

I FRITTI

PATATINE FRITTE CLASSICHE CON BUCCIA	€ 5,00
PATATINE FRITTE DOLCI	€ 6,00
ANELLI DI CIPOLLA	€ 6,00
OLIVE ASCOLANE	€ 6,00
MOZZARELLINE	€ 6,00
NUGGETS DI POLLO IMPANATI CON CORN FLAKES	€ 8,50
CHILI CHEESE NUGGETS	€ 7,00
JALAPEÑO	€ 7,50
ALETTE DI POLLO FRITTE	€ 7,50
ALETTE DI POLLO FRITTE	€ 9,00
Con salsa BBQ, salsa mango habanero	

LE SCHIACCiate

ROSMARY	€ 4,50
Olio d'oliva extravergine, rosmarino	
DORATA	€ 6,00
Olio d'oliva extravergine, Grana Padano	
LARDINA	€ 6,50
Olio d'oliva extravergine, rosmarino, lardo pancettato	
CRUDINA	€ 7,50
Olio d'oliva extravergine, Crudo di Soave "16 mesi"	
SPECKINA	€ 7,50
Olio d'oliva extravergine, Speck di Soave	



I PANINI

MCFLY	€ 14,50
180g di scottona, cheddar, bacon, cipolla rossa, pomodoro a fette, insalata, ketchup, maionese	
MAVERICK	€ 14,50
180g di scottona, cheddar, cipolla caramellata, bacon, peperoni piccanti, rucola, salsa burger	
STANLEY	€ 14,00
180g di scottona, briè, melanzane alla griglia, Crudo di Soave "16 mesi", pomodoro a fette, maionese al basilico	
AUSTIN	€ 14,00
180g di scottona, scamorza affumicata, funghi trifolati, Speck di Soave, rucola, salsa BBQ	
KITT	€ 14,50
180g di scottona, briè, cipolla caramellata, zucchine alla griglia, Speck di Soave, insalata, maionese al pepe	
MR.T	€ 14,00
180g di scottona, monte V.se D.O.P. D'allevio Mezzano, cipolla caramellata, lardo pancettato, maionese con salsa di tartufo (fatta in casa)	
BUD	€ 14,50
180g di scottona, briè, peperoni, cipolla rossa, patate al forno, porchetta, salsa burger	
TERENCE	€ 14,50
180g di scottona, scamorza affumicata, funghi trifolati, patate al forno, lardo pancettato, maionese	
ROGER	€ 11,00
Pollo fritto, pomodoro a fette, insalata, maionese	
WOODY	€ 12,50
Pollo fritto, cheddar, peperoni piccanti, bacon, insalata, salsa agrodolce	
HULK	€ 23,00
360g di scottona, doppio cheddar, doppio bacon, doppia cipolla rossa, doppio pomodoro a fette, insalata, ketchup, maionese	

I PANINI VEGETARIANI

ARTÙ	€ 12,50
Vurger, Monte V.se D.O.P. d'Allevio Mezzano, funghi trifolati, insalata, philadelphia veg.	
JASMINE	€ 13,00
Vurger, melanzane alla griglia, scaglie di Gran Lessinia, pomodoro a fette, insalata, mayo piccante veg.	

I PANINI VEGANI

MULAN	€ 13,50
Vurger, cipolla caramellata, zucchine alla griglia, bre veg., insalata, philadelphia veg.	
CRUDELIA	€ 14,00
Vurger, cheddar veg., cipolla caramellata, insalata, pomodoro a fette, mayo veg.	

LE OPZIONI PANINI

AGGIUNTE: KETCHUP, SALSA BBQ, MAIONESE, SALSA BURGER, SALSA AGRODOLCE, ... € 0,50
MAIONESE AL PEPE

AGGIUNTE: CIPOLLA ROSSA, CIPOLLA CARAMELLATA, PEPERONI PICCANTI, FUNGHI TRIFOLATI, ... € 1,00
ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, MELANZANE ALLA GRIGLIA, PAPATE AL FORNO,
POMODORO A FETTE, INSALATA, RUCOLA, MAIONESE CON OLIO DI BASILICO (fatta in casa)

