



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 dà la possibilità di collaborare con aziende in cui crediamo fortemente e che ci permettono di creare piatti con un filo conduttore tra radici e nuove idee.

Fabiola

CUCINA

Per iniziare

Selezione di Salumi 'Macelleria Rizzieri' e pinzini (G)	16
Yakitori di manzo e guanciale, bietoline e avocado (L - U - Sd)	17
Baccalà in oliocottura in oliocottura con passatina di cannellini, pane alle erbe e petali di Tropea marinata (P - G)	18
Calamaro al ferro, agretti, maionese al lime e pomodorini confit (MUSn)	16

Primi piatti

Pasticcio alla ferrarese (G - U - L - Sd)	15
Cappellacci di zucca al ragù o burro e salvia (G - U - L - Sd)	14
Gramigna in salsa di pesce come una bouillabaisse (G - P - M - C - Sd - L - S)	19
Bottoni ripieni di ricotta e asparagi, burro e bottarga di muggine (G - P - U - L)	19
Pappardelle alla caccia (G - U - Sd)	16

Ogni settimana proponiamo fiorentine, Ribeye e picanha selezionate da noi.

Per continuare

Il galletto arrosto di "Macelleria Rizzieri" con patate al burro (L)	5/hg
Coniglio arrotolato, crema di patate e carciofi (G - L - M)	22
La Tagliata - Selezione dello Chef	25
Il Tagliere di Marisa (L)	25
grigliata di carne, verdure alla griglia, patate al forno, provola affumicata	
Baconburger del Veronesi (Sn - U - L - G)	18
con Fontina Dop, bacon affumicato Macelleria Rizzieri accompagnato dalle nostre patate fritte	
Polpo, salsa barbecue, fave (M - Sn - S)	19
Il Fritto di pesce (P - C - M - G - A)	18

Ad accompagnare

Asparagi al timo (L)	8
Carciofi o carciofini brasati	7
Agretti olio e limone	6
Patate al forno o fritte	5
Verdure alla griglia	6
Insalata mista	5

Selezione di formaggi italiani e francesi con le nostre confetture e mostarde (L - Sn)	16
--	----

Il nostro miglior servizio e pani artigianali 3

Tutte le erbe aromatiche utilizzate nel menu vengono dal nostro orto

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)	6
Marinara (pomodoro e aglio) (G)	5
Napoli (p.m., acciughe e origano) (P - L - G)	7
Romana (p.m., acciughe, capperi e origano) (P - L - G)	7,5
4 stagioni (p.m., salsiccia Macelleria 'Rizzieri', 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)	8
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)	8,5
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 (mozza., funghi, carciofi, p. cotto e pomo 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)	7,5
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)	7,5
San Giacomo (p.m., rucola, prataioli e ricotta affumicata) (L - G)	8
Vesuvio (mozz., acciughe, aglio, pomodorini, basilico e peperoncino) (L - G - P)	7
Da Roberto (p.m., verdure, formaggio fuso e porcini) (L - G)	9
Autunno (p.m., pomodori secchi, scamorza e speck) (L - G)	9
Piemontese (mozz., porcini, crema tartufata e ricotta aff.) (L - G)	9
Baita (p.m., speck, salsiccia Macelleria 'Rizzieri', porcini e form. fuso) (L - G)	9
Lillo (p.m., mascarpone, noci e pancetta arrotolata) (L - G - F)	8,5
Luciano (p.m., form. fuso e p. crudo all'entrata) (L - G)	8,5
Strapizza (p.m., stracchino e p. crudo) (L - G)	8,5
Borellini (p.m., salsiccia Macelleria 'Rizzieri', patate al forno e stracchino) (L - G)	8
Fabiola (mozz., burrata, gamberi, salmone aff., rucola e aglio) (L - G - C - P)	12

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