



LA CORTE DEI CILIEGI  
pizzeria - ristorante

*“Per ogni occasione”*

## 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  
RISTO  
GROUP**

CREARE SVILUPPARE GESTIRE  
FOOD FORMAT



**Maccabei**  
LA PIZZERIA

 **CALIPOKÉ**  
California Colors



LA CORTE DEI CILIEGI  
pizzeria - ristorante

 **DUE FOGHER**  
pani e pizza

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 sul nostro cibo e sulle bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. 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 - 5,5€



### 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** - 5€

**AMERICANO** - 4,5€

**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 - 5€

### PROSECCO

Montelvini DOC Extra Dry - 2,9€

**CRODINO** - 3€

**GINGERINO** - 3€

## Mini Fritto?

**SCEGLI IL TUO FRITTINO DA CONDIVIDERE AL TAVOLO!**

### LE MORBIDE CROCCANTI

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

### GLI ANELLI FRITTI

Anelli di cipolla fritti - 4,5€

### LE LEGGERE MA NON TROPPO

Verdure pastellate - 5,5€

### IMPOSSIBILE RESISTERGLI

Patatine classiche fritte - 5,5€



### LA MOZZARELLA BUONA

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

## O snack?

### CHE ACCIUGA!

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



### BURRATA

Pomodorini 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!

### BIO32

100% biologico con farine di tipo "0" e di tipo "1" semintegrali macinate a pietra. 32 le prove fatte fino a trovare l'impasto perfetto.

### INTEGRALE BIO

Integrale Bio è sempre 100% biologico ed è una selezione di diverse farine integrali macinate a pietra. [+1,5€ 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 DOP e origano - 9,5€

### CREMOSA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, crema ai formaggi e a fine cottura crema di tartufo e speck Alto Adige IGP - 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, emulsione di basilico e a fine cottura Crudo di Parma "Villani" DOP 15 mesi - 8,9€

### MONTANARA

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

### NOCINA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola dolce DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP 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 - 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 DOP a fette, cipolla di Tropea e a fine cottura pomodorini ciliegino, acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano e 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 IGP, 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 fresco - 12,5€

### FRESCA

Mozzarella Fior di Latte, bufala Campana DOP e a fine cottura pomodorini ciliegino, Crudo di Parma "Villani" DOP 15 mesi e emulsione di basilico - 11,9€

### BURRATA E CRUDO

Passata di pomodoro, mozzarella Fior di Latte e a fine cottura burratina pugliese e Crudo di Parma "Villani" DOP 15 mesi servito a parte - 12,9€

sono bianca

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 - 5,5€

### MARINARA

Doppia Passata di pomodoro, aglio e origano - 5€

### PROSCIUTTO FUNGHI

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto e champignon - 7,9€

### TONNO E CIPOLLA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, tonno Pinna Gialla e cipolla di Tropea - 7,5€

### WURSTEL

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e wurstel - 7,5€

### 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 Crudo di Parma "Villani" DOP 15 mesi - 8,5€

## CAPRICCIOSA

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

## SPECK E GORGONZOLA

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

## DATATE FRITTE

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura patate - 7,9€

## VEGETARIANA

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, melanzane, zucchine, peperoni 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 Crudo di Parma "Villani" DOP 15 mesi - 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 - 7,9€

## ESTATE

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura pomodorini ciliegino, rucola e grana a scaglie - 7,9€

## PIERANGELO

Passata di pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, crema ai formaggi, zucchine 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 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 - 8,5€

## 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 la nostra prelibata selezione di Crudo di Parma "Villani" DOP 15 mesi, pancetta arrotolata e speck Alto Adige IGP, caprino fresco, burrata pugliese e giardiniera in agrodolce - 25€

#### + SAPORE + GUSTO?

Aggiungi la bufala campana DOP +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 su letto di stracciatella di burrata pugliese, pomodorini semi secchi e emulsione di basilico, servito con chips di pane guttiau - 19,5€

#### AFFETT...UOSO!

Selezione di Crudo di Parma "Villani" DOP 15 mesi servito con pomodorini semi secchi e chips di pane guttiau - 12,5€

#### >>> RENDILO PERFETTO!

Aggiungi al piatto la **bufala campana DOP** 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 pane guttiau - 15,9€

### GLI ARROSTITI

Calamari arrostiti con insalata, pomodorini semi secchi, focaccia di pizza marinara e dressing alla senape - 13,5€

#### LE COZZE

Impepata di cozze con pomodoro e crostone di pane - 12€

### IL VEGANO

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

#### 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€]

# 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" e mozzarella di bufala Campana DOP - 9,9€

## BIGOLI

...all'anitra classici - 10,9€

## GNOCCHI ALTA QUOTA

Gnocchi di patate di montagna con tartufo e parmigiano a scaglie - 11,9€

## LA SENZA GLUTINE

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

## MACCHERONCINI

Maccheroncini al torchio con gamberi, porcini, tartufo fresco e capasanta grigliata - 14,5€

