

LA CORTE dei Ciliegi



Benvenuto a"La Corte"!

Inizia a soddisfare il tuo palato con i nostri stuzzichini.

Scegli un fresco drink, un aperitivo e il tuo sfizio preferito tra snack e mini fritto! Alcuni, abbinati assieme, sono pura emozione!

Leggi poi tra le nostre proposte la tua pizza, il tuo piatto di cucina, il tuo dolce preferito e buon appetito!

LA CORTE DEI CILIEGI È PARTE DI:

SVISION

CREAZIONE. SVILUPPO E GESTIONE **FORMAT RISTORATIVI**



In questo esercizio gli alimenti che vengono serviti potrebbero contenere tracce di sostanze allergeniche/ allergologiche. Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleanze alimentari chiedi pure informazioni al nostro staff. Siamo preparati a fornirti il nostro libro degli allergeni. Per garantire la migliore qualità nei nostri piatti, *alcuni prodotti potrebbero essere, in base alla stagione, surgelati o congelati.

In questo esercizio viene adottato il sistema H.A.C.C.P. ai sensi del reg.CE 852/04.

Coperto 2,50€

Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina.





🛍 Senza Glutine

INIZIAMO COSÌ

Un drink?

......



GUAYABA

Cocktail "beverino", esotico e fresco

Succo di Guava e prosecco - 5,9€

SELVATICO

Equilibrio tra aspro e dolce

Acqua di cedro "distilleria Nardini", succo di mango e prosecco - 5,9€

FRUTTO FRESCO

Cocktail speziato e rinfrescante

Succo alla pera, succo di lime, sciroppo di zucchero di canna, ginger beer - 6,5€

Mini Fritto?

SCEGLI IL TUO FRITTINO DA CONDIVIDERE AL TAVOLO!

LE MORBIDE CROCCANTI

Patatine con la buccia fritte*, morbide dentro e croccanti fuori - 6,5€

GLI ANELLI FRITTI

Anelli di cipolla fritti* - 5,5€

LE LEGGERE MA NON TROPPO

Verdurine pastellate - 5,9€

IMPOSSIBILE RESISTERGLI

Patatine classiche fritte* - 5,9€



LA MOZZARELLA BUONA

Filanti stick di mozzarella* in una panatura speziata - 6,5€

O un aperitivo?

BEST SELLER

GIN MARE

Gin "Mare" e tonica servita a parte - 9€

NEGRONI - 6,5€ **AMERICANO** - 6,5€

HUGO - 5€ SPRITZ

Campari, Aperol o liscio - 4€

GIN BOMBAY SAPPHIRE

Gin "Bombay Sapphire" e tonica servita a parte - 7,5€

'S GIN POMPELMO

Gin Distilleria Mantovani al pompelmo e tonica servita a parte - 8€

'S LONDON GIN

London Gin Distilleria Mantovani e tonica servita a parte - 8€

FDANCIACODTA

Contadi Castaldi Brut - 6€

PROSECCO

Taurisium DOC Treviso Extra Dry - 3,9€

LUGANA DOC

Monte del Frà - 4€

CRODINO - 4€ **GINGERINO** - 4€

O snack?

CHE ACCIUGA!

Acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano con chips di pane guttiau - 10,9€



BURRATA

Pomodorini semi secchi, burrata pugliese e chips di pane guttiau - 8,5€

LA PIZZERIA

GLI IMPASTI

Scegli per la tua pizza quello che preferisci!

TRADIZIONALE

Il nostro impasto base con farine di tipo "0" e tipo "2" macinate a pietra e ricche di germe di grano vivo: il cuore del chicco di grano, uno degli integratori naturali più completi.

