

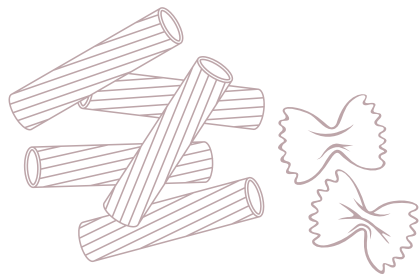




Gran Panaro Amadeus

La carne viene servita con verdure di stagione **Minimo per 2 persone**

Panaro di tagliata €23,00 a persona



Menu

Antipasti

Tagliere di affettati	€ 7,00
<i>con giardiniera della casa (9,12)</i>	
Sopressa vicentina	€ 7,00
<i>con polenta brustolà e zucchine sott'olio (12)</i>	
Melanzane e mozzarella in carrozza	€ 7,00
<i>con zuppetta di pomodoro fresco (1,7)</i> 	
Fiori di zucca in pastella	€ 10,00
<i>con burrata e fiocco di Sauris (1,3,7,8)</i>	
Baccalà mantecato	€ 10,00
<i>con crostini e chips di polenta (1,4,7,12)</i>	
Insalata di mare	€ 12,00
<i>con sedano, olive taggiasche e pomodorini (2,4,9,10)</i>	
Salmone affumicato	€ 9,00
<i>con cracker di semi e yogurt greco (1,4,7,10,11)</i>	
Fantasia di mare Amadeus	€ 16,00
<i>(insalata di mare, salmone affumicato, gamberi in salsa rosa, baccalà mantecato e pesce spada affumicato (1,2,4,14))</i>	

Primi

I primi vengono serviti con (140g) di pasta, a richiesta con l'aggiunta di 2€ si può avere la porzione abbondante (200g)

Bigoli al ragù	€ 10,00
<i>all'uovo fatti in casa, con ragù all'anatra o al ragù tradizionale (1,3,7,9)</i>	
Maccheroncini	€ 10,00
<i>all'uovo fatti in casa, con zucchine fritte, speck e crema di cacio e pepe (1,3,7)</i>	
Strozzapreti al basilico	€ 9,00
<i>all'uovo fatti in casa, con patè di melanzane, pomodorini e bufala (1,3,7)</i>	
Gnocchi di ricotta	€ 12,00
<i>fatti in casa) con pesto di rucola, mazzancolle e pomodorini confit (1,3,7)</i>	
Fettuccine	€ 9,00
<i>con crema di peperoni, ricotta affumicata e polvere di olive (1,3,9)</i> 	
Risotto	€ 10,00
<i>secondo stagione (1,2,4,7,8,9,14)</i>	
Linguine al limone	€ 12,00
<i>con crema al limone, tonno crudo e pistacchi (1,2,3,7)</i>	
Scialatelli alla marinara*	€ 16,00
<i>con seppie, polpo, mazzancolle e gamberoni (1,2,4,14)</i>	



consigliato a vegetariani



piccante

* il prodotto può essere
congelato o surgelato

Coperto 2€



Menu

Secondi

Tutti i secondi vengono accompagnati con polenta grigliata

Formaggio dobbiaco alla piastra	€ 14,00
<i>con polenta e verdure grigliate (7)</i> 	
Braciola "medievale"	€ 14,00
<i>braciola di maiale con costina</i>	
Costata	€ 25,00
<i>di manzo (peso 600g. circa)</i>	
Galletto alla griglia	€ 15,00
Costine	€ 15,00
<i>di maiale iberico con salsa barbeque (9)</i>	
Tagliata di manzo al rosmarino	€ 17,00
Tagliata di manzo	€ 18,00
<i>con rucola, pomodorini e grana (7,12)</i>	
Panaro di tagliata	€ 23,00
<i>con contorni di stagione</i> 23 € a persona, minimo 2 persone	
Branzino al forno	€ 17,00
<i>con patate, pomodorini e olive taggiasche (4)</i>	
Frittura mista*	€ 15,00
<i>con pescetto (1,2,4,14)</i>	
Frittura di calamari e gamberi*	€ 16,00
<i>(1,2,4,14)</i>	
Frittura di calamari *	€ 15,00
<i>(1,4,14)</i>	
Piatto vegano "Amadeus"	€ 14,00
<i>verdure miste di stagione con hamburger di ceci e maionese vegana (6,11)</i> 	

