
La nostra cantina

Bollicine

PIEMONTE

Extra Brut Piemonte 2015 "Alberto Ballarin" (Chardonnay, Pinot Bianco) € 30

TRENTINO ALTO ADIGE

Blauwal Extra Brut Trento Doc "Cesconi" € 36

LOMBARDIA

Franciacorta Brut Vintage 2018 "Majolini" (Chardonnay, Pinot Nero) € 36

Oltrepo Pavese Rosè Brut "Solci" (Pinot Noir-Chardonnay) € 36

Attaccabrighe "Togni Rebaioli" (Barbera) € 36

VENETO

Prosecco Brut DOCG Bosco di Gica "Adami" (Glera) € 28

Pas Dosè "I Stefanini" (Durella) € 34

Blanc de Noirs Brut 2011 "Zamuner" (Pinot Nero, Pinot Meunier) € 45

FRANCIA

Champagne Brut Réserve "Pol Roger" (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier) € 78

Vini Bianchi

TRENTINO ALTO ADIGE

Amperg 2021 "Klaus Lentsch" (Gewürztraminer) € 30

LOMBARDIA

Lugana Sirmio 2022 "Sgreva" (Turbiana) € 24

VENETO

Soave Monte di Fice 2020 "I Stefanini" (Garganega) € 24

Drago Bianco "Musella" 2020 (Garganega) € 28

MARCHE

Vigneto del Balluccio 2021 "Tenuta dell'Ugolino" (Verdicchio) € 26

SLOVENIA

Furmint Štajerska 2020 "Verus Vinogradi" (Furmint) € 26

FRANCIA

Hirsute Blanc 2021 "Les Équilibristes" (Semillon, Sauvignon, Chenin) € 32

SPAGNA

Albamar 2021 "Bodega Albamar" (Albarino) € 35

SUD AFRICA

The Smuggler's Boot 2019 "Richard Kershaw" (Chardonnay) € 35

Vini Rosati

VENETO

Carosé 2021 "Il Monte Caro" (Corvina, Croatina) € 24

Vini Rossi

PIEMONTE

Langhe 2021 "Alberto Ballarin" (Nebbiolo)	€ 28
Barolo Tre Ciabot 2017 "Alberto Ballarin" (Nebbiolo)	€ 48
Ghemme Vigna Cavenago 2012 "Mirù" (Nebbiolo, Vespolina)	€ 36

TRENTINO ALTO ADIGE

Bachgart 2018 "Klaus Lentsch" (Pinot Nero)	€ 36
Frank 2016 "Cesconi" (Cabernet Franc)	€ 58

VENETO

Valpolicella Classico 2021 "Monte Santoccio" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	€ 24
Valpolicella Classico Superiore 2020 "Monte Santoccio" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	€ 26
Valpolicella Ripasso 2020 "Monte Santoccio" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	€ 32
Rosso Veronese IGT 2019 "Monte Santoccio" (Corvina, Corvinone, Merlot, Sangiovese, Cabernet)	€ 34
Amarone della Valpolicella 2017 "Monte Santoccio" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	€ 58
Casal Vegri Valpolicella Classico Superiore 2019 "Cà la Bionda" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	€ 34
Malavoglia Ripasso Classico Superiore 2019 "Cà la Bionda" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	€ 38
Valpolicella Classico 2020 "Il Monte Caro" (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 24
Valpolicella Superiore 2012 "Le Guaite di Noemi" (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 49
Amarone della Valpolicella 2011 "Le Guaite di Noemi" (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 90
Cosmo 2011 "Musella" (Merlot, Cabernet Franc)	€ 32

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Monte Barello 155 2020 "Tenuta Pederzana" (Grasparossa)	€ 24
---	------

TOSCANA

Chianti Casa di Colombo 2017 "Tenuta la Novella" (Sangiovese)	€ 32
---	------

UMBRIA

Pozzo del Curato 2006 "Villa Mongalli" (Sagrantino di Montefalco)	€ 44
---	------

FRANCIA

Bourgogne 2020 "Maldant Pauvelot" (Pinot Nero)	€ 42
Mar i Muntanya 2021 "Domaine de L'Horizon" (Syrah, Grenache)	€ 36
Les Promesses 2016 "Rocher Corbin" (Merlot)	€ 32
Hirsute Rouge 2021 "Les Equilibristes" (Cabernet Franc, Merlot)	€ 32

CILE

Maipo Valley De Otro Planeta 2020 "Viña Casalibre" (Cabernet Franc)	€ 38
---	------

