

*M
E
P
E
t
t
e*

DAI
Gemei
PIZZA & CUCINA

Antipasti

- GNOCCO FRITTO** ○ ● 12
Prosciutto di Parma DOP e burrata pugliese.
- SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI** ○ ● 12
Serviti con bignè salati, marmellata di ciliegie, funghetti champignon e cipolline in giardiniera.
- AVOCADO TOAST** ○ ● 🐟 ● 12
Crostone di pane, avocado, rucola fresca, carpaccio di salmone fresco, uovo al tegamino e tartufo nero di stagione.

Primi piatti

- SPAGHETTONI** ○ ● ● ● 14
Pasta fresca, pomodorino giallo in salsa, burrata pugliese, battuta di gamberi crudi e olio evo al prezzemolo.
- LASAGNETTE** ○ ● ● 14
Pasta fresca al tartufo nero di stagione.
- MACCHERONCINI** ○ ● ● ▶ ■ 14
Pasta fresca al ragù di cortile ed erbe fini.
- TORTELLI** ○ ● ● ● 14
Ripieni di parmigiana di melanzane, mozzarella di bufala campana DOP, pesto di basilico e stracotto di pomodoro.
- FUSILLONI** ○ ● 🐟 ● 14
Pasta fresca, burro, acciughe del Cantabrico, limone e briciole di pane tostato.

PER I PIÙ PICCOLI:

- MACCHERONCINI** ○ ● ● ▶ ■ 8
Pasta fresca al pomodoro o al ragù.
- COTOLETTA** ○ ● 12
Di pollo con contorno.

- COPERTO** 2
Pane fatto in casa e olio extra vergine di oliva biologico Meles Meles.

Secondi piatti

COSTATA 500G 26
Di Scottona della Lessinia e patate arrosto.

RIBS ▶ 23
Costine di maialino Iberico, salsa BBQ e patate arrosto.

TAGLIATA ● 23
Di Scottona della Lessinia, rucola, Grana Padano in scaglie e patate arrosto.

POLPO 🐟 ● ■ ✨ 23
Arrostito, ceci, olive taggiasche, pomodorini confit, insalata romana, salsa yogurt, limone ed erba cipollina.

COTOLETTA ○ ● 23
Tomahawk di maialino, impanata e fritta, patate arrosto, maionese e ketchup.

CONTORNI 5

INSALATONE ● ● 🐟 ▲ ● ● 14
Chiedi al nostro staff le proposte del giorno.

BOWL ● ● 🐟 ▲ ● ● 14

BASE:

- riso basmati
- riso nero integrale

VERDURA:

- fagiolini edamame
- avocado
- pomodorini
- spinacino fresco
- mandorle
- carote grattugiate
- cipolla rossa agrodolce
- cappuccio rosso agrodolce
- semi di sesamo o girasole
- mais

PROTEINA:

- salmone scottato
- pollo ai ferri
- gamberi grigliati
- uovo strapazzato
- ceci

SALSE:

- salsa rosa
- salsa soia
- salsa agrodolce
- Philadelphia
- salsa teriyaki

C'è sempre spazio

PER I DOLCI 6
della casa che sono preparati quotidianamente.

Pizze classiche

SCHIACCIATA ○	4
Olio evo, rosmarino.	
MARINARA ○	5
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano.	
MARGHERITA ○ ●	7
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, basilico.	
BUFALA ○ ●	12
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP in uscita, basilico.	
PROSCIUTTO E FUNGHI ○ ●	12
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, coscia cotta dello Schioppo, funghi champignon.	
TONNO E CIPOLLA ○ ●	12
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cipolla rossa agrodolce e filetti di tonno in olio evo.	
CRUDO E GORGONZOLA ○ ●	12
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, Gorgonzola DOP al cucchiaino, prosciutto di Parma DOP.	
4 FORMAGGI ○ ●	12
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, provola, Gorgonzola DOP, Philadelphia e ricotta affumicata.	
SALAMINO ○ ●	12
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, salamino piccante dello Schioppo.	
WÜRSTEL ○ ●	12
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, würstel artigianali.	
ORTO IN VALPO ○ ●	14
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, zucchine grigliate, melanzane fritte, concassè di pomodori, pesto di basilico fresco.	
CAPRICCIOSA ○ ●	14
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, coscia cotta dello Schioppo, carciofi spadellati, capperi, olive taggiasche, funghi champignon, origano.	

