



per iniziare al meglio **Italian Antipasti**

Bruschetta con pomodoro e mozzarella	7,50
Bruschetta with chopped tomatoes and mozzarella cheese	
Prosciutto crudo di Montagnana DOP e burrata	15,00
Parma ham aged 20 months with burrata cheese	
Bresaola con rucola e scaglie di Parmigiano	14,00
Bresaola with fresh arugula and parmesan cheese in flakes	
Polenta con Monte Veronese e soppressa	12,00
Crispy polenta with Monte Veronese cheese and soppressa salami	
Polenta e moscardini	12,00
Crispy polenta with musky octopus cooked in tomatoes and onions	

pasta, pasta e ancora pasta! **Pasta Love**

Spaghetti al pomodoro oppure al ragu casereccio	10,00
Spaghetti with home made tomato or ragout sauce	
Spaghetti con vongole dell'Adriatico	13,00
Spaghetti with sauteed clams from the Adriatic	
Paccheri alla puttanesca con tonno, e olive taggiasche	14,00
Fresh paccheri pasta in puttanesca style with tuna and olives	
Bigoli della casa con anatra e scaglie di tartufo nero	15,00
Bigoli with leaves of black truffle on a duck ragout	
Gnocchi alla sorrentina con mozzarella di bufala	12,00
Gnocchi of potatoes with tomato sauce and melted mozzarella cheese	
Fettuccine gamberi* e zucchine	13,50
Fettuccine with king prawns* and zucchini	
Spaghetti alla carbonara con speck croccante	12,00
Carbonara spaghetti with eggs and crispy bacon	
Spaghettoni allo zafferano e dadolata di vitello croccante	13,50
Thick homemade spaghetti with safran and crispy veal	

Scottati alla piastra **From the griddle**

Petto di pollo al profumo di rosmarino	14,50
Grilled chicken breast with fresh rosemary	
Filetto di manzo della Macelleria Bortolazzi	22,50
Grilled beef tenderloin from our butcher Bortolazzi	
Tagliata di filetto di manzo con molesini e parmigiano reggiano	23,50
Slices of beef tenderloin topped with Parmesan cheese and molesini salad	
Tagliata di filetto con funghi freschi e scaglie di pecorino	23,50
Beef tenderloin served in slices with fresh mushrooms and pecorino flakes	
Filetto di manzo con scaglie di tartufo nero	25,00
Leaves of black truffle on grilled beef tenderloin	
Filetto di branzino alla griglia	18,50
Sea bass fillet delicately grilled	

Dall'orto di Verona **Salads & Co.**

Insalata verde	5,00
Mix of green salad	
Insalata mista di stagione	6,00
Mixed season's salad	
Insalata in stile caprese con pomodori e mozzarella di bufala su insalata verde con olive, capperi e basilico	12,50
Salad of tomatoes and DOP buffalo mozzarella	
Insalata con gamberi* scottati e carciofi	14,00
Season's salad with lamb's lettuce, tomatoes, carrots, artichokes and sauteed king prawns with flakes of parmesan cheese	

Insalata con petto di pollo saltato in padella e scaglie di Monte Veronese	12,50
Selection of salads and vegetables topped with sauteed chunks of chicken breast and Monte Veronese cheese	

Insalata con bufala, avocado e gamberi*	15,00
Lamb's lettuce with tomatoes, buffalo mozzarella, avocado and sauteed king prawns*	

per accompagnare **Side orders**

Patatine fritte*	6,50
French fries *	
patate al forno	6,50
Roasted potatoes	
Misto di verdure grigliate	6,00
zucchine, melanzane, radicchio, brise e peperoni	piccolo/small
zucchini, eggplants, red radicchio, brise mushrooms and belle peppers	10,00
	grande/large
Misto di verdure bollite	6,00
zucchine, cavolfiore, carote e broccoli	piccolo/small
zucchini, cauliflower, carrots and broccoli	10,00
	grande/large