## VERACE

Spaghetti di grano duro con vongole veraci al profumo di agrumi - 13,9€

## SCOGLIO

Spaghetti di grano duro con cozze, vongole, gamberi, scampo, gamberone e salsa al pomodoro - 15,9€

**IL PIÙ  
RICHIESTO**

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

# I SECONDI

## LA GRIGLIATONA X DUE

Salsicce, costine, pancetta, galletto, petto di pollo e polenta - 32€

## O GRIGLIATA X UNO

Salsiccia, costina, pancetta, petto di pollo e polenta - 14,9€

## UN PETTO IN POLLAIO

Petto di pollo alla griglia con patate al forno e formaggio fresco alle erbe - 12,5€

## 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 - 14,5€

## TONNO IN CROSTA

Tagliata di tonno in crosta di Pistacchi con pomodorini ciliegino e rucola - 16,9€

**TUTTE LE  
NOSTRE TAGLIATE  
SONO DI PURO  
BLACK ANGUS  
ALLEVATO IN  
AUSTRALIA**



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 fresco e insalatina servito con patatine dippers e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e salsa piccante - 21,9€

## 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 - 13,9€

## MEDITERRANEO

Pane artigianale, 200 gr di hamburger di Black Angus, battuta mediterranea, mozzarella di Bufala Campana DOP servito con patatine dippers e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e salsa piccante - 14,9€

## VEGETARIANO

Pane artigianale, hamburger di melanzane, patate, olive e capperi con insalatina, pomodoro ramato a fette, mozzarella di Bufala Campana DOP servito con patatine dippers e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e salsa piccante - 13,5€

## GODURIOSO

Pane artigianale, pulled pork, peperoni grigliati, cipolla caramellata, insalatina, salsa guacamole servito con patatine dippers e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ, salsa piccante - 14,5€

### SCEGLI CON STILE!

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

## LE TAGLIATE

THE  
NEW

### TARTUFINA

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) con lamelle di tartufo nero estivo, rucola e caprino fresco - 22€

### BURRATINA

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) con burratina pugliese, pomodorini semi secchi e rucola - 19,9€

### CLASSICA

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) al rosmarino con patate al forno e formaggio fresco alle erbette - 17,9€

## I CONTORNI

### LE MORBIDE CROCCANTI

Patatine con la buccia fritte - 5,5€

### IMPOSSIBILE RESISTERGLI

Patatine classiche fritte - 5,5€

### LE PATATE DELLA NONNA

Patate al forno - 4,9€

### INSALATA MISTA

Insalata, pomodorini e carote - 4€

### DALL'ORTO

Melanzane, peperoni e zucchine grigliate - 5,5€

# I "FRITTI INSIEME"

## GRAN FRITTO DI MARE

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

## GRAN FRITTO RUSPANTE

con bocconcini croccanti di petto di pollo, verdure miste in pastella e salsa dei Ciliegi - 12€

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

## FRITTO REALE

Gran fritto misto mare con misto paranza, calamari, gamberi, seppie, gamberone, cozze, verdure miste in pastella e salsa dei Ciliegi - 32€

[fritto consigliato per 2 persone]

# LE INSALATE

## LA TAGGIASCA

Insalata con olive taggiasche Anfosso, pomodorini semi secchi e Bufala Campana DOP - 11,5€

## LA POLLO

Insalata con pollo grigliato, pomodorini ciliegino e grana a scaglie - 12,5€

## LA SALMONE

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

## LA SPADA

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

## LA TONNO

Insalata con tonno affumicato e ananas - 13€

## LA SMOKED

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

## L'ESTIVA

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

## PROVALA SUL CESTO DI PASTA PIZZA!

- Bio32 +1€
- Integrale Bio +2,5€



## MAI PROVATO UNA POKÉ?

Scegli tra le proposte quella con il pollo il salmone o con il tonno!



