

*Benvenuti nella  
nostra cucina*

CONSULTA QUI IL NOSTRO MENÙ



LOOK AT OUR MENU HERE



# Benvenuti nella nostra cucina



## I nostri taglieri

### **TAGLIERE DI SALUMI CLASSICO**

Prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 22 mesi, speck della Val d'Ultimo stagionatura 9 mesi, soppressa della Lessinia, mortadella, lardo di cinta senese con delizie sott'olio selezionate

X2 € 16 | X4 € 32

### **TAGLIERE DI SALUMI SAN MATTIA**

Prosciutto crudo di cinta senese, speck wine nobilitato nel Recioto stagionatura 12 mesi, capocollo di cinta senese, pancetta Toscana cotta al forno a bassa temperatura, finocchiona IGP con delizie sott'olio selezionate

X2 € 18 | X4 € 36

### **TAGLIERE DI FORMAGGI**

Taleggio di malga, Monte Veronese DOP d'Allevio Mezzano, Asiago d'Allevio Vecchio, gorgonzola Malghese DOP abbinati a mostarde artigianali da agricoltura biologica

X2 € 13 | X4 € 26

### **TAGLIERE DI FORMAGGI DI CAPRA**

Baiz di capra, Bolke robiola di capra, Kitz caciotta tenera di capra, Canabe blu di capra erborinato abbinati a mostarde artigianali da agricoltura biologica

X2 € 14 | X4 € 28

### **SELEZIONE DI LATTICINI**

Ricotta di mucca, mozzarella di bufala campana, burrata di Corato con giardiniera fatta in casa

X2 € 12,5 | X4 € 25

---

## Le goloserie

### **SALUMI ABBINATI A DELIZIE SOTT'OLIO**

Pancetta Toscana cotta al forno a bassa temperatura	€ 5
Finocchiona IGP	€ 5
Soppressa della Lessinia	€ 5
Lardo di cinta senese	€ 5
Mortadella	€ 5
Speck wine nobilitato nel Recioto stagionatura 12 mesi	€ 5,5
Speck della Val d'Ultimo stagionatura 9 mesi	€ 5,5
Capocollo di cinta senese	€ 5,5
Prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 22 mesi	€ 5,5
Salsiccia di cinghiale	€ 5,5
La Culotta di Walter stagionatura 24 mesi	€ 6,5
Prosciutto crudo di cinta senese	€ 7,5
Vinappeso Giulietta nobilitato nell'Amarone-Recioto 18 mesi	€ 7,5

### **LATTICINI**

Ricotta con mostarda artigianale di agrumi da agricoltura biologica	€ 5
Burrata pugliese con giardiniera fatta in casa	€ 6,5
Mozzarella di bufala, pomodoro Pachino, pesto di basilico, olive di Nocellara del Belice	€ 7,5

### **FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE BIO FATTE IN CASA**

Taleggio di malga	€ 5	Primo sale di capra	€ 5
Monte Veronese DOP d'Alleva Mezzano	€ 5	Kitz caciotta tenera di capra	€ 5
Asiago d'Alleva Vecchio	€ 5	Bolke robiola di capra	€ 5,5
Gorgonzola Malghese DOP	€ 5	Baiz di capra	€ 5,5
Grana Padano stagionatura 24 mesi	€ 5	Canabe blu di capra erborinato	€ 5,5

### **CARNE**

Trippe alla parmigiana	€ 7,5
Cotechino e crauti	€ 7,5
Pulled pork, mostarda fatta in casa	€ 7,5

### **PESCE**

Sarde in saor con polenta di farina di mais bianco da agricoltura biologica	€ 6,5
Moscardini in salsa, cappuccio spadellato, polenta di mais bianco da agricoltura biologica	€ 7,5
Acciughe del Mar Cantabrico, vela di pan brioche a chips, spumiglia di burro aromatizzato alle erbe, maionese al prezzemolo	€ 8,5