Contorni

Patate al forno	€ 4,00
Patatine fritte* (1)	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
Contorni di stagione	€ 4,00



consigliato a vegetariani



piccante

*

il prodotto può essere
congelato o surgelato

Coperto 2€



Menu

Per i più piccoli

Maccheroncini	€ 6,00
<i>all'uovo fatti in casa all'anatra (1,3)</i>	
Gnocchi al ragù * (1,3,9)	€ 6,00
Pasta al pomodoro (1,9)	€ 5,00
Wurstel e patate * (1,10)	€ 7,00
Cotoletta e patate fritte* (1,3)	€ 7,00
Polpette di merluzzo con patatine* (1,4)	€ 7,00
Bistecca di manzo con patate fritte* (1)	€ 8,00
Crocchette di pollo con patate fritte* (1)	€ 7,00
Panino hamburger, cheeseburger o hot dog	€ 7,00
<i>con patate fritte* senza salse, pomodoro o lattuga (1,11)</i>	

Piatti freddi

Crudo con bufala (7)	€ 13,00
Crudo e melone (in stagione)	€ 11,00
Cotto e melone (in stagione)	€ 9,00
Crudo e mozzarella (7)	€ 11,00
Caprese (7)	€ 9,00
Caprese con bufala (7)	€ 11,00
Bresaola rucola e grana (7)	€ 13,00
Roastbeef rucola e grana (periodo estivo) (7)	€ 13,00
Roastbeef all'inglese (periodo estivo) (7)	€ 11,00
Carpaccio rucola e grana (periodo estivo) (7)	€ 13,00



consigliato a vegetariani



piccante

* il prodotto può essere
congelato o surgelato

Coperto 2€



Menu

Insalatone

La delizia di mare	€ 13,00
<i>insalata, pomodoro, carote, sedano, insalata di mare, citronette, prezzemolo (9,14)</i>	
Biricchina	€ 9,50
<i>insalata, polpa di granchio, pomodoro, mozzarella, olive, mais (2,4,7)</i>	
Insuperabile	€ 9,50
<i>insalata, pomodoro, carote, uovo sodo, tonno e fagioli cannellini (3,4)</i>	
Greca	€ 8,50
<i>insalata, rucola, pomodoro, feta greca, olive (7)</i>	
La Griglia	€ 8,50
<i>insalata, melanzane, zucchine e peperoni ai ferri, grana a scaglie (7)</i>	
Lady	€ 9,50
<i>insalata, pomodoro, mozzarella, carote, rucola, tonno (4,7)</i>	
Pescatora	€ 9,50
<i>insalata, pomodoro, mozzarella, gamberetti, salsa rosa (2,3,4,5,7)</i>	
Mediterranea	€ 9,50
<i>insalata, pomodoro, mozzarella, tonno, olive (4,7)</i>	
Sirenella	€ 10,50
<i>insalata, mozzarella, polpa di granchio, gamberetti, salmone (2,4,7)</i>	
Marlene	€ 9,50
<i>insalata, cappuccio, petto di pollo, mela, noci, salsa yogurt (7,8)</i>	
Speciale	€ 9,50
<i>insalata, pomodoro, petto di pollo, rucola, grana, crostoni (1,7)</i>	
Crispy	€ 10,50
<i>cotoletta, insalata, pomodoro, carote, grana, salsa rosa (1,3,5,7)</i>	

Fritti

Patate rustiche con buccia (1)	€ 4,50
Mozzarelline panate* (1,3,7)	€ 4,50
Chele di granchio* (1,2,4)	€ 5,50
Olive ascolana* (1,3)	€ 4,50
Patatine fritte* con salsa (1)	€ 4,00
Anelli di cipolla* (1)	€ 4,50
Antipasto di fritti misti* (consigliato per 2 persone) (1,2,3,4,7)	€ 13,00



consigliato a vegetariani



piccante

* il prodotto può essere
congelato o surgelato

Coperto 2€

Birre alla Spina



Forst Kronen (1) Grado Alc.5,2% Vol.