## CRUNCHY CHICKEN

Riso bianco  
pollo grigliato  
cavolo viola  
carote  
pomodorini  
edamame  
mix di frutta secca  
salsa guacamole  
10,9€



## SEA SALMON

Riso bianco  
tartare di salmone  
edamame  
mango  
cavolo viola  
mandorle lamellate  
salsa guacamole  
11,9€



## TOP TUNA

Riso bianco  
tartare di tonno  
edamame  
mango  
cavolo viola  
mix di sesamo  
salsa guacamole  
12,9€

# MENU BIMBI

## Cucina

### ELSA

Pasta al pomodoro - 9,9€

### I GORMITI

Pasta al ragù - 9,9€

### SAETTA MC'QUEEN

Wurstel e patate fritte - 9,9€

### I MINIONS

Hamburger alla griglia e patate fritte - 9,9€

### VIOLETTA

Cotoletta di pollo e patate fritte - 9,9€

#### Il menù comprende:

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

## Pizza

### MARGHERITA + SORPRESA

Pomodoro, mozzarella - 9,9€

### PROSCIUTTO + SORPRESA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - 10,5€

### PATATE FRITTE + SORPRESA

Pomodoro, mozzarella, patate fritte - 11,5€



### WURSTEL + SORPRESA

Pomodoro, mozzarella, wurstel - 10,5€

#### Il menù comprende:

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



“

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

**DIVERTITI A COLORARE  
E BUON APPETITO!**

”

#### Scegli la tua pallina di gelato tra:

- FIOR DI LATTE
- FRAGOLA
- CIOCCOLATO



**+ SORPRESA +3€**



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 - 2,5€

### COCA COLA

alla spina piccola da 0,30 - 2,9€  
alla spina grande da 0,50 - 4,5€  
in lattina classica da 0,33 - 3€  
in lattina Coca Cola Zero da 0,33 - 3€

### LATTINE

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

## 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 - 5€

**AMERICANO O HUGO** - 4,5€

**SPRITZ** Campari, Aperol o liscio - 3,5€

### FRANCIACORTA

Contadi Castaldi Brut - 5€

### PROSECCO

Montelvini DOC Extra Dry - 2,9€

**CRODINO O GINGERINO** - 3€

## O IL TUO DRINK?

**FRUTTO FRESCO** - 5,5€

**GUAYABA** - 5,9€

**SELVATICO** - 5,9€

## I vini

### ROSSI

Amarone, Zenato - 75€  
Brunello di Montalcino, Ferrero - 60€  
Valpollicella, Zenato - 25€  
Valpollicella 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 - 19€  
Prosecco, Col Vetoraz Millesimato DOCG Dry - 22€  
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 - 2,9€

### 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€  
**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 - 3,5€  
**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%  
**Piccola** 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 assolti. 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.

### I NOSTRI CLASSICI



#### **PISTACCHIO DI BRONTE**

Barattolino al pistacchio di Bronte, cioccolato bianco, mandorle e granella di pistacchio - 5,5€



#### **CIOCCOLATO E WAFER**

Barattolino al cioccolato, wafer e nocchie - 5,5€



#### **TIRAMISÙ**

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

#### **FRUTTI DI BOSCO**

Barattolino ai frutti di bosco e yogurt - 5,5€

#### **VANIGLIA E RISO SOFFIATO**

Barattolino alla crema di vaniglia con cioccolato bianco e riso soffiato - 5,5€

#### **PASSIONE**

Barattolino al passion fruit, cioccolato bianco e frutti di bosco - 5,5€

**SORBETTO AL LIMONE** (Analcolico e senza glutine) - 3,5€

**SORBETTO AL LIMONE CON LIQUIRIZIA** - 3,9€

**SORBETTO AL CAFFÈ** (Analcolico, senza glutine e senza lattosio) - 3,5€

**TARTUFO BIANCO DI PIZZO** - 4,5€

**TARTUFO NERO DI PIZZO** (Senza glutine) - 4,5€

**CHEESECAKE AI MIRTILLI** - 5,5€

**UNA PALLINA DI GELATO** per bambini (cioccolato, fragola o fior di latte) - 1,5€

**DUE PALLINE DI GELATO** per bambini (cioccolato, fragola o fior di latte) - 2,5€

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

## Le Of di Bonollo

- Of Amarone Barrique - 4,5€
- 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 - 3,5€
- Of Dorange - 4,5€

## Brunello

- La Scura Riserva - 3,5€
- Carmenere - 4,5€
- Uva e Uva - 3,5€
- Grappa di Moscato - 3€
- Grappa Vicentina - 3€
- Grappa Bianca - 3€

## 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 - 3,5€
- Zucca - 3,5€
- Lucano - 3,5€
- Braulio - 3,5€
- Cynar - 3,5€
- Unicum - 3,5€
- Sambuca - 3,5€
- Prugna - 3,5€
- Petrus - 3,5€
- Borsci - 3,5€
- Disaronno - 3,5€
- Baileys - 3,5€
- Liquirizia - 3,5€
- Branca Menta - 3,5€
- Fernet Branca - 3,5€
- Jagermaister - 3,5€
- China Martini - 3,5€
- Grand Marnier - 5€
- Limoncello - 3,5€
- Montenegro - 3,5€
- Ramazotti - 3,5€

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 sul nostro cibo e sulle bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. 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 Euro

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