---

## Antipasti

Carne cruda di Garronese Veneta, vinaigrette alla senape, capperi disidratati, petali di scalogno in agrodolce, chips al prezzemolo	€ 11,5
Marinata di cozze al pomodoro di San Marzano con crostini di pane casareccio	€ 10,5
Capesante arrostiti, coulis di cavolo nero, topinambur trifolati	€ 14,5
Verdure grigliate di stagione, fontina di malga	€ 9,5
Farinata di ceci, caponata dell'orto, primo sale di capra	€ 9,5

## Pasta e cereali

Gnocchi di ricotta, burro imbrunito della Lessinia, tartufo	€ 12,5
Riso Carnaroli da agricoltura biologica, ragù di faraona, broccolo pugliese, mandorle sbriciolate ( <i>minimo 2 persone</i> )	€ 12,5
Tortelli fatti in casa di grano duro Senatore Cappelli ripieni di prosciutto crudo di Parma, affogati nella fonduta di Monte Veronese DOP d'Allevo Mezzano	€ 11,5
Fettuccine fatte in casa di grano duro Senatore Cappelli con ragù di cinghiale, verze stufate, scaglie di caciotta stagionata di capra	€ 11,5
Gnocchetti fatti in casa di grano saraceno e farina di riso, crema di barbabietola rossa, gorgonzola piccante, polvere di noci	€ 11,5
Orzotto in zuppetta di mare, caponata di legumi e verdure dell'orto	€ 11,5
Zuppa del giorno	€ 10,5

## Carne alla griglia

Fiorentina di scottona Iberica	€ 5,5/h
Tomahawk di scottona Iberica	€ 5/h
Paletta di scottona Garronese Veneta	€ 5/h
Picanha di scottona Iberica	€ 5/h
Grigliata di carne: costine di maiale, salamella, pancetta, scottona di Garronese Veneta, arrosticino di cinta senese, diaframma di manzo, polenta (consigliato per 2 e servita con verdure cotte)	€ 34
Costata di manzo di scottona Iberica	€ 4,5/h
Diaframma di manzo	€ 18,5
Piuma di suino nazionale (250 gr)	€ 17,5
Braciola costalunga di suino nazionale marinata con erbe dell'orto	€ 16,5
Tagliata di scottona Garronese Veneta, rucola, scaglie di Piave	€ 16,5
Coscia di pollo free range da agricoltura biologica	€ 15

---

## Fuori dalla griglia

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, radicchio di Verona brasato, erbe dell'orto in tecia € 18,5

## Il pesce

Il pescato del giorno € 19,5

Tentacoli di piovra arrostiti, crema di zucca hokkaido, bietole novelle € 18,5

Tonno rosso in crosta di sesamo, cappuccio viola, purè di cavolfiore, curcuma rapé € 18,5

## Le verdure dell'orto

Patate sabbiose (pan gratà, spezie, erbe) € 4,5

Patate fritte a spicchi € 4,5

Insalata mista dell'orto € 4,5

Verdure cotte di stagione € 5

Verdure grigliate di stagione € 5

## Le insalatone

### **SANTORINI**

Insalata dell'orto, pomodoro, cipolle rosse, capperi di Lipari, olive di Nocellara del Belice, basilico, feta greca € 10,5

### **POLLASTRA**

Insalata dell'orto, valeriana, petto di pollo, olive di Nocellara del Belice, maionese di soia al prezzemolo, carote, mais € 10,5

### **PRIMO SALE**

Insalata dell'orto, rucola, pomodori, primo sale di capra, cavolo cappuccio e mandorle sbriciolate € 10,5

### **GIRASOLE**

Insalata dell'orto, cavolo cappuccio, pomodori, ceci, cetrioli, germogli di soia, semi di lino, semi di girasole, polvere di noci € 10,5

### **PANNOCCHIA**

Insalata dell'orto, rucola, pomodori, mozzarelline, olive di Nocellara del Belice, tonno, capperi di Lipari, mais € 10,5

