




LA CORTE
dei Ciliegi



“Per ogni occasione”

LA CORTE DEI CILIEGI
È PARTE DI:

SVISION RISTO GROUP

CREAZIONE, SVILUPPO E GESTIONE
FORMAT RISTORATIVI


Maccabei
LA PIZZERIA


CALIPOKÉ
California Colors


LA CORTE
dei Ciliegi


DUE FOGHER
pasta e pizza


FANCYTOAST
good toast, fresh, with soul


PASTICCERIA
ORCHIDEA
Le paste grandi come una volta

**BUFFALO
GRILL** ... da Pino


Kaiseki
Sushi Restaurant

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!

In questo esercizio gli alimenti che vengono serviti potrebbero contenere tracce di sostanze allergeniche/allergologiche. Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze 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.



Vegetariano



Senza Glutine

INIZIAMO COSÌ

Un drink?



FRUTTO FRESCO

Cocktail fruttato, speziato e rinfrescante

Succo alla pera, succo di lime, sciroppo di zucchero di canna, ginger beer - 5,9€



GUAYABA

Cocktail "beverino", esotico e fresco

Succo di Guava e prosecco - 5,9€



SELVATICO

Equilibrio tra aspro e dolce, mediterraneo e tropicale

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

O un aperitivo?

BEST SELLER

GIN MARE

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

NEGRONI - 6€

AMERICANO - 5€

HUGO - 4,5€

SPRITZ Campari, Aperol o liscio - 3,5€

GIN BOMBAY SAPPHIRE

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

FRANCIACORTA

Contadi Castaldi Brut - 6€

PROSECCO

Montelvini DOC Extra Dry - 3,5€

SOAVE CLASSICO

Pieropan - 3,5€

CRODINO - 3,5€

GINGERINO - 3,5€

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

Verdure pastellate - 5,9€

IMPOSSIBILE RESISTERGLI

Patatine classiche fritte* - 5,9€



LA MOZZARELLA BUONA

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

O snack?

CHE ACCIUGA!

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



BURRATA

Pomodori semi secchi, burrata pugliese e chips di pane guttiau - 6,9€

RICORDATI DI SCEGLIERE IL DRINK!

ASSIEME AGLI SNACK O AL MINI FRITTO È UNA VERA DELIZIA!

LA PIZZERIA

GLI IMPASTI

Scegli per la tua pizza quello che preferisci!

RICERCATO

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



ETERNA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura bresaola, rucola e grana - 10,5€

CAMPAGNA

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

ATOMO

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

CARNOSA

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

CORTE DEI CILIEGI

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, olive miste e a fine cottura pomodorini ciliegino, mozzarella di Bufala Campana e origano - 10,5€

CREMOSA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, crema ai formaggi e a fine cottura crema di tartufo e speck Alto Adige - 9,9€

LUCIFERO

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€

MONTANARA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, misto funghi, asiago e a fine cottura speck Alto Adige - 9,9€

NOCINA

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

RUSTICA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, porcini, salsiccia e a fine cottura grana a scaglie - 9,5€

SOZZA

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

POTENTE (MA NON TROPPO)

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, cipolla di Tropea, patate al forno e a fine cottura prosciutto cotto alla brace - 9,5€

TI PIACE VERY HOT?

Aggiungi Tripla salsa piccante "Bomba Calabra" +2€



LE PRELIBATE

LA NOSTRA SELEZIONE DI PIZZE PER I BUONGUSTAI

PIZZA
NEW

LA NUEVA CANTABRICA

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

GIOIA DEL PALATO

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, porcini, cipolla di Tropea e a fine cottura pancetta arrotolata e burratina pugliese - 12,9€

FUMÈ

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura Speck Alto Adige, noci e mozzarella di bufala campana affumicata - 11,5€

SAPORI DEL SUD

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, cipolla di Tropea, capperi, olive taggiasche Anfosso e a fine cottura burratina pugliese, pomodorini freschi e emulsione di basilico - 12,9€

FRESCA

Mozzarella Fior di Latte, mozzarella di bufala Campana e a fine cottura pomodorini ciliegino, Prosciutto crudo ed emulsione di basilico - 11,9€

sono bianca

BURRATA E CRUDO

Passata di pomodoro, mozzarella Fior di Latte e a fine cottura burratina pugliese e Prosciutto crudo servito a parte - 13,5€

LA PIÙ
SCELTA!

