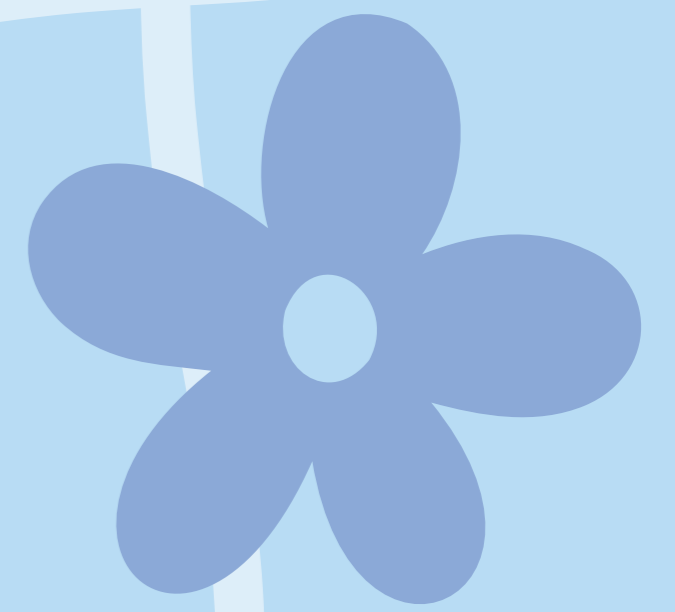


La filosofia alla base della nostra cucina è mantenere viva la tradizione del territorio utilizzando prodotti quanto più etici possibile e di qualità.
La continua ricerca della materia prima ci dà la possibilità di collaborare con aziende in cui crediamo fortemente e che ci permettono di creare piatti con un filo conduttore tra radici e nuove idee.

Fabiola

CUCINA



Per iniziare

Selezione di Salumi 'Macelleria Rizzieri' e pinzini	(G)	16
Tonno del Chianti e 'giardiniera di Morgan'	(L - U - Sd)	16
Carpaccio di polpo, chutney di fragole e salicornia	(M)	16
Baccalà mantecato e crostini di polenta di Storo	(GLP)	14

Primi piatti

Gramigna in brodetto di pesce	(LMGPCSdS)	19
Gnocchi alle ortiche, passatina di cannellini ecozze di Scardovari al limone	(GLM)	17
Pasticcio alla ferrarese	(GULSd)	15
Cappellacci di zucca al ragù o burro e salvia	(GULSd)	14
Tagliolini alla Nerano	(GLU)	15

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
Costine camouflage	(LM)	18
La Tagliata del Veronesi		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		
Mazzancolle al sale	(C)	19
Il Fritto di pesce	(P - C - M - G - A)	18

Ad accompagnare

Zucchine bianche arrostiti	6
Taccole Olio e Limone	7
Fagioli dall'occhio olio e aceto	5
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
---	----------	----

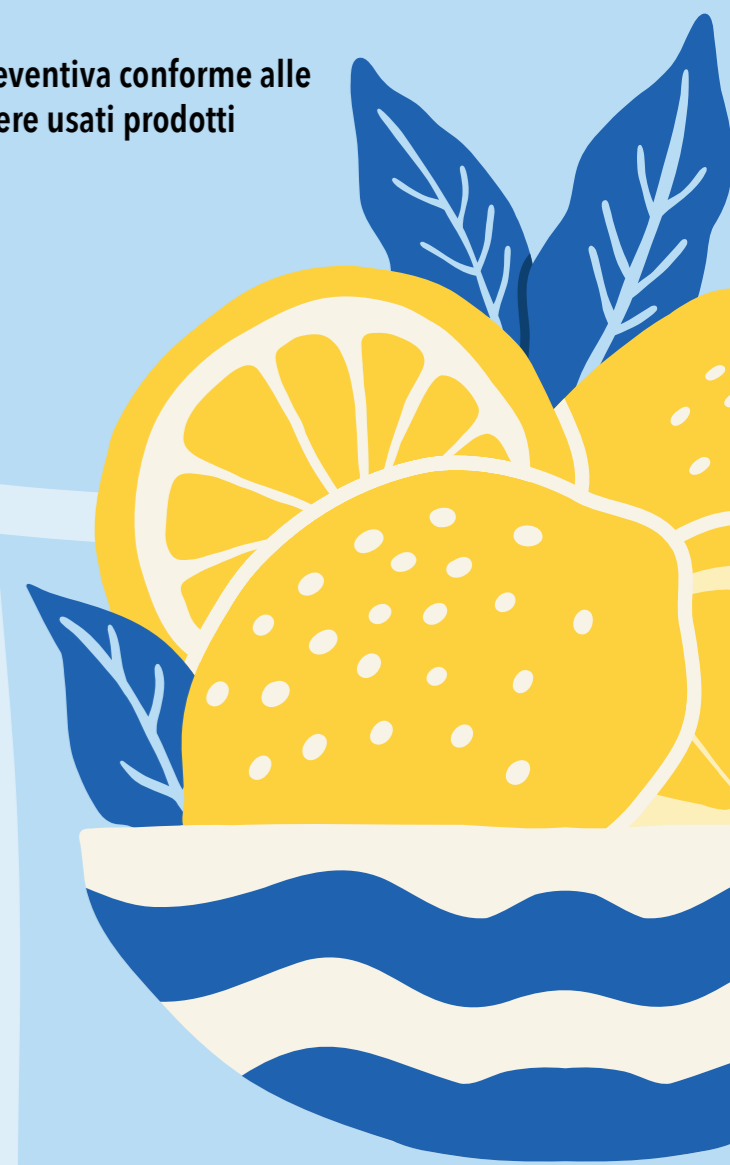
Il nostro miglior servizio e pani artigianali	3
---	---

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