---

## Pizza e burrata

### **SAN MATTIA**

Mozzarella, fuori dal forno burrata pugliese, prosciutto cotto di Branchi alla brace, salsa San Mattia (pestato di basilico, rucola, olio, frutta secca) € 10,5

### **TORRICELLE**

Mozzarella, fuori dal forno burrata pugliese, funghi misto bosco, speck stagionatura 6 mesi, maggiorana dell'orto essiccata € 10,5

### **MARTE**

Pomodoro, fuori dal forno rucola, pomodorini, burrata pugliese, pesto di basilico € 10,5

### **GIOVE**

Mozzarella, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, pomodorini, salamino piccante, fuori dal forno burrata pugliese € 10,5

### **ZEUS**

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, fuori dal forno lardo, burrata, pesto di basilico € 10,5

### **CUPIDO**

Pomodoro, mozzarella, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, cipolle rosse, fuori dal forno pomodori secchi, burrata pugliese, capperi di Lipari € 10,5

### **NETTUNO**

Pomodoro, mozzarella, fuori dal forno il prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi, burrata pugliese, salsa San Mattia (pestato di basilico, rucola, olio, frutta secca) € 10,5

## Le pizze bianche

### **PONTE PIETRA**

Mozzarella, patate, bietole dell'orto, topinambur, robiola, speck € 9,5

### **PIAZZA ERBE**

Mozzarella, fonduta di Monte Veronese Dop d'allevato al tartufo, patate speziate, fuori dal forno pancetta Toscana cotta a bassa temperatura € 10

### **PINETA**

Mozzarella, patate speziate, funghi misto bosco, spicchi di cuori di carciofo arrostiti, fuori dal forno lardo € 10

### **SOMMAVALLE**

Mozzarella, funghi misto bosco, spicchi di cuori di carciofo arrostiti, fuori dal forno scaglie di Grana Padano € 10

### **L'ALTRO IO**

Mozzarella, crema di zucca, radicchio di Verona, pancetta Toscana cotta a bassa temperatura, grana a scaglie, pesto di rosmarino € 10,5

### **TARTUFO**

Mozzarella, fonduta di Monte Veronese d'allevato DOP al tartufo, fuori dal forno scaglie di ricotta affumicata, tartufo fresco € 11,5

### **SANTA GIULIANA**

Mozzarella, bietole dell'orto, zucca, salsiccia, scaglie di grana € 10,5

---

## Le pizze speciali

### **CÀ TORESELE**

Pomodoro, fuori dal forno filetti di acciughe del Mar Cantabrico, mozzarella di bufala, rucola, cipolla rossa caramellata € 11,5

### **SAN MATTEO CHURCH**

Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati misto bosco, gorgonzola dolce, salsiccia, fuori dal forno prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi € 10,5

### **VICTORY**

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso di Verona, gorgonzola, noci, fuori dal forno la culotta di Walter stagionatura 24 mesi € 10,5

### **BOSCOMANTICO**

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, pomodorini, fuori dal forno mozzarella di bufala campana, basilico fresco € 10

### **CANTABRICO**

Pomodoro, fuori dal forno filetti di acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Lipari, origano € 10,5

### **GIULIETTA**

Pomodoro, mozzarella, patate speziate, gorgonzola dolce, fuori dal forno prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi, caciocavallo semi piccante € 10

### **ROMEO**

Pomodoro, mozzarella, patate speziate, robiola, fuori dal forno speck stagionatura 6 mesi € 9,5

### **LA LASAGNA**

Pomodoro, mozzarella, topinambur trifolati, gorgonzola, salsiccia, Grana Padano grattugiato, noci € 9,5

### **SALENTO**

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, ricotta di mucca € 9,5

### **MAFFEI**

Pomodoro, mozzarella, bietole dell'orto, fuori dal forno robiola, speck stagionatura 6 mesi € 9,5