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

Non sempre riusciamo a garantire il
coordinamento tra pizzeria e cucina

LE CLASSICHE

DIAVOLA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e salamino piccante di suino - 7,9€

MARGHERITA

Passata di pomodoro e Mozzarella Fior di Latte - 5,9€

MARINARA

Doppia Passata di pomodoro, aglio e origano - 5€

PROSCIUTTO FUNGHI

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto e champignon - 8,5€

TONNO E CIPOLLA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, tonno Pinna Gialla e cipolla di Tropea - 7,9€

WURSTEL

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e wurstel - 7,9€

QUATTRO FORMAGGI

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, asiago, fontina e a fine cottura grana a scaglie - 8,5€



E SE FOSSE 5 formaggi?

Aggiungi il **Gorgonzola** +1€

- Aggiunte da 0,5cent a 5€
- Pizza baby meno 0,5€ a pizza
- Decurtando ingredienti il prezzo non varia
- Coperto 2,5€

LE PIZZE STORICHE

CALZONE

Mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, salamino piccante di suino e a fine cottura Passata di pomodoro - 8,9€

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 - 8,9€

SPECK E GORGONZOLA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola dolce DOP e a fine cottura speck Alto Adige - 8,9€

DATATE FRITTE

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura patatine fritte* - 8,5€

VEGETARIANA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, melanzane, zucchine e peperoni grigliati e spinaci - 8,9€

MI VUOI PIÙ STUZZICANTE?

Provami con il
salamino piccante
+1€

Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina

Coperto 2,5€

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

 Vegetariano  Senza Glutine

★ LE SPECIALI ★

TARTUFO E CRUDO

sono bianca

Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura crema di tartufo e Prosciutto crudo - 9,5€

ZINGARA

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

TENERA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, stracchino, patate al forno e zucchine grigliate - 7,9€

ESTATE

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

PIERANGELO

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, crema ai formaggi, zucchine grigliate e salsiccia - 8,9€

GNOMO

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, misto funghi, salsiccia e salamino piccante di suino - 8,9€

SOTTOBOSCO

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, misto funghi, salsiccia e a fine cottura grana a scaglie - 9,5€

GHIOTTA

sono bianca

Mozzarella Fior di Latte, zucchine grigliate e mazzancolle* e a fine cottura pomodorini ciliegino - 9,5€

VIENNESE

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

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 la nostra prelibata selezione di Prosciutto crudo, pancetta arrotolata e speck Alto Adige, caprino fresco, burrata pugliese e giardiniera in agrodolce - 25€

+ SAPORE + GUSTO?
Aggiungi la bufala Campana
+4,9€

A TUTTO MARE

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 - 29€

+ SAPORE + GUSTO?
Aggiungi le acciughe del Mar
Cantabrico +5,9€

**NOI SIAMO
GLI ANTIPASTI
PER DUE!**

GLI ALTRI ANTIPASTI

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 - 19,9€

CARPACCIO DI VITELLO **new**

con verdurine croccanti al curry e dressing alla senape - 16,9€

AFFETT...UOSO!

Selezione di Prosciutto crudo servito con pomodorini semi secchi e chips di pane guttiau - 12,9€

>>> RENDILO PERFETTO!

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

INSALATA DI MARE

Insalata di mare con polpo*, seppie*, mazzancolle*, gamberone*, cozze, julienne di verdure e chips di pane guttiau - 17,5€

GLI ARROSTITI

Calamari arrostiti* con insalata mista, pomodorini semi secchi, focaccia di pizza marinara e dressing alla senape - 14,5€

LE COZZE

Impepata di cozze con salsa di pomodoro e crostoni di pane - 13,5€

ELA SCARPETTA È ASSICURATA!

Aggiungi un nostro contorno!

- patate al forno [4,9€]
- insalata mista (insalata, pomodorini, carote) [4€]
- patatine fritte* e con la buccia fritte* [5,5€]
- melanzane, peperoni e zucchine grigliate [5,5€]

IL VEGANO

Insalata mista, verdure grigliate, semi di zucca, pomodorini ciliegino e tofu - 12€

I PRIMI

CARNAROLI "FERRON"

Risotto al pesto alla genovese con burrata pugliese stracciata, pomodorini semi secchi e polvere di capperi - 11,9€

POMO D'ORO

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

BIGOLI TRAFILATI AL BRONZO

fatti in casa con sugo all'anitra - 12,5€

GNOCCHI ALTA QUOTA

Gnocchi di patate di montagna con lamelle di tartufo nero estivo e parmigiano a scaglie - 12,5€

LA SENZA GLUTINE

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

I ROMANI new

Maccheroncini al torchio cacio e pepe nero - 10,9€

MACCHERONCINI

Maccheroncini al torchio con mazzancolle*, porcini, tartufo nero estivo e capasanta grigliata* - 15,5€

