

IL MENU'

ALLA CARTA

ANTIPASTI

COPPIA DI DELIZIOSE CIPOLLE CARAMELLATE SU CREMA DI LATTERIA -- 12.50

ALL. 1/3/7/12 VEGET.

LUMACHE* ALLA BOURGUIGNONNE, N.6 -- 15.00

ALL.7/12

STECHE DI MIDOLLO DI VITELLO GRATINATE AL FORNO -- 16.00

ALICETTE FRITTE -- 15.00**

ALL. 1/3/4

ALICI MARINATE, CROSTONI AL BURRO -- 15.00**

ALL. 1/3/4/7

TRIS DI ALICI: FRITTE, RIPIENE FRITTE, MARINATE -- 16.00

ALL. 1/3/4/7/8/12

I NOSTRI ECCELLENTI SALUMI

CRUDO DI PARMA GRAN RISERVA BEDOGNI CON GNOCCO FRITTO --17.00

ALL. 1/7

LARDO ALTO MANTOVANO, CIPOLLA CARAMELLATA, GNOCCO FRITTO -- 16.00

ALL. 1/3/7/12

GRAN PIATTO DI SALUMI MISTI, CON GNOCCO FRITTO -- 16.50

ALL. 1/7

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA MILANESE CON L'OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA 26.00

ALL. 7/9/12

RISOTTO VALGANNA - RICETTA STORICA DI FAMIGLIA- - 16.00

ALL. 1/7/9/12 VEG.

“ RIS IN CAGNUN CUL PERSIC” - SECONDO DISCIPLINARE CONFRATERNITA- - 25.00

ALL. 3/4/7/9/12

CHITARRINA FATTA IN CASA AL LIMONE, GAMBERI E MENTA -- 17.00

ALL.1/2/7/9/12

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI COSTINE 14.00

ALL.1/3/7/9/12

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI VITELLO CON PATATE AL FORNO – 22.00 ALL. 7/9/12

COSTINE DI MAIALE AL FORNO CON PATATE – 20.00

IL MANZO SUL BASTONE CON PATATE AL FORNO – 20.00

PREMIUM IRISH BEEF HEREFORD SELECTED

ENTRECOTE DI MANZO CON PATATE AL FORNO --30.00

COSTATA 6.50/ETTO

FIorentina --7.50/ETTO

FILETTINI DI PESCE PERSICO AL BURRO E SALVIA CON VERDURE SALTATE -- 26.00 ALL.1/4/7

GRAN FRITTO DI MARE E VERDURE – 25.00 ALL.1/2/4/12/14

CONTORNI

VERDURE SALTATE – INSALATE – PATATE AL FORNO – PATATINE FRITTE € 5.00

PATATE DOLCI FRITTE € 6.00

COPERTO E SERVIZIO 3.50

SOLO ALLA SERA DA CONDIVIDERE NELL'ATTESA, SE VOLETE ...

FORNARINA --€ 5.00 - APPENA USCITA DAL FORNO CON OLIO EVO E ROSMARINO

MANTOVANA € 10.00 FORNARINA FARCITA FUORI FORNO CON IL NOSTRO LARDO MANTOVANO

LA PIZZICA € 14.50 -FARCITA FUORI FORNO CON RUCOLA POMODORINI OLIO EVO E BUFALA DOP

PIZZA AL PADELLINO € 10.00-VERA SFIZIOSITA'PEPERONI ARROSTO, SALSA TONNATA CAPPERI,
ACCIUGHE

(PER INTOLLERANZE ALIMENTARI, AVVERTIRE SEMPRE IL PERSONALE, PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON* SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA
CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE —

** ALIMENTO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA AI SENSI DELLA L. 853/2004) PRINCIPALI ALLERGENI:

1 GLUTINE -2 CROSTACEI -3 UOVA -4 PESCE 5 ARACHIDI -6 SOIA -7 LATTOSIO -8 FRUTTA A GUSCIO -9 SEDANO -10 SENAPE -11 SESAMO -12 AGLIO E SOLFITI -13 LUPINI -14
MOLLUSCHI E LORO DERIVATI

Menù

ALLA CARTA

PIZZERIA

LE SPECIALI

- **Pizza al Padellino**
Peperoni arrostiti, Salsa Tonnata, Capperi, Acciughe € 10.00 1-4-12
- **Grande Pinsa (gr. 400)**
Stracciatella di Bufala DOP, Pomodorini, Rucola, Acciughe, olio EVO, pepe € 15.50 1-4-7