Vini Dolci

VENETO

Recioto 2014 "Le Guaite di Noemi" (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 42
Demi-Sec 2012 "Zamuner" (Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 45

Mescita

BOLLICINE

Prosecco Brut DOCG Bosco di Gica "Adami" (Glera)	€ 5,5
Blauwal Extra Brut Trento Doc "Cesconi" (Chardonnay)	€ 6,5
Franciacorta Brut Vintage "Majolini" 2018 (Chardonnay, Pinot Nero)	€ 6,5
Pas Dosè 2017 "I Stefanini" (Durella)	€ 6,5

VINI BIANCHI

Soave Monte di Fice 2020 "I Stefanini" (Garganega)	€ 5
Lugana Sirmio 2021 "Sgreva" (Turbiana)	€ 5
Amperg 2020 "Klaus Lentsch" (Gewurztraminer)	€ 5,5
Albamar 2020 "Bodega Albamar" (Albarino)	€ 6

VINI ROSSI

Langhe 2021 "Alberto Ballarin" (Nebbiolo)	€ 5,5
Valpolicella Classico 2021 "Il Monte Caro" (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 5
Valpolicella Classico Superiore 2019 "Monte Santoccio" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	€ 5,5
Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2019 "Monte Santoccio" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	€ 6
Rosso Veronese IGT 2019 "Monte Santoccio" (Corvina, Corvinone, Merlot, Sangiovese, Cabernet)	€ 6,5

VINI DOLCI

Recioto 2014 "Le Guaite di Noemi" (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 8
---	-----

Il frigo delle birre

ITALIA

1291 - Pils - 4,9% vol – Mastino 0,33	€ 6,5
Hop.e - American Ipa - 5,7% vol – Mastino 0,33	€ 7
Pinka - Session Ipa - 4,5% vol – Mastino 0,33	€ 6,5
In The Flash - Ddh Ipa - 6,5% vol – Antikorpo 0,4	€ 6,5
Wahine - Blanche - 5,1% vol – Antikorpo 0,4	€ 6,5
Grommet - Keller - 4,8% vol - Antikorpo (G.F.) 0,4	€ 6,5
Sud - Witbier - 4,5% vol – Baladin 0,33	€ 6
Rock'n'Roll - 7,5% vol - American Pale Ale – Baladin 0,33	€ 6
Super Bitter - 8,0% vol - Belgian Strong Amber Ale – Baladin 0,33	€ 6
Isaac - 5,0% vol - Witbier – Baladin 0,75	€ 21
Incrocio Bianco – 6,4% vol – Siemàn 0,75	€ 24

GERMANIA

Green Monkey - Zwickl Pils - 5,9% vol – Weissen 0,5	€ 7
1543 - Hefe Weisse – 5,5% vol – Flotzinger 0,5	€ 7

REPUBBLICA CECA

Budwar 33 - Pils - 4,6%vol – Budejovicky 0,5	€ 7
---	-----

INGHILTERRA

Jaipur - Ipa - 5,9%vol – Thornbridge 0,33	€ 6
Salty Kiss - Gose with Gooseberry - 4,1% vol - Magic Rock 0,33	€ 6

SCOZIA

Belhaven Black - Stout - 4,2% vol – Belhaven 0,44	€ 6,5
--	-------

GALLES

Cwtch - Red Ale - 4,6%vol - Tiny Rebel 0,33	€ 6,5
--	-------

BELGIO

Geuze Mariaje Parfait - Geuze - 8,0% vol - Boon 0,375 cl	€ 12
Blonde - Triple - 8,5% vol – Lupulus 75 cl	€ 19
Brune - Brown Strong Ale -8,5% vol – Lupulus 75 cl	€ 19
Lambic Bio - Gueuze - 5,5% vol - Cantillon 75 cl	€ 28
Lambic Bio - Kriek - 6% vol - Cantillon 75 cl	€ 30

Beers on tap

Hell - Hell - 5,2% vol- Flotzinger	€ 4,5	€ 7
Dunkel - Dunkel - 5,0% vol - Flotzinger	€ 4,5	€ 7
Nazionale - Blonde Ale – 6,0% vol - Baladin	€ 4,5	€ 7
Jupiler - Pils – 5,2% vol - Piedboeuf	€ 4,5	€ 7
Birra a rotazione chiedi al nostro staff!		

