Filarini
Chardonnay frizzante 100%
(Sparkling Chardonnay 100%) 12,5% vol.
Annata 2019.
Produzione per ettaro: 70 quintali
Vinificaizone: in acciaio
Affinamento: acciaio - 6 mesi in bottiglia

€ 14,00



Amarone

Amarone della Valpolicella - Costa Arente
Rosso granato alla vista, il profilo olfattivo è
ampio e variegato, e ci emoziona con profumi
prevalentemente fruttati e floreali di ciliegia, lampone,
rosa e viola. Note speziate ed eteree, tocchi di tabacco
e liquirizia completano il mosaico. Bocca nel segno
dell'equilibrio, nobilitata da un tannino di fine setosità.

€ 55,00



Quatrin

Azienda agricola I Filarini
Sangiovese Superiore
(Superior red wine) 14,5%vol.
Sangiovese 100%, annata 2019.
Produzione per ettaro: 60 quintali
Vinificazione: in acciaio / barrique aperte
Affinamento: acciaio / 9 mesi in bottiglia

€ 17,00



Re Famoso

Azienda agricola Trerè
85% Chardonnay, 15% Famoso
Giallo paglierino scarico terso e cristallino.
Aromaticità spiccata che richiama note
erbacee e agrumate, e in particolare lime e
pompelmo. In bocca si rivela un bianco di buona
struttura ed eleganza.

€ 15,00



Prosecco Valdobbiadene

Azienda agricola Santa Margherita
Prodotto da uve 100% Glera. Si presenta di
colore giallo paglierino leggero con perlage
molto fine. Al palato è vivace, agile, vibrante
e di grande freschezza. Al naso note di mela
verde, agrumi, melone bianco, maggiorana,
fiori di acacia e sfumature minerali.

€ 19,00



Ostar

Azienda agricola I Filarini - Rubicone IGT Rosso
(Rubicone IGT red wine) 14,5%vol.
Sangiovese 80%, Lambrusco 20%, annata 2019
Produzione per ettaro: 60 quintali
Leggero appassimento del Lambrusco.
Vinificazione: in acciaio / barrique aperte
Affinamento: 9 mesi in bottiglia

€ 15,00



Re Bianco

40% Chardonnay, 60% Sauvignon bianco
Giallo paglierino scarico terso e cristallino.
elegante complessità dei profumi e nel sapore
opulento, vellutato e corposo. Anche il colore
dorato e brillante.

€ 15,00



TreRe Spumante Dolce

100% malvasia. Giallo paglierino con riflessi
lievemente ramati.
Odore Floreale e fruttato con qualche
accenno esotico.
Gusto dolce ma equilibrato sorso distensivo
e finale ammandorlato.

€ 19,00



Sbuzz

Azienda agricola I Filarini - Vino Rosso 2016
(Red wine 2016) 15% vol.
Sangiovese 50%, Lambrusco 50%.
Produzione per ettaro: 50 quintali.
Raccolta tardiva delle uve
Vinificazione: barrique aperte
Affinamento: 1 anno barrique. 1 anno in bottiglia

€ 27,00



Barolo

Bricco dei guazzi
Rosso granato alla vista, il profilo olfattivo è ampio e
variegato, e ci emoziona con profumi prevalentemente
fruttati e floreali di ciliegia, lampone, rosa e viola.
Note speziate ed eteree, tocchi di tabacco e liquirizia
completano il mosaico. Bocca nel segno dell'equilibrio,
nobilitata da un tannino di fine setosità.

€ 55,00



Valpolicella

Valpantena superiore
Azienda agricola Arente.
Di colore rosso rubino scarico, al naso rivela
subito sentori di ciliegia, mora e spezie (pepe
nero). In bocca è strutturato ma agile, con
un tannino morbido e avvolgente. Ottima la
persistenza e la gradevolezza di bevuta.

€ 30,00



Insen

Azienda agricola I Filarini
Romagna Albana Secco 2019 DOCG
(Romagna DOCG Albana Dry 2019), 13,5% vol.
Albana 100%
Produzione per ettaro: 70 quintali
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: acciaio - 6 mesi in bottiglia

€ 17,00



Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino azienda agricola Pinino
Rosso rubino intenso. Pieno, rotondo e morbido,
ricco di profumi di more e prugna, ampio con
corposa eleganza con tannini fini.

€ 55,00



Lugana

Azienda agricola Arente
Paglierino luminoso nel calice. Delicato al
naso con tipiche note di frutti a polpa bianca,
agrumi e fiori primaverili. Assaggio nel
segno della freschezza, decisamente sapido
sul finale.

€ 25,00