AGGIUNTE: CHEDDAR, BRIÈ, SCAMORZA AFFUMICATA, MONTE V.S.E D.O.P. € 1,50

AGGIUNTE: PANE, BACON, CRUDO DI SOAVE 16 MESI, SPECK DI SOAVE, LARDO PANCETTATO € 2,00
PORCHETTA, MAIONESE CON SALSA DI TARTUFO (fatta in casa)

COTOLETTA DI POLLO FRITTA € 6,00

SCOTTONA 180g € 7,00

AGGIUNTE VEGAN: MAYO VEG, MAYO PICCANTE VEG € 0,50

AGGIUNTE VEGAN: CHEDDAR VEG, PHILADELPHIA VEG € 2,00

AGGIUNTE VEGAN: BRE VEG € 2,50

COPERTO € 1,80

MENU BIMBI

COTOLETTA + PATATINE FRITTE € 9,00
200g

BURGER + PATATINE FRITTE € 10,00
Scottona 180g

WÜRSTEL + PATATINE FRITTE € 8,00
200g

NUGGETS DI POLLO + PATATINE FRITTE € 10,00
Impanati con Corn Flakes, circa 200g





LESSINIA € 15,00

Mozzarella, guanciale croccante, uovo "a fine cottura" salsa di tartufo (fatta in casa), scaglie di Gran Lessinia

VERONA € 12,00

Mozzarella, panna, radicchio rosso, cubetti di Crudo di Soave "16 mesi", "a fine cottura" Monte V.se D.O.P. D'allevio Mezzano

VALLE DEI MULINI € 15,00

Mozzarella, mozzarella di bufala Campana D.O.P. "a fine cottura" salsa di tartufo (fatta in casa), Crudo di Soave "16 mesi"

QUADRATA € 11,00

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., briè, Speck di Soave (in cottura)

PORCONFIT € 15,00

Pomodoro, mozzarella, porchetta, pomodori confit, cipolla rossa caramellata, "a fine cottura" Monte V.se D.O.P. D'allevio Mezzano

NORMA € 15,00

Pomodoro, melanzane alla piastra, pomodori confit, "a fine cottura" stracciatella, olio di basilico (fatto in casa), granella di pistacchio

RICARICA (bianca) € 11,00

Mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, spinaci, pancetta stufata, salsa carbonara (uovo, Grana Padano, pepe)

LE SPECIALI

RENZO € 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., salamino piccante, olio piccante

ITALICA € 14,00

Pomodoro, pomodorini cirio, "a fine cottura" stracciatella, olio di basilico (fatto in casa) e Crudo di Soave "16 mesi"

PINNA GIALLA € 16,00

Pomodoro, pomodorini cirio, olive nere di Riviera, "a fine cottura" stracciatella, tonno, cipolla rossa caramellata, capperi, origano

GHIOTTA € 10,00

Pomodoro, mozzarella, Speck di Soave (in cottura), alpigiana, cipolla rossa

AVIDA € 13,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa, peperoni, salamino piccante, Grana Padano



LE SPECIALI

BOMBA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, tastasal, gorgonzola D.O.P., olive nere greche	
MONTANARA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, porcini, salamino piccante, Grana Padano	
GUSTOSA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, briè, "a fine cottura" bresaola punta d'anca, scaglie di Gran Lessinia	
VALTELLINA	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, "a fine cottura" bresaola punta d'anca, rucola, scaglie di Gran Lessinia	
CASERECCIA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, mascarpone, rosmarino, scaglie di Gran Lessinia	
NONNO	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, porcini, briè	
EXCALIBUR	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, tastasal, gorgonzola D.O.P., cipolla rossa	
PORCELLINA	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia, tastasal, salamino piccante, würstel	
SATANICA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, salamino piccante, olive nere greche, olio al peperoncino	
SELVA	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, scamorza affumicata, Speck di Soave	
RUSTICA	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, emmenthal, cipolla rossa, "a fine cottura" pepe (macinato fresco), lardo pancettato	
FILOSOFA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia, pomodorini cirio, alpigiana, origano	
CARBONARA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, salsa carbonara (uovo, Grana Padano, pepe)	
SASSARI	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini cirio, olive nere greche, capperi	
GUANCETTA (bianca)	€ 11,00
Mozzarella, guanciale croccante, porcini, gorgonzola	



