

Benvenuti al Dolce Gusto

*Invitare qualcuno a pranzo vuol dire
incaricarsi della felicità di questa
persona durante le ore che egli passa
sotto il vostro tetto*

Brillat-Savarin (Fisiologia del gusto 1825)

Gentile cliente,

per assicurarle una corretta informazione riguardo le pietanze che gusterà nel nostro ristorante abbiamo stilato la seguente tabella indicante gli allergeni ai sensi dell'allegato II del Regolamento n. 1169 /2011 i numeri sequenziali degli allergeni corrispondono ai numeri che, ove necessario, si trovano indicati a pedice di alcuni ingredienti del nostro menù, laddove gli stessi allergeni sono presenti.

* ingredienti che abbiano subito un trattamento di congelamento all'origine o in loco

- | | |
|--|---|
| 1 - cereali contenenti glutine o loro derivati | 8- frutta a guscio o ingredienti derivati |
| 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 - sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 - uova e prodotti a base di uova | 10 - senape e prodotti a base di senape |
| 4 - pesce e prodotti a base di pesce | 11 - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 - arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 - anidride solforosa |
| 6 - soia e prodotti a base di soia | 13 - lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 - latte e prodotti a base di latte | 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi |

Ricordiamo però che la nostra indicazione rimarrà "di massima" in quanto, presso la nostra cucina, è possibile la presenza di ognuno degli ingredienti che abbiamo elencato sopra, poiché, proprio per dare varietà alla nostra offerta, ai nostri cuochi è data massima libertà di fantasia ed espressione nel loro lavoro.

A sua ulteriore tutela la invitiamo a comunicarci sue allergie od intolleranze al momento dell'ordinazione, soprattutto se prevede il consumo di cibi con ingredienti composti di produzione non nostra. In tale maniera potremo verificare tempestivamente in etichetta l'effettiva assenza dell'allergene che le è nocivo.

La preghiamo infine di informarci riguardo le sue necessità, anche quando riguardano intolleranza o allergia ad ingredienti che la legge non ha considerato nel precedente elenco.

...e soprattutto, proprio per il fatto che la sua salute ci sta a cuore, le ricordiamo che il nostro personale è a sua disposizione per ogni chiarimento.

Antipasti di Mare



Carpaccio di salmone affumicato con burrata pugliese (allergeni 4,7,12) 11,00

Zuppetta calda di pesce con crostone di pane (allergeni *1,2,4,14) 12,00

Antipasti di Terra



Affettati misti con gnocco fritto (allergeni 1,12) 12,00

Carne salà trentina con rucola e grana (allergeni 7) 11,00

Strudel salato con scarola, pinoli, uvetta su fonduta al formaggio (allergeni *1,3,7,8) 10,00

Primi di Mare



Spaghetti di Gragnano allo scoglio (allergeni *1,2,4,12,14) 17,00

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci (allergeni 1,4,12,14) 15,50

Risotto* ai frutti di mare con molluschi e crostacei (in rosso) (allergeni *2,4,7,12,14) 18,00

Risotto* con salmone affumicato, cipolle rosse appassite

e formaggio cremoso (allergeni 4,7,12) 14,00

Cavatelli fatti in casa con vongole veraci, pomodorini secchi e zucca (allergeni *1,4,12,14) 14,00

Bigoli fatti in casa con 'renga' (allergeni *1,3,4,12) 13,00

Primi di Terra



Tagliolini fatti in casa al tartufo nero in cialda di grana croccante (allergeni *1,3,7,12) 14,00

Maccheroncini fatti in casa con panna, zucchine, speck e

ricotta affumicata (allergeni *1,3,7) 12,50

Risotto* ai funghi porcini (allergeni *7) 15,00

Risotto* all'amarone della Valpolicella (allergeni *7) 15,00

Gnocchi di barbabietola e patate mantecati al burro chiarificato con

vellutata di burrata, datterini confit e granella di pistacchi (allergeni *1,7,8) 14,00

Gnocchi di zucca e patate spadellati con burro ed amaretti (allergeni *1,3,7) 12,50

