

*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 € 17,5 | X4 € 35

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 € 19,5 | X4 € 39

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 € 14 | X4 € 28

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 € 15 | X4 € 30

SELEZIONE DI LATTICINI

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

X2 € 14 | X4 € 28

Le goloserie

SALUMI ABBINATI A DELIZIE SOTT'OLIO

Pancetta Toscana cotta al forno a bassa temperatura	€ 5,5
Finocchiona IGP	€ 5,5
Soppressa della Lessinia	€ 5,5
Lardo di cinta senese	€ 5,5
Mortadella	€ 5,5
Speck wine nobilitato nel Recioto stagionatura 12 mesi	€ 6
Speck stagionatura 9 mesi	€ 6
Capocollo di cinta senese	€ 6,5
Prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 22 mesi	€ 6,5
Salsiccia di cinghiale	€ 6,5
La Culotta di Walter stagionatura 24 mesi	€ 7,5
Prosciutto crudo di cinta senese	€ 8,5
Vinappeso Giulietta nobilitato nell'Amarone-Recioto 18 mesi	€ 9,5

LATTICINI

Ricotta con mostarda artigianale di agrumi da agricoltura biologica	€ 6,5
Burrata pugliese con giardiniera fatta in casa	€ 7,5
Mozzarella di bufala, pomodoro Pachino, pesto di basilico, olive di Nocellara del Belice	€ 8,5

FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE BIO FATTE IN CASA

Taleggio di malga	€ 6	Primo sale di capra	€ 6
Monte Veronese DOP d'Allevio Mezzano	€ 6	Kitz caciotta tenera di capra	€ 6
Asiago d'Allevio Vecchio	€ 6	Bolke robiola di capra	€ 6,5
Gorgonzola Malghese DOP	€ 6	Baiz di capra	€ 6,5
Grana Padano stagionatura 24 mesi	€ 6	Canabe blu di capra erborinato	€ 6,5

PESCE

Sarde in saor con polenta di farina di mais bianco da agricoltura biologica	€ 7,5
Moscardini in salsa, cappuccio spadellato, polenta di mais bianco da agricoltura biologica	€ 8,5
Acciughe del Mar Cantabrico, vela di pan brioche a chips, spumiglia di burro aromatizzato alle erbe, maionese al prezzemolo	€ 9,5

Antipasti

Carne cruda di Garronese Veneta, vinaigrette alla senape, capperi disidratati, cipolle rosse in agrodolce, salsa verde	€ 12,5
Marinata di cozze al pomodoro di San Marzano con crostini di pane casareccio	€ 11,5
Capesante arrostate, coulis di cavolo nero, topinambur trifolati	€ 14,5
Verdure grigliate di stagione, fontina di malga	€ 10,5
Farinata di ceci, caponata dell'orto, primo sale di capra	€ 10,5

Pasta e cereali

Gnocchi di ricotta, burro imbrunito della Lessinia, tartufo	€ 13,5
Riso Carnaroli da agricoltura biologica, ragù di faraona, broccolo pugliese, mandorle sbriciolate (<i>minimo 2 persone</i>)	€ 13,5
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	€ 12,5
Fettuccine fatte in casa di grano duro Senatore Cappelli con ragù di cinghiale, verze stufate, scaglie di caciotta stagionata di capra	€ 12,5
Gnocchetti fatti in casa di grano saraceno e farina di riso, crema di barbabietola rossa, gorgonzola piccante, polvere di noci	€ 12,5
Orzotto in zuppetta di mare, caponata di legumi e verdure dell'orto	€ 12,5

Carne alla griglia

Fiorentina di scottona Iberica	€ 6/h
Tomahawk di scottona Garronese Veneta	€ 6,5/h
Paletta di scottona Garronese Veneta	€ 5,5/h
Picanha di scottona Iberica	€ 5,5/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)	€ 36
Costata di manzo di scottona Iberica	€ 5,5/h
Tagliata di scottona Garronese Veneta, rucola, scaglie di Piave	€ 17,5
Piuma di suino nazionale (250 gr)	€ 17,5
Braciola costalunga di suino nazionale marinata con erbe dell'orto	€ 16,5
Coscia di pollo free range da agricoltura biologica	€ 16

Il pesce

Il pescato del giorno	€ 19,5
Tentacoli di piovra arrostiti, crema di zucca hokkaido, bietole novelle	€ 19,5
Tonno rosso in crosta di sesamo, cappuccio viola, purè di cavolfiore, curcuma rapé	€ 19,5

Le verdure dell'orto

Patate sabbiose (pan gratà, spezie, erbe)	€ 5
Patate fritte a spicchi	€ 5
Insalata mista dell'orto	€ 5
Verdure cotte di stagione	€ 5,5
Verdure grigliate di stagione	€ 5,5