Bicchiere cl.20	€ 3,00
Bicchiere cl.40	€ 5,50
Boccale da l.1	€ 12,00
Caraffa da l.1,5	€ 17,00
Caraffa da l.3	€ 32,00

Gusto rotondo, corposa e dissetante.

È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla. Questa birra di antica ricetta rappresenta il coronamento di ogni aspettativa del vero intenditore di birra.



Weihenstephaner HEFE WEISSE (1) Grado Alc.5,4% Vol.

Bicchiere cl.30	€ 4,00
Bicchiere cl.50	€ 6,50
Boccale da l.1	€ 12,00
Caraffa da l.1,5	€ 17,00
Caraffa da l.3	€ 32,00

La Weihenstephaner Hefe Weiss è una birra proveniente dal più antico birrificio del mondo e una delle più famose del patrimonio birrario tedesco. È una birra di frumento, non filtrata, dall'abito biondo pallido, rilascia al naso profumi freschi e banana accompagnati da tocchi intensi di grano e da una nota speziata. Densa in bocca ma dissetante, svela sapori genuini di grano associati a note fruttate e speziate grazie ai lieviti tedeschi. Il gusto di conoscenze quasi millenarie.



Goose Midway Session IPA (1) Grado Alc. 4,1% Vol.

Bicchiere cl.25	€ 4,00
Bicchiere cl.50	€ 7,00
Boccale da l.1	€ 13,00
Caraffa da l.1,5	€ 19,00
Caraffa da l.3	€ 36,00

La Midway Session IPA alla spina è una birra leggera e fruttata prodotta dalla Goose Island Beer Company, un noto birrificio di Chicago, famoso per le sue birre artigianali di alta qualità. Questa IPA ha un colore dorato brillante e una schiuma leggera e persistente. È caratterizzata da un perfetto equilibrio tra note di agrumi, come limone e pompelmo, e luppolo aromatico, che conferisce una freschezza inconfondibile. Con un grado alcolico più basso rispetto alle IPA tradizionali, la Midway è facile da bere e ideale per chi cerca un'opzione rinfrescante senza compromettere il sapore. Il finale amaro è delicato, rendendola perfetta per lunghe serate in compagnia.



Goose Midway Session IPA (1) Grado Alc. 4,1% Vol.

Bicchiere cl.33	€ 4,50
Bicchiere cl.50	€ 6,50
Boccale da l.1	€ 12,00
Caraffa da l.1,5	€ 17,00
Caraffa da l.3	€ 32,00

Rosso marrone intenso, schiuma beige densa e compatta.

Note dolci, con sentori di malto e caramello. Gusto rotondo, note di caffè date dal malto tostato, finale secco lievemente amaro. Ideale con cacciagione, con formaggi vaccini stagionati e con dolci al cioccolato e a dolci con il caffè.

Birre in bottiglia

Beck's original pils (1)	€ 4,00
Birra analcolica (1)	€ 4,00

Bibite alla spina

Pepsi, Aranciata Schweppes, Lemon Schweppes, piccola.....	€ 2,50
Tonica Schweppes, Tè al Limone, Tè alla Pesca media	€ 4,00

Bibite in lattina

Coca Cola, Coca Cola Zero, 7up, Fanta, Tè al limone, Tè alla pesca, Lemonsoda	€ 3,00
SUCCO DI FRUTTA in bottiglia alla pesca	€ 3,00
Acqua minerale naturale e gasata	da 0,50l € 1,50
	da 0,75l € 2,80

Vini alla spina

	Bicchieri	1/4	1/2	1 LIT.
Bianco fermo della casa (12)	€2,00	€3,50	€6,50	€12,00
Rosso fermo della casa (12)	€2,00	€3,50	€6,50	€12,00
Raboso mosso (12)	€2,00	€3,50	€6,50	€12,00
Durello mosso (12)	€2,00	€3,50	€6,50	€12,00

