

## CUCINA

### I nostri taglieri

#### TAGLIERE DI SALUMI CLASSICO

x2 € 17,5 | x4 € 35

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

#### TAGLIERE DI SALUMI SAN MATTIA

x2 € 19,5 | x4 € 39

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

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

x2 € 16 | x4 € 32

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

#### TAGLIERE DI FORMAGGI DI CAPRA

x2 € 17 | x4 € 34

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

#### SELEZIONE DI LATTICINI

x2 € 16 | x4 € 32

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

### Le goloserie

#### SALUMI E DELIZIE SOTT'OLIO

Pancetta Toscana cotta al forno a bassa temperatura	€ 6,5
Finocchiona IGP	€ 6,5
Soppressa 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, pesto di pomodori secchi, olive di Nocellara del Belice	€ 9,5

#### FORMAGGI E MOSTARDE BIO FATTE IN CASA

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

#### PESCE

Sarde in saor con polenta di mais bramata	€ 8,5
Moscardini, conserva di pomodoro, fagioli Cannellini, caponata dell'orto	€ 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, conserva di pomodoro, crostini di pane casareccio	€ 13,5
Capesante, cavolo riccio in crema, topinambur arrostito	€ 14,5
Farinata di ceci, broccolo fiolaro, colatura di crescenza di capra	€ 11,5

### Paste e cereali

Tortelli fatti in casa di grano duro Senatore Cappelli ripieni di prosciutto crudo di Parma, fonduta di Monte Veronese DOP d'Allevamento Mezzano	€ 14,5
Gnocchi di Ricotta di malga, burro imbrunito, tartufo	€ 15,5
Riso Carnaroli, barbabietola rossa, Gorgonzola	€ 14,5
Gnocchetti fatti in casa di grano saraceno e farina di riso, pesto di cavolo nero, crescenza di capra fondente	€ 14,5
Fettuccine fatte in casa di grano duro Senatore Cappelli, ragù di vitello in caponata del fondo di verdure, crema di porri	€ 14,5
Cous cous con verdure dell'orto e pesto di cavolo nero	€ 13,5

### Il pesce

Tentacoli di piovra arrostiti, fonduta di zucca Delica, broccolo fiolaro croccante	€ 22,5
Salmerino Alpino, sauté di bietole, nocciole tostate, vellutata di patate	€ 22,5
Sgombro, panure al dragoncello, mandorle e capperi di Lipari, cipolle rosse in agrodolce, chips di topinambur	€ 19,5

### 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, radicchio rosso di Verona brasato, scaglie di Piave, glassa all'aceto balsamico	€ 21,5
Coscia di pollo free range	€ 18,5
Braciola costalunga di suino nazionale marinata con erbe dell'orto	€ 18,5
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 <i>(consigliato per 2 e servita con verdure cotte)</i>	€ 39

### 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	€ 10,5
Insalata dell'orto, pomodoro, cipolle rosse, capperi di Lipari, olive di Nocellara del Belice, basilico, feta greca	
POLLASTRA	€ 10,5
Insalata dell'orto, valeriana, petto di pollo, olive di Nocellara del Belice, maionese di soia al prezzemolo, carote, mais	
PRIMO SALE	€ 10,5
Insalata dell'orto, rucola, pomodori, primo sale di capra, cavolo cappuccio, mandorle sbriolate	
GIRASOLE	€ 10,5
Insalata dell'orto, cavolo cappuccio, pomodori, ceci, cetrioli, germogli di soia, semi di lino, semi di girasole, polvere di noci	
PANNOCCHIA	€ 10,5
Insalata dell'orto, rucola, pomodori, tonno, mais, mozzarelline, olive di Nocellara del Belice, capperi di Lipari	

## PIZZE

### Pizza e burrata

#### SAN MATTIA

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

€ 12

#### TORRICELLE

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

€ 12

#### 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 cavolo nero

€ 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 prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi, burrata pugliese, salsa San Mattia (pestato di rucola, basilico, olio, frutta secca)

€ 12

### 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

#### PONTE PIETRA

Mozzarella, patate, bietole dell'orto, topinambur, 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, radicchio rosso di Verona, gorgonzola, polvere di noci

€ 11,5

#### L'ALTRO IO

Mozzarella, crema di zucca, broccolo fiolaro, fuori dal forno pancetta Toscana cotta a bassa temperatura, scaglie di Grana

€ 12

### 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

## Le pizze speciali

<b>CÀ TORESELE</b> Pomodoro, fuori dal forno filetti di acciughe del Mar Cantabrico, mozzarella di bufala, rucola, cipolla rossa caramellata	€ 12,5	<b>ROMEO</b> Pomodoro, mozzarella, patate speziate, robiola, fuori dal forno speck stagionatura 9 mesi	€ 11,5
<b>ARCHE SCALIGERE</b> Pomodoro, mozzarella, bietole dell'orto, funghi champignon freschi, salsiccia, fuori dal forno scaglie di Grana Padano	€ 11,5	<b>GIULIETTA</b> Pomodoro, mozzarella, patate speziate, gorgonzola, fuori dal forno prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi, caciocavallo semi piccante	€ 11,5
<b>LA LASAGNA</b> Pomodoro, mozzarella, broccolo fiolaro, gorgonzola, noci, fuori dal forno culotta di Walter stagionatura 24 mesi	€ 11,5	<b>CANTABRICO</b> Pomodoro, fuori dal forno filetti di acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Lipari, origano	€ 12,5
<b>PORTA BORSARI</b> Pomodoro, mozzarella, Grana Padano grattugiato, fuori dal forno robiola, prosciutto cotto di Branchi alla brace	€ 11,5	<b>SALENTO</b> Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, ricotta di mucca	€ 11,5
<b>TEATRO ROMANO</b> Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati misto bosco, gorgonzola dolce, salsiccia, fuori dal forno prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi	€ 11,5		

## Le dolcezze di casa

Macedonia con frutta di stagione	€ 5,5	Tortino al cioccolato con cuore fondente e marmellata di stagione	€ 6,5
L'ospite di casa... lasciati sorprendere!	€ 6,5	Budino belga al caffè e caramello, biscuit al cioccolato	€ 6,5
Panna cotta aromatizzata alla vaniglia con frutti di bosco	€ 6,5	Crema di ricotta, pere caramellate in crosta di pasta sablè	€ 6,5
Crema brulée al cardamomo	€ 6,5	Millefoglie, crema chantilly, scaglie di cioccolato fondente	€ 6,5
Torta alla robiola di malga con confettura di lamponi	€ 6,5	Sbrisolona col Recioto della Valpolicella	€ 7
Tiramisù al gianduia e pan di Spagna al liquore di nocciole selvatiche	€ 6,5		
Salame di cioccolato	€ 6,5		