INTEGRALE

Nato da un mix di cereali e farine integrali, prodotte solo con chicchi selezionati e decorticati a pietra [+1,9€ a pizza]

SEI CELIACO? INTOLLERANTE AL GLUTINE? Scegli la base:

SENZA GLUTINE (§)



Impasto senza glutine* adatto per persone celiache. Pizze cotte su forno dedicato. [+2€ a pizza]

LE SUPER





Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, olive miste e a fine cottura pomodorini ciliegino, mozzarella di Bufala Campana DOP e origano - 10,9€

ETERNA 🕔



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura bresaola, rucola e Grana Padano DOP - 10,9€

CAMPAGNA 🕔



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, pancetta stufata, gorgonzola dolce DOP, salamino piccante di suino, olive nere e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie - 10,9€

ATOMO

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, acciughe, olive nere e salamino piccante di suino - 10,9€

CARNOSA 🖲



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino piccante di suino e pancetta affumicata - 10,9€

CREMOSA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, crema ai formaggi e a fine cottura crema tartufata e speck Alto Adige IGP - 10,5€

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, brie, peperoni, salamino piccante di suino e salsa piccante "Bomba Calabra" - 8,9€

DELICATA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, ricotta e a fine cottura emulsione di basilico e Prosciutto crudo - 9,9€

MONTANADA 🕔



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, misto funghi, Asiago DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP - 10,9€

NOCINA



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola dolce DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP e noci - 9,9€

RUSTICA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, porcini, salsiccia e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie - 10,9€

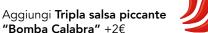
SOZZA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, peperoni, cipolla rossa e a fine cottura porchetta romana cotta al forno - 8,9€

POTENTE (MA NON TROPPO)

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, cipolla rossa, patate al forno e a fine cottura porchetta - 9,5€

TIPIACE VERY HOT?





LE PRELIBATE

LA NOSTRA SELEZIONE DI PIZZE **PERIBUONGUSTAI**



GODURIA AL PISTACCHIO

Mozzarella fior di latte e a fine cottura burrata pugliese, porchetta romana, crema e granella di pistacchio - 17,9€

GIOIA DEL PALATO

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, porcini, cipolla rossa e a fine cottura pancetta arrotolata e burratina pugliese - 14,5€

LA NUEVA CANTABRICA

Passata di pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP, cipolla rossa e a fine cottura pomodorini ciliegino, acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano ed emulsione di basilico - 13,9€

FUMÈ

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura Speck Alto Adige IGP, noci e mozzarella di bufala campana DOP - 12,9€

SAPORIDEL SUD 🕲 🥭





Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, cipolla rossa, capperi, olive taggiasche Anfosso e a fine cottura burratina pugliese, pomodorini freschi ed emulsione di basilico -13.5€

FRESCA (%)

sono bianca

Mozzarella Fior di Latte, mozzarella di Bufala Campana DOP e a fine cottura pomodorini ciliegino, Prosciutto crudo ed emulsione di basilico - 12.9€

BURRATA E CRUDO 🔞



Passata di pomodoro, mozzarella Fior di Latte e a fine cottura burratina pualiese e Prosciutto crudo servito a parte - 14,5€

Più fresca con l'aggiunta della nostra **emulsione** di basilico +1€

LE CLASSICHE

PROSCIUTTO FUNGHI



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto e champignon - 8,9€

DIAVOLA (1)



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e salamino piccante di suino - 8,5€

MARGHERITA 📵 🥭



Passata di pomodoro e Mozzarella Fior di Latte

MARINARA 🗐 🥭





Doppia Passata di pomodoro, aglio e origano -5,5€

TONNO E CIPOLLA



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, tonno Pinna Gialla e cipolla rossa - 8,9€

WURSTEL (%)



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e wurstel - 8,9€

QUATTRO FORMAGGI 🔞 🥭





Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Asiago DOP, Edamer e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie - 9,5€

E SE FOSSE 5 formaggi?

Aggiungi il Gorgonzola DOP +1€

LE PIZZE STORICHE

CALZONE

Mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, salamino piccante di suino e a fine cottura Passata di pomodoro -10.5€

CRUDO (%)



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura Prosciutto crudo - 8,9€

CAPRICCIOSA (%)



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, champignon e carciofi - 9,5€

MI VUOI PIÙ

SPECK E GORGONZOLA



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola dolce DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP - 9,5€

PATATE FRITTE



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura patatine fritte* - 8,9€

VEGETARIANA 🕲 🥭





Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, melanzane, zucchine e peperoni grigliati e spinaci - 9,9€

Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina

Coperto 2,5€

STUZZICANTE?

