



La filosofia alla base della nostra cucina è mantenere viva la tradizione del territorio utilizzando prodotti quanto più etici possibile e di qualità. La continua ricerca della materia prima ci permette di mantenere un filo conduttore tra radici e nuove idee nel piatto.

Buon divertimento!
Fabiola

CUCINA

Per iniziare

Selezione di Salumi 'Macelleria Rizzieri' e pinzini (G)	15
Carpaccio di manzo 'Macelleria Rizzieri', rucola e Parmigiano 40 mesi (L - Sn)	16
Panzanella di polpo croccante (M - Sd - G)	16
Millefoglie di alici marine (P - G - L - U - Sd)	13

Primi piatti

Cappellacci di zucca al ragù o burro e salvia (G - U - L - Sd)	13
Pasticcio alla ferrarese (G - U - L - Sd)	14
Pasta 'Metodo Massi' alla carbonara di asparagi nostrani (G - U - L)	15
Gnocchi all'ortica, cacio, pepe e cozze della Sacca degli Scardovari (G - U - M - L)	15

Dalla nostra griglia

Proponiamo, con un minimo di preavviso, costate e fiorentine selezionate e stagionate da noi

La Tagliata del Veronesi - tagli non convenzionali - (Sd)	20
Costolette di agnello gallese (Sn)	20
Il Tagliere di Marisa (L) (grigliata di carne, verdure grigliate, patate al forno e abruzzino affumicato)	22
Cheeseburger di manzo fatto in casa, fontina Dop, bacon affumicato e patate fritte (Sn - U - L - G)	16
Seppia nostrana (M - G)	19

Per continuare

Pluma di cerdo blanco glassata al miele (Sn)	17
Il fritto di pesce (P - C - M - G)	18

Ad accompagnare

Taccole saltate (secondo stagione)	5
Fagioli ruviotti all'olio e aceto	5
Patate al forno o fritte	4,5
Verdure alla griglia	6
Insalata di stagione	5
Selezione di formaggi italiani e francesi con le nostre confetture e mostarde	16

Ogni sabato e domenica a pranzo, seguendo la stagionalità e l'etica del pescato, vi proponiamo le nostre **crudità con abbinamenti sempre insoliti**.

Coperto 3

Il pesce destinato a essere consumato crudo o semicotto è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004. In mancanza di prodotti freschi dal mercato potrebbero essere usati prodotti congelati a bordo.

Legenda allergeni

G = Glutine | L = Latte | So = Anidride solforosa | S = Soia | Sn = Senape
C = Crostacei | P = Pesce | F = Frutta a guscio | Lu = Lupini | Se = Sesamo
M = Molluschi | U = Uova | A = Arachidi | Sd = Sedano

PIZZERIA

Margherita (pomodoro e mozzarella) (L - G)	5,5
Marinara (pomodoro e aglio) (G)	4,5
Napoli (p.m., acciughe e origano) (P - L - G)	6,5
Romana (p.m., acciughe, capperi e origano) (P - L - G)	7
4 stagioni (p.m., salsiccia, carciofi, funghi e p. cotto) (L - G)	8,5
4 formaggi (p.m., fontina, parmigiano, gorgonzola e cacio) (L - G)	8
Trevigiana (mozz., radicchio, pancetta arrotolata e parmigiano) (L - G)	7,5
Caprese (pom. ciliegini, bufala e basilico) (L - G)	8
Parmigiana (p.m., melanzane e parmigiano) (L - G)	8
Diavola (p.m., salame piccante, olive e peperoni) (L - G)	8
Carrettiera (p.m., tonno, cipolla e olive) (L - G - P)	7,5
Capricciosa (p.m., funghi, carciofi, p. cotto e origano) (L - G)	8
Calzone (mozz., funghi, carciofi, p. cotto e pom. all'uscita) (L - G)	8
Vegetariana (p.m. e verdure) (L - G)	8,5
Inglesina (mozz., roast-beef, rucola e grana) (L - G)	8,5
Gamberi e zucchine (mozz., gamberi, zucchine e basilico) (L - C - G)	10
Cacio e pepe (mozz., cacio, parmigiano e pepe) (L - G)	7
Rustica (p.m., speck, salame piccante e grana) (L - G)	8,5

Tirolese (p.m., speck e würstel) (L - G)	8
Zuccosa (p.m., zucca, porcini e grana a scaglie) (L - G)	8,5
Violina (mozz., zucca, porro, noci e ricotta affumicata) (L - F - G)	9
Colverde (p.m., e funghi misti) (L - G)	8
San Giacomo (p.m., rucola, prataioli e ricotta affumicata) (L - G)	7,5
Vesuvio (mozz., alici, aglio, pomodorini, basilico e peperoncino) (L - G - P)	7
Da Roberto (p.m., verdure, formaggio fuso e porcini) (L - G)	8,5
Autunno (p.m., pomodori secchi, scamorza e speck) (L - G)	8,5
Piemontese (mozz., porcini, crema tartufata e ricotta aff.) (L - G)	9
Baita (p.m., speck, salsiccia, porcini e form. fuso) (L - G)	9
Lillo (p.m., mascarpone, noci e pancetta arrotolata) (L - G - F)	8
Luciano (p.m., form. fuso e p. crudo all'entrata) (L - G)	8
Strapizza (p.m., stracchino e p. crudo) (L - G)	8
Borellini (p.m., salsiccia, patate al forno e stracchino) (L - G)	8
Fabiola (L - G - C - P) (mozz., burrata, gamberi, salmone aff., rucola e aglio)	11

Per tutte le pizze è possibile richiedere la versione tirata con supplemento di €2
Impasto farina integrale + €1

Legenda allergeni

G = Glutine | L = Latte | So = Anidride solforosa | S = Soia | Sn = Senape | C = Crostacei | P = Pesce
F = Frutta a guscio | Lu = Lupini | Se = Sesamo | M = Molluschi | U = Uova | A = Arachidi | Sd = Sedano