### **PORTA BORSARI**

Pomodoro, mozzarella, Grana Padano grattugiato, fuori dal forno robiola, prosciutto cotto di Branchi alla brace € 9,5

### **ARCHE SCALIGERE**

Pomodoro, mozzarella, bietole dell'orto, funghi champignon freschi, salsiccia, fuori dal forno scaglie di Grana Padano € 9,5

### **CALZONE VEGETARIANO**

Mozzarella, verdure dell'orto, ricotta, in superficie pomodoro e Grana Padano grattugiato € 10,5

---

## *Pizze tradizionali*

### **MARINARA**

Pomodoro, olio extra vergine d'oliva all'aglio, origano

€ 5

### **MARGHERITA**

Pomodoro, mozzarella, basilico

€ 6,5

### **PROSCIUTTO FUNGHI**

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, fuori dal forno prosciutto cotto di Branchi alla brace

€ 8

### **CAPRICCIOSA**

Pomodoro, mozzarella, spicchi di cuori di carciofo arrostiti, funghi champignon freschi, olive salentine con nocciolo, capperi di Lipari, fuori dal forno prosciutto cotto di Branchi alla brace

€ 8,5

### **CINQUE FORMAGGI**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, stracchino, neve del Baldo, caciocavallo semi piccante

€ 9

### **TONNO E CIPOLLA**

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa

€ 8

### **VEGETARIANA**

Pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto di stagione

€ 8,5

### **CALZONE**

Mozzarella, prosciutto cotto di Branchi alla brace, funghi champignon freschi, ricotta, in superficie pomodoro e Grana Padano grattugiato

€ 9,5

## *Le dolcezze di casa*

Macedonia con frutta di stagione

€ 4,5

L'ospite di casa... lasciati sorprendere!

€ 6

Panna cotta aromatizzata alla vaniglia con frutti di bosco

€ 5

Crema brulée al cardamomo

€ 5

Torta alla robiola di malga con confettura di lamponi

€ 5,5

Tiramisù al gianduia e pan di Spagna aromatizzato al liquore di nocciole selvatiche

€ 5,5

Salame di cioccolato

€ 5

Tortino al cioccolato con cuore fondente e marmellata di pere Williams al naturale

€ 5,5

Budino belga al caffè e caramello, biscuit al cioccolato

€ 6

Crema di ricotta, pere caramellate in crosta di pasta sablé

€ 6

Millefoglie, crema chantilly, scaglie di cioccolato fondente

€ 6

Sbrisolona col Recioto della Valpolicella

€ 7



# Welcome in our kitchen



## Our cutting board

### **CLASSIC CHARCUTERIE BOARD**

Parma DOP cured raw ham 22 months, speck from Val d'Ultimo 9 months, soppressa from Lessinia, mortadella, cinta Senese lardo with selected delicacies in oil

x2 € 16 | x4 € 32

### **CUTTING BOARD SAN MATTIA**

Raw ham of cinta Senese, speck wine ennobled in Recioto 12 months, cinta senese capocollo, pancetta from Tuscany baked in the oven at low temperature, finocchiona IGP with selected delights in oil

x2 € 18 | x4 € 36

### **CHEESE BOARD**

Taleggio from hut farming, Monte Veronese DOP d'Allevo Mezzano, Asiago D'allevo Vecchio, gorgonzola Malghese DOP with handmade mustards from organic farming

x2 € 13 | x4 € 26

### **GOAT'S CHEESE BOARD**

Goat Baiz, goat Bolke robiola, Kitz tender goat cheese, blue Canabe goat herb with handmade mustards from organic farming

x2 € 14 | x4 € 28

### **SELECTION OF DAIRY PRODUCTS**

Cow ricotta cheese, buffalo mozzarella from Campania, burrata of Corato with homemade giardiniera