Gnocchi di patate alla norcina (salsiccia, tartufo, panna) (allergeni *1,7,12) 13,50

* Sabato e Domenica i risotti sono minimo per due persone

Secondi di Mare

- Frittura mista di pesce (allergeni *1,2,4,14) 17,50
- Frittura di calamari (allergeni *1,4,14) 15,50
- Impepata di cozze con crostini (in bianco) (allergeni 1,4,14) 14,00
- Marinata di cozze e vongole con crostini (in rosso) (allergeni 1,4,14) 16,50
- Filetto di branzino alla griglia (allergeni 4) 18,00
- Insalata di polpo con pepe rosa, avocado e verdure
su gratin di patate (allergeni *1,4,7,14) 19,00
- Grigliata mista di pesce: spada, branzino, salmone,
spiedino di calamari (allergeni *1,2,4,12,14) 25,00
- Le perle di mare: spada affumicato, salmone affumicato, insalata di polpo,
insalata di mare, code di gambero in salsa rosa (allergeni *2,3,4,6,12,14) 22,00
- Baccalà alla vicentina con polenta abbrustolita (allergeni *1,4,7,12) 22,00
- Spada in confit su misticanza con salsa al limone e timo (allergeni *4) 19,00

Secondi di Terra

- Filetto di black Angus ai ferri 19,00
- Filetto di black Angus al pepe verde (allergeni 1,7,10) 22,00
- Filetto di black Angus all'Amarone della Valpolicella (allergeni 1,12) 23,00
- Costata di black Angus ai ferri (450 gr circa) 20,00
- Tagliata di filetto d'Angus con rucola e grana (allergeni 7) 20,00
- Tagliata di filetto d'Angus con radicchio stufato e Monte Veronese (allergeni 7) 21,00
- Carne salà trentina alla griglia con crauti 18,00
- Grigliata di carne: tagliata di filetto manzo, salsiccia, petto di pollo, carne salà,
filetto maialino, polenta (allergeni *1,12) 24,00
- Brasato di guancette di maiale al vino con polenta abbrustolita (allergeni *1,9,12) 18,00
- Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e basilico (allergeni *1,7) 13,00
- Tagliata di pollo al rosmarino cotta a bassa temperatura (allergeni 10) 12,00
- Galletto grigliato cotto a bassa temperatura (allergeni *) 13,00
- Cotoletta di tacchino alla milanese (allergeni 1,3) 11,00
- Stinco di maiale alla birra cotto a bassa temperatura (allergeni 1,9,12) 12,00

Contorni

Scarola saltata con pinoli, uvetta ed olive taggiasche (allergeni 8) 4,20	
Spinaci al burro (allergeni *7) 4,20	Patatine fritte (allergeni *1) 4,20
Cipolline borettane in agrodolce (allergeni 12) 4,20	Zucca al forno 4,20
Melanzane grigliate 4,20	Crauti 4,20
Ceci alla curcuma 4,20	Peperoni grigliati 4,20
Insalata mista 4,00	Indivia belga grigliata 4,20
Patate al forno 4,20	Zucchine grigliate 4,20

Insalatone

Maldive: Cappuccino, mais, carote, pomodorini, finocchio, arancia, noci (allergeni 8) 11,00

Tenerife: Insalata, radicchio, carote, pomodori, olive verdi, tonno, scaglie di grana (allergeni 4,7) 11,00

Capo Nord: Insalata, carote, pomodori, gamberi, bufala, salsa rosa, mais (allergeni *2,3,4,6,7) 11,00

Galapagos: Rucola, mozzarelline, funghi freschi, scaglie di grana, sfilacci di cavallo (allergeni 7) 11,00

Madagascar: Insalata, avocado, carote, carciofi, tacchino panato, chips di cipolla, salsa tartara (allergeni 1,3,6,7,9,10,12) 11,00

Cipro: Insalata, funghi freschi, olive verdi, tonno, mais, uovo sodo, salsa yogurt, feta (allergeni 3,4,6,7,9,10,12) 11,00

Insalatona personalizzata:

(sette ingredienti a scelta dall'elenco) 12,50

Arance	Finocchio	Pomodorini
Avocado	Gamberi (allergeni: *2,4)	Radicchio
Brie (allergeni: 7)	Insalata verde	Rucola
Bufala (allergeni: 7)	Mais	Salsa yogurt (allergeni: 6,7,9,10,12)
Cappuccino	Mandorle (allergeni: 8)	Scaglie di grana (allergeni: 7)
Carciofi (allergeni: 12)	Mozzarelline (allergeni: 7)	Salsa tartara (allergeni: 3,6,10)
Carote	Noci (allergeni: 8)	Sfilacci di cavallo
Chips di cipolle (allergeni: 1)	Olive verdi	Salsa rosa (allergeni: 3,6)
Fagioli cannellini	Patate lesse	Tacchino panato (allergeni: 1,3)
Fagiolini	Pere	Tonno (allergeni: 4)
Feta (allergeni: 7)	Pomodori	Uovo sodo (allergeni: 3)
		Valeriana

Piatti Unici

Insalata di riso basmati al curry:

Riso basmati al curry, gamberi, pollo, verdure (allergeni *2,4) 14,00

Insalata di riso rosso biologico:

Riso rosso biologico, salmone affumicato, zucchine spadellate,
pesto di pistacchi (allergeni 4,6,8) 13,00

Insalata di riso integrale:

Riso integrale biologico, pesto di pistacchi, ceci alla curcuma (allergeni 6,8) 13,00

Trentino:

Valeriana, carne salà, cipolla rossa all'agro di lamponi,
mousse di philadelphia (allergeni 7) 13,00

Indiano:

Valeriana, gamberi, salsa rosa, avocado, spada
affumicato (allergeni *2,3,4,6) 12,00

Baltico:

Bresaola, funghi freschi, scaglie di grana, rucola, carciofi (allergeni 7) 12,00

Ionio:

Valeriana, burrata, prosciutto crudo, pomodorini, olive verdi (allergeni 7) 12,00

Caspio:

Melanzane, zucchine, peperoni e pomodori grigliati, brie fuso,
speck (allergeni 7) 12,00

Piatto unico personalizzato:

(sette ingredienti a scelta dall'elenco) 14,00

Brie (allergeni 7)

Bufala (allergeni 7)

Burrata (allergeni 7)

Carciofi

Ceci alla curcuma

Chips di cipolle (allergeni 1)

Cipolline borettane agr. (allergeni 12)

Crauti

Fagioli cannellini

Feta (allergeni 7)

Hamburger vegetale (allergeni *1,6,12)

Indivia grigliata

Mandorle (allergeni 8)

Melanzane grigliate

Mozzarelline (allergeni 7)

Noci (allergeni 8)

Patate lesse

Peperoni grigliati

Polpette vegetali (allergeni *1,6,12)

Riso basmati al curry

Riso rosso

Riso integrale

Scarola(allergeni 8)

Uovo sodo (allergeni 3)

Zucca al forno

Zucchine grigliate

Pizze Speciali

Dolce Gusto

Pomodoro, mozzarella, bufala, radicchio, zucchine, porcini, grana, salamino piccante, prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Torre dei Lamberti

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia dolce, gorgonzola, carciofi (allergeni 1,6,7,12) 9,40

San Zeno

Pomodoro, mozzarella, misto funghi di bosco, gorgonzola, salsiccia dolce, prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 10,40

Ponte Garibaldi

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, brie, grana, salamino piccante (allergeni 1,6,7,12) 9,30

Big

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia dolce, funghi, olive salamino piccante, würstel, carciofi, peperoni, grana (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Castel San Pietro

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine, prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 9,80

Romeo

Pomodoro, mozzarella, patate, brie, speck (allergeni 1,6,7,12) 9,80

Teatro Romano

Pomodoro, mozzarella, cipolla, patate, salsiccia dolce (allergeni 1,6,7,12) 8,40

Piazza Erbe

Pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, grana a scaglie (allergeni 1,6,7,12) 9,80