AGGIUNTE

possono variare dai 0,50 € ai 2,50 €

Pizze stagionali

- BURRATA** ○ ● 14
Pomodoro San Marzano DOP, burrata pugliese, pomodorini datterino confit, prosciutto di Parma DOP, origano, basilico.
- ROMANA** ○ ● 14
Pomodoro San Marzano DOP, burrata pugliese, acciughe del Cantabrico, origano.
- CALVETTI** ○ ● 14
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, coscia cotta dello Schioppo, ricotta, Grana Padano DOP, pepe nero.
- DAI GEMEI** ○ ● 14
Fiordilatte, melanzane fritte, datterini confit, tastasal nostrano e ricotta affumicata.
- 4 POMODORI** ○ ● 14
Pomodoro San Marzano DOP, pomodoro stracotto, pomodorini datterini confit, pomodorini gialli, burrata pugliese, croccante al Grana Padano, polvere di capperi e basilico.
- ZUCCHINE** ○ ● ● 14
Pomodoro giallo in salsa, zucchine grigliate, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma e pesto di basilico fresco.
- CANTABRICO** ○ ● ● 14
Fiori di zuccina, burrata pugliese, acciughe del Cantabrico, battuta al coltello di gamberi argentini, granella di pistacchi.
- PORCINI** ○ ● 14
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, funghi porcini, coscia cotta dello Schioppo, tartufo nero di stagione e Grana Padano in scaglie.
- PANCIOTTO** ○ ● 14
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, patate al forno, rosmarino, panciotto dello Schioppo, Philadelphia ed erba cipollina.
- KRAKEN** ○ ● ✨ 14
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, polpo arrostito, spinacino fresco, olive taggiasche e salsa al peperone rosso.
- PIGNA** ○ ● ● 14
Pomodoro San Marzano DOP, provola, melanzane alla griglia, pesto di basilico fresco, pinoli tostati, concassè di pomodori e origano.

Birre alla spina



BIONDA FILTRATA

Birra export morbida, di color giallo oro intenso, dal gusto abboccato e rotondo, con raffinate note di malto.

GRADO: 5,3%Vol.

Piccola
3,5
Media
5,5



BIONDA NON FILTRATA

Creata secondo la tradizione augustana. Bionda giallo oro carico, naturalmente torbida, schiuma bianca, intensa e persistente.

GRADO: 5,4%Vol.

Piccola
3,5
Media
5,5



AERO - APA

Una birra dai profumi tropicali e agrumati. In bocca è ben bilanciata, con un perfetto equilibrio tra la dolcezza del malto e un finale amaro e deciso.

GRADO: 4,7%Vol.

Bicchiere 0,3 L
5



SWEETCH - BLANCHE

Birra belga di frumento e avena, morbida e vellutata. È molto profumata grazie a scorze d'arancio. Fresca e dissetante, è perfetta per l'aperitivo.

GRADO: 4,7%Vol.

Bicchiere 0,3 L
5

Bevande

Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Fanta	
Sprite	
Tè pesca/limone	3,5
Lemonsoda	
Chinotto	
Acqua Tonica	
Acqua 0,75 L	2
Acqua 0,5 L	1

Caffè

Caffè espresso	1,2
Caffè deca	1,3
Caffè d'orzo	1,4
Caffè al ginseng	1,6
Caffè corretto	1,6

Amari

Chiedi al nostro personale quali amari sono disponibili! **3**

I nostri vini

Bianchi fermi			Rossi		
LUGANA Ottella	22	3,5	VALPOLICELLA CLASSICO Allegrini	19	3
LUGANA Tenuta Rovaglia	22	3,5	VALPOLICELLA SUPERIORE Allegrini	22	3,5
CUSTOZA Cavalchina	15	2,5	VALPOLICELLA RIPASSO Allegrini	25	4
SOAVE Cà Rugate	22	3,5	PALAZZO DELLA TORRE Allegrini	28	
GEWÜRZTRAMINER Josef Weger	22	3,5	VALPOLICELLA CLASSICO Le Ragose	19	3
LIGHEA Donnafugata	22	3,5	VALPOLICELLA RIPASSO Le Ragose	25	4
PASSI PERDUTI Donnafugata	22	3,5	AMARONE DELLA VALPOLICELLA Le Ragose	70	
SUL VULCANO BIANCO Donnafugata	26	4	CABERNET SAUVIGNON Le Ragose	25	4
PIETRA GRANDE Lunelli	22	3,5	Il rosato		
Bianchi mossi			CHIARETTO RIVA DEL GARDA CLASSICO Tenuta Rovaglia	22	3,5
PROSECCO DOC Oasi "La Brussa"	22	3,5	Dulcis in fundo		
FRANCIACORTA Cà del Bosco	45		PASSITO DINDARELLO 0,375L Maculan	18	
Trento DOC			RECIOTO Le Ragose	30	
BRUT MILLES. Maso Fiorini	30	4,5			
DOSAGGIO ZERO MILLES. Revì	42				
MAXIMUM BLANC DE BLANCS Ferrari	40				

Allergeni

○ 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE:

grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio 1;
- b) maltodestrine a base di grano 1;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

● 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

● 3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

🐟 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

● 5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

▲ 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

- a) olio e grasso di soia raffinato 1;
- b) tocoferoli misti naturali (e 306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

● 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattitolo.

● 8 FRUTTA A GUSCIO:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardi umoccidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

▶ 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 SEMI DI SESAMO.

■ 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI:

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di so₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

✱ 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

✱ 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

La tecnica di abbattimento e surgelazione non viene usata solo per la conservazione, ma come parte di un percorso di ricerca sulle lavorazioni: permette di prevenire la proliferazione batterica, mantenere intatte le proprietà nutrizionali e garantire una qualità finale superiore.

Per il libro ingredienti completo, rivolgersi al personale di sala.