

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 € 15 | X4 € 30

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 € 16 | X4 € 32

SELEZIONE DI LATTICINI

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

X2 € 15 | X4 € 30

Le goloserie

SALUMI ABBINATI A DELIZIE SOTT'OLIO

| | |
|---|-------|
| Pancetta Toscana cotta al forno a bassa temperatura | € 6 |
| Finocchiona IGP | € 6 |
| Soppressa della Lessinia | € 6 |
| Lardo di cinta senese | € 6 |
| Mortadella | € 6 |
| Speck wine nobilitato nel Recioto stagionatura 12 mesi | € 6,5 |
| Speck stagionatura 9 mesi | € 6,5 |
| Capocollo di cinta senese | € 7 |
| Salsiccia di cinghiale | € 7 |
| Prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 22 mesi | € 7,5 |
| 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 | € 7,5 |
| Burrata pugliese con giardiniera fatta in casa | € 8,5 |
| Mozzarella di bufala, pomodoro Pachino, pesto di basilico, olive di Nocellara del Belice | € 9,5 |

FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE BIO FATTE IN CASA

| | | | |
|--------------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
| Taleggio di malga | € 6,5 | Primo sale di capra | € 6,5 |
| Monte Veronese DOP d'Allevio Mezzano | € 6,5 | Kitz caciotta tenera di capra | € 6,5 |
| Asiago d'Allevio Vecchio | € 6,5 | Bolke robiola di capra | € 7 |
| Gorgonzola Malghese DOP | € 6,5 | Baiz di capra | € 7 |
| Grana Padano stagionatura 24 mesi | € 6,5 | Canabe blu di capra erborinato | € 7 |

PESCE

| | |
|--|--------|
| Sarde in saor con polenta di mais da agricoltura biologica | € 8,5 |
| Moscardini in salsa, crema di cece fiorentino, pesto di timo dell'orto | € 9,5 |
| Acciughe del Mar Cantabrico, pan brioche, burro aromatizzato alle erbe, maionese al prezzemolo | € 10,5 |

Antipasti

| | |
|---|--------|
| Carne cruda di Garronese Veneta, vinaigrette alla senape, trito di capperi, cipolle rosse in agrodolce, salsa verde | € 13,5 |
| Marinata di cozze al pomodoro di San Marzano con crostini di pane casareccio | € 13,5 |
| Capesante arrostate, coulis di bietole dell'orto, crema di melanzane | € 14,5 |
| Verdure grigliate di stagione, fontina di malga | € 11,5 |
| Farinata di ceci, caponata dell'orto, primo sale di capra | € 10,5 |

Pasta e cereali

| | |
|---|--------|
| Gnocchi di ricotta, burro imbrunito della Lessinia, tartufo | € 14,5 |
| Riso Carnaroli da agricoltura biologica, funghi misto bosco, crema di zucchine, crescenza di capra (<i>minimo 2 persone</i>) | € 14,5 |
| Tortelli fatti in casa di grano duro Senatore Cappelli ripieni di prosciutto crudo di Parma, affogati nella fonduta di Monte Veronese DOP d'Allevio Mezzano | € 13,5 |
| Fettuccine fatte in casa di grano duro Senatore Cappelli con ragù di cortile in caponata di verdure, pesto di rosmarino, asiago d'allevio vecchio | € 13,5 |
| Gnocchetti fatti in casa di grano saraceno e farina di riso, pesto alla trapanese, ricotta di malga | € 13,5 |
| Cous cous con verdure dell'orto e pesto di basilico | € 12,5 |

Carne alla griglia

| | |
|--|---------|
| Fiorentina di scottona Iberica | € 6,5/h |
| Tomahawk di scottona Garronese | € 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) | € 38 |
| Costata di manzo di scottona Iberica | € 5,5/h |
| Tagliata di scottona Garronese Veneta, rucola, scaglie di Piave | € 19,5 |
| Piuma di suino nazionale (250 gr) | € 18,5 |
| Braciola costalunga di suino nazionale marinata con erbe dell'orto | € 17,5 |
| Coscia di pollo free range da agricoltura biologica | € 17,5 |

Il pesce

| | |
|---|--------|
| Il pescato del giorno | € 19,5 |
| Tentacoli di piovra arrostiti, gazpacho di pomodoro camone e cetrioli, burrata pugliese | € 19,5 |
| Tonno rosso in crosta di sesamo, misticanza d'insalate e verdure dell'orto | € 19,5 |

Le verdure dell'orto

| | |
|---|-------|
| Patate sabbiose (pan gratà, spezie, erbe) | € 5,5 |
| Patate fritte a spicchi | € 5,5 |
| Insalata mista dell'orto | € 5,5 |
| Verdure cotte di stagione | € 6 |
| Verdure grigliate di stagione | € 6 |

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, melanzane, robiola, speck € 11