Provami con il salamino piccante +1€

- Aggiunte da 0,5cent a 5€
- Pizza baby meno 0,5€ a pizza
- Decurtando ingredienti il prezzo non varia



Vegetariano



Senza Glutine

LE SPECIAL

TARTUFO E CRUDO

sono bianca

Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura crema tartufata e Prosciutto crudo - 9,9€

ZINGARA (%)



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, tonno Pinna Gialla, peperoni, cipolla rossa, olive nere e salamino piccante di suino - 8,9€

TENERA 🥏



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, stracchino, patate al forno e zucchine grigliate -9.5€

ESTATE 🕲 🥭





Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura pomodorini ciliegino, rucola e Grana Padano DOP a scaglie - 9,5€

PIERANGELO

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, crema ai formaggi, zucchine grigliate e salsiccia - 9,9€

GNOMO (§)



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, misto funghi, salsiccia e salamino piccante di suino - 10,5€

SOTTOBOSCO (§)



Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, misto funghi, salsiccia e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie - 10,9€

GHIOTTA 🕔



sono bianca

Mozzarella Fior di Latte, zucchine grigliate e mazzancolle* e a fine cottura pomodorini ciliegino - 9,9€

VIENNESE

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, wurstel e a fine cottura patatine fritte* - 9,5€

LEGGIADRA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura rucola, pomodorini ciliegino e sfilacci di cavallo - 8,5€

LA CUCINA

Condividimi con chi vuoi!

(consigliato per due persone)

A TUTTA TERRA

Condividi il nostro tagliere di Prosciutto crudo, pancetta arrotolata e speck Alto Adige IGP, caprino fresco, burrata pugliese e giardiniera in agrodolce - 28€

+SAPORE+GUSTO?

Aggiungi la mozzarella di bufala Campana DOP +4,9€

Α ΤΌΤΤΟ ΜΑΡΕ

Assapora il mare con baccalà mantecato, gamberoni* e scampi alla griglia*, cozze, capasante*, gamberi* con rucola e pomodorini ciliegino, carpacci di pesce spada affumicato, tonno affumicato e salmone affumicato servito con chips di pane guttiau - 38€

+SAPORE+GUSTO?

Aggiungi le acciughe del Mar Cantabrico +5,9€

NOI SIAMO GLI ANTIPASTI PER DUE!

GLI ALTRI ANTIPASTI

INSALATA DI MARE

Insalata di mare con polpo*, seppie*, mazzancolle*, gamberone*, cozze, julienne di verdure e chips di pane guttiau - 18,9€

GLI ADDOSTITI

Calamari arrostiti* con insalata misticanza, pomodorini semi secchi, focaccia di pizza marinara e dressing alla senape - 15,9€

BACCALÀ MANTECATO

Baccalà mantecato alla veneziana su crostino di polenta brustolà - 13,9€

COCKTAIL DI GAMBERI

L'antipasto per eccellenza degli anni 70: gamberi* in salsa rosa - 7,9€

TRIS DI CAPESANTE

Tris di capesante* gratinate - 11,9€

LE COZZE

Impepata di cozze con salsa di pomodoro leggermente piccante e crostoni di pane - 15,9€

ELA SCAPPETTA È ASSICURATA!

TARTARE DI SCOTTONA

Tartare di Scottona battuta al coltello, stracciatella di burrata pugliese, pomodorini semi secchi, gocce di emulsione di basilico, servito con chips di pane guttiau - 21,9€

AFFETT...UOSO!

Selezione di Prosciutto crudo servito con pomodorini semi secchi e chips di pane guttiau - 14,9€ •

>>> RENDILO PERFETTO!

Aggiungi al piatto la **mozzarella di bufala Campana DOP** o la **burrata pugliese** per un esperienza più completa +4,9€



CARNAROLI "FERRON"



Risotto al pesto alla genovese con burratina pugliese stracciata, pomodorini semi secchi e polvere di capperi - 13,9€

POMO D'ORO



Spaghetti al "pomo d'Oro", mozzarella di Bufala Campana DOP ed emulsione di basilico- 9,9€

BIGOLI TRAFILATI AL BRONZO

fatti in casa con sugo all'anitra - 13,9€

GNOCCHI ALTA QUOTA 🥏



Gnocchi di patate* di montagna con lamelle di tartufo* e Grana Padano DOP a scaglie - 13,9€