VERACE

Spaghetti di grano duro con vongole veraci al profumo di agrumi - 14,9€

SCOGLIO

Spaghetti n.12 di grano duro con cozze, vongole, mazzancolle*, scampo*, gamberone* e salsa al pomodoro - 17,5€

**IL PIÙ
RICHIESTO**

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

I SECONDI

PICANHA new

300 gr di Picanha Argentina servita allo spiedo con patatine dippers* - 22,9€

GRIGLIATA X UNO

Salsiccia, costina, pancetta, petto di pollo cotto a bassa temperatura e polenta - 16,9€

O GRIGLIATONA X DUE

Salsicce, costine, pancetta, petto di pollo cotto a bassa temperatura e polenta + **galletto** - 34,9€

UN PETTO IN POLLAIO

Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con patate al forno e formaggio fresco alle erbe - 14,9€

BBQ new

Morbidissime costine di maiale glassate alla salsa barbeque e servite con patatine dippers* - 18,9€

GRIGLIATA DI PESCE

Scampi*, gamberoni*, seppia*, spiedino di gamberi*, spiedino di calamari*, filetto di branzino*, salmone*, capasanta* e polenta - 25,9€


CHE SALMONE!

Salmone al sesamo* con patate al forno e insalatina - 15,5€

TONNO IN CROSTA

Tagliata di tonno* in crosta di Pistacchi di Bronte con pomodorini ciliegino e rucola - 17,9€

 Vegetariano

 Senza Glutine

- Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina
- Coperto 2,5€



BURGERS

TARTA BURGER

Pane artigianale, tartare di Scottona battuta al coltello, stracciatella di burrata pugliese, tartufo nero estivo e insalatina, servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e salsa piccante - 22,9€

CLASSICO

Pane artigianale, 200 gr di hamburger di Black Angus con cipolla caramellata, insalatina, pomodorini semi secchi e Asiago fuso servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e salsa piccante - 16,5€

MEDITERRANEO

Pane artigianale, 200 gr di hamburger di Black Angus, battuta mediterranea, mozzarella di Bufala Campana servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e salsa piccante - 15,9€

VEGETARIANO

Pane artigianale, hamburger di melanzane, patate, olive e capperi con insalatina, pomodoro ramato a fette, mozzarella di Bufala Campana servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e salsa piccante - 13,9€

GODURIOSO

Pane artigianale, pulled pork, peperoni grigliati, cipolla caramellata, insalatina, salsa guacamole servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ, salsa piccante - 14,9€

SCEGLI CON STILE!

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

LE TAGLIATE DI PURO BLACK ANGUS

TARTUFINA

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) con lamelle di tartufo nero estivo, rucola e caprino fresco - 23,9€

Aggiungi un contorno per rendere la tua tagliata più completa!

BURRATINA

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) con burratina pugliese, pomodorini semi secchi e rucola - 20,9€

CLASSICA

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

LA PIÙ SCELTA

I CONTORNI

LE MORBIDE CROCCANTI

Patatine* con la buccia fritte - 5,9€

IMPOSSIBILE RESISTERGLI

Patatine* classiche fritte - 5,9€

LE PATATE DELLA NONNA

Patate al forno - 4,9€

INSALATA MISTA

Insalata misticanza, pomodorini e carote - 4,5€

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

LE LEGGERE MA NON TROPPO

Verdure pastellate - 5,9€

I "FRITTI INSIEME"

GRAN FRITTO DI MARE

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

GRAN FRITTO RUSPANTE

con bocconcini croccanti di petto di pollo, verdure miste in pastella e salsa dei Ciliegi - 13,9€

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

FRITTO REALE

Gran fritto di mare con paranza*, calamari*, gamberi*, seppie*, gamberone*, cozze*, verdure miste in pastella e salsa dei Ciliegi - 33,9€

[fritto consigliato per 2 persone]

**RENDILO SPECIALE CON
UN CONTORNO!**

LE INSALATE

LA TAGGIASCA

Insalata con olive taggiasche Anfosso, pomodorini semi secchi e perle di Bufala Campana - 12,5€

LA POLLO

Insalata con pollo cotto a bassa temperatura, pomodorini ciliegino e grana a scaglie - 12,9€

LA SALMONE

Insalata con pomodorini ciliegino, finocchio, salmone e mazzancolle* - 12,5€

LA SPADA

Insalata con arancia e finocchio su carpaccio di pesce spada - 12,5€

LA SMOKED

Insalata con salmone affumicato, olive taggiasche Anfosso e pomodorini semi secchi - 14,5€

L'ESTIVA

Insalata con melanzane e zucchine grigliate, pomodorini ciliegino e bufala affumicata - 11,9€

PROVALA SUL CESTO DI PASTA PIZZA!