PIAZZA ERBE

Mozzarella, fonduta di Monte Veronese Dop d'allevato al tartufo, patate speziate, fuori dal forno pancetta Toscana cotta a bassa temperatura € 11,5

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 zucchini, fuori dal forno pancetta Toscana cotta a bassa temperatura, grana a scaglie, rucola € 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, crema di zucchini, bietole dell'orto, 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, melanzane, 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 € 11,5

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 € 11,5

ROMEO

Pomodoro, mozzarella, patate speziate, robiola, fuori dal forno speck stagionatura 6 mesi € 11

LA LASAGNA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola, salsiccia, Grana Padano grattugiato, noci € 11

SALENTO

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, ricotta di mucca € 11

MAFFEI

Pomodoro, mozzarella, bietole dell'orto, fuori dal forno robiola, speck stagionatura 6 mesi € 11

PORTA BORSARI

Pomodoro, mozzarella, Grana Padano grattugiato, fuori dal forno robiola, prosciutto cotto di Branchi alla brace € 11

ARCHE SCALIGERE

Pomodoro, mozzarella, bietole dell'orto, funghi champignon freschi, salsiccia, fuori dal forno scaglie di Grana Padano € 11

Pizze tradizionali

MARINARA

Pomodoro, olio extra vergine d'oliva all'aglio, origano € 7

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico € 8

PROSCIUTTO FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, fuori dal forno prosciutto cotto di Branchi alla brace € 10,5

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 € 10,5

CINQUE FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, stracchino, neve del Baldo, caciocavallo semi piccante € 10,5

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa € 10,5

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto di stagione € 10,5

CALZONE

Mozzarella, prosciutto cotto di Branchi alla brace, funghi champignon freschi, ricotta, in superficie pomodoro e Grana Padano grattugiato € 10,5

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 € 6,5

Crema brulée al cardamom € 6,5

Torta alla robiola di malga con confettura di lamponi € 6,5

Tiramisù al gianduia e pan di Spagna aromatizzato al liquore di nocciole selvatiche € 6,5

Salame di cioccolato € 6,5

Tortino al cioccolato con cuore fondente e marmellata di albicocche al naturale € 6,5

Budino belga al caffè e caramello, biscuit al cioccolato € 6,5

Crema di ricotta, pere caramellate in crosta di pasta sablè € 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
Sienese 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'Alleva Mezzano, Asiago
D'alleva Vecchio, gorgonzola Malghese
DOP with handmade mustards from
organic farming

x2 € 15 | x4 € 30

GOAT'S CHEESE BOARD

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

x2 € 16 | x4 € 32

SELECTION OF DAIRY PRODUCTS

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

x2 € 15 | x4 € 30

The delicacies

CHARCUTERIE PAIRED WITH DELICACIES IN OIL

| | |
|---|-------|
| Tuscan bacon baked in the oven at low temperature | € 6 |
| Finocchiona IGP | € 6 |
| Soppressa from Lessinia | € 6 |
| Cinta Senese lardo | € 6 |
| Mortadella | € 6 |
| Speck wine ennobled in Recioto 12 months | € 6,5 |
| Speck 9 month | € 6,5 |
| Cinta Senese Capocollo | € 7 |
| Boar sausage | € 7 |
| Raw ham of Parma DOP 22 months | € 7,5 |
| 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 | € 7,5 |
| Apulian Burrata with homemade giardiniera | € 8,5 |
| Buffalo mozzarella, tomato Pachino, basil pesto, olives from Nocellara del Belice | € 9,5 |

CHEESES PAIRED WITH ORGANIC HOMEMADE MUSTARDS

| | | | |
|---------------------------------------|-------|-------------------------|-------|
| Taleggio from hut farming | € 6,5 | Goat Primosale caciotta | € 6,5 |
| Monte Veronese DOP d'Allevato Mezzano | € 6,5 | Kitz goat's caciotta | € 6,5 |
| Asiago d'Allevato Vecchio | € 6,5 | Bolke goat's robiola | € 7 |
| Gorgonzola Malghese DOP | € 6,5 | Goat Baiz | € 7 |
| Grana Padano 24 months | € 6,5 | Blue goat herb canabe | € 7 |

PESCE

| | |
|--|--------|
| Sardines "in saor" with white flower polenta from organic farming | € 8,5 |
| Moscardini in sauce, Florentine chickpeas cream, thyme pesto from the garden | € 9,5 |
| Anchovies of the Cantabrian Sea, pan brioche, butter and aromatic herbs mousse, parsley mayonnaise | € 10,5 |

Starter

| | |
|--|--------|
| Raw meat of Garronese Veneta, mustard vinaigrette, chopped capers, sweet and sour red onion, green sauce | € 13,5 |
| Peppered mussels with San Marzano tomato sauce and homemade bread croutons | € 13,5 |
| Roasted scallops, swiss-cahrd coulis, eggplant cream | € 14,5 |
| Verdure grigliate di stagione, fontina di malga | € 11,5 |
| Chickpea Farinata, vegetables from the garden, goat Primo Sale | € 11,5 |

