



Terra dei
Forti
Locanda

Menu

DAL 1/04 AL 30/09
PIZZA ANCHE A
PRANZO

Pizzeria

Le nostre pizze sono fatte con farina di grano tenero,
a lievitazione lenta minimo 28 ore.

Coperto 2€

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati
con materia prima congelata o surgelata all'origine.

In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala

la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Le nostre pizze

Margherita 6.00

Pomodoro e fiordilatte

Tomato and mozzarella

Romana 7.00

Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi e olive nere

Tomato, mozzarella, anchovies, cappers and black olives

Salamino piccante 7.50

Pomodoro, fiordilatte e salamino piccante

Tomato, mozzarella and spicy salami

Wurstel 7.00

Pomodoro, fiordilatte e wurstel

Tomato, mozzarella and wurstel

Verdure grigliate 8.50

Pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane e peperoni

Tomato, mozzarella, grilled courgettes, grilled

aubergines and grilled peppers

Capricciosa 9.00

Pomodoro, fiordilatte, olive, prosciutto cotto, funghi e carciofi

tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artchokes



Le nostre pizze

Crudo 8.50

Pomodoro, fiordilatte e crudo san Daniele

Tomato, mozzarella and San Daniele raw ham

Prosciutto e funghi 8.00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e funghi

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

Salsiccia e Monte Veronese 9.00

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia dolce, Monte Veronese,
pomodorini secchi e pepe

Tomato, mozzarella, sausage, M.Veronese cheese, cherry tomatoes

Gustosa 9.50

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, wurstel, salamino
piccante, cipolla

Tomato, mozzarella, ham, wurstel, spicy salami and Tropea onion

Speck e Monte Veronese 9.00

Pomodoro, fiordilatte, speck, Monte Veronese,
pomodorini secchi e noci

Tomato, mozzarella, speck, M.Veronese cheese, cherry tomatoes, nuts

Bresaola 8.50

Pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola e scaglie di parmigiano

Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, Parmesan cheese



Le nostre pizze

Speck e Gorgonzola	8.50
Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola e speck <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola and speck</i>	
<hr/>	
Regina Margherita	8.50
Pomodoro, Mozzarella di Bufala fuori cottura e Basilico <i>Tomato, Buffalo mozzarella and basil</i>	
<hr/>	
Tonno e Cipolla	8.00
Pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla <i>Tomato, mozzarella, tuna fish and Tropea onion</i>	
<hr/>	
Crudo e bufala	9.50
Pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura e crudo San Daniele <i>Tomato, Buffalo mozzarella and San Daniele raw ham</i>	
<hr/>	
Crudo e burrata	10.00
Pomodoro, fiordilatte, burrata, crudo San Daniele <i>Tomato, mozzarella, burrata and San Daniele raw ham</i>	
<hr/>	
4 Stagioni	9.00
pomodoro, fiordilatte , prosciutto cotto, fughi, olive e carciofi <i>tomato, mozzarella, ham, mushtooms, olives and artchokes</i>	
<hr/>	



Le bianche

4 Formaggi 8.50

Mozzarella, parmigiano, monte veronese e gorgonzola
Mozzarella, Parmesan cheese, Monte Veronese cheese, brie and gorgonzola

Tartufo 11.00

Fiordilatte, tartufo, porcini e parmigiano
Mozzarella, truffle, porcini mushrooms and Parmesan cheese

Mortadella bologna IGP & Burrata 9.50

Fiordilatte, mortadella IGP, burrata e granella di pistacchi
Mozzarella, mortadella, burrata and pistachios

Salsiccia e friarielli 8.50

Fiordilatte, salsiccia dolce, friarielli, pepe e aglio
Mozzarella, sausage and friarielli