- Ricercato +1€
- Integrale +2,5€



MENU BIMBI

Cucina

ELSA

Pasta al pomodoro - 10,9€

I GORMITI

Pasta al ragù - 10,9€

SAETTA MC'QUEEN

Wurstel e patate fritte* - 10,9€

VIOLETTA

Cotoletta di pollo e patate fritte* - 10,9€

IMINIIONS

Hamburger alla griglia e patate fritte* - 10,9€



UN VERO BURGER?

Aggiungi il pane a solo 1€

Il menù comprende:

- > coperto,
- > piatto di portata,
- > bicchiere piccolo di coca cola o acqua
- > **una pallina di gelato**

“

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

**DIVERTITI A COLORARE
E BUON APPETITO!**

”

Pizza

MARGHERITA + SORPRESA

Pomodoro, mozzarella - 10,9€

PROSCIUTTO + SORPRESA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - 10,9€

PATATE FRITTE + SORPRESA

Pomodoro, mozzarella, patate fritte* - 11,9€

WURSTEL + SORPRESA

Pomodoro, mozzarella, wurstel - 11,5€

Il menù comprende:

- > coperto,
- > pizza,
- > bicchiere piccolo di coca cola o acqua
- > **una pallina di gelato**
- > **e una SORPRESA!**



Scegli la tua pallina di gelato tra:

- FIOR DI LATTE
- FRAGOLA
- CIOCCOLATO



+ SORPRESA +3€



Pizza o Pasta
Senza Glutine* +2€

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

IL BAR

Le bibite

ACQUA

Naturale o Gassata da 0,75 - 2,9€

COCA COLA

alla spina piccola da 0,30 - 2,9€

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€

AVEVI SCELTO IL TUO APERITIVO?

GIN MARE

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

GIN BOMBAY SAPPHIRE

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

NEGRONI - 6€

AMERICANO - 5€

HUGO - 4,5€

SPRITZ Campari, Aperol o liscio - 3,5€

FRANCIACORTA

Contadi Castaldi Brut - 6€

PROSECCO

Montelvini DOC Extra Dry - 3,5€

SOAVE CLASSICO

Pieroban - 3,5€

CRODINO O GINGERINO - 3,5€

O IL TUO DRINK?

FRUTTO FRESCO - 5,9€

GUAYABA - 5,9€

SELVATICO - 5,9€

I vini

ROSSI

Amarone, Zenato - 75€

Brunello di Montalcino, Ferrero - 60€

Valpolicella, Zenato - 25€

Valpolicella Ripassa, Zenato - 35€

Cabernet, Maculan - 19€

Cabernet Sauvignon, Maculan Palazzotto - 33€

Chianti, Castello della Paneretta - 30€

BIANCHI

Sauvignon Sanct Valentin, St. Michael Eppan - 49€

Soave Classico, Pieropan - 25€

Lugana, Ca' Dei Frati Brolettino - 29€

BOLLICINE

Franciacorta, Bellavista Satèn 2009 - 59€

Prosecco, Rebuli DOCG Extra Dry - 22€

Prosecco, Col Vetoraz Millesimato DOCG Dry - 25€

Franciacorta, Contadi Castaldi Brut - 30€

Franciacorta, Ca' Del Bosco Cuvée Prestige - 45€

Franciacorta, Bellavista Alma Gran Cuvée - 49€

Trento DOC, Ferrari Perlé - 45€

DOLCI

Moscato Maculan, Dindarello - 25€

Moscato, Muraro Enomas - 12€

Malvasia, Giorgi - 19€

AL BICCHIERE

Franciacorta, Contadi Castaldi Brut - 5€

Soave Classico, Pieropan - 3,5€

Cabernet, Maculan - 3,5€

Prosecco, Montelvini DOC Extra Dry - 3,5€

ALLA SPINA

Cabernet, Muraro 952

0,25 lt - 3€ | 0,50 lt - 6€ | 1 lt - 11€

Rabosetto, Muraro 952

0,25 lt - 3€ | 0,50 lt - 6€ | 1 lt - 11€

Chardonnay, Muraro 952

0,25 lt - 3€ | 0,50 lt - 6€ | 1 lt - 11€

Glera (Frizzante), Muraro 952

0,25 lt - 3,9€ | 0,50 lt - 6,9€ | 1 lt - 12,9€

Le birre

ALLA SPINA

MENABREA BIONDA

Birra normale chiara di bassa fermentazione, prodotta con malto, mais, luppolo e acqua. Gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione. Gradazione alcolica 4,8%.