Panini

Toast piccolo	€ 5,00
<i>prosciutto e mozzarella (1,7)</i>	
Toscano	€ 6,00
<i>prosciutto e mozzarella (1,7)</i>	
Toscano farcito	€ 6,50
<i>prosciutto,mozzarella e funghi (1,7)</i>	
Toscano saporito	€ 7,00
<i>prosciutto,mozzarella,cipolla,funghi,lattuga e maionese (1,5,7)</i>	
Hamburger * con patate fritte	€ 8,00
<i>carne, pomodoro, lattuga e ketchup (1,5,11)</i>	
Cheesburger * con patate fritte	€ 8,50
<i>carne, formaggio, pomodoro, lattuga e maionese (1,5,7,11)</i>	

* il prodotto può essere
congelato o surgelato

Coperto 2€



Pizze classiche

Asparagi pomodoro, mozzarella, asparagi (1,7)	€ 7,50
Bufala pomodoro, mozzarella, Bufala D.O.P. (1,7)	€ 9,00
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino (1,7,12)	€ 9,00
Carciofi pomodoro, mozzarella, carciofi (1,7,12)	€ 7,50
Crudo pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (1,7)	€ 8,50
Diavola pomodoro, mozzarella, salamino piccante (1,7)	€ 7,50
Funghi pomodoro, mozzarella, funghi trifolati (1,7)	€ 7,50
Frutti di mare pomodoro, mozzarella, frutti di mare (1,7)	€12,00
Gamberetti pomodoro, mozzarella, gamberetti (1,2,4,7)	€ 9,00
Margherita pomodoro, mozzarella (1,7)	€ 6,00
Marinara pomodoro, aglio, origano (1)	€ 5,50
Melanzane pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate (1,7)	€ 7,50
Patatosa pomodoro, mozzarella, patate fritte* (1,5,7)	€ 8,00
Peperoni pomodoro, mozzarella, peperoni al forno (1,7)	€ 7,50
Porcini pomodoro, mozzarella, porcini (1,7,12)	€ 9,00
Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (1,7)	€ 7,50
Prosciutto e Funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi (1,7)	€ 8,00
Ricotta e Spinaci pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci (1,7)	€ 8,50
Rucola e Grana pomodoro, mozzarella, rucola, grana (1,7)	€ 8,50
Siciliana pomodoro, mozzarella, capperi, olive nere, acciughe (1,7)	€ 8,50
Speck pomodoro, mozzarella, speck (1,7)	€ 8,00
Tonno pomodoro, mozzarella, tonno (1,4,7)	€ 7,50
Tonno e Cipolla pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla (1,4,7)	€ 8,50
Verdure Miste pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla, patate al forno, spinaci e pomodorini (1,7)	€10,00
Wurstel pomodoro, mozzarella, wurstel (1,7,10)	€ 7,50
Zucchine pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate (1,7)	€ 7,50
4 Formaggi pomodoro, mozzarella, piave, gorgonzola, asiago (1,7)	€ 9,00
5 Formaggi pom., mozz., piave, gorgonzola, asiago, ricotta (1,7)	€ 9,50
4 Stagioni pom., mozz., prosciutto, funghi, salamino, carciofi (1,7,12)	€ 9,00



