

Menu Autunno

DAI
Gemei
PIZZA & CUCINA

Antipasti

- GNOCCO FRITTO** ○ ● 12
Prosciutto di Parma DOP e burrata pugliese.
- SPIEDO** ○ ● 🐟 ● 12
Cuberoll di Scottona, guanciale della Lessinia, salsa verde, cipolla rossa e molesini.
- FUNGO PORCINO** ○ ● ● 12
Porcino fritto, polenta di Storo e caciotta di capra.
-

Primi piatti

- RISOTTO** ● ▶ ■ 14
Vialone nano, zucca, Castelmagno DOP, tartufo nero stagionale e composta di cipolle ramate di Montoro.
- BUCATINO** ○ ● ● 14
Pasta fresca all'uovo, alla Gricia, guanciale della Lessinia, Pecorino Romano DOP e pepe nero.
- PAPPARDELLE** ○ ● ● ▶ ■ 14
Pasta fresca all'uovo, al ragù di coniglio ed erbe fini.
- VELLUTATA** ○ ● ● ▶ ✨ 14
Cavolfiori, verdure di stagione, capesante arrostate nel burro di cacao e crumble salato di arachidi.
-

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

COSCIA D'OCA ●▶ 23
Confit, castagne arrostate, crema di patate gratinata al forno e cicoria ripassata in padella.

COSTATA 500G 26
di Scottona della Lessina e patate arrosto.

DIAFRAMMA ●● 23
ai ferri, pannocchia al burro e timo, patate arrosto e maionese all'aglio nero.

RICCIOLA ○●● 23
Tataki, salsa alla mugnaia, mandorle e radicchio in insalata.

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.
Chiedi al nostro personale!

Pizze classiche

SCHIACCIATA ○	4
Olio evo, rosmarino.	
MARINARA ○	5
Pomodoro pelato in salsa, aglio, origano.	
MARGHERITA ○●	7
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, basilico.	
BUFALA ○●	10
Pomodoro pelato in salsa, mozzarella di Bufala Campana DOP in uscita, basilico.	
PROSCIUTTO E FUNGHI ○●	10
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon.	
TONNO E CIPOLLA ○●	10
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, filetti di tonno in olio EVO, cipolle rosse di Tropea.	
CRUDO E GORGONZOLA ○●	11
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, Gorgonzola DOP al cucchiaino, prosciutto di Parma DOP.	
4 FORMAGGI ○●●	11
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, Gorgonzola DOP al cucchiaino, formaggio cremoso, Castelmagno DOP, Grana Padano.	
SALAMINO ○●	10
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, salamino piccante dello Schioppo.	
WÜRSTEL ○●	10
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, würstel artigianali.	
ORTO IN VALPO ○●	10
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, carpaccio di zucca, porri stufati, radicchio rosso.	

AGGIUNTE

possono variare dai 0,50 € ai 2,50 €

Pizze stagionali

- CAPRICCIOSA** ○● 12
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi spadellati, capperi, olive taggiasche, funghi champignon, origano.
- BURRATA** ○● 14
Pomodoro pelato in salsa, burrata pugliese, pomodorini datterino confit, prosciutto di Parma DOP, origano, basilico.
- ROMANA** ○● 14
Pomodoro pelato in salsa, burrata pugliese, acciughe del Cantabrico, origano.
- CALVETTI** ○●● 14
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, prosciutto cotto, ricotta fresca, Grana Padano DOP, pepe nero.
- TATAKI** ○● 14
Fiordilatte, cipolla rossa tropea, Tataki di tonno rosso, maionese al limone e spinacino baby.
- PORCINI** ○● 14
Fiordilatte, porcini freschi saltati in padella, prosciutto cotto, erba cipollina, Castelmagno DOP.
- CAPRICCIO** ○● 14
Pomodoro pelato in salsa, mozzarella di Bufala Campana DOP, carciofi spadellati, funghi champignon, capperi, crema di olive taggiasche, prosciutto di Parma DOP.
- ZUCCA** ○● 14
Zucca in crema, guanciale della Lessinia, burrata pugliese, porri, tartufo nero stagionale.
- RADICCHIO** ○●● 14
Fiordilatte, radicchio rosso, gorgonzola DOP al cucchiaino, composta di cipolle ramate di Montoro, coppa dello schioppo, noci.
- PANCIOTTO** ○● 14
Pomodoro pelato in salsa, fiordilatte, crema spalmabile, porri, pancetta cotta al vapore, pepe nero, Pecorino Romano DOP.
- TASTASAL** ○● 14
Fiordilatte, tastasal nostrano, carpaccio di zucca, rosmarino, caciotta fresca di capra, basilico.

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

La birra di cantina 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

L'Hofbräuhaus München è 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.

Piccola
3,5

Media
6



FUTURA BOCK

Birra di bassa fermentazione, interpretazione in chiave Ducato di uno stile classico tedesco.

Di color rosso vivo, stupisce per la pulizia e l'equilibrio delle sue note maltate, che si sposano ai sentori di frutta rossa.

GRADO: 6,3% VOL.

Bicchiere
5

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	
GEWURZTRAMINER Josef Weger	22	3,5	VALPOLICELLA CLASSICO Le Ragose	9	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
<hr/> Bianchi mossi			<hr/> Il rosato		
PROSECCO DOC Oasi "La Brussa"	22	3,5	CHIARETTO RIVA DEL GARDA CLASSICO Tenuta Rovaglia	22	3,5
FRANCIACORTA Cà del Bosco	45		<hr/> 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) lattiolio.

● 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.