



ANTIPASTI

Carpaccio di manzo marinato (Accompagnato da salsa al senape e cialda al grana)	17
Selezione di salumi e formaggi Dop. IGP (Prosciutto crudo, salame mantovano, coppa stagionata, pancetta arrotolata, bruschettina con N'duja, mostarda e sott'olio)	17
Selezione di formaggi con mostarde nostrane	13
* Padellino (focaccina al riso venere con crudo, gorgonzola e mostarda mantovana)	16
Bruschettona salmone (Con mascarpone, salmone affumicato e cipolla caramellata)	13
Gnocco fritto	5
* Mare nostrum (Insalata di mare, alici marinate, carpaccio di pescato marinato, ostriche e cozze bruschettina di pomodoro con tonno)	22
* Mare caldo (Involtino spada, polpetta di pesce, baccalà fritto, spiedino calamaro, capasanta gratinata e bruschettina di pomodoro con tonno)	23
* Tartare Tonno (Salsa guacamole, pomodori confit e sorbetto lime)	20
* Crudità di mare (Scampo, gambero viola, gambero rosso e mazzancolla del mediterraneo, carpaccio di pesce, tartare di tonno, ostriche, seppia)	36
Ostriche 5pz (Servite con frutta e calice di prosecco)	25
* Fantasia di mare (Polpo, seppia, gamberi, cozze e julienne di carote sedano e finocchi conditi con olio, prezzemolo e limone)	18,5
Impepata di cozze "In bianco o con aggiunta di pomodoro" (Con crostone di pane)	13
La burrata (burrata, pomodorini e acciughe del mar cantabrico)	13

*** Alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati o abbattuti**





PRIMI PIATTI

Risotto asparagi, taleggio e chips di prosciutto crudo (min 2 porz.)	16
* Maccheroncino al ragù bianco di vitello	15
* Scrigni cacio e pepe con guanciale croccante	14
* Tortelli di zucca mantovana, burro e salvia (o con salsiccia e pomodoro)	14 +2
* Agnoli di carne burro e salvia (o in brodo)	14
Riso con salamella (riso sgranato, pesto di salsiccia mantovana e rosmarino)	13
* Risotto al franciacorta, gamberetti e calamaretti (min 2 porz.)	17
* Spaghetti allo scoglio	18
* Spaghettone fresco riccio e bottarga	21
* Fusilloni con ricciola, pesto leggero di basilico pomodorini semidry e pinoli	18
* Tagliolino al nero di seppia con tartare di gambero rosso, stracciatella e croccante al limone	20
* Busiate al pesto di pistacchio e gamberi	17

*Alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati o abbattuti





SECONDI PIATTI CARNE

Costata di manzo "Taglio di 450/500 gr circa" alla griglia (Servita con contorno di patate al forno)	27
* Tagliata di controfiletto black angus alla griglia (Servita con contorno di patate al forno)	20
* Tagliata di picanha alla griglia (Servita con contorno di patate al forno)	19
* Filetto di manzo alla griglia (Servita con contorno di patate al forno)	26
* Filetto di manzo al pepe	26
* Filetto di manzo al gorgonzola	26
* Angus burger (Pane hamburger di manzo, cheedar, pomodoro, bacon, insalata, salsa bbq, compreso di patatine fritte)	16,5
* Galletto alla griglia (Aromatizzato con spezie e aromi, cottura sottovuoto e ripassato alla griglia. Compreso di patatine fritte)	17

*Alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati o abbattuti





SECONDI PIATTI PESCE

* Fritto di calamari	18
* Fritto di paranza (Calamari, gamberi rosa, baccalà e pesciolini di paranza)	18
* Tagliata di tonno in crosta di sesamo (Accompagnato da cipolla rossa di tropea caramellata)	21
* Filetto di rombo petali di patate e zucchine salsa al pomodorino arrosto e olive taggiasche	19
* Branzino o orata (Disponibile in cottura alla griglia oppure al sale)	18
* Grigliata mista di pesce (1/2 branzino o orata, trancio di salmone, tonno, seppia, spiedino di calamari, gamberoni)	27
* Baccalà fritto con patate fritte	17
* Involtini di pesce spada con granella di pistacchio (Ripieno con pomodorino, melanzane, pinoli, olive taggiasche, capperi e mozzarella)	17

**Alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati o abbattuti*





CONTORNI

Insalata verde	4,5
Insalata mista	5
* Patatine fritte	5,5
Patatine forno	5,5
Verdura alla griglia	6
Spinaci saltati	5
Grana e mostarda	6,5

LE INSALATONE

Mediterranea (misticanza, tonno, mozzarella, pomodorini, olive, cipolle di Tropea caramellata)	12,5
Leggera (rucola, spinaci freschi, petto di pollo ai ferri, pomodorini, grana, dressing allo yogurt)	12,5
Gustosa (misticanza, carote, uova sode, carciofi, olive, mozzarella)	12,5

***Alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati o abbattuti**





PER I PIU' PICCOLI

Risotto con salamella "porzione baby"	8
Agnoli in brodo o burro e salvia "porzione baby"	9
Pasta al pomodoro o ragu alla bolognese	8
* Cotoletta di pollo (con contorno di patatine fritte)	9
* Bistecca di manzo ai ferri (con contorno di patatine fritte)	9
* Hamburger di manzo (con contorno di patatine fritte)	10

*Alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati o abbattuti





PIZZE CLASSICHE

Marinara (pomodoro, aglio, origano , olio evo)	5,5
Margherita (pomodoro, fiordilatte, basilico, olio evo)	6,5
Capricciosa (pomodoro, fiordilatte, salame piccante, prosciutto cotto, funghi, olive denocciolate, carciofi)	10,5
4 stagioni (pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, olive denocciolate, carciofi)	10
Prosciutto (pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto)	7,5
Prosciutto e funghi (pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi)	8,5
Wurstel (pomodoro, fiordilatte, wurstel)	7,5
Mantovana (pomodoro, fiordilatte, salsiccia)	8,5
Americana (pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine fritte)	9
Vegetariana (pomodoro, fiordilatte, verdure grigliate)	9,5
Tonno e cipolla (pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla)	9
Diavola (pomodoro, fiordilatte, salamino piccante)	7,5
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala campana d.o.p., basilico, olio evo)	9

*Alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati o abbattuti





Calabra (pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, 'nduja)	9
Napoli (pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano)	8
Ripieno classico (pom., fiordilatte, ricotta pepata, prosc. cotto, salame piccante, pepe)	10,5
Casareccia (pomodoro, salsiccia, melanzane a funghetto, provola fresca aff.)	10

PIZZE BIANCHE

* Carrettiera (fiordilatte, salsiccia, friarelli, provola fresca affumicata)	12,5
Porcina (fiordilatte, funghi porcini, provola fresca affumicata)	11
* Saporita (fiordilatte, crema di friarelli, pomodori secchi, scaglie di grano, nduja e guanciale)	13
4 formaggi (fiordilatte, gorgonzola, brie, Emmental)	10
Tartufata (mozzarella, funghi freschi, olio al tartufo e crema tartufata)	11,5
Porcini e Salsiccia (fiordilatte, funghi porcini, salsiccia)	12,5
Stria (olio evo, origano)	4

***Alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati o abbattuti**





PIZZE SPECIALI

*** LA BRUSCHETTA “Novità”** 18
(pom. rossi e gialli, fioredilatte, tris di gamberi crudi 6pz, zest di limone e basilico)

Cappello di Totò 11,5
(pom., mozzarella di bufala, con cornicione ripieno di ricotta pepata)

Deliziosa 13,5
(fiordilatte, provola fresca affumicata, fuori forno burrata, pomodorini, rucola, prosciutto crudo)

Salmone e Pistacchio 13,5
(fiordilatte, crema al pistacchio, salmone aff., stracciatella)

Bronte 12,5
(fiordilatte, fuori forno mortadella, stracciatella, pistacchio, basilico, olio evo)

Regina 13
(pom., fiordilatte, fuori forno mozz. Di bufala d.o.p. 125 gr, prosc. crudo)

*** Frutti di mare** 15
(pomodoro, mozzarella, polpo, seppia, gamberetti cozze)

Valtellina 13,5
(pom., fioredilatte, bresaola, rucola, scaglie di grana)

Carpaccina 13,5
(fioredilatte, pomodori secchi, grana, carpaccio, di manzo)

PIZZE SENZA GLUTINE +3,5

PINSE

*** Marea** 15
(Mozzarella fiordilatte , tartare di gambero rosso, stracciatella , scorza di limone)

*** Cantabrico** 14
(Pomodoro, acciughe del mar Cantabrico, olive origano e stracciatella)

*** Ghiotta** 14
(mozzarella fiordilatte, baccalà, crema di pomodorini, olive , capperi , spinaccino fresco)

*** Sfiziosa** 14
(Pomodoro, mozzarella fiordilatte, crudo, burrata e carciofi alla romana)

*** Alcuni alimenti all’origine potrebbero essere surgelati o abbattuti**





I NOSTRI DESSERT

* Semifreddo al caffè, cioccolato fondente e caramello salato	7
* Delizia al cioccolato bianco "Farcito con crema al mascarpone, cuore al lampone su biscotto"	7,5
Millefoglie "Crema al mascarpone e salsa ai frutti di bosco"	7
Tiramisù classico	6,5
* Dolce caffè "Monoporzione di panna cotta al cioccolato, cheesecake agli arachidi e caramello con caffè espresso"	6.5
Sbrisolona e grappa	6
* Cioccolatoso (muosse alla nocciola e cioccolato, completamente senza glutine e senza lattosio)	7,5
* Tartufo di "Pizzo Calabro" (disponibile bianco o nero)	6,5
* Gelati (fior di latte, vaniglia del madagascar o cioccolato)	6
Ananas fresco o frutta di stagione	6
* Sorbetto al limone al flute	5
* Sorbetto al lime caraibico (Servito al cucchiaino)	5
* Dolce del giorno	8

***Alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati o abbattuti**





LIQUORI DIGESTIVI E COCKTAIL

Spritz (Aperol - Campari)	5
Gin tonic - Lemon	8
Negroni - Negroni Sbagliato	8
Americano	8
Amaro (Averna, Montenegro, Jagermeister, del capo, Fernet branca, branca menta, unicum e petrus)	5
Sambuca molinari	4
Cognac courvoisier	6
Grand marnier	5
Rum	7
Talisker scotch whisky	7
Vecchia romagna	4,5
Grappa morbida - barricata	5,5
Baileys, Liquirizia e Nocino	4
Limoncello	4

CAFFETERIA

Caffè espresso	2
Caffè deca	2,2
Caffè doppio	4
Caffè corretto	2,5
Ginseng Piccolo / Grande	2 / 2,5
Orzo Piccolo / Grande	2 / 2,5





LE BIRRE

Bionda alla spina

Falkenturm	20cl 5%	3,5
Falkenturm	40cl 5%	5
Falkenturm	1L 5%	12

Rossa alla spina

Falkenturm	20cl 6,9%	4,5
Falkenturm	40cl 6,9%	7,5
Falkenturm	1L 6,9%	16

Weiss alla spina

Orfrumer	30cl 5,2%	4,5
Orfrumer	50cl 5,2%	7,5

Birra in lattina

Blanche de Namur (Belgio)	50cl 4,5%	6,5
Birra ipa Primátor	50cl 4,7%	7

Bionda in bottiglia

Raffo (Italia)	45cl 4,8%	6
Augustiner bräu münchen (Ger)	50cl 5,6%	6,5

Birra ambrata non filtrata bottiglia

Terza Rima, Collesi (Italia)	75cl 6,5%	13
------------------------------	-----------	----

***Birra senza glutine** 4,5

***Birra analcolica** 4





BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	75 cl	3
Coca cola/Coca cola zero in lattina	33 cl	3,5
Coca media spina	40 cl	5
Coca cola	1 l	9
Lemon soda/Fanta/Sprite in lattina	33 cl	3,5
Tè limone/pesca lattina	33 cl	3,5
Acqua tonica	20 cl	3,5
Vino bianco/rosso alla spina	25 cl	5
Vino bianco/rosso alla spina	50 cl	7
Vino bianco/rosso alla spina	1 l	13

VINO AL CALICE

Valpolicella Classico	5
Chianti	5
Morellino di scansano	5
Champagne	9
Franciacorta	7
Prosecco	5
Lugana	5
Caeles grillo	6
Vermentino	6





ROSE'

Rosè extra brut, millesimato docg			375 ml	75 cl
Castello di Gussago		Lombardia		38
Le morette, chiaretto di bardolino classico	az. Agr.			
Valerio Renato		Veneto		20

ROSSI

			375 ml	75 cl
Classico doc, Valpolicella	Cesari	Veneto	15	25
Ripassa superiore doc, Valpolicella	Zenato	Veneto		33
Mantova IGT, Lambrusco	Piafoc	Lombardia		17
Classico docg, Chianti	Banfi	Toscana	13	23
Toscana IGT Guidalberto				
Tenuta San Guido		Toscana		70
Morellino di Scansano docg	La Morra	Toscana		22
Barolo docg	Massolino	Piemonte		50
Prunotto doc, Barbera d'Alba	Prunotto	Piemonte		28
Merlot	Santa Margherita	Veneto		22





VINI BOLLICINE

375 ml 75 cl

Contadi Castaldi Brùt	Lombardia franciacorta	30
Club cuvée brut satèn bio millesimato docg, Castello di Gussago	Lombardia franciacorta	35
Prestige cuvée, brut docg Cà del bosco	Lombardia franciacorta	50
Prosecco docg superiore, brut valdobbiadene Borgo Mulino	Veneto	24
Royale réserve brut, champagne Philip Ponnat	Francia	70
Cave du Roi Dagobert cremant d'alsac� prestige brut A.O.C	Francia	28





BIANCHI FERMI

375 ml 75 cl

Santa Cristina, doc lugana Zenato	Veneto	17 28
Oasi Mantellina, Lugana Allegrini	Veneto	25
Custoza, doc Cavalchina	Veneto	20
Calareale, doc Vermentino Sella & Mosca	Sardegna	25
Collio, doc Sauvignon Marco Felluga	Friuli	26
Anthilia, doc Sicilia Donna Fugata	Sicilia	22
Janare, doc falanghina la Guardense	Campania	20
Gewürztraminer doc Tramin	Alto Adige	24
Caeles grillo, Firriato	Sicilia	25

COPERTO 2,50€

- Ogni variazione di ingredienti comporta una variazione di prezzo da +0,50€ a + 3,00€
- Packaging cibo da asporto + 0,50€
- Per allergie o intolleranze rivolgersi al personale