Via Nova

Pomodoro, mozzarella, misto funghi di bosco, grana a scaglie, rucola (allergeni 1,6,7,12) 8,60

Porta Borsari

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, grana, mascarpone, pepe (allergeni 1,6,7,12) 8,60

Svizzera

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana, emmenthal, salamino piccante, origano (allergeni 1,6,7,12) 9,60

Pizze Speciali



Via Mazzini

Pomodoro, mozzarella, monte veronese ubriaco, mascarpone, prosciutto crudo, rucola (allergeni 1,6,7,12) 10,40

Cavour

Pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, scamorza (allergeni 1,6,7,12) 8,90

Gonna

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, scamorza, speck (allergeni 1,6,7,12) 10,00

Rampegona

Pomodoro, mozzarella, melanzane, porcini, salamino piccante, grana (allergeni 1,6,7,12) 10,10

Leggera

Pomodoro, mozzarella, funghi, philadelphia, bresaola (allergeni 1,6,7,12) 9,80

Saporita

Pomodoro, mozzarella, peperoni, grana, origano, speck (allergeni 1,6,7,12) 9,50

Ponte Pietra

Pomodoro, mozzarella, monte veronese ubriaco, funghi freschi, olive (allergeni 1,6,7,12) 8,60

Tirolese

Pomodoro, mozzarella, würstel, pancetta, speck (allergeni 1,6,7,12) 9,80

Ponte della Vittoria

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie (allergeni 1,6,7,12) 9,50

Arco dei Gavi

Pomodoro, bufala, zucchine, salamino piccante, scamorza, grana (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Toricelle

Pomodoro, mozzarella, bufala, radicchio, gorgonzola, salamino piccante, prosciutto crudo, grana (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Briscola

Pomodoro, bufala, philadelphia, misto funghi di bosco, bresaola, rucola (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Gabry

Pomodoro, bufala, cipolla, salamino piccante (allergeni 1,6,7,12) 9,90

Pizze Speciali



Funghissima

Pomodoro, bufala, porcini, misto funghi di bosco, funghi freschi, brie, prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Fresca

Pomodoro, bufala, pomodoro a fette, funghi freschi, speck (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Ubriaca

Pomodoro, mozzarella, monte veronese ubriaco, tartufo, prosciutto crudo (allergeni *1,6,7,12) 10,90

Vip

Pomodoro, mozzarella, scamorza, porcini, melanzane, tartufo, grana (allergeni *1,6,7,12) 10,90

Piazza Bra`

Mozzarella, stracciatella , rucola, pomodori a fette (allergeni 1,6,7,12) 9,60

Piazza Dante

Pomodoro, mozzarella, stracciatella , prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 10,20

Brisetta

Mozzarella, porcini, brie, prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Nuvola

Mozzarella, scamorza, zucchine, prosciutto cotto (allergeni 1,6,7,12) 8,70

Vegetariana Bianca

Mozzarella, radicchio, carciofi, zucchine, misto funghi di bosco, funghi freschi (allergeni 1,6,7,12) 9,90

Porta Palio

Mozzarella, zucchine, brie, gratinatura (pan grattato, grana, aglio) (allergeni 1,6,7,12) 8,70

Vegetariana gratinata

Mozzarella, melanzane, pomodori a fette, radicchio, zucchine, gratinatura (pan grattato, grana, aglio) (allergeni 1,6,7,12) 9,40

Mare e Monti

Pomodoro, mozzarella, polipo, salmone, gamberetti, porcini, prezzemolo (allergeni *1,2,4,6,7,12,14) 10,90

Mare

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, salmone, gamberetti, polipo, prezzemolo (allergeni *1,2,4,6,7,12,14) 10,90

Pizze Classiche

Piadina

Rosmarino, olio d'oliva (allergeni 1,6,12) 3,30

Marinara

Pomodoro, aglio, origano (allergeni 1,6,12) 5,30

Margherita

Pomodoro, mozzarella (allergeni 1,6,7,12) 5,80

Romana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano (allergeni 1,4,6,7,12) 7,00