Bevande

Acqua Naturale e Gasata	€ 3
Bibite	€ 4
Bibite Bio (Tè pesca, Tè limone, Cedrata, Chinotto, Limonata, Arancia Rossa, Gazzosa, Ginger Rosso)	€ 4,5

Benvenuti nella nostra cucina



I nostri taglieri

TAGLIERE DI SALUMI CLASSICO

Speck della Val d'Ultimo stagionatura 9 mesi, Prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 22 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

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

x2 € 16 | x4 € 32

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 € 17 | x4 € 34

SELEZIONE DI LATTICINI

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

x2 € 16 | x4 € 32

Le goloserie

SALUMI ABBINATI A DELIZIE SOTT'OLIO

Pancetta Toscana cotta al forno a bassa temperatura	€ 6,5
Finocchiona IGP	€ 6,5
Sopressa della Lessinia	€ 6,5
Lardo di cinta senese	€ 6,5
Mortadella	€ 6,5
Speck Wine nobilitato nel Recioto stagionatura 12 mesi	€ 7
Speck stagionatura 9 mesi	€ 6,5
Capocollo di cinta senese	€ 7
Salame di cinghiale	€ 7
Prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 22 mesi	€ 8,5
La Culotta di Walter stagionatura 24 mesi	€ 8,5
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	€ 7,5
Gorgonzola Malghese DOP	€ 6,5	Baitz di capra	€ 7,5
Grana Padano stagionatura 24 mesi	€ 6,5	Canabe blu di capra erborinato	€ 7,5

PESCE

Sarde in saor con polenta di mais da agricoltura biologica	€ 8,5
Insalata di moscardini, patate novelle in salsa verde, concassé di pomodoro Camone	€ 9,5
Alici marinate, pan brioche, burro di malga aromatizzato alle erbe, maionese al prezzemolo	€ 9,5

Antipasti

Carne cruda di Garronese Veneta, vinaigrette alla senape, trito di capperi, cipolla rossa in agrodolce, salsa verde	€ 13,5
Marinata di cozze al pomodoro di San Marzano con crostini di pane casereccio	€ 13,5
Capesante arrostiti, fonduta di cicoria e patate, funghi shitake	€ 14,5
Verdure grigliate di stagione, fontina di malga	€ 11,5
Farinata di ceci, caponata dell'orto, primo sale di capra	€ 11,5

Pasta e cereali

Tortelli fatti in casa di grano duro Senatore Cappelli ripieni di prosciutto crudo di Parma, fonduta di Monte Veronese DOP d'Allevio Mezzano	€ 14,5
Gnocchi di ricotta, burro imbrunito della Lessinia, tartufo	€ 15,5
Riso Carnaroli da agricoltura biologica con cacio e pepe Sichuan, funghi misto bosco, bietole novelle (minimo 2 persone)	€ 14,5
Gnocchetti fatti in casa di grano saraceno e farina di riso, pesto Ligure, crema di bufala, insalata di pomodoro ciliegino	€ 14,5
Fettuccine fatte in casa di grano duro Senatore Cappelli con ragù di cortile in caponata di verdure, pesto di rosmarino, Asiago d'Allevio Vecchio	€ 14,5
Cous cous con verdure dell'orto e pesto di basilico	€ 13,5

Carne alla griglia

Fiorentina di scottona Iberica	€ 6,5/h
Cowboy Steak di scottona Garronese Veneta	€ 6,5/h
Paletta di scottona Garronese Veneta	€ 6,5/h
Picanha di scottona Iberica	€ 6,5/h
Costata di manzo di scottona Iberica	€ 5,5/h
Tagliata di scottona Garronese Veneta, rucola, scaglie di Piave	€ 19,5/h
Coscia di pollo free range da agricoltura biologica	€ 17,5
Braciola costalunga di suino nazionale marinata con erbe dell'orto	€ 17,5
Piuma di suino nazionale (250 gr)	€ 19,5
Grigliata di carne: costina di maiale, salamella, pancetta, scottona di Garronese Veneta, arrosticino di cinta senese, asado di manzo, polenta (consigliato per 2 e servita con verdure cotte)	€ 39

Il pesce

Il pescato del giorno	€ 21
Tentacoli di piovra arrostiti, vellutata di porri e patate, crescione, burrata Pugliese	€ 22
Tonno rosso in crosta di sesamo, misticanza, verdure dell'orto croccanti in salsa ponzu	€ 21

Le verdure dell'orto

Patate sabbiose (pan gratà, spezie, erbe)	€ 6
Patate fritte a spicchi	€ 6
Insalata mista dell'orto	€ 6
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, 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, tonno, mais, mozzarelline, olive di Nocellara del Belice, capperi di Liparia	€ 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) € 12