IROMANI new



Maccheroncini al torchio* con crema al cacio e pepe nero - 12,9€

LA SENZA GLUTINE (%)



Pasta senza glutine con pomodorini ciliegino, mozzarella di Bufala Campana DOP e rucola - 9€

MACCHERONCINI

Maccheroncini al torchio* con mazzancolle*, porcini, tartufo* e capasanta grigliata* - 17,9€

LE VONGOLE

Spaghetti di grano duro con vongole al profumo di agrumi - 16,9€

ORECCHIETTE new

Orecchiette con capasanta*, gamberi*, pomodoro e pomodorini - 16,9€

SCOGLIO

Spaghetti n.12 di grano duro con cozze, vongole,

mazzancolle*, scampo*, gamberone* e salsa al pomodoro leggermente piccante - 18,9€

Il tipico primo piatto che non vorresti Anisse mai! PROVALO!

I SECONDI

PICANHA new



250 gr di Picanha servita allo spiedo con patatine dippers*- 26,9€

GRIGLIATA X UNO

Salsiccia, costina, pancetta, petto di pollo cotto a bassa temperatura e polenta - 19,9€

O GRIGLIATONA X DUE

Salsicce, costine, pancetta, petto di pollo cotto a bassa temperatura e polenta + galletto - 37,9€

UN PETTO IN POLLAIO

Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con patate al forno e formaggio fresco alle erbette -15,9€

BBQ new

Morbidissime costine di maiale glassate alla salsa barbeque e servite con patatine dippers* - 19,9€

GRIGLIATA DI PESCE



Scampi*, gamberoni*, seppia*, spiedino di gamberi*, spiedino di calamari*, filetto di branzino*, salmone*, capasanta* e polenta - 27,9€

CHE SALMONE!

Salmone al sesamo* con patate al forno e insalatina - 18,9€

TONNO IN CROSTA

Tagliata di tonno^{*} in crosta di Pistacchi con pomodorini ciliegino e rucola - 19,9€

BACCALÀ ALLA VICENTINA

Baccalà alla vicentina con polenta brustolà - 16,9€

> • Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina







SCEGLI CONSTILE!

Accompagna i tuoi burger con una birra, noi ti consigliamo la nostra Rossa Paulaner Salvator!

BURGERS

TARTA BURGED

Bun artigianale, tartare di Scottona battuta al coltello, stracciatella di burrata pugliese, tartufo* e insalatina, servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e senape - 24,9€

CLASSICO

Bun artigianale, 200 gr di hamburger di manzo con cipolla caramellata, insalatina, pomodorini semi secchi e Asiago DOP fuso servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e senape - 17,9€

+ bacon* croccante 2€

..ed è subito un morso dietro l'altro!

MEDITERRANEO 2.0

(l'hamburger "della casa")

Bun artigianale, 200 gr di hamburger di manzo, battuta mediterranea di olive e capperi, mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro ramato e insalatina servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e senape - 16,9€

VEGETARIANO



Bun artigianale, hamburger di verdure e legumi con insalatina, pomodoro ramato a fette, mozzarella di Bufala Campana DOP servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e senape - 14,9€

GODURIOSO

Bun artigianale, pulled pork, peperoni grigliati, cipolla caramellata, salsa dei Ciliegi, insalatina servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e senape - 16,9€

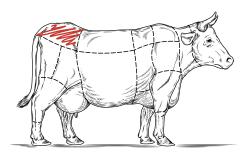
brick di cheddar fuso 4€

..e kit antimacchia

LEGGENDARIO

Bun artigianale, 200 gr di hamburger di manzo, cheddar fuso, bacon* croccante, pomodoro ramato e insalatina servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e senape - 17,9€

LE TAGLIATE DI PURO BLACK ANGUS



TARTUFINA

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) con lamelle di tartufo*, rucola e caprino fresco - 24,9€

BURRATINA

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) con burratina pugliese, pomodorini semi secchi e rucola - 24,9€

CLASSICA (LA PIÙ SCELTA)

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) al rosmarino con patate al forno e formaggio fresco alle erbette - 19,9€

I "FRITTINSIEME"