LE NOSTRE PROPOSTE

Marinara Sbagliata

Salsa di Pomodoro, pomodorini gialli e rossi, Acciughe, origano olio EVO all'aglio, basilico € 10.00 1-4-12

Calabrese

Salsa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, n'duja Calabria, Cipolla Tropea, Olive Taggiasche € 12.00 1-7-12

Peperoni e Salsiccia

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di Latte, Peperoni arrostiti, Salsiccia € 11.00 1-7-12

Santa Maria

Salsa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, friarielli, Salsiccia € 11.50 1-7-12

Siciliana

Salsa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Acciughe, Cipolla, Pecorino, pepe, origano, Olio € 10.00 1-7-12

Lord

Salsa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Scamorza, Speck Tirolo, Cipolle caramellate € 13.00 7-12

L'Ortolana

Crema di Peperone, Mozzarella fior di latte, Patate fresche, Cipolle cotte, olive taggiasche, olio EVO, origano, basilico € 12.50 1-7-12

Duchessa:

Salsa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Crudo di Parma, Grana Padano, Rucola € 15.00 1-7

Porcini:

Salsa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Porcini trifolati, Grana Padano € 14.50 1-7-12

Sfiziosa:

Salsa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Salsiccia, Gorgonzola, Porcini trifolati € 15.00 1-7-12

Livigno :

Salsa di Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Fontina affumicata, funghi Champignon € 16.00 1-7-12

Boschiva

Bufala Dop, Funghi Porcini trifolati, Lardo Mantovano, Olio al prezzemolo € 15.50 1-7-12

Cacio e Pepe

Mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, Pere, Pepe nero € 13.00 1-7

Parmigiana

Mozzarella fior latte, pomodoro, Melanzane fritte, Grana Padano, Basilico € 12.50 1-7-12

Puglia 2.0

Mozzarella fior di latte, friarielli, Burrata dop, Crema di Acciuga € 15.00 1-4-7-12

Bologna

Mozzarella Fior di latte, Mortadella di Bologna med. Oro, Stracciatella di Bufala Dop, Pesto di Pistacchio, zeste di Limone € 16.50 1-7-8

CONDITE FUORI DAL FORNO

- **Mantovana**

Olio EVO, Rosmarino fresco, Lardo Alto Mantovano ai profumi € 10.00 ¹

- **Pizzica**

Olio EVO, Mozzarella di Bufala Dop, Pomodorini, rucola € 14.50 ¹⁻⁷

- **Fornarina**

Olio EVO, sale, Rosmarino fresco o Origano € 5.00 ¹

LE TRADIZIONALI

Bufalina

Salsa di pomodoro, Bufala Dop in cottura, pomodorini freschi, basilico € 12.50 ¹⁻⁷

Diavola

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Spianata piccante € 10.50 ¹⁻⁷⁻¹²

Margherita

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, basilico € 8.00 ¹⁻⁷

Marinara

Salsa di Pomodoro, Olio EVO all'aglio, origano € 6.50 ¹⁻⁷⁻¹²

Napoli

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, acciughe in cottura, origano € 10.50 ¹⁻⁴⁻⁷

Prosciutto

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Prosciutto Cotto in cottura € 10.00 ¹⁻⁷

Pugliese

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Cipolle cotte € 10.00 ¹⁻⁷⁻¹²

Romana

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Acciughe, Capperi, Origano € 10.00 ¹⁻⁴⁻⁷

Speck e Zola

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Speck Tirolo € 11.50 ¹⁻⁷

Vegetariana

Salsa di Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, verdure miste grigliate € 11.00 ¹⁻⁷

COPERTO E SERVIZIO € 3.50

AGGIUNTE

- **Aggiunte Varie --- Mozzarella no Lattosio € 1.50**
- **Prosciutto Crudo -- Acciughe - - Bufala € 3.00**
- **Altri Salumi € 2.50 -- Funghi Porcini € 3.50**

IMPASTI ** secondo disponibilità **

- **Impasto Carbone vegetale --- Impasto Integrale --- Impasto ai Cereali € 2.00**

PER INTOLLERANZE ALIMENTARI, AVVERTIRE SEMPRE IL PERSONALE

i prodotti contrassegnati con* sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine -

** alimento sottoposto a trattamento di bonifica preventiva ai sensi della L. 853/2004)-

allergeni: **1** glutine - **2** crostacei - **3** uova - **4** pesce - **5** arachidi - **6** soia - **7** lattosio - **8** frutta a guscio - **9** sedano - **10** senape - **11** sesamo - **12** aglio e solfiti - **13** lupini - **14** molluschi e derivati