x2 € 12,5 | x4 € 25

---

---

## The delicacies

### **CHARCUTERIE PAIRED WITH DELICACIES IN OIL**

Tuscan bacon baked in the oven at low temperature	€ 5
Finocchiona IGP	€ 5
Soppressa from Lessinia	€ 5
Cinta Senese lardo	€ 5
Mortadella	€ 5
Speck wine ennobled in Recioto 12 months	€ 5,5
Speck from Val d'Ultimo 9 month	€ 5,5
Cinta Senese Capocollo	€ 5,5
Raw ham of Parma DOP 22 months	€ 5,5
Boar sausage	€ 5,5
Walter's Culotta 24 months	€ 6,5
Cinta Senese Raw ham	€ 7,5
Vinappeso Giulietta ennobled in Amarone-Recioto 18 months	€ 7,5

### **DAIRY**

Ricotta with homemade citrus fruit mustard from organic agriculture	€ 5
Apulian Burrata with homemade giardiniera	€ 6,5
Buffalo mozzarella, tomato Pachino, basil pesto, olives from Nocellara del Belice	€ 7,5

### **CHEESES PAIRED WITH ORGANIC HOMEMADE MUSTARDS**

Taleggio from hut farming	€ 5	Goat Primosale caciotta	€ 5
Monte Veronese DOP d'Allevo Mezzano	€ 5	Kitz goat's caciotta	€ 5
Asiago d'Allevo Veccio	€ 5	Bolke goat's robiola	€ 5,5
Gorgonzola Malghese DOP	€ 5	Goat Baiz	€ 5,5
Grana Padano 24 months	€ 5	Blue goat herb canabe	€ 5,5

### **MEAT**

"Trippa alla parmigiana" (tripe, Grana Padano cheese, tomatoes)	€ 7,5
Cotechino and souerkraut	€ 7,5
Pulled pork, apples and pears mustards	€ 7,5

### **PESCE**

Sardines "in saor" with white flower polenta from organic farming	€ 6,5
Moscardini in sauce, sautéed cabbage, white flower polenta from organic farming	€ 7,5
Anchovies of the Cantabrian Sea, pan brioche chips, butter and aromatic herbs mousse, parsley mayonnaise	€ 8,5

---

## Starter

Raw meat of Garronese Veneta, mustard vinaigrette, dried capers, sweet and sour shallot, parsley chips	€ 11,5
Marinata di cozze al pomodoro di San Marzano con crostini di pane casareccio	€ 10,5
Roasted scallops, kale coulis, sutéed sunchoke	€ 14,5
Verdure grigliate di stagione, fontina di malga	€ 9,5
Chickpea Farinata, vegetables from the garden, goat Primo Sale	€ 9,5

## Pasta and cereals

Gnocchi di ricotta, burro imbrunito della Lessinia, tartufo	€ 12,5
Riso Carnaroli da agricoltura biologica, guinea fowl sauce, apulian broccoli, chopped almond ( <i>minimum 2 people</i> )	€ 12,5
Hard corn Senatore Cappelli tortelli homemade stuffed with Parma ham, drowned in the fondue of Monte Veronese DOP d'Allevo Mezzano	€ 11,5
Homemade pappardelle hard corn Senatore Cappelli with boar sauce, stewed savoy cabbage, flakes of goat caciotta	€ 11,5
Homemade buckwheat and rice flower gnocchetti, red beet cream, spicy gorgonzola, chopped nuts	€ 11,5
Barley risotto in fish soup, legumes and vegetables from the garden caponata	€ 11,5
Soup of the day	€ 10,5

## Carne alla griglia

Fiorentina of Iberian scottona	€ 5,5/h
Iberian scottona tomahawk	€ 5/h
Garronese Veneta scottona dustpan	€ 5/h
Iberian scottona picanha	€ 5/h
Grilled meat: pork ribs, salamella, bacon, scottona di Garronese Veneta, roast pork ribs, salamella, bacon, scottona di Garronese Veneta, roast beef of cinta senese, pork feather, polenta (recommended for 2 and served with cooked vegetables)	€ 34
Iberian scottona beef chop	€ 4,5/h
Diaphragm of beef	€ 18,5
Pig feather (250 gr)	€ 17,5
Costalunga pork steak marinated with aromatic herbs from the garden	€ 16,5
Cut of Garronese Veneta scottona, arugula, flakes of Piave cheese	€ 16,5
Free range chicken leg from organic farming	€ 15