Pizze speciali

Affamata pom., mozz., prosciutto, funghi, wurstel, salamino, salsiccia (1,7,10)	€10,00
Alpina pomodoro, mozzarella, chiodini, panna, speck (1,7)	€10,00
Amadeus pom., mozz., melanzane, carciofi, asparagi, funghi, peperoni, salamino (1,7,12)	€10,00
An pomodoro, mozzarella, pancetta, piselli (1,7)	€ 8,00
Andy pomodoro, mozzarella, misto bosco, tartufo, mascarpone (1,7)	€ 12,00
Anna pomodoro, mozzarella, radicchio, stracchino, salamino (1,7)	€ 9,00
Atomica pom., mozz., prosciutto, funghi, salamino, wurstel, asparagi, uovo (1,3,7,10)	€ 10,00
Bel paese pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, grana (1,7)	€ 10,00
Benny pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, ricotta, zucchine julienne, sesamo (1,4,7,11)	€ 10,00
Bomba pom., mozzarella, salamino, chiodini, radicchio, speck (1,7)	€ 10,00
Boscaiola pancetta, salamino, funghi di bosco, grana (1,7,9)	€ 9,50
Brontolo pom., mozz., gorgonzola, prosciutto, funghi, salamino (1,7)	€ 9,50
Calzone pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi (1,7,12)	€ 8,50
Calzone Amadeus pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta, salamino (1,7)	€ 9,00
Caprese pom., mozzarella, pomodorini, bufala, basilico (1,7)	€ 9,50
Chiacchierone pomodoro, mozzarella, salsiccia, chiodini, cipolla (1,7)	€ 9,50
Chips pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte* (1,5,7,10)	€ 8,50
Ciano pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, briè (1,7)	€ 9,00
Contadina pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pancetta, salamino, cipolla (1,7)	€ 9,00
Delicata pom., mozz., burrata, pomodorini confit, crudo, basilico (1,7,12)	€12,00
Estate pom., mozzarella, pomodorini, salamino, origano (1,7)	€ 8,50
Euro pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio, asiago (1,7)	€ 9,50
Fantasia pom., mozzarella, porchetta, wurstel, peperoni, grana (1,7,10)	€ 9,50
Fantastica pom., mozz., spinaci, prosc. cotto, salsiccia, ricotta affumicata, provola (1,7)	€10,00
Fiorita pomodoro, mozzarella, zucchine, provola, crudo (1,7)	€10,00
Gaetano pom., mozzarella, melanzane, peperoni, gorgonzola (1,7)	€ 9,00
Mazzancolle Panna e Zucchine pomodoro, mozzarella, mazzancolle, panna, zucchine (1,2,4,7)	€10,50
Gio pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, porro (1,7)	€ 8,50
Golosa pom., mozz., salamino, gorgonzola, prosciutto crudo (1,7)	€ 10,00



Pizze speciali

Gorgonzola Salamino e Noci pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino, noci (1,7,8)	€ 9,00
Gustosa pomodoro, mozzarella, pancetta, salamino, funghi, peperoni, cipolla, grana (1,7)	€ 10,00
Ingorda pom., mozz., 4 formaggi, chiodini, rucola, grana a scaglie (1,7)	€ 11,00
Mascarpone speck e noci pom., mozz., mascarpone, noci, speck (1,7,8)	€ 10,00
Mediterranea pom.,mozz.,rucola,stracchino,grana a scaglie (1,7)	€ 9,00
Montanara pomodoro, mozzarella, asiago, sopressa, porcini (1,7,12)	€ 11,00
Ninja pomodoro,mozzarella,patate al forno,wurstel,brie (1,7,10)	€ 9,50
Ortolana pom., mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni (1,7)	€ 9,00
Parigina pomodoro, mozzarella, pomodorini, briè, rucola (1,7)	€ 9,00
Paolo pom., mozz., melanzane grigliate, provola, salsiccia (1,7)	€ 9,00
Parmigiana pomodoro, mozzarella, melanzane, salsa di pomodoro, grana, salamino (1,7)	€ 8,00
Patate e Salsiccia pom., mozz., patate al forno, salsiccia (1,7)	€ 8,50
Philadelphia noci salamino pom., mozz., Philadelphia, noci, salamino (1,7,8)	€ 8,50
Pietro pom., mozzarella, radicchio, porcini, lardo (1,7,12)	€ 10,00
Porkis pom., mozzarella, wurstel, salamino, porchetta, patate al forno (1,7,10)	€ 9,50
Pulcina pomodoro, mozzarella, prosciutto, mais, panna (1,7)	€ 9,00
Quasimodo pomodoro, mozzarella, porchetta, noci, burrata (1,7,8)	€ 10,00
Roberta salsa di pomodoro, bufala, basilico, pomodorini confit (1,7)	€ 9,50
Romana pom., pomodorini confit, acciughe, olive taggiasche, origano (1,4,7)	€ 9,00
Sabrina pom., mozzarella, stracchino, gamberetti, rucola (1,2,4,7)	€ 10,00
Saporita pom., mozzarella, pancetta, salamino, peperoni, cipolla (1,7)	€ 9,00
6 peccati pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, peperoni, wurstel, salamino piccante, capperi (1,7,10)	€ 10,00
Speck e Briè pomodoro, mozzarella, speck, briè (1,7)	€ 9,00
Spettacolo pom., mozz., peperoni al forno, porcini, salamino (1,7,12)	€ 10,00
Stracchino rucola pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola (1,7)	€ 8,50
Stracchino zucchine pom., mozza., stracchino, zucchine (1,7)	€ 8,50
Tiziano pom., mozz., chiodini, gorgonzola, cipolla, pepe nero (1,7)	€ 9,00
Tonnata pom., mozz., piselli, tonno, cipolla, salamino (1,4,7)	€ 9,50
Tartufo pomodoro, mozzarella, tartufo (1,7)	€ 10,00
Vicentina pom., mozzarella, sopressa, polenta, chiodini, asiago (1,7)	€ 12,00