TORRICELLE

Mozzarella, fuori dal forno burrata pugliese, funghi misto bosco, speck stagionatura 9 mesi, maggiorana dell'orto essiccata € 12

MARTE

Pomodoro, fuori dal forno rucola, burrata pugliese, pomodorini, 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) € 12

Le pizze bianche

PIAZZA ERBE

Mozzarella, fonduta di Monte Veronese Dop d'allevato al tartufo, patate speziate, fuori dal forno pancetta Toscana cotta a bassa temperatura € 12

PINETA

Mozzarella, patate speziate, funghi misto bosco, spicchi di cuori di carciofo arrostiti, fuori dal forno lardo € 11,5

PONTE PIETRA

Mozzarella, patate, bietole dell'orto, melanzane, robiola, speck stagionatura 9 mesi € 11,5

SOMMAVALLE

Mozzarella, funghi misto bosco, spicchi di cuori di carciofo arrostiti, fuori dal forno scaglie di Grana Padano € 11,5

SANTA GIULIANA

Mozzarella, crema di zucchine, bietole dell'orto, salsiccia, scaglie di Grana € 11,5

TARTUFO

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

L'ALTRO IO

Mozzarella, crema di zucchine, fuori dal forno pancetta Toscana cotta a bassa temperatura, scaglie di Grana, rucola € 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

ARCHE SCALIGERE

Pomodoro, mozzarella, bietole dell'orto, funghi champignon freschi, salsiccia, fuori dal forno scaglie di Grana Padano € 11,5

VICTORY

Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola, noci, fuori dal forno culotta di Walter stagionatura 24 mesi € 11,5

BOSCOMANTICO

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi champignon, 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 € 12,5

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 9 mesi € 11,5

LA LASAGNA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola, salsiccia, Grana Padano grattugiato, noci € 11,5

SALENTO

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, ricotta di mucca € 11,5

MAFFEI

Pomodoro, mozzarella, bietole dell'orto, fuori dal forno robiola, speck stagionatura 9 mesi € 11,5

PORTA BORSARI

Pomodoro, mozzarella, Grana Padano grattugiato, fuori dal forno robiola, prosciutto cotto di Branchi alla brace € 11,5

SAN MATTEO CHURCH

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

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

€ 10,5

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto di stagione

€ 10,5

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa

€ 10,5

CINQUE FORMAGGI

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

€ 10,5

CALZONE

Mozzarella, prosciutto cotto di Branchi alla brace, funghi freschi champignon, 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 cardamomo

€ 6,5

Torta alla robiola di malga con confettura di lamponi

€ 6,5

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

€ 6,5

Salame di cioccolato

€ 6,5

Tortino al cioccolato con cuore fondente e marmellata di stagione

€ 6,5

Budino belga al caffè e caramello, biscuit al cioccolato

€ 6,5

Crema di ricotta, pere caramellate in crosta di pasta sablée

€ 6,5

Millefoglie, crema chantilly, scaglie di cioccolato fondente

€ 6,5

Sbrisolona col Recioto della Valpolicella

€ 7

Welcome to our Kitchen



Our cutting boards

CLASSIC CHARCUTERIE BOARD

Speck from Val d'Ultimo aged 9 months, Parma DOP cured ham aged 22 months, soppressa from Lessinia, mortadella, cinta Senese lard with selected delicacies in oil

x2 € 17,5 | x4 € 35

CUTTING BOARD SAN MATTIA

Cured ham of cinta Senese, Speck Wine aged 12 months steeped in Recioto, cinta Senese capocollo, low temperature baked Tuscan bacon, Finocchiona IGP with selected delights in oil

x2 € 19,5 | x4 € 39

CHEESE BOARD

Taleggio alpine cheese, Monte Veronese DOP d'Allevato Mezzano, Asiago D'allevato Vecchio, gorgonzola Malghese DOP with handmade spicy jams from organic farming

x2 € 16 | x4 € 32

GOAT'S CHEESE BOARD

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

x2 € 17 | x4 € 34

SELECTION OF DAIRY PRODUCTS

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

x2 € 16 | x4 € 32

Delicacies

CHARCUTERIE PAIRED WITH DELICACIES IN OIL

Low temperature baked Tuscan bacon	€ 6,5
Finocchiona IGP	€ 6,5
Soppressa from Lessinia	€ 6,5
Cinta Senese lard	€ 6,5
Mortadella	€ 6,5
Speck Wine aged 12 months steeped in Recioto	€ 7
Speck aged 9 months	€ 6,5
Capocollo of Cinta Senese	€ 7
Boar sausage	€ 7
Parma cured ham DOP aged 22 months	€ 8,5
Walter's Culotta aged 24 months	€ 8,5
Cinta Senese cured ham	€ 8,5
Vinappeso Giulietta aged 18 months steeped in Amarone-Recioto	€ 9,5