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) € 11,5

TORRICELLE

Mozzarella, fuori dal forno burrata pugliese, funghi misto bosco, speck stagionatura 6 mesi, maggiorana dell'orto essiccata € 11,5

MARTE

Pomodoro, fuori dal forno rucola, pomodorini, burrata pugliese, pesto di basilico € 11,5

GIOVE

Mozzarella, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, pomodorini, salamino piccante, fuori dal forno burrata pugliese € 11,5

ZEUS

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, fuori dal forno lardo, burrata, pesto di basilico € 11,5

CUPIDO

Pomodoro, mozzarella, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, cipolle rosse, fuori dal forno pomodori secchi, burrata pugliese, capperi di Lipari € 11,5

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) € 11,5

Le pizze bianche

PONTE PIETRA

Mozzarella, patate, bietole dell'orto, topinambur, robiola, speck € 10,5

PIAZZA ERBE

Mozzarella, fonduta di Monte Veronese Dop d'allevato al tartufo, patate speziate, fuori dal forno pancetta Toscana cotta a bassa temperatura € 11

PINETA

Mozzarella, patate speziate, funghi misto bosco, spicchi di cuori di carciofo arrostiti, fuori dal forno lardo € 11

SOMMAVALLE

Mozzarella, funghi misto bosco, spicchi di cuori di carciofo arrostiti, fuori dal forno scaglie di Grana Padano € 11

L'ALTRO IO

Mozzarella, crema di zucca, radicchio di Verona, pancetta Toscana cotta a bassa temperatura, grana a scaglie, pesto di rosmarino € 11,5

TARTUFO

Mozzarella, fonduta di Monte Veronese d'allevato DOP al tartufo, fuori dal forno scaglie di ricotta affumicata, tartufo fresco € 12,5

SANTA GIULIANA

Mozzarella, bietole dell'orto, zucca, salsiccia, scaglie di grana € 11,5

Le pizze speciali

CÀ TORESELE

Pomodoro, fuori dal forno filetti di acciughe del Mar Cantabrico, mozzarella di bufala, rucola, cipolla rossa caramellata € 12,5

SAN MATTEO CHURCH

Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati misto bosco, gorgonzola dolce, salsiccia, fuori dal forno prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi € 11,5

VICTORY

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso di Verona, gorgonzola, noci, fuori dal forno la culotta di Walter stagionatura 24 mesi € 11,5

BOSCOMANTICO

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, pomodorini, fuori dal forno mozzarella di bufala campana, basilico fresco € 11

CANTABRICO

Pomodoro, fuori dal forno filetti di acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Lipari, origano € 11,5

GIULIETTA

Pomodoro, mozzarella, patate speziate, gorgonzola dolce, fuori dal forno prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi, caciocavallo semi piccante € 11

ROMEO

Pomodoro, mozzarella, patate speziate, robiola, fuori dal forno speck stagionatura 6 mesi € 10,5

LA LASAGNA

Pomodoro, mozzarella, topinambur trifolati, gorgonzola, salsiccia, Grana Padano grattugiato, noci € 10,5

SALENTO

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, ricotta di mucca € 10,5

MAFFEI

Pomodoro, mozzarella, bietole dell'orto, fuori dal forno robiola, speck stagionatura 6 mesi € 10,5

PORTA BORSARI

Pomodoro, mozzarella, Grana Padano grattugiato, fuori dal forno robiola, prosciutto cotto di Branchi alla brace € 10,5

ARCHE SCALIGERE

Pomodoro, mozzarella, bietole dell'orto, funghi champignon freschi, salsiccia, fuori dal forno scaglie di Grana Padano € 10,5

Pizze tradizionali

MARINARA

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

€ 6

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico

€ 7,5

PROSCIUTTO FUNGHI

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

€ 9

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

€ 9,5

CINQUE FORMAGGI

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

€ 9,5

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa

€ 9,5

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto di stagione

€ 9,5

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

€ 5,5

L'ospite di casa... lasciati sorprendere!