Pizze speciali

Vecchio Bosco pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini (1,7,12)	€ 10,00
Verdure e non solo pom.,mozz.,verdure miste, funghi, carciofi, asparagi (1,7,12)	€ 12,00
Zingara pom., mozzarella, peperoni al forno, olive nere, salamino, gorgonzola (1,7)	€ 10,00

Pizze bianche

Cavallina mozz., sfilacci di cavallo, grana a scaglie, rucola (1,7)	€ 10,50
Ducale mozzarella, patate al forno, brie, lardo, tartufo (1,7)	€ 13,00
Focaccia al rosmarino con crudo (1)	€ 7,50
Laura mozzarella, salmone affumicato, philadelphia, rucola (1,4,7)	€ 10,50
Leggera mozzarella, basilico, pomodorini, origano, crudo (1,7)	€ 9,50
Nick mozzarella, pesce spada affumicato, olive verdi, pomodorini (1,7)	€ 9,50
Nordica mozzarella, porro, phialephia, salmone affumicato, mandorle (1,4,7,8)	€ 10,50
Priscilla mozzarella, mazzancolle, zucchine julienne, pomodorini confit, stracchino (1,2,4,7,12)	€ 12,00
Scot mozzarella, asiago, porro, schiacciata (1,7)	€ 10,00
Silana mozzarella, peperoni al forno, salamino piccante, provola (1,7)	€ 10,00
Stracchino e crudo mozzarella, stracchino, crudo (1,7)	€ 9,50
Trevigiana mozzarella, radicchio, mascarpone, pancetta (1,7)	€ 9,00
Veneta mozzarella, gorgonzola, funghi mistobosco,salsiccia (1,7,9)	€ 10,00

Aggiunte per pizze

Aggiunte ingredienti	€1,00/5,00
Integrale (1)	€ 1,00
Doppia pasta (1)	€ 2,00
Battuta diametro 40cm supplemento 50% dal prezzo di listino (1)	
Gigante costa il doppio del prezzo della pizza (1)	+ € 4,00
Pizza baby (1)	- € 0,50



I nostri dessert

Profiterole al cioccolato (1,3,7)	€ 4,00
Tartufo bianco, tartufo nero (7)	€ 4,00
Cocco gelato (7)	€ 4,50
Gelato sfuso (7) a pallina	€ 1,50
Crema al caffè (solo in estate) (7)	€ 3,50
Sorbetti al cucchiaino limone, mango, lampone e mela verde	€ 4,00