DAIRY PRODUCTS

Ricotta cheese with homemade citrus fruit jam from organic agriculture	€ 7,5
Apulian Burrata with homemade vegetable gardener	€ 8,5
Buffalo mozzarella, Pachino tomato, basil pesto, olives from Nocellara del Belice	€ 9,5

CHEESES PAIRED WITH ORGANIC HOMEMADE MUSTARDS

Taleggio alpine cheese	€ 6,5	Goat cheese "Primo Sale"	€ 6,5
Monte Veronese DOP d'Allevio	€ 6,5	Kitz goat's caciotta	€ 6,5
Mezzano			
Asiago d'Allevio Vecchio	€ 6,5	Bolke goat's robiola	€ 7,5
Gorgonzola Malghese DOP	€ 6,5	Baiz goat cheese	€ 7,5
Grana Padano 24 months old	€ 6,5	Blue Canabe goat cheese	€ 7,5

FISH

Sardines "in saor" with polenta from organic farming	€ 8,5
Baby octopus salad, new potatoes in green sauce, camone tomato concassé	€ 9,5
Marinated anchovies, pan brioche, butter and aromatic herbs mousse, parsley mayonnaise	€ 9,5

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, chicory and potato fondue, shitake mushrooms	€ 14,5
Seasonal grilled vegetables, alpine fontina cheese	€ 11,5
Chickpea tart, vegetables from the garden, goat cheese "Primo Sale"	€ 11,5

Pasta and cereals

Ricotta cheese gnocchi, brownish butter from Lessinia, truffle	€ 15,5
Carnaroli rice from organic farming, cheese and sichuan pepper, mixed forest mushrooms, baby chards (<i>minimum 2 people</i>)	€ 14,5
Senatore Cappelli durum wheat homemade tortelli stuffed with Parma cured ham, drowned in the fondue of Monte Veronese DOP d'Allevo Mezzano	€ 14,5
Senatore Cappelli durum wheat homemade fettuccine with courtyard ragout, vegetables caponata, rosemary pesto and Asiago d'Allevo Vecchio cheese	€ 14,5
Homemade buckwheat and rice flour gnocchetti, Ligurian pesto, buffalo cream, cherry tomato salad	€ 14,5
Cous Cous with vegetables from the garden and basil pesto	€ 13,5

Grilled meat

Florentine steak of Iberian scottona	€ 6,5/h
Cowboy steak of Garronese Veneta scottona	€ 6,5/h
Garronese Veneta scottona shoulder	€ 6,5/h
Iberian scottona picanha	€ 6,5/h
Grilled meat: pork ribs, sausage, bacon, Garronese Veneta scottona, roast beef of cinta senese, pork feather, cornmeal polenta (Recommended for 2 people and served with vegetables from the garden)	€ 39
Iberian scottona beef rib	€ 5,5/h
Cut of Garronese Veneta scottona, rocket, flakes of Piave cheese	€ 19,5
Pig feather (250 gr)	€ 19,5
Costalunga pork chop marinated with aromatic herbs from the garden	€ 17,5
Free range chicken leg from organic farming	€ 17,5

Fish

The catch of the day	€ 21
Roasted octopus tentacles, leek and potato soup, watercress, Apulian burrata	€ 22
Red tuna in sesame crust, mixed salad, crunchy garden vegetables in ponzu sauce	€ 21

Side dishes

Sandy potatoes (bread crumb, spices, aromatic herbs)	€ 6
Fried potatoes wedges	€ 6
Mixed garden salad	€ 6
Seasonal cooked vegetables	€ 6
Seasonal grilled vegetables	€ 6

Salads

SANTORINI

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

POLLASTRA

Garden salad, valerian, chicken breast, olives from Nocellara del Belice, soy mayonnaise, carrots, sweet corn	€ 10,5
---	--------

PRIMO SALE

Garden salad, rocket, tomatoes, goat cheese "Primo Sale", cabbage and crumbled almonds	€ 10,5
--	--------