GRAN FRITTO DI MARE

con calamari*, gamberi*, seppie*, gamberone*, cozze*, verdurine miste in pastella e salsa dei Ciliegi - 19,9€

GRAN FRITTO RUSPANTE

con bocconcini croccanti di petto di pollo, verdurine miste in pastella e salsa dei Ciliegi - 16,9€

> **ESPLORA IL MARE FINO IN FONDO!** TUFFATI A BOMBA CON CHI VUOI **ESCEGLIIL NOSTRO:**

FRITTO REALE

Gran fritto di mare con paranza*, calamari*, gamberi*, seppie*, gamberone*, cozze*, verdurine miste in pastella e salsa dei Ciliegi - 34,9€

[fritto consigliato per 2 persone]

RENDILO SPECIALE CON **UN CONTORNO!**

LE INSALATE

LA SMOKED

Insalata con salmone affumicato, olive taggiasche Anfosso e pomodorini semi secchi - 15,9€

LA TAGGIASCA 🔞 🥭



Insalata con olive taggiasche Anfosso, pomodorini semi secchi e perle di mozzarella di Bufala Campana DOP - 12,9€

LA SALMONE

Insalata con pomodorini ciliegino, finocchio, salmone* e mazzancolle* - 14,9€

LA POLLO

Insalata con pollo cotto a bassa temperatura, pomodorini ciliegino e Grana Padano DOP a scaglie - 14,9€

LA SPADA

Insalata con arancia e finocchio su carpaccio di pesce spada affumicato - 14,9€

L'ESTIVA 🔞 🥭





Insalata con melanzane e zucchine grigliate, pomodorini ciliegino e bufala affumicata - 13,9€

IL VEGANO 🥭



Insalata misticanza, verdure grigliate, semi di zucca, pomodorini ciliegino e ceci al vapore - 13€

PROVALA SUL CESTO DIPASTA DIZZA!



- Impasto Ricercato +1€
- Impasto Integrale +2,5€

I CONTORNI

LE MORBIDE CROCCANTI

Patatine* con la buccia fritte - 6,5€

IMPOSSIBILE RESISTERGLI

Patatine* classiche fritte - 5,9€

LE PATATE DELLA NONNA

Patate al forno - 5.5€

INSALATA MISTA Insalata misticanza, pomodorini e carote - 4,5€

DALL'ORTO Melanzane, peperoni e zucchine grigliate - 5,9€

LE LEGGERE MA NON TROPPO

Verdurine pastellate - 5,9€



HAPPY CORTE





Pomodoro, mozzarella - 12,5€





Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - 12,5€

PATATE FRITTE

Pomodoro, mozzarella, patate fritte* - 13,5€

WURSTEL (1)



Pomodoro, mozzarella, wurstel - 12,9€

MENU CUCINA

ELSA 🖲



Pasta al pomodoro - 12,5€

IGORMITI 🖲



Pasta al ragù - 12,5€

SAETTA MC'QUEEN

Wurstel e patate fritte* - 12,5€

VIOLETTA

Cotoletta* di pollo e patate fritte* - 12,5€

IMINIONS

Hamburger* alla griglia e patate fritte* - 12,5€

UN VERO BURGER?

Aggiungi il pane* a solo 1€



CHIEDI AL NOSTRO STAFF LE MATITE COLORATE E I **DISEGNI DELLA CORTE.**



OGNI MENU COMPRENDE:

COPERTO

PIZZA O PIATTO DI PORTATA

1 BICCHIERE PICCOLO DI COCA O 1 BICCHIERE PICCOLO DI ACQUA

1 PALLINA DI GELATO

1 SORPRESA

Scegli la tua pallina di gelato tra questi gusti:



- · FIOR DILATTE
- ·FRAGOLA
- ·CIOCCOLATO

Menù per bambini di età inferiore ai 14 anni. Eventuali prodotti non consumati non verranno stornati. Eventuali aggiunte sulla pizza saranno pagate come da prezzo di listino. Il prezzo non cambia in caso di pizza baby.

Pizza e Pasta Senza Glutine* +2€

TUTTE LE DOMENICHE TUTTI I MENU BIMBI SONO A PREZZO RIDOTTO*

*Promo valida abbinata ad un pasto adulto. *Promo valida solo domenica sera.