Di nostra produzione

Tiramisù (1,3,7)	€4,50
Panna Cotta Con salsa al cioccolato, ai lamponi, al mou o ai frutti di bosco (7)	€4,00
Tortino al cioccolato cuore morbido con salsa ai lamponi e gelato al fiordilatte (1,7)	€6,00
Semifreddi – al cocco, salsa al mango e passion fruit (3,7)	€5,00
– al pistacchio con salsa al cioccolato (3,7,8)	€5,50
Frittella con nutella o crema chantilly (1,5,7)	€ 5,00
Ananas in bella vista	€ 4,00
La nostra meringata al cioccolato o ai frutti di bosco (3,7)	€ 5,50



Lista dei vini

Proseccchi & spumanti

Novè Brut Blanc de Noir - Rossetti Scrivani | Pinot nero 100% Vol. 12,5%

Il vino risulta di corpo con buona acidità, al naso ha sensazione di lievito e frutta. Si sposa bene con crostacei o pesci grassi come anguilla o baccalà alla vicentina.

€ 24,00 cl. 75

Prosecco extra dry DOC - Val D'Oca | Glera 100% Vol. 11%

Spumante aromatico giovane dal profumo fresco, ricordo di frutta bianca. Leggero di alcool e delicato al palato con una delicata sensazione amabile. Ideale come aperitivo su antipasti a base di verdure o pesce.

€ 20,00 cl. 75 / € 3,50 calice

Durello Lessini Extra Brut 36 mesi Millesimato - Corte Moschina | Durella 100% Vol. 12,5%

Ha note olfattive di frutta bianca verde e sensazioni balsamiche; in bocca si ha una piacevole salivazione e risulta molto secco con un finale pulito. Grande aperitivo, con salumi va a nozze, ma con pesci grassi come il baccalà alla vicentina è il massimo, si sposa anche con la frittura.

€ 26,00 cl. 75

Franciacorta DOCG Brut - Contadi Castaldi | Chardonnay 80% Pinot Nero 10% Pinot Bianco 10% Vol. 12,5%

È un brut vivace, ricco di fragranza. Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di taglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. Ottimo come aperitivo, si abbina molto bene con antipasti, piatti a base di pesce, crostacei e fritti.

€ 32,00 cl. 75

Vini bianchi

Lugana DOC - Ottella | Trebbiano di Lugana 100% Vol. 12%

Frutta tropicale e note agrumate definiscono il profilo olfattivo di questo vino. Il palato racconta l'impronta sapida del suo territorio di origine e la solidità di una struttura capace di evolversi. Da abbinare con un trancio di tonno in crosta di sesamo.

€ 22,00 cl. 75 / € 4.00 calice

Gewurztraminer Trentino DOC - Isera | Gewürztraminer 100% Vol. 13%

Coltivato nelle zone collinari più vocate, con una maggior presenza di argilla, riesce a maturare un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è fruttato-floreal con tipiche note tropicali e di rosa. Al palato è pieno, avvolgente e armonico. Accompagna piatti a base di pesce o crostacei, riso alla cantonese o tortelli alla zucca.

€ 24,00 cl. 75 / € 4.00 calice

San Michele Soave Classico D.O.C. - CÀ Rugate | Garganega 100% Vol. 12%

Vinificato in bianco, con fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 16-18°C, per un periodo di circa 8-12 giorni. Al naso fragrante si apre con mandorle dolci, fiori di sambuco e camomilla mentre il primo sorso rivela una fresca acidità, note agrumate luminose e un finale puro e pulito con una mineralità concentrata. Un vino favoloso da servire come aperitivo o con frutti di mare freschi, formaggi cremosi o insalate estive a foglia.

€ 18,00 cl. 75 / € 3.50 calice

ATTENZIONE "le etichette potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità del fornitore"

Lista dei vini

Vini rossi

Montemitorio Tai Rosso Colli Berici Doc - Dal Maso | Tai Rosso 100% Vol 13%

Colore rosso rubino. Profumo intenso, fruttato con sentori di frutti di bosco ed una piacevole speziatura. Si accompagna bene con primi piatti elaborati, carni rosse, selvaggina e cacciagione in genere.