LE SPECIALI

SGORDA (bianca)	€ 12,50
Mozzarella, radicchio rosso, porchetta, patate al forno, gorgonzola D.O.P.	
BRIOSA (bianca)	€ 11,50
Mozzarella, patate al forno, porcini, briè, Speck di Soave	
LARDONA (bianca)	€ 8,50
Mozzarella, scamorza affumicata, rosmarino, "a fine cottura" lardo pancettato	
EDEN (bianca)	€ 10,50
Mozzarella, zucchine alla piastra, alpighiana, bresaola punta d'anca	
FRIARIELLA (bianca)	€ 10,00
Mozzarella, friarielli, tastasal, scamorza affumicata	

I CALZONI

CALZONE	€ 9,50
Mozzarella, prosciutto cotto coscia, funghi, ricotta, pomodoro	
CALZONE TIRRENO	€ 12,00
Mozzarella, friarielli, pancetta stufata, emmenthal, pomodoro	
CALZONE DORATO	€ 11,50
Mozzarella, prosciutto cotto coscia, funghi, scamorza affumicata, würstel, crosta d'uovo (uovo, Grana Padano, pepe)	
CALZONE AI FORMAGGI	€ 10,50
Mozzarella, gorgonzola D.O.P., emmenthal, ricotta, pomodoro, Grana Padano	
CALZONE VEGETARIANO	€ 11,00
Mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, spinaci, pomodoro, Grana Padano	



LE VEGETARIANE

MARGHERITA D.O.P.	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., olio di basilico (fatto in casa)	
STRÀ MARGHERITA	€ 10,00
Pomodoro, stracciatella, olio di basilico (fatto in casa)	
RIVIERA	€ 14,00
Pomodoro, olive nere di Riviera, pomodori confit, "a fine cottura" stracciatella e rucola	
GELIDA	€ 13,00
Pomodoro, "a fine cottura" rucola, pomodorini cirio, mozzarella di bufala Campana D.O.P., Monte V.se D.O.P. D'allevio Mezzano	
ESTATE	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, pomodorini cirio, olio di basilico (fatto in casa)	
PARMIGIANA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, Grana Padano	
CERTOSINA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, zucchine alla piastra, stracchino, Grana Padano	
AGLIATA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, olio all'aglio, grana Padano, origano	
PORCINI	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, porcini, Grana Padano	
MISTO BOSCO	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, Grana Padano	
INVERNO	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, Grana Padano	
VEGETARIANA	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, patate al forno, spinaci, peperoni	
KALORICA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola D.O.P., mascarpone, noci	
FRANCESINA (bianca)	€ 9,50
Mozzarella, funghi, pomodorini cirio, briè	
PATUFO (bianca)	€ 12,50
Mozzarella, melanzane alla piastra, briè, patate al forno, salsa di tartufo (fatta in casa)	
MEDITERRANEA (bianca)	€ 12,00
Mozzarella, friarielli, pomodori confit, briè, noci	
G. MIELE (bianca)	€ 9,50
Mozzarella, gorgonzola D.O.P., miele, noci	
FUMÉ (bianca)	€ 11,00
Mozzarella, patate al forno, scamorza affumicata, olive di Riviera, granella di pistacchio	

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella	
MARINARA	€ 5,50
Pomodoro, olio all'aglio, origano	
PROSCIUTTO	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia	
FUNGHI	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, funghi	
SALAMINO PICCANTE	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
WÜRSTEL	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, würstel	
SALSICCIA DOLCE	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, tastasal	
TONNO	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, tonno	
ROMANA	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
NAPOLI	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
SICILIANA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino piccante, capperi, olive nere greche, origano	
VENETA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, tastasal, funghi, cipolla rossa	
CAPRICCIOSA	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia, funghi, carciofi, capperi, olive nere greche, origano	
QUATTRO STAGIONI	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia, funghi, carciofi	
QUATTRO FORMAGGI	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola D.O.P., emmenthal, ricotta	
CRUDO	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, Crudo di Soave "16 mesi"	
SPECK	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, Speck di Soave	



PIZZE DESSERT

ALLA NUTELLA (consigliata per 4 pers.) € 10,00
Doppia pasta, nutella, nocciole tostate, mascarpone

CHEESE CAKE (consigliata per 4 pers.) € 10,00
Doppia pasta, mozzarella, stracchino, alpigiana, marmellata di frutta

LE VEGANE

MERGHERITA VEG € 8,00
Pomodoro, filante veg.