IL BAR

Le bibite

ACQUA 75 cl - 2,9€ Naturale - Panna Frizzante - San Pallegrino

COCA COLA

alla spina piccola da 0,30 - 3,5€ alla spina grande da 0,50 - 4,9€ in lattina classica da 0,33 - 3,5€ in lattina Coca Cola Zero da 0,33 - 3,5€

LATTINE

Fanta da 0,33 - 3,5€ Lemonsoda da 0,33 - 3,5€ Chinotto da 0,33 - 3,5€ Thè alla pesca o limone da 0,33 - 3,5€ Sprite da 0,33 - 3,5€ Acqua brillante da 0,33 - 3,5€

AVEVISCELTO IL TUO APERITIVO?

GIN MARE e tonica servita a parte - 9€ **GIN BOMBAY SAPPHIRE** e tonica servita a parte - 7,5€

'S GIN POMPELMO Gin Distilleria Mantovani al pompelmo e tonica servita a parte - 8€

'S LONDON GIN London Gin Distilleria Mantovani e tonica servita a parte - 8€

NEGRONI - 6,5€ **AMERICANO** - 6,5€ **HUGO** - 5€

SPRITZ Campari, Aperol o liscio - 4€

CRODINO O GINGERINO - 4€

I vini

AL BICCHIERE

Cabernet Breganze DOC, Col Dovigo - 3,5€ Lugana DOC, Monte del Frà - 4€ Prosecco Taurisium DOC Treviso Extra Dry - 3,9€ Franciacorta Contadi Castaldi Brut - 6€

BOLLICINE

Francicorta Bellavista Alma Gran Cuvée - 55€
Franciacorta Contadi Castaldi Brut - 35€
Lessini Durello DOC Metodo Classico, Fongaro - 38€
Prosecco Col Vetroaz Millesimato Dry - 27€
Prosecco Col Vetroaz Brut - 23€
Prosecco Taurisium DOCG Brut - 19€
Prosecco Taurisium DOC Treviso Extra Dry - 16€
Trento DOC Ferrari Perlé Millesimato - 55€
Trento DOC Cesarini Sforza - 27€

BIANCHI

Sauvignon DOC Sanct Valentin, St. Michael Eppan - 49€ Muller Thurgau Tramin DOC, Cantina Girlan - 22€ Lugana DOC, Monte del Frà - 22€ Gewurztraminer Selida, Cantina Tramin - 25€ Pinot Grigio DOC, Cantina Girlan - 20€ Sauvignon DOC, Cantina Muzic Colli Sloveni - 19€ Soave Doc Le Mandolare, Cantina Menini - 14€

ROSSI

Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Zenato - 75€ Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Monte del Frà - 50€ Brunello di Montalcino DOCG, Ferrero - 60€ Valpolicella Classico, Monte del Frà - 20€ Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, Monte del Frà - 27€ Cabernet Breganze DOC, Col Dovigo - 16 €

DOLCI

Dindarello, Maculan - 25€ Moscato d'Asti DOCG, Vaudano - 18 € Fior Arancio DOCG, Cantina Colli Euganei - 16 €

ALLA SPINA

Cabernet, Muraro 952 0,25 lt - 3,5€ l 0,50 lt - 6,5€ l 1 lt - 12€ Rabosetto, Muraro 952 0,25 lt - 3,5€ l 0,50 lt - 6,5€ l 1 lt - 12€ Chardonnay, Muraro 952 0,25 lt - 3,5€ l 0,50 lt - 6,5€ l 1 lt - 12€ Glera (Frizzante), Muraro 952 0,25 lt - 4,5€ l 0,50 lt - 7,5€ l 1 lt - 13,5€

Le birre

ALLA SPINA

PAULANER ORIGINAL

0,20 lt - 3,5€ | €0,40 lt - 5,5€ | 1,5 lt - 18,9€

Una straordinaria bionda dorata, elegante ma dotata di un aroma robusto. La schiuma si forma perfettamente nel boccale. Frizzante, delicata e leggermente luppolata: tutto ciò la rende una perfetta birra chiara. Gradazione alcolica 4,9%.