€ 6,5

Panna cotta aromatizzata alla vaniglia con frutti di bosco

€ 5,5

Crema brulée al cardamomo

€ 5,5

Torta alla robiola di malga con confettura di lamponi

€ 6

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

€ 6

Salame di cioccolato

€ 5,5

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

€ 6

Budino belga al caffè e caramello, biscuit al cioccolato

€ 6,5

Crema di ricotta, pere caramellate in crosta di pasta sablé

€ 6,5

Millefoglie, crema chantilly, scaglie di cioccolato fondente

€ 6,5

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 € 17,5 | x4 € 35

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 € 19,5 | x4 € 39

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 € 14 | x4 € 28

GOAT'S CHEESE BOARD

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

x2 € 15 | x4 € 20

SELECTION OF DAIRY PRODUCTS

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

x2 € 14 | x4 € 28

The delicacies

CHARCUTERIE PAIRED WITH DELICACIES IN OIL

Tuscan bacon baked in the oven at low temperature	€ 5,5
Finocchiona IGP	€ 5,5
Soppressa from Lessinia	€ 5,5
Cinta Senese lardo	€ 5,5
Mortadella	€ 5,5
Speck wine ennobled in Recioto 12 months	€ 6
Speck 9 month	€ 6
Cinta Senese Capocollo	€ 6,5
Raw ham of Parma DOP 22 months	€ 6,5
Boar sausage	€ 6,5
Walter's Culotta 24 months	€ 7,5
Cinta Senese Raw ham	€ 8,5
Vinappeso Giulietta ennobled in Amarone-Recioto 18 months	€ 9,5

DAIRY

Ricotta with homemade citrus fruit mustard from organic agriculture	€ 6,5
Apulian Burrata with homemade giardiniera	€ 7,5
Buffalo mozzarella, tomato Pachino, basil pesto, olives from Nocellara del Belice	€ 8,5

CHEESES PAIRED WITH ORGANIC HOMEMADE MUSTARDS

Taleggio from hut farming	€ 6	Goat Primosale caciotta	€ 6
Monte Veronese DOP d'Allevio Mezzano	€ 6	Kitz goat's caciotta	€ 6
Asiago d'Allevio Veccio	€ 6	Bolke goat's robiola	€ 6,5
Gorgonzola Malghese DOP	€ 6	Goat Baiz	€ 6,5
Grana Padano 24 months	€ 6	Blue goat herb canabe	€ 6,5

PESCE

Sardines "in saor" with white flower polenta from organic farming	€ 7,5
Moscardini in sauce, sautéed cabbage, white flower polenta from organic farming	€ 8,5
Anchovies of the Cantabrian Sea, pan brioche chips, butter and aromatic herbs mousse, parsley mayonnaise	€ 9,5

Starter

Raw meat of Garronese Veneta, mustard vinaigrette, dried capers, sweet and sour red onion, green sauce	€ 12,5
Marinata di cozze al pomodoro di San Marzano con crostini di pane casareccio	€ 11,5
Roasted scallops, kale coulis, sutéed sunchoke	€ 14,5
Verdure grigliate di stagione, fontina di malga	€ 10,5
Chickpea Farinata, vegetables from the garden, goat Primo Sale	€ 10,5

Pasta and cereals

Gnocchi di ricotta, burro imbrunito della Lessinia, tartufo	€ 13,5
Riso Carnaroli da agricoltura biologica, guinea fowl sauce, apulian broccoli, chopped almond (<i>minimum 2 people</i>)	€ 13,5
Hard corn Senatore Cappelli tortelli homemade stuffed with Parma ham, drowned in the fondue of Monte Veronese DOP d'Allevo Mezzano	€ 12,5
Homemade pappardelle hard corn Senatore Cappelli with boar sauce, stewed savoy cabbage, flakes of goat caciotta	€ 12,5
Homemade buckwheat and rice flower gnocchetti, red beet cream, spicy gorgonzola, chopped nuts	€ 12,5
Barley risotto in fish soup, legumes and vegetables from the garden caponata	€ 12,5

Grilled meat

Fiorentina of Iberian scottona	€ 6/h
Garronese Veneta scottona tomahawk	€ 6,5/h
Garronese Veneta scottona dustpan	€ 6,5/h
Iberian scottona picanha	€ 5,5/h
Grilled meat: pork ribs, salamella, bacon, scottona di Garronese Veneta, roast beef of cinta senese, pork feather, polenta (Recommended for 2 and served with vegetables from the garden)	€ 36
Iberian scottona beef chop	€ 5,5/h
Cut of Garronese Veneta scottona, arugula, flakes of Piave cheese	€ 17,5
Pig feather (250 gr)	€ 17,5
Costalunga pork steak marinated with aromatic herbs from the garden	€ 16,5
Free range chicken leg from organic farming	€ 16

The fish

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

Vegetables from the garden

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

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) € 11,5

TORRICELLE

Mozzarella, out of the oven Apulian burrata, mixed forest mushrooms, speck 6 months, dried marjoram from the garden € 11,5

MARTE

Tomato, out of the oven arugula, cherry tomatoes, Apulian burrata, basil pesto € 11,5

GIOVE

Mozzarella, olives from Nocellara del Belice with hazelnut, cherry tomatoes, spicy salami, out of the oven Apulian burrata € 11,5

ZEUS

Tomato sauce, mozzarella, red onion, lard out of the oven, Apulian burrata, basil pesto € 11,5

CUPIDO

Tomato sauce, mozzarella, olives from Nocellara del Belice with hazelnut, red onions, dried tomatoes out of the oven, Apulian burrata, capers from Lipari € 11,5