Pasta and cereals

| | |
|---|--------|
| Ricotta cheese gnocchi, brownish butter from Lessinia, truffle | € 14,5 |
| Carnaroli rice from organic agriculture, mushrooms, zucchini cream, Crescenza goat's cheese (<i>minimum 2 people</i>) | € 14,5 |
| Hard corn Senatore Cappelli homemade tortelli stuffed with Parma ham, drowned in the fondue of Monte Veronese DOP d'Allevo Mezzano | € 13,5 |
| Homemade pappardelle hard corn Senatore Cappelli with courtyard ragout, vegetables, rosemary pesto and Asiago d'Allevo Vecchio cheese | € 13,5 |
| Homemade buckwheat and rice flower gnocchetti, Trapanese pesto (tomato, basil, almond), ricotta cheese | € 13,5 |
| Cous Cous with vegetables from the garden and basil pesto | € 12,5 |

Grilled meat

| | |
|--|---------|
| Fiorentina of Iberian scottona | € 6,5/h |
| Garronese Veneta scottona tomahawk | € 6,5/h |
| Garronese Veneta scottona dustpan | € 6,5/h |
| Iberian scottona picanha | € 6,5/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) | € 38 |
| Iberian scottona beef chop | € 5,5/h |
| Cut of Garronese Veneta scottona, arugula, flakes of Piave cheese | € 19,5 |
| Pig feather (250 gr) | € 18,5 |
| Costalunga pork steak marinated with aromatic herbs from the garden | € 17,5 |
| Free range chicken leg from organic farming | € 17,5 |

The fish

| | |
|--|--------|
| The catch of the day | € 19,5 |
| Roasted octopus tentacles, Camone tomato and cucumbers gazpacho, Apulian burrata | € 19,5 |
| Red tuna in sesame crust, mixed salad and vegetables from the garden | € 19,5 |

Vegetables from the garden

| | |
|--|-------|
| Sandy potatoes (bread crumb, spices, aromatic herbs) | € 5,5 |
| French fries in wedges | € 5,5 |
| Mixed garden salad | € 5,5 |
| Vegetables cooked in season | € 6 |
| Vegetables grilled in season | € 6 |

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

PONTE PIETRA

Mozzarella, potatoes, eggplant, robiola cheese, speck € 11

PIAZZA ERBE

Mozzarella, Monte Veronese Dop d'Allevo fondue with truffle, spicy potatoes, out of the oven Tuscan bacon cooked at low temperature € 11,5

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 zucchini cream, Tuscan bacon cooked at low temperature, flakes of Grana Padano cheese, rocket € 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, zucchini cream, swiss chard, sausage, flakes of Grana Padano € 11,5

Special pizzas

CÀ TORESELE

Tomato sauce, out of the oven Catabrico sea anchovies, buffalo mozzarella, rocket, caramelized red onion € 12,5

SAN MATTEO CHURCH

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

VICTORY

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, 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 € 11,5

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 € 11,5

ROMEIO

Tomato sauce, mozzarella, spicy potatoes, robiola cheese, out of the oven speck 6 months € 11

LA LASAGNA

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, gorgonzola, sausage, Grana Padano cheese, nuts € 11

SALENTO

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives from Nocellara del Belice with hazelnut, cow's ricotta cheese € 11

MAFFEI

Tomato sauce, mozzarella cheese, chards from the garden, out of the oven robiola, speck 6 months € 11

PORTA BORSARI

Tomato sauce, mozzarella, Grana Padano cheese, out of the oven robiola, barbecued ham of Branchi € 11

ARCHE SCALIGERE

Tomato sauce, mozzarella cheese, chards from the garden, fresh champignon mushrooms, sausage, out of the oven flakes of Grana Padano cheese € 11

Traditional pizzas

MARINARA

Tomato sauce, extra virgin olive oil with garlic, oregano

€ 7

MARGHERITA

Tomato sauce, mozzarella, basil

€ 8

PROSCIUTTO FUNGHI

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

€ 10,5

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

€ 10,5

CINQUE FORMAGGI

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

€ 10,5

TONNO E CIPOLLA

Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion

€ 10,5

VEGETARIANA

Tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables from the garden

€ 10,5

CALZONE

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

€ 10,5

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

€ 6,5

Creme brulée with cardamom

€ 6,5

Malga robiola cake with raspberry jam

€ 6,5

Tiramisu with gianduja, sponge cake flavored with wild hazelnut liqueur

€ 6,5

Chocolate salami

€ 6,5

Chocolate cake with dark heart and jam of apricot au naturel

€ 6,5

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