Menu Autunno

DAI Gemei
PIZZA & CUCINA

Antipasti

GNOCCO FRITTO ○ ● — **12**
Prosciutto di Parma DOP e burrata pugliese.

COTOLETTA ○ ● — **12**
Di zucca fondente, cream cheese, castagne croccanti e tartufo nero stagionale.

SALMONE ◆ ● — **12**
In saor, pinoli, uvetta e cipolla bianca.

Primi piatti

TORTELLI ○ ● ● — **14**
Ripieni di patate, radicchio rosso, crema di Grana Padano e nocciole.

TAGLIATELLINE ○ ◆ ● ✸ — **14**
Pasta fresca al nero di seppia, vongole veraci, aglio, prezzemolo e briciole di pane.

VELLUTATA ○ ● — **14**
Porri e patate, porcini, spinacino fresco, orzo e Fontina Valdostana.

RISOTTO ● ● ▶ ■ — **14**
Con zucca, formaggio Bagoss, zabaione salato, guanciale e crumble all'amaretto.

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 extravergine di oliva biologico Meles Meles.

Secondi piatti

COSTATA 500G 26
Scottona della Lessinia e patate arrosto.

BRASATO 23
Guancetta di manzo brasata al vino rosso, patate schiacciate alle erbe aromatiche gratinate al forno e cavolo nero.

ANATRA 23
Coscia d'anatra ripiena di funghi champignon e spinacino fresco, il suo fondo, tartufo nero stagionale e patate arrosto.

BACCALÀ 23
In oliocottura, crosta di olive nere, polenta bianca, cime di rapa e scalogno in agrodolce.

CAVOLFIORE ARROSTITO 23
Burro, timo, verza, marmellata di pomodori, ricotta e basilico.

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 di 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 e rosmarino.

MARINARA ○ — **5**
Pomodoro San Marzano DOP, aglio e origano.

MARGHERITA ○ ● — **7**
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte e basilico.

BUFALA ○ ● — **12**
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP in uscita e basilico.

PROSCIUTTO E FUNGHI ○ ● — **12**
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, coscia cotta dello Schioppo e funghi champignon.

TONNO E CIPOLLA ○ ● — **12**
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cipolla rossa stufata e filetti di tonno in olio evo.

CRUDO E GORGONZOLA ○ ● — **12**
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, Gorgonzola DOP al cucchiaio e prosciutto di Parma DOP.

4 FORMAGGI ○ ● — **12**
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, Fontina Valdostana, Gorgonzola DOP al cucchiaio e cream cheese e formaggio Bagoss.

SALAMINO ○ ● — **12**
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte e salamino piccante dello Schioppo.

WÜRSTEL ○ ● — **12**
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte e würstel artigianali.

ORTO IN VALPO ○ ● — **14**
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, zucca, radicchio rosso brasato e cime di rapa e cavolo nero.

CAPRICCIOSA ○ ● — **14**
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, coscia cotta dello Schioppo, carciofi spadellati, capperi, olive taggiasche, funghi champignon e 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 e basilico.

ROMANA ○ 14
Pomodoro San Marzano DOP, burrata pugliese, acciughe del Cantabrico, origano e basilico.

CALVETTI ○ 14
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, coscia cotta dello Schioppo, ricotta, Grana Padano DOP e pepe nero.

PANCETTA ○ 14
Fiordilatte, pancetta cotta alla brace, cipolla rossa stufata, patate arrosto, salsa cheddar e basilico.

SCARPONE ○ 14
Fiordilatte, coscia cotta dello schioppo, funghi champignon, mascarpone, scalogno agrodolce, basilico e marmellata di pomodori.

CASTAGNA ○ 14
Fiordilatte, zucca, tastasal nostrano, raspadura di Grana Padano DOP e castagne croccanti.

RADICCHIO ○ 14
Fiordilatte, radicchio rosso brasato, code di gambero, burrata pugliese, pomodorini confit e basilico.

BAGOLINO ○ 14
Fiordilatte, zucca, porcini saltati, guanciale e formaggio Bagoss.

CLES ○ 14
Fiordilatte, Fontina Valdostana, patate schiacciate alle erbe e porcini saltati e speck.

CAVOLO ○ 14
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, cavolo nero, zabaione salato e tartufo nero di stagione.

CIME ○ 14
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cime di rapa, Acciughe del Cantabrico, mollica di pane fritta, cream cheese e basilico.

Birre alla spina



HASEN-BRÄU 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



HASEN-BRÄU 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



HB MÜNCHEN OKTOBERFEST
La regina dell'Oktoberfest. Birra chiara nata per celebrare la festa: corposa e profumata, esalta le caratteristiche del malto e la delicatezza del luppolo tedesco.

GRADO: 6,3%Vol.

Media
6



GHOSST - STRONG LAGER - MAIBOCK
Birra artigianale ad alta gradazione d'ispirazione tedesca ma dal gusto italiano. Unisce profumi floreali e speziati a un sapore in cui prevale nettamente il malto.

GRADO: 8,0%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

LUGANA Ottella	22	3,5
LUGANA Tenuta Roveglia	22	3,5
CUSTOZA Cavalchina	15	2,5
SOAVE Cà Rugate	22	3,5
GEWÜRZTRAMINER Josef Weger	22	3,5
LIGHEA Donnafugata	22	3,5
PASSI PERDUTI Donnafugata	22	3,5
SUL VULCANO BIANCO Donnafugata	26	4
PIETRA GRANDE Lunelli	22	3,5

Bianchi mossi

PROSECCO DOC Oasi “La Brussa”	22	3,5
FRANCIACORTA Cà del Bosco	45	

Trento DOC

BRUT MILLES. Maso Fiorini	30	4,5
DOSAGGIO ZERO MILLES. Revì	42	
MAXIMUM BLANC DE BLANCS Ferrari	40	

Rossi

VALPOLICELLA CLASSICO Allegrini	19	3
VALPOLICELLA SUPERIORE Allegrini	22	3,5
VALPOLICELLA RIPASSO Allegrini	25	4
PALAZZO DELLA TORRE Allegrini	28	
VALPOLICELLA CLASSICO Le Ragose	19	3
VALPOLICELLA RIPASSO Le Ragose	25	4
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Le Ragose	70	
CABERNET SAUVIGNON Le Ragose	25	4

Il rosato

CHIARETTO RIVA DEL GARDA CLASSICO Tenuta Roveglia	22	3,5

Dulcis in fundo

PASSITO DINDARELLO 0,375L Maculan	18
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 illinoinensis (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (Bertholleti aexcelsa), 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'alcool 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.