- Birra chiara
- Pane, fresco e floreale
- Talenda de la maria della dell

PAULANER SALVATOR

0,20 lt - 3,9€ | 0,40 lt - 5,9€ | 1,5 lt - 19,9€

La prima birra creata da Paulaner, il miglior luppolo si unisce al malto d'orzo scuro originando un gusto robusto, tipicamente maltato e un brillante colore ramato. Gradazione alcolica 7,9%.

- Colore brillante ramato
- Caramello, malto, floreale
- 🐨 Cereale, caramello, liquirizia finale

PAULANER WEISSBIER

0,30 lt - 4€ | 0,50 lt - 6,5€ | 1,5 lt - 18,9€

È la Weiss numero uno in Germania. Il lievito speciale le dona un carattere spumeggiante, delicato e fruttato con un lieve aroma di lievito. Con tonalità arancione, torbida e schiuma robusta. Questa birra non è filtrata e quindi conserva le sue caratteristiche originali. Gradazione alcolica 5,50%

- arancione, torbida e schiuma robusta
- 🍛 Frumento, banana, spezie
- 🐨 Crosta di pane, fresca, banana, chiodi di garofano

FURSTENBERG IPA

0,30 lt - 4,5€

La nostra IPA si distingue per il suo colore ambrato scarico ed una schiuma sottile color crema. Il malto caramellato è appena percepibile e mette in risalto l'aroma superbo del luppolo, la cui selezionata varietà, ne rende il sapore unico ed esclusivo. Gradazione alcolica 5,5%

- Colore ambrato scarico
- Agrumi come pompelmo e arancia
- 🐨 Fresca, amara, fruttata

LE ARTIGIANALI BALADIN in bottiglia

ISAAC - da 0,33 cl - 6,5€

Birra bianca, schiuma pannosa, colore volutamente torbido, profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina. Gradazione alcolica 5%

WAYAN - da 0,33 - 6,5€

Birra Saison. 5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro e leggermente torbida. Evoca ricordi di campagne e agrumeti assolati. Gradazione alcolica 5,8%

LEON - da 0,33 - 6,5€

Birra bruna con una buona schiuma. Incanta per l'esplosione di profumi che rimandano a un mondo festoso di coccole e dolce oziare. Nata come birra di Natale è indimenticabile per le note di cioccolato che vanno a mescolarsi con profumi di frutta secca, liquirizia e toffee. Gradazione alcolica 9%

SUPER BITTER - da 0,33 - 6,5€

Birra ambrata con note agrumate e resinose del luppolo americano Amarillo. In bocca fedele allo stile Baladin non perde di vista l'equilibrio. Le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo. L'elevato grado alcolico è mascherato dalla struttura, per una birra che invita alla compagnia, alla socializzazione e alle lunghe serate. Gradazione alcolica 8%

ROCK'N'ROLL - da 0,33 - 6,5€

Birra American Pale Ale. Acqua, malto d'orzo, luppoli americani, lievito e pepe per un carattere indiscutibilmente Rock'n'Roll. Una birra in cui la freschezza e il sapiente uso del pepe si sposano con i profumi e l'amaro dei luppoli in un crescendo "musicale" davvero "drink'n'roll" che siamo certi raccoglierà intorno a sé una folta schiera di "aficionados". Gradazione alcolica 7,5%

IN BOTTIGLIA

Moretti Analcolica da 0,33 - 3,5€

Baladin "Nazionale Gluten Free" (§ Artigianale da 0,33 - 6,5€



.. E PER FINIRE ..

I nostri BARATTOLINI, dessert 100% artigianali golosi, buoni e dolci



PASSIONE

Barattolino con crema al passion fruit, cioccolato bianco e frutti di bosco -5.9€



CARAMELLO SALATO

Barattolino con crema alla nocciola, caramello salato e granella di nocciole - 6,5€



TIRAMISÙ

Barattolino con crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao - 6,5€ [Chiedi la versione senza glutine e senza lattosio]



3 CIOCCOLATI

Barattolino con crema ai cioccolati fondente, al latte, bianco e perle di cioccolato fondente - 5,9€



FDUTTIDIBOSCO

Barattolino con crema allo yogurt e frutti di bosco - 5,9€



PISTACCHIO

Barattolino con crema al pistacchio, cioccolato bianco e granella di pistacchio - 6,5€

Oppure chiedi il BARATTOLINO STAGIONALE fuori menù!