Le nostre pizze **The our pizzas**

Margherita	7,50
Con pomodoro e mozzarella	
Hand made pizza with tomato sauce and mozzarella cheese	
Napoletana	9,00
Con pomodoro e mozzarella acciughe, capperi, origano	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers and oregano	
Funghi	10,00
Con pomodoro e mozzarella, funghi	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and fresh mushrooms	
Prosciutto cotto taglio scamone	11,00
Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and boiled ham	
Prosciutto cotto taglio scamone e funghi	11,50
Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, fresh mushrooms and boiled ham	
Burrata e speck	13,00
Con pomodoro, mozzarella, burrata e speck tirolese all'uscita dal forno	
Hand made pizza with mozzarella and burrata cheese and after baking tyrolean speck	
Pera ubriaca	13,00
Mozzarella, pera, formaggio ubriacone e prosciutto crudo dopo cottura	
Hand made pizza with mozzarella cheese, pear slices, "ubriacone" cheese and parma ham after baking	
Tonno rosso	16,50
Con mozzarella, pomodori a cubetti, cipolla rossa e dopo cottura dadolata di tonno rosso con salsa teriyaki.	
Hand made pizza with mozzarella cheese, tomato chunks, red onions and after baking chopped red tuna with teriyaki sauce	
Carciofi	10,50
con pomodoro, mozzarella e carciofi	
Hand made pizza with tomato, mozzarella cheese and artichokes	
Salamino piccante	11,00
Con pomodoro e mozzarella, salamino piccante	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and spicy pepperoni	
Bufala classica	11,00
Con pomodoro e mozzarella di bufala	
Hand made pizza with tomato sauce and buffalo mozzarella cheese	
Bufala alla Tea	12,00
Con pomodoro e mozzarella, pomodori cirio e mozzarella di bufala all'uscita dal forno	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and after baking buffalo mozzarella and cherry tomatoes	
Bufala perfetto Francesco	12,00
Con salsa di pomodoro e pomodori cirio, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico fresco	
Hand made pizza with tomato sauce and cherry tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan cheese and fresh basil leaves	

Vegetariana di stagione	11,00
Con pomodoro e mozzarella, zucchine, melanzane, pomodoro a fette e parmigiano	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, eggplant, sliced tomatoes and parmesan cheese	

Salsiccia dolce	9,50
Con pomodoro e mozzarella, salsiccia dolce	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and italian sausage	

Quattro stagioni	11,00
Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, funghi, carciofi	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, fresh mushrooms and boiled ham	

Capricciosa	12,00
Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, carciofi, funghi, capperi, acciughe, origano	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, boiled ham, anchovies, capers and oregano	

Cime di rapa e bottarga	16,50
Con mozzarella, cime di rapa saltate in padella, pomodori cirio confit e scaglie di bottarga	
Hand made pizza with mozzarella cheese, sautéed turnip tops, cherry tomatoes and bottarga flakes	

Rustica	13,00
Con pomodoro e mozzarella, porcini, salsiccia, parmigiano e speck	
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, italian sausage, parmesan and speck	

Quattro formaggi della Lessinia	12,00
Con pomodoro, mozzarella, Monte Mezzano, Ubriaco e Monte fresco in scaglie	
Hand made pizza with tomato sauce and mozzarella cheese and specialty cheeses from the Lessini mountains: Monte Mezzano, Ubriaco and Monte fresco	

Aggiunte: 3,00

Prosciutto crudo di Parma Bio, Parmigiano Reggiano, Speck tirolese, mozzarella senza lattosio - Each additional topping



Hamburger

Stile veronese	13,50
con radicchio rosso di Verona, monte veronese e tartufo	
Hamburger with red radicchio, Monte Veronese cheese and truffle	

Classico	12,00
con insalata verde, cipolla caramellizzata e emmental	
Hamburger with green salad, caramelized onions and emmental cheese	

per chiudere in bellezza! **Desserts**

Tiramisu' al cucchiaino	7,00
Tiramisu' on the spoon	



Crema brulee	7,00
Sbrisolona con crema di zabaione caldo	
Traditional "sbrisolona" crumble cake with warm zabaglione cream	



Tortino con cuore morbido di cioccolato	7,00
Chocolate soufflé	



Cheesecake con mango oppure con frutti di bosco	7,00
Cheesecake with mango or with berries	

New



Macedonia di frutta di stagione	6,50
Season's fruit salad	

Macedonia con gelato al fior di latte o panna fresca	7,50
Season's fruit salad with "fior di latte" ice cream or fresh cream	

Coppa mista con tre gusti a piacere	7,00
Create your own cup with three flavors of your choice	

❄️ Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato



Allergeni alimentari presenti in menù



Coperto 2,00
Cover charge