Burrata e Speck 9.50

Fiordilatte, burrata e speck
Mozzarella, burrata and speck

Aggiunte 1.50

Aggiunte speciali 3

Bresaola - tartufo - bufala - burrata



Ristorante

Antipasti

Crostini di pane con pomodorini e aglio	6.00
<i>Bread with cherry tomatoes and garlic</i> Glutine, aglio, pomodorini	
<hr/>	
Crostini di pane con lardo	6.00
<i>Bread with lardo</i> Glutine, pepe, lardo	
<hr/>	
Carne salada cruda con burrata, scaglie di parmigiano e rucola	12.00
<i>Carne salà with parmesan cheese, rocket and burrata</i> Carne salada, parmigiano, rucola, sale, olio, limone, latticini, spezie	
<hr/>	
Mozzarella di bufala con crudo san Daniele	14.00
<i>Buffalo mozzarella with san Daniele raw ham</i>	
<hr/>	
Tartare di burrata e pomodorini sott'olio	8.00
<i>Burrata tartare with cherry tomatoes</i> latticini, pomodori sott'olio, rucola, sale, olio	
<hr/>	
Tagliere di salumi	12.00
<i>Sausage and cheese platter</i> Latticini, insaccati, pepe glutine	
<hr/>	
Tartare di manzo B.A.S.A.N.I.N.A.A. 120gr	12.00
Carne di manzo marinata, sale, olio, destrosio, aromi naturali, senape, pepe, capperi	



Antipasti

Saltimbocca napoletano

9.00

(Ingredienti: prosciutto cotto, prosciutto crudo, speck, bresaola, salame, tonno, bufala, Monte Veronese, philadelphia, gorgonzola, insalata, rucola, pomodorini secchi sott'olio)

Stuffed pizza bread

Glutine, insaccati e pepe nero

Arancino 2 pz

6.00

Riso, glutine, pomodoro, latticini, uova, pepe nero, piselli, insaccati, carne di manzo



Primi piatti

Risotto al tartufo e funghi porcini 15.00

Risotto with truffle and porcini mushrooms

Cereali, sedano, carote, cipolle, brodo vegetale, tartufo*, funghi porcini, latticini

**Maccheroncini con stracciatella,
guanciale croccante e granella di
pistacchio** 14.00

Rigatoni pasta with chopped pistachios, burrata and jowl

Cereali, latticini, granella di pistacchi, guanciale, pepe e
pasta fresca all'uovo

Tagliatelle con ragù d'anatra 13.00

Tagliatelle pasta with duck ragout

Cereali, latticini, olio, sale, anatra*, vino, pepe, sedano, carote, cipolle, pomodoro
Pasta fresca all'uovo

Tagliatelle al ragù Napoli 13.00

Tagliatelle pasta with Napoli ragout

pomodoro, carne di maiale*, carne di manzo*, sedano, carote, cipolle, vino rosso,
pasta fresca all'uovo e cereali

Maccheroncini al pomodoro 8.00

Rigatoni pasta with tomato sauce

Pomodoro, basilico, sale, olio e pasta all'uovo fresca

Spaghetti con gamberetti e zucchine 14.00

Fusilli shrimp and courgette

Cereali, aglio, prezzemolo, timo, pepe, zucchine e crostacei*

*prodotto surgelato



Secondi piatti

Hamburger con patatine fritte	13.00
<i>Hamburger with potatoes</i> Glutine, carne di manzo, patate, sale, olio e pepe, pomodorini e insalata	
<hr/>	
Carne salada di manzo alla piastra con verdure grigliate	15.00
<i>Grilled salted beef with grilled vegetables</i> Carne di manzo, peperoni, zucchine, melanzane, prezzemolo, sale, olio, pepe nero e spezie	
<hr/>	
Stracotto di cervo al Valpolicella con polenta	17.00
<i>Deer stew with Valpolicella wine and polenta</i> Carne di cervo*, chiodi di garofano, sedano, carote, cipolle, polenta, vino rosso, ginepro, alloro, olio, sale e pepe	
<hr/>	
Polipetti alla Luciana	18.00
Molluschi*, pomodoro, capperi, olive, aglio, pepe e prezzemolo <i>Baby octopus alla Luciana</i>	
<hr/>	
Wurstel con patate al forno ripassate in padella	10.00
<i>Wurstel with potatoes</i> Wurstel, patate, sale, olio, rosmarino	
<hr/>	
Costata di manzo alla piastra	20.00
Carne di manzo, sale e olio	
<hr/>	
Spezzatino di cinghiale con polenta	17.00
Carne di cinghiale*, cipolla, sedano, carote, vino rosso, sale, pepe, ginepro e chiodi di garofano <i>Boar meat stew with polenta</i>	