SORBETTO ALLIMONE (Analcolico e senza glutine) - 3,9€

SORBETTO ALLIMONE CON LIQUIRIZIA - 4.5€

SORBETTO AL CAFFÈ (%)

(Analcolico, senza glutine e senza lattosio) - 3,9€

TARTUFO BIANCO DI PIZZO - 5,5€ TARTUFO NERO DI PIZZO - 5,5€ 🛞

CHEESECAKE* AI MIRTILLI - 5.9€

PROFITEROLE* AL CACAO - 5,5€ Bignè ripieni di panna montata avvolti

da crema al cacao

UNA PALLINA DI GELATO

per bambini (cioccolato, fragola o fior di latte) - 1,9€

DUE PALLINE DI GELATO

per bambini (cioccolato, fragola o fior di latte) - 2,9€

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ - 1,5€

CAFFÈ CORRETTO - 2,5€

DECAFFEINATO - 1.8€

CAFFÈ D'ORZO - 1.8€

MACCHIATONE - 2€

CAPPUCCINO - 3€

THÈ CALDO - 3€

CAMOMILLA - 3€

TISANA - 3,5€

GINSENG - 1.8€

LEMANTOVANI

'S Doppio Spirito - 6,5€

L'eleganza italiana della Grappa Invecchiata e la sensualità esotica del Rum Caribe 15 anni.

Eccellenze 'S Mantovani

'S Grappa Riserva - 5,5€

'S Amaro - 4€

'S London Gin - 8€

Le Specialità

'S Gin Pompelmo - 8€

'S Agrumi di Sicilia - 4,5€

'S Caramello Salato - 4,5€

Profumo di panna e sentori di sale.

Sorprende per le sue note vellutate.

Grappe Premium

'S Grappa Nobile Invecchiata - 4€

'S Grappa Fior di Camomilla - 4€

'S Grappa Miele di Tiglio - 4€

'S Grappa Morbida Bianca - 4€

Liquori Premium

'S Sambuca - 3,9€

'S Ratafià di Limoni - 3,9€

'S Ratafià di Pere - 3,9€

GRAPPE E DISTILLATI

Prime Uve - 3,9€ Prime Uve Nera - 3,5€ Storica Nera - 4€ Nardini Bianca - 4€

Nardini Riserva - 4€

Of Amarone Barrique - 4,9€

WHISKY BDANDY DUM

Oban 14 anni - 6€ Lagavulin 16 anni - 6€ Ballantine's - 4€ Jack Daniel's - 4€ Chivas Regal - 5€ Laphroaig 10 anni - 6€

可

Four Roses - 4€ Cardenal Mendoza - 6€ Stravecchio Branca - 3€ Vecchia Romagna - 3€ Stock Original - 3€ PMG 41 - 6€

Serviti con cioccolato Lindt 70% Cacao

'S DOPPIO SPIRITO - 6,5€ **PONZACAPA 23 ANOS** - 7€ **PONZACAPA XO GRAN RISERVA ESPECIAL** - 14€



ILIQUORI

Averna - 3,9€ Zucca - 3,9€ Lucano - 3,9€

Braulio - 3,9€ Cynar - 3,9€

Unicum - 3,9€ Sambuca - 3,9€

Prugna - 3,9€ Petrus - 3,9€

Borsci - 3,9€

Disaronno - 3,9€

Baileys - 3,9€ Liquirizia - 3,9€

Branca Menta - 3,9€ Fernet Branca - 3,9€

Jagermaister - 3,9€

China Martini - 3,9€ Grand Marnier - 5,5€

Limoncello - 3,9€ Montenegro - 3,9€

Ramazzotti - 3,9€



In questo esercizio gli alimenti che vengono serviti potrebbero contenere tracce di sostanze allergeniche/ allergologiche. Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleanze alimentari chiedi pure informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi e a fornirti il nostro libro degli allergeni. Per garantire la migliore qualità nei nostri piatti, *alcuni prodotti potrebbero essere, in base alla stagione, surgelati o congelati. In questo esercizio viene adottato il sistema H.A.C.C.P. ai sensi del reg.CE 852/04.

Coperto 2,50€ - Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina.