Piccola da 0,20 lt - 3,5€

Grande da 0,40 lt - 5€

Caraffa da 1,5 lt - 17,9€

LA
TOP!

MENABREA ROSSA

Birra doppio malto rosso scuro di bassa fermentazione, prodotta con acqua, malto d'orzo, mais e luppolo. Birra con schiuma abbondante e persistente. Gradazione alcolica 7,5%.

Piccola da 0,20 lt - 3,9€

Grande da 0,40 lt - 5,5€

Caraffa da 1,5 lt - 18,9€

MENABREA WEISS

Birra Weiss dall'aspetto torbido per la presenza di lieviti in sospensione, dal sapore equilibrato e delicato, caratterizzata da una schiuma abbondante e persistente e da un bouquet fruttato. Gradazione alcolica 5,2%

Piccola da 0,30 lt - 4€

Grande da 0,50 lt - 6€

Caraffa da 1,5 lt - 17,9€

HOEGAARDEN

Considerata la regina delle birre bianche. Il suo gusto è fresco e acidulo, fragrante e speziato grazie all'uso del coriandolo e delle scorze d'arancia. La sua schiuma è bianca, spumosa e persistente. Gradazione alcolica 4,9%
- da 0,50 lt - 6€

IN BOTTIGLIA

BIRRA ANALCOLICA

Moretti da 0,33 - 3€

NAZIONALE GLUTEN FREE

Baladin Artigianale da 0,33 - 6€



LE ARTIGIANALI BALADIN in bottiglia

ISAAC

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%
- da 0,33 cl - 6€

WAYAN

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%
- da 0,33 - 6€

LEON

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%
- da 0,33 - 6€

SUPER BITTER

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%
- da 0,33 - 6€

ROCK'N'ROLL

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%
- da 0,33 - 6€

.. E PER FINIRE ..

Nel nostro laboratorio di pasticceria vengono prodotti 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€



STORICO ED IRRESISTIBILE

TIRAMISÙ

Barattolino con crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao - 5,9€



FRUTTI DI BOSCO

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



Il preferito

CARAMELLO SALATO

Barattolino con crema alla nocciola, caramello salato e granella di nocciole - 5,9€



3 CIOCCOLATI

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



PISTACCHIO

Barattolino con crema al pistacchio, cioccolato bianco e granella di pistacchio - 5,9€

Oppure chiedi il **BARATTOLINO STAGIONALE** fuori menù!

SORBETTO AL LIMONE

(Analcolico e senza glutine) - 3,9€

SORBETTO AL LIMONE 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 (Senza glutine) - 5,5€

CHEESECAKE AI MIRTILLI* - 5,9€

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 CAFFETERIA

- 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€

GRAPPE E DISTILLATI

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

Le Of di Bonollo

Of Amarone Barrique - 4,9€

È frutto della distillazione delle vinacce delle uve da cui viene ottenuto il pregiato vino Amarone della Valpolicella

- Of Cru - 4€
- Of Miele di Tiglio - 4€
- Of Moscato - 4€
- Of Prosecco - 4€
- Fior d'Of - 4€
- Of Cuvee Riserva - 5,5€
- Amaro Of - 4€

Of Dorange - 4,9€

Le scorze scelte di pregiate arance di Sicilia si incontrano con la grappa Of Amarone Barrique

WHISKY BRANDY RUM

- Oban 14 anni - 6€
- Lagavulin 16 anni - 6€
- Ballantine's - 4€
- Jack Daniel's - 4€
- Chivas Regal - 5€
- Laphroaig 10 anni - 6€
- Four Roses - 4€
- Cardenal Mendoza - 6€
- Stravecchio Branca - 3€
- Vecchia Romagna - 3€
- Stock Original - 3€
- PMG 41 - 6€

Serviti con cioccolato Lindt 70% Cacao

- OF IMPERIAL TASTE 58,8°** - 6,5€
- OF TÊTE DE CUVÉE** - 7,5€
- OF VINTAGE 6 STELLE** - 10€
- RON ZACAPA 23 ANOS** - 7€
- RON ZACAPA XO GRAN
RISERVA ESPECIAL** - 14€



LIQUORI

- 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€
- Jagermeister - 3,9€
- China Martini - 3,9€
- Grand Marnier - 5,5€
- Limoncello - 3,9€
- Montenegro - 3,9€
- Ramazotti - 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 intolleranze 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.