INSACCATA VEG € 9,00
Pomodoro, filante veg., insaccato veg.

WURSTY VEG € 9,00
Pomodoro, filante veg., wursty veg.

AGLIATA VEG € 11,50
Pomodoro, filante veg., pomodoro a fette, olio all'aglio, grattugiato veg., origano

BOMBA VEG € 16,00
Pomodoro, filante veg., insaccato veg. peperoni, olive nere greche, grattugiato veg.

EXCALIBUR VEG € 16,00
Pomodoro, filante veg., radicchio rosso, cipolla rossa, insaccato veg., grattugiato veg.

GHIOTTA VEG € 16,00
Pomodoro, filante veg., cipolla rossa, olive nere di Riviera, philadelphia veg., bre veg.

INVERNO VEG € 11,00
Pomodoro, filante veg., radicchio rosso, grattugiato veg.

MISTO BOSCO VEG € 11,00
Pomodoro, filante veg., funghi misti di bosco, grattugiato veg.

MONTANARA VEG € 16,00
Pomodoro, filante veg., melanzane alla piastra, porcini, insaccato veg., grattugiato veg.

PARMIGIANA VEG € 11,00
Pomodoro, filante veg., melanzane alla piastra, grattugiato veg.

PORCINI VEG € 12,00
Pomodoro, filante veg., porcini, grattugiato veg.



LE VEGANE

RIVIERA VEG € 12,00

Pomodoro, filante veg., pomodori confit, olive nere di Riviera, rucola

GUSTOSA VEG € 15,50

Pomodoro, filante veg., funghi, filante fumè, bre veg, grattugiato veg.

VALTELLINA VEG € 15,00

Pomodoro, filante veg., "a fine cottura" rucola, bre veg., grattugiato veg.

VEGETARIANA VEG € 14,50

Pomodoro, filante veg., melanzane e zucchine alla piastra, patate al forno, spinaci, peperoni

VENETA VEG € 12,00

Pomodoro, filante veg., funghi, cipolla rossa, insaccato veg.

FUOCO VEG € 12,50

Pomodoro, filante veg., zucchine alla piastra, peperoni, spinaci, olio piccante, noci

BRIOSIA VEG (bianca) € 16,00

Filante veg., patate al forno, porcini, filante fumé veg., bre veg.

EDEN VEG (bianca) € 13,50

Filante veg., zucchine alla piastra, philadelphia veg., bre veg.

FRANCESINA VEG (bianca) € 11,00

Filante veg., funghi, pomodorini cirio, philadelphia veg.

FRIARIELLA VEG (bianca) € 14,50

Filante veg., friarielli, insaccato veg., filante fumé veg.

PATUFO VEG (bianca) € 16,00

Filante veg., melanzane alla piastra, patate al forno, philadelphia veg., salsa di tartufo (fatta in casa)

MASCALZONE VEG (calzone) € 17,00

Filante veg., radicchio rosso, wursty veg., philadelphia veg., pomodoro, grattugiato veg.

PIZZE DESSERT VEGANE

NUTELLA VEG (consigliata per 4 pers.) € 12,00

Doppia pasta, nutella veg., philadelphia veg., granella di nocciole tostate

CHEESE CAKE VEG (consigliata per 4 pers.) € 12,00

Doppia pasta, filante veg., philadelphia veg., marmellata di frutta



LE OPZIONI PIZZE-INSALATONE

AGGIUNTE, VARIAZIONI, SOSTITUZIONI, MODIFICHE € 1,50

AGGIUNTE: MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, OLIVE NERE RIVIERA, OLIVE NERE GRECHE, ... € 2,00
PATATE AL FORNO, RADICCHIO ROSSO, CIPOLLA ROSSA, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA,
RUCOLA, CIRIO, CARCIOFI, MISTO BOSCO, NOCCIOLE, MANDORLE, NOCI, PISTACCHIO,
TONNO, LARDO PANCETTATO, PROSCIUTTO COTTO COSCIA, SALAMINO PICCANTE,
TASTASAL, ALPIGIANA, GRANA PADANO, SCAGLIE DI GRAN LESSINIA, MIELE