---

## Outside the grid

Pork belly cooked at low temperature, braised radicchio from Verona, sauteed herbs from the garden € 18,5

## The fish

The catch of the day € 19,5  
Roasted octopus tentacles, hokkaido pumpkin cream, chard € 18,5  
Red tuna in sesame crust, purple cabbage, cauliflower puré, turmeric flakes € 18,5

## Le verdure dell'orto

Sandy potatoes (bread crumb, spices, aromatic herbs) € 4,5  
French fries in wedges € 4,5  
Mixed garden salad € 4,5  
Vegetables cooked in season € 5  
Vegetables grilled in season € 5

## The salads

### **SANTORINI**

Garden salad, tomato, red onions, Lipari capers, olives from Nocellara del Belice, basil, Greek feta cheese € 10,5

### **POLLASTRA**

Garden salad, valerian, chicken breast, Nocellara del Belice olives, soya mayonnaise, carrots, corn € 10,5

### **PRIMO SALE**

Garden salad, arugula, tomatoes, goat's first salt, cabbage and crumbled almonds € 10,5

### **GIRASOLE**

Garden salad, cabbage, tomatoes, chickpeas, cucumbers, soya beans, linseed, sunflower seeds, nut powder € 10,5

### **PANNOCCHIA**

Garden salad, arugula, tomatoes, mozzarella, olives from Nocellara del Belice, tuna, Lipari capers, corn € 10,5

---

## Pizza and burrata

### **SAN MATTIA**

Mozzarella, out of the Apulian burrata oven, barbecued ham from Branchi, San Mattia sauce (basil pesto, arugula, oil, dried fruit) € 10,5

### **TORRICELLE**

Mozzarella, out of the oven Apulian burrata, mixed forest mushrooms, speck 6 months, dried marjoram from the garden € 10,5

### **MARTE**

Tomato, out of the oven arugula, cherry tomatoes, Apulian burrata, basil pesto € 10,5

### **GIOVE**

Mozzarella, olives from Nocellara del Belice with hazelnut, cherry tomatoes, spicy salami, out of the oven Apulian burrata € 10,5

### **ZEUS**

Tomato sauce, mozzarella, red onion, lard out of the oven, Apulian burrata, basil pesto € 10,5

### **CUPIDO**

Tomato sauce, mozzarella, olives from Nocellara del Belice with hazelnut, red onions, dried tomatoes out of the oven, Apulian burrata, capers from Lipari € 10,5

### **NETTUNO**

Tomato sauce, mozzarella, out of the oven Parma raw ham 18 months, Apulian burrata, San Mattia sauce (basil pesto, rocket, oil, dried fruit) € 10,5

## White pizzas

### **CÀ TORESELE**

Mozzarella, potatoes, swiss chard from the garden, sunchoke, robiola cheese, speck € 9,5

### **PIAZZA ERBE**

Mozzarella, Monte Veronese Dop d'Allevo fondue with truffle, spicy potatoes, out of the oven Tuscan bacon cooked at low temperature € 10

### **PINETA**

Mozzarella, spicy potatoes, mushrooms, roasted artichoke hearts, out of the oven lardo € 10

### **SOMMAVALLE**

Mozzarella, mushrooms, roasted artichoke hearts, out of the oven flakes of Grana Padano € 10

### **L'ALTRO IO**

Mozzarella, pumpkin sauce, radicchio from Verona, Tuscan bacon cooked at low temperature, flakes of Grana Padano cheese, rosemary pesto € 10,5

### **TARTUFO**

Mozzarella, Monte Veronese d'Allevo DOP truffle fondue, out of the oven flakes of smoked ricotta cheese, fresh truffle € 11,5