€ 20,00 cl. 75

Valpolicelle Superiore DOC - Tedeschi | Corvina, Corvinone, Rondinella ed altre varietà autoctone locali (come Oseleta, Negrara e Rossignola). Vol 13,5%

Colore Rosso rubino intenso e brillante. Fruttato e aromatico. Spiccano sentori di ciliegia, frutti di bosco e delicate sfumature speziate. Strutturato ma scorrevole. Abbinamenti: Ottimo a tutto pasto, si sposa magnificamente con la cucina mediterranea, antipasti di salumi, primi piatti saporiti (come bigoli al ragù), carni bianche e rosse o formaggi freschi.

€ 26,00 cl. 75

Carmenère Merlot Igt "Mosca Rossa" - Corte Moschina | Carmenere, Merlot 100%. Vol 13%

Il colore è rosso rubino intenso, tra i profumi spiccano sentori di frutta rossa e sottobosco accompagnati da note speziate, il sapore è fresco e avvolgente. Aperitivi, primi piatti con selvaggina, ma anche secondi di carne e formaggi stagionati.

€ 22,00 cl. 75

Pinot Noir - San Michele Appiano | Pinot Nero 100% Vol 13,5%

Al naso si avvertono note avvincenti di mora, mirtillo e lampone. Al palato è generoso, dai ritorni fruttati ma anche speziati, fresco e dal tannino fine. Perfetto con primi e secondi di terra.

€ 26,00 cl. 75

Chianti Classico 'Peppoli' - Marchesi Antinori | Sangiovese 90%, Merlot e Syrah 10%

Un vino rosso di medio corpo e buona intensità, affinato per 9 mesi in botte grande. È caratterizzato da aromi floreali, balsamici e speziati, con tannini levigati e ben integrati in un sorso morbido, piacevole e molto equilibrato. Richiama primi piatti conditi con sughi di carne, formaggi a media stagionatura, e zuppe. Ottimo come vino quotidiano.

€ 26,00 cl. 75

Valpolicella Ripasso Campo Bastiglia - Cà Rugate | 45% Corvina 40% Corvinone 15% Rondinella Vol 14,5%

Il Ripasso è una pratica tradizionale, che comporta, dopo la pigiatura delle uve appassite dell'Amarone, la rifermentazione delle vinacce su un vino d'annata. L'affinamento successivo avviene per il 50% in tonneaux e per il 50% in acciaio per un periodo di circa 8 mesi. Carni rosse alla griglia o arrosto. Formaggi di media stagionatura. Primi piatti con sughi di carne. IDEALE per: Aperitivo

€ 26,00 cl. 75

Spumante dolce

Fiori D'Arancio DOCG - San Nazario | Moscato giallo 100% Vol. 6%

Colore paglierino brillante. Il moscato giallo che nella zona denominata Fiori D'Arancio, caratterizza sempre di più la territorialità dei Colli Euganei. Il vigneto è stato posizionato in una zona fresca, ma asciutta; questo per perseverare le caratteristiche fruttate e aromatiche dell'uva. Le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate macerare con le bucce per alcune ore, poi il solo mosto fermenta a temperatura controllata.

€ 16,00 cl. 75

ATTENZIONE "le etichette potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità del fornitore"

LEGENDA ALLERGENI

Il menù indica gli allergeni dei prodotti somministrati come previsto dall'allegato II al regolamento Europeo 1169/2011 che ha individuato i 14 allergeni alimentari principali:

1. Cereali e derivati vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.
2. Crostacei vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
3. Uova considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.
4. Pesce l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc
6. Soia le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticolo.
8. Frutta a guscio ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
9. Sedano che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10. Senape allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
11. Sesamo spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;
12. Anidride solforosa e solfiti solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
13. Lupini presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14. Molluschi presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

Si segnala che nel laboratorio/cucina, in cui vengono prodotti gli alimenti di cui al presente menù, sono utilizzate – in diversa misura – sostanze (rientranti nell'allegato II al regolamento 1169/2011) che possono provocare allergie o intolleranze. Le pietanze e bevande offerte, quindi, possono contenere tracce di dette sostanze quantunque le stesse non costituiscano “ingrediente” della singola preparazione.