

*Me
nu
Pri
ma
ve
ra*

DAI
Gemei
PIZZA & CUCINA

Antipasti

- GNOCCO FRITTO** ○ ● 12
Prosciutto di Parma DOP e burrata pugliese.
- LOBSTER ROLL** ○ ● 🐟 ● 12
Astice, bacon croccante, lattuga, pomodorini confit, burro al limone e salsa rosa.
- MONTANARINA** ○ ● ● 12
Pomodoro stracotto, Grana Padano DOP, radicchio, Taleggio, noci pecan e miele.
-

Primi piatti

- FREGULA** ○ ● 🐟 ● 14
Asparagi verdi in crema, asparagi bianchi, carpaccio di gamberi, burrata pugliese e olio EVO al basilico.
- BOTTONI** ○ ● ● ▶ ■ 14
Ripieni di Monte Veronese e ricotta di bufala, ragù bianco di cinghiale e fagiolini al burro.
- GNOCCHI** ○ ● ● 14
Di zucca alla carbonara, guanciale, pecorino romano e tartufo nero di stagione.
- FUSILLONI** ○ ● 🐟 ● 14
Salsa di peperone rosso alla brace, ragù di zucchine, fave, piselli e asparagi, acciughe del Cantabrico e pane concio.
-

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.

MANZO ○ ► 23
Cappello del prete CBT e grigliato, demi-glace al cacao, salsa pearà e verdure primaverili in giardiniera.

SALMONE ○ 🐟 23
Tataki, guacamole, pak choi arrostito, chips di polenta di Storo e salsa teriyaki.

PATA NEGRA ► 23
Pluma di maialino Pata Negra, caponatina di melanzane e patate arrosto.

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 affumicata, Gorgonzola DOP al cucchiaino, crema di Taleggio e ricotta di bufala.	
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, insalatina di asparagi, pesto di zucchina, coulis di carota, pomodorini gialli e basilico.	
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 di bufala, Grana Padano DOP, pepe nero.
- PARMIGIANA BIANCA** ○ ● ● 14
Fiordilatte, provola affumicata, melanzane fritte, salsiccia, Grana Padano DOP, e basilico.
- ROAST BEEF** ○ ● ● ■ 14
Fiordilatte, Gorgonzola DOP al cucchiaino, composta di pere, roast beef di Scottona della Lessinia artigianale, granella di pistacchio, spinacino fresco e olio EVO bio.
- 4 POMODORI** ○ ● 14
Pomodoro San Marzano DOP, pomodoro stracotto, pomodorini datterino confit, pomodorini gialli, burrata pugliese, croccante al Grana Padano DOP, polvere di capperi e basilico.
- 'NDUJA** ○ ● 14
Fiordilatte, patata schiacciata al rosmarino, cipolle rosse agrodolci, 'Nduja Calabrese, peperoni alla brace senza buccia, Philadelphia e Grana Padano DOP.
- SOLE** ○ ● 14
Pomodoro giallo in salsa, provola affumicata, pesto di zucchine trifolate, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma DOP, olio EVO al basilico.
- TALEGGIO** ○ ● ► ■ 14
Fiordilatte, ragù bianco di cinghiale, crema di taleggio, erba cipollina, lardo e basilico.
- TATAKI** ○ ● 🐟 ● 14
Fiordilatte, insalatina di asparagi, tataki di salmone, Philadelphia, coulis di carota, noci pecan e bacon croccante.
- TARTUFO** ○ ● 14
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, guanciaie, funghi champignon, ricotta di bufala, coscia cotta dello Schioppo e tartufo nero stagionale.

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



YANKEE PALE ALE

Pale ale moderna e scorrevole, che esalta aromi floreali e agrumati del luppolo Cascade. Base malto Golden Promise e acqua morbida dello Yorkshire.

GRADO: 4,3 %Vol.

Bicchiere
5



YORKSHIRE'S BEST

Una bitter moderna e classica dal colore ambrato, con piacevoli note fruttate provenienti dai luppoli britannici e un amaro equilibrato.

GRADO: 3,8%Vol.

Bicchiere
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 Roveglia	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 Donna Fugata	22	3,5	VALPOLICELLA RIPASSO Le Ragose	25	4
PASSI PERDUTI Donna Fugata	22	3,5	AMARONE DELLA VALPOLICELLA Le Ragose	70	
SUL VULCANO BIANCO Donna Fugata	26	4	CABERNET SAUVIGNON Le Ragose	25	4
Bianchi mossi			Il rosato		
PROSECCO DOC Oasi "La Brussa"	22	3,5	CHIARETTO RIVA DEL GARDA CLASSICO Tenuta Roveglia	22	3,5
FRANCIACORTA Cà del Bosco	45		Dulcis in fundo		
TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO Maso Fiorini	30	4,5	PASSITO DINDARELLO 0,375L Maculan	18	
TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO Revì	42		RECIOTO Le Ragose	30	

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.