---

## Special pizzas

### **SAN MATTEO CHURCH**

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, sweet gorgonzola, sausage, out of the oven  
Parma ham 18 months € 10,5

### **VICTORY**

Tomato sauce, mozzarella, red radicchio from Verona, gorgonzola, nuts, out of the oven  
the Culotta of Walter aged 24 months € 10,5

### **BOSCOMANTICO**

Tomato, mozzarella, fresh champignon mushrooms, cherry tomatoes, out of the oven  
buffalo mozzarella from Campania, basil € 10

### **CANTABRICO**

Tomato sauce, out of the oven anchovy fillets from Cantabrian Sea, capers from Lipari,  
oregano € 10,5

### **GIULIETTA**

Tomato sauce, mozzarella, spicy potatoes, sweet gorgonzola, out of the oven Parma raw  
ham 18 months, semi-spicy caciocavallo cheese € 10

### **ROMEO**

Tomato sauce, mozzarella, spicy potatoes, robiola cheese, out of the oven speck 6 months € 9,5

### **LA LASAGNA**

Tomato sauce, mozzarella, sautéed sunchoke, gorgonzola, sausage, Grana Padano  
cheese, nuts € 9,5

### **SALENTO**

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives from Nocellara del Belice with hazelnut,  
cow's ricotta cheese € 9,5

### **MAFFEI**

Tomato sauce, mozzarella cheese, chards from the garden, out of the oven robiola,  
speck 6 months € 9,5

### **PORTA BORSARI**

Tomato sauce, mozzarella, Grana Padano cheese, out of the oven robiola, barbecued ham  
of Branchi € 9,5

### **ARCHE SCALIGERE**

Tomato sauce, mozzarella cheese, chards from the garden, fresh champignon  
mushrooms, sausage, out of the oven flakes of Grana Padano cheese € 9,5

### **CALZONE VEGETARIANO**

Mozzarella, vegetables from the garden, ricotta cheese, tomato and grated Grana Padano  
cheese on the surface € 10,5

---

## Traditional pizzas

<b>MARINARA</b>	€ 5
Tomato sauce, extra virgin olive oil with garlic, oregano	
<b>MARGHERITA</b>	€ 6,5
Tomato sauce, mozzarella, basil	
<b>PROSCIUTTO FUNGHI</b>	€ 8
Tomato sauce, mozzarella, fresh champignon mushrooms, out of the oven ham of Branchi	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 8,5
Tomato sauce, mozzarella, slices of roasted artichoke hearts, fresh champignon mushrooms, olives from Salento with hazelnut, capers of Lipari, out of the oven grilled ham of Branchi	
<b>CINQUE FORMAGGI</b>	€ 9
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, stracchino, Neve del Baldo cheese, semi-spicy Caciocavallo cheese	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	€ 8
Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion	
<b>VEGETARIANA</b>	€ 8,5
Tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables from the garden	
<b>CALZONE</b>	€ 9,5
Mozzarella, barbecued ham from Branchi, fresh champignon mushrooms, ricotta cheese, tomato and grated Grana Padano cheese on the surface	

## The sweets of the house

Macedonia with seasonal fruit	€ 4,5
The guest of the house (be surprised!)	€ 6
Vanilla flavoured panna cotta with berries	€ 5
Creme brulée with cardamom	€ 5
Malga robiola cake with raspberry jam	€ 5,5
Tiramisu with gianduja, sponge cake flavored with wild hazelnut liqueur	€ 5,5
Chocolate salami	€ 5
Chocolate cake with dark heart and jam of Williams pears au naturel	€ 5,5
Belgian coffee and caramel pudding, chocolate biscuit	€ 6
Cream of ricotta cheese, caramelized pears in a crust of sablè pasta	€ 6
Millefoglie, chantilly cream, dark chocolate chips	€ 6
Sbrisolona with Recioto wine from Valpolicella (friable short pastry of Verona)	€ 7

---