Contorni

Verdure grigliate	5.50
-------------------	------

Patate al forno ripassate in padella	5.00
--------------------------------------	------

Insalata mista	4.00
----------------	------

Patatine fritte	4.50
-----------------	------

Insalata Quinto (insalata, rucola, carote, pomodorini, olive taggiasche, tonno e cipolla)	10.00
---	-------



Dolci

Cheesecake (scomposta) 5.00

Glutine e latticini,

Panna cotta 4.50

Zucchero, vaniglia, gelatina alimentare, latticini, frutti di bosco

Semifreddo al torroncino 5.00

Tiramisù (senza uova) 6.00

Tartufo al cioccolato affogato al caffè o Borsci S. Marzano 5.00

Gelati 2.00 pallina



Bevande

Bar

Acqua

Acqua naturale 0,75l
Still water

2.50

Acqua frizzante 0,75l
Sparkling water

2.50

Bibite

Coca cola

3.00

Fanta

3.00

Lemon soda

2.50

Birre

Dab bionda

Piccola

3.00

Media

6.00

Waizen bionda

3.50

7.00

Birre in bottiglia

5.50



Vini sfusi	¼ l.	½ l.
Cantina Valdadige		
Bianco	4.00	6.00
Rosso	4.00	6.00
Prosecco		10.00
Bar		
Caffè		1.10
Caffè corretto		2.00
Caffè decaffeinato		1.30
Orzo		1.50
Ginseng		1.50
Amari		3.00
Grappe		3.50
Limoncello		2.50
Anima nera		2.50
Spritz aperol		4.50
Spritz campari		5.00

Lista vini

Cantina Albino Armani

Bott.

Bianchi

Pinot grigio colle ara Valdadige Terradeiforti DOC 24.00

Sauvignon campo napoleone Tre Venezie IGT 24.00

Lugana DOC 20.00

Rossi

Valpolicella egle Classico Superiore 25.00

Foja tonda cassetta Valdadige Terradeiforti DOC 28.00

Amarone della Valpolicella DOCG Classico 50.00

Prosecco e spumante

Prosecco DOC extra dry 3.00 20.00



Lista vini

Cantina Valdadige

Bott.

Rossi

Enantio Terra dei Forti DOC

30.00

Aldegheri

Rossi

Ripasso

30.00



Lista vini

Cantina Tedeschi

Calice

Bott.

Rossi

Lucchine Valpolicella DOC Classico

20.00

Capitel Nicalò Valpolicella DOC superiore

25.00

Cantina Marsilli

Bott.

Spumante

Spumante Trento Brut

35.00



INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

FRUTTA A GUSCIO Nuts

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

SEDANO Celery

Sedano e prodotti a base di sedano.

SENAPE Mustard

Senape e prodotti a base di senape.

SEMI DI SESAMO Sesame

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

MOLLUSCHI Molluscs

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

LUPINO Lupin

Lupini e prodotti a base di lupini.

ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)

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.

GLUTINE Cereals Containing Wheat

Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

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



CROSTACEI Crustaceans

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

UOVA Eggs

Uova e prodotti a base di uova.

(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

PESCI Fish

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.

ARACHIDI Peanuts

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

SOIA Soya

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale; c) oli vegetali 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.

LATTE Milk

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) latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Costo per il coperto: 2



Pizza mezzo metro

Realizziamo la pizza a metro, solo su prenotazione preferibilmente con almeno 48h.

Margherita 15.00 euro

Farcita 20.00 euro