NETTUNO

Tomato sauce, mozzarella, out of the oven Parma raw ham 18 months, Apulian burrata, San Mattia sauce (basil pesto, rocket, oil, dried fruit) € 11,5

White pizzas

CÀ TORESELE

Mozzarella, potatoes, swiss chard from the garden, sunchoke, robiola cheese, speck € 12,5

PIAZZA ERBE

Mozzarella, Monte Veronese Dop d'Allevo fondue with truffle, spicy potatoes, out of the oven Tuscan bacon cooked at low temperature € 11

PINETA

Mozzarella, spicy potatoes, mushrooms, roasted artichoke hearts, out of the oven lardo € 11

SOMMAVALLE

Mozzarella, mushrooms, roasted artichoke hearts, out of the oven flakes of Grana Padano € 11

L'ALTRO IO

Mozzarella, pumpkin sauce, radicchio from Verona, Tuscan bacon cooked at low temperature, flakes of Grana Padano cheese, rosemary pesto € 11,5

TARTUFO

Mozzarella, Monte Veronese d'Allevo DOP truffle fondue, out of the oven flakes of smoked ricotta cheese, fresh truffle € 12,5

SANTA GIULIANA

Mozzarella, swiss chard, pumpkin, sausage, flakes of Grana Padano € 11,5

Special pizzas

SAN MATTEO CHURCH

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, sweet gorgonzola, sausage, out of the oven
Parma ham 18 months € 11,5

VICTORY

Tomato sauce, mozzarella, red radicchio from Verona, gorgonzola, nuts, out of the oven
the Culotta of Walter aged 24 months € 11,5

BOSCOMANTICO

Tomato, mozzarella, fresh champignon mushrooms, cherry tomatoes, out of the oven
buffalo mozzarella from Campania, basil € 11

CANTABRICO

Tomato sauce, out of the oven anchovy fillets from Cantabrian Sea, capers from Lipari,
oregano € 11,5

GIULIETTA

Tomato sauce, mozzarella, spicy potatoes, sweet gorgonzola, out of the oven Parma raw
ham 18 months, semi-spicy caciocavallo cheese € 11

ROMEO

Tomato sauce, mozzarella, spicy potatoes, robiola cheese, out of the oven speck 6 months € 10,5

LA LASAGNA

Tomato sauce, mozzarella, sautéed sunchoke, gorgonzola, sausage, Grana Padano
cheese, nuts € 10,5

SALENTO

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives from Nocellara del Belice with hazelnut,
cow's ricotta cheese € 10,5

MAFFEI

Tomato sauce, mozzarella cheese, chards from the garden, out of the oven robiola,
speck 6 months € 10,5

PORTA BORSARI

Tomato sauce, mozzarella, Grana Padano cheese, out of the oven robiola, barbecued ham
of Branchi € 10,5

ARCHE SCALIGERE

Tomato sauce, mozzarella cheese, chards from the garden, fresh champignon
mushrooms, sausage, out of the oven flakes of Grana Padano cheese € 10,5

Traditional pizzas

MARINARA

Tomato sauce, extra virgin olive oil with garlic, oregano

€ 6

MARGHERITA

Tomato sauce, mozzarella, basil

€ 7,5

PROSCIUTTO FUNGHI

Tomato sauce, mozzarella, fresh champignon mushrooms, out of the oven ham of Branchi

€ 9

CAPRICCIOSA

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

€ 9,5

CINQUE FORMAGGI

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, stracchino, Neve del Baldo cheese, semi-spicy Caciocavallo cheese

€ 9,5

TONNO E CIPOLLA

Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion

€ 9,5

VEGETARIANA

Tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables from the garden

€ 9,5

CALZONE

Mozzarella, barbecued ham from Branchi, fresh champignon mushrooms, ricotta cheese, tomato and grated Grana Padano cheese on the surface

€ 9,5

The sweets of the house

Macedonia with seasonal fruit

€ 5,5

The guest of the house (be surprised!)

€ 6,5

Vanilla flavoured panna cotta with berries

€ 5,5

Creme brulée with cardamom

€ 5,5

Malga robiola cake with raspberry jam

€ 6

Tiramisu with gianduja, sponge cake flavored with wild hazelnut liqueur

€ 6

Chocolate salami

€ 5,5

Chocolate cake with dark heart and jam of Williams pears au naturel

€ 6

Belgian coffee and caramel pudding, chocolate biscuit

€ 6,5

Cream of ricotta cheese, caramelized pears in a crust of sablè pasta

€ 6,5

Millefoglie, chantilly cream, dark chocolate chips

€ 6,5

Sbrisolona with Recioto wine from Valpolicella (friable short pastry of Verona)

€ 7