GIRASOLE

Garden salad, cabbage, tomatoes, chickpeas, cucumbers, soy beans, flax seeds, sunflower seeds, nut powder	€ 10,5
---	--------

PANNOCCHIA

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

Pizza and burrata

SAN MATTIA

Mozzarella, out of the oven Apulian burrata, grilled ham by Branchi, San Mattia sauce (basil pesto, rocket, extra virgin olive oil, dried fruit) € 12

TORRICELLE

Mozzarella, out of the oven Apulian burrata, mixed forest mushrooms, speck aged 9 months, dried marjoram from the garden € 12

MARTE

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

GIOVE

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

ZEUS

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

CUPIDO

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

NETTUNO

Tomato sauce, mozzarella, out of the oven Parma cured ham aged 18 months, Apulian burrata, San Mattia sauce (basil pesto, rocket, extra virgin olive oil, dried fruit) € 12

White pizzas

PONTE PIETRA

Mozzarella, potatoes, eggplant, chards, robiola cheese, speck aged 9 months € 11,5

PIAZZA ERBE

Mozzarella, Monte Veronese Dop d'Allevo fondue with truffle, spicy potatoes, out of the oven low temperature baked Tuscan bacon € 12

PINETA

Mozzarella, spicy potatoes, mushrooms, roasted artichoke hearts, out of the oven lard € 11,5

SOMMAVALLE

Mozzarella, mushrooms, roasted artichoke hearts, out of the oven flakes of Grana Padano € 11,5

L'ALTRO IO

Mozzarella zucchini cream, low temperature baked Tuscan bacon, 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, chards, sausage, flakes of Grana Padano € 11,5

Special pizzas

CÀ TORESELE

Tomato sauce, out of the oven anchovy fillets from the Cantabrian Sea, buffalo mozzarella, rocket, caramelized red onion € 12,5

SAN MATTEO CHURCH

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

VICTORY

Tomato sauce, mozzarella, eggplants, gorgonzola cheese, walnuts, out of the oven Walter's Culotta aged 24 months € 11,5

BOSCOMANTICO

Tomato sauce, 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 the Cantabrian Sea, capers from Lipari, oregano € 12,5

GIULIETTA

Tomato sauce, mozzarella, spicy potatoes, sweet gorgonzola cheese, out of the oven Parma cured ham aged 18 months, semi-spicy caciocavallo cheese € 11,5

ROMEO

Tomato sauce, mozzarella, spicy potatoes, robiola cheese, out of the oven speck aged 9 months € 11,5

LA LASAGNA

Tomato sauce, mozzarella, eggplants, gorgonzola cheese, sausage, Grana Padano cheese, walnuts € 11,5

SALENTO

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, olives from Nocellara del Belice with pit, cow's ricotta cheese € 11,5

MAFFEI

Tomato sauce, mozzarella, chards from the garden, out of the oven robiola cheese, speck aged 9 months € 11,5

PORTA BORSARI

Tomato sauce, mozzarella, Grana Padano cheese, out of the oven robiola cheese, grilled ham of Branchi € 11,5

ARCHE SCALIGERE

Tomato sauce, mozzarella, chards from the garden, fresh champignon mushrooms, sausage, out of the oven flakes of Grana Padano cheese € 11,5

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 grilled ham by Branchi	€ 10,5
CAPRICCIOSA	Tomato sauce, mozzarella, roasted artichoke hearts, fresh champignon mushrooms, olives from Nocellara del Belice with pit, capers of Lipari, out of the oven grilled ham by Branchi	€ 10,5
CINQUE FORMAGGI	Tomato sauce, mozzarella, cheese selection: gorgonzola, stracchino, Neve del Baldo, semi-spicy Caciocavallo	€ 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, grilled ham by Branchi, fresh champignon mushrooms, ricotta cheese, tomato sauce and Grana Padano cheese on the top	€ 10,5

Desserts (homemade only!)

Seasonal fruit salad	€ 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
Robiola cheese cake with raspberry jam	€ 6,5
Tiramisù with gianduja, sponge cake flavored with wild hazelnut liqueur	€ 6,5
Chocolate salami	€ 6,5
Chocolate cake with dark heart and natural apricot jam	€ 6,5
Coffee and caramel Belgian pudding, chocolate biscuit	€ 6,5
Ricotta cream, caramelized pears in a sablè pastry crust	€ 6,5
Mille-feuille, chantilly cream, dark chocolate chips	€ 6,5
Sbrisolona with Recioto wine from Valpolicella (friable short pastry of Verona)	€ 7