AGGIUNTE: SPECK DI SOAVE, CRUDO DI SOAVE "16 MESI", BRESAOLA PUNTA D'ANCA, ... € 3,00
GUANCIALE, PORCHETTA, POMODORI CONFIT, FRIARIELLI, PORCINI,
BUFALA CAMPANA D.O.P., MONTE VERONESE

AGGIUNTA: STRACCIATELLA € 4,00

AGGIUNTA: FILETTI DI POLLO FRITTI € 4,50

AGGIUNTA: SALSA DI TARTUFO (fatta in casa) € 5,00

AGGIUNTE VEGAN: FILANTE VEG, FILANTE FUMÈ VEG, PHILADELPHIA VEG, WURSTY VEG € 3,00

AGGIUNTE VEGAN: GRATTUGIATO VEG, BRE VEG, INSACCATO VEG € 4,00

PASTA INTEGRALE € 2,00

DOPPIA PASTA (sistema poolish) € 2,00

DOPPIA PASTA INTEGRALE € 4,00

RIDUZIONE PIZZA BABY € 1,00

In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati
La mozzarella sulle pizze è del tipo, "fior di latte"

BOX PIZZA BABY € 0,40

BOX PIZZA € 0,80

COPERTO € 1,80

TIPI DI PASTA

Base della casa: sistema poolish + 72 ore di maturazione

Integrale: metodo diretto + 48 ore di maturazione

Le farine utilizzate sono tutte biologiche



INSALATONE

MIMÌ € 13,00

Insalata verde, rucola, mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomodorini cirio, tonno, olive di Riviera, origano

POLLON € 13,00

Insalata verde, pomodorini cirio, pollo fritto, scaglie di Gran Lessinia, crostini di pane, salsa caesar, capperi

LAMÙ € 15,00

Insalata verde, rucola, Crudo di Soave "16 mesi", sfilacci di mozzarella, salsa di tartufo (fatta in casa), scaglie di Gran Lessinia

CREAMY € 12,00

Insalata verde, radicchio rosso, pomodori a fette, sfilacci di mozzarella, acciughe in olio d'oliva, capperi, olive di Riviera

INSALATONE VEGETARIANE

GEORGIE € 12,00

Insalata verde, rucola, zucchine alla piastra, briè, pomodori confit, olive nere di Riviera, granella di nocciole

LICIA € 12,00

Insalata verde, radicchio rosso, melanzane alla piastra, scamorza affumicata, carciofi, noci

INSALATONE VEGANE

MAIA € 13,00

Insalata verde, rucola, filante fumè veg., bre veg., olive di Riviera, pomodori confit, grana veg, noci

NANÀ € 14,00

Insalata verde, radicchio rosso, cipolla rossa caramellata, carciofi, bre veg., filante fumè veg., granella di mandorle



INTOLLERANZE ALIMENTARI

Visto la vasta gamma di allergie presenti ad oggi, ci teniamo a precisare che **CHIUNQUE** dovesse avere problemi con i seguenti allergeni e non solo, non esiti a segnalarlo al personale di servizio, saremo ben lieti di informarvi dove sono presenti all'interno dei nostri prodotti o piatti.

Nel nostro laboratorio è possibile la presenza degli allergeni sotto indicati in quanto utilizziamo materie prime che li contengono. Alcuni ingredienti in rapporto alla stagionalità potrebbero essere all'origine congelati, surgelati o provenienti da congelazione.

Buon Appetito

- Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- Uova e relativi prodotti
- Pesce e relativi prodotti
- Semi di soia e relativi prodotti
- Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- Frutta a guscio (vale a dire mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, ecc.) e relativi prodotti
- Sedano e relativi prodotti
- Senape e relativi prodotti
- Semi di sesamo e relativi prodotti
- Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10mg/kg o 10mg/litro riportato come S02
- Lupino e relativi prodotti
- Molluschi e relativi prodotti