Siciliana

Pomodoro, capperi, acciughe, origano (allergeni 1,4,6,7,12) 7,70

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive,
origano (allergeni 1,4,6,7,12) 8,40

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni,
olive (allergeni 1,6,7,12) 8,60

Cocktail di Bosco

Pomodoro, mozzarella, misto funghi di bosco (allergeni 1,6,7,12) 7,30

Quattro Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,
carciofi, grana (allergeni 1,6,7,12) 8,80

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, radicchio, peperoni, melanzane,
zucchine (allergeni 1,6,7,12) 9,10

Quattro Formaggi

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, emmenthal,
grana (allergeni 1,6,7,12) 9,60

Carbonara

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo in cottura, grana,
pepe (allergeni 1,3,6,7,12) 8,60

Casereccia

Pomodoro, mozzarella, pancetta, grana a scaglie,
rosmarino (allergeni 1,6,7,12) 8,00

Estate

Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, origano (allergeni 1,6,7,12) 7,00

Inverno

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola (allergeni 1,6,7,12) 8,00

Pizze Classiche

Parmigiana

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana (allergeni 1,6,7,12) 7,80

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, acciughe, capperi, funghi (allergeni 1,6,7,12) 9,30

Calzone

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta (allergeni 1,6,7,12) 8,60

Aggiunte

Le sostituzioni sono intese come aggiunte

Impasto integrale (allergeni 1,6) 1,50

Brie, emmenthal, grana, mascarpone, philadelphia, ricotta, scamorza, stracchino, gorgonzola (allergeni 7,12) 1,50

Patate fritte (allergeni *1,12), tonno (allergeni 4,12), noci (allergeni 8,12), salamino piccante, pancetta, misto funghi di bosco (allergeni 12) 1,50

Bresaola, prosciutto crudo, sfilacci di cavallo, speck (allergeni 12) 2,50

Gamberetti, salmone, polipo (allergeni *2,4,12,14) 2,50

Tartufo (allergeni *12), porcini (allergeni 12), mozzarella di riso, bufala, burrata, monte veronese ubriaco (allergeni 7,12) 2,50

Ogni altra aggiunta 1,20

Coperto e servizio 2,00

Box asporto pizza 0,30

Box asporto cucina 0,50

Bevande

Vino alla Spina: Serena Gran Vignato	Rosso	1 litro 7,50
		½ litro 4,00
		¼ litro 2,60
	Bianco	1 litro 7,50
		½ litro 4,00
		¼ litro 2,60
	Frizzante	1 litro 9,90
		½ litro 5,10
		¼ litro 2,70

Acqua: Acqua Minerale naturale/frizzante (0,75 lt) 2,30

Bibite alla spina: Coca cola alla spina (0,3/0,5 lt) 2,60/3,60

Bibite in lattina: Coca cola, fanta, lemonsoda, chinotto, the al limone,
the alla pesca, aranciata amara, schweppes 2,60

Birre: Bionda alla spina "Moretti" (0,2/0,4 lt) 2,50/4,50

Birra non filtrata alla spina "Ichnusa" (0,2/0,4 lt) 3,50/5,00

Birre in bottiglia: Blanche de namur (0,33/0,75 lt) 4,10/9,10

La chouffe (0,33/0,75 lt) 4,10/9,60

Kapuziner hefe weissbier (0,50 lt) 5,00

Lesster (0,50 lt) 6,00

Ichnusa (0,50 lt) 6,50

Moretti (0,66 lt) 6,50

Analcolica (0,33 lt) 3,60

Beck's (0,33 lt) 3,60

Ceres (0,33 lt) 3,60

Allergeni bevande 1,12

Distillati e Liquori

Rum Havana e Pampero 4,00
Rum Zacapa 7,00
Liquori Nazionali 3,50
Amari 3,50
Grappa Pinot, Moscato e Chardonnay 3,50
Grappa Prime Uve Bianche 3,80
Grappa Prime Uve Nere 4,00
Grappa Andrea Da Ponte 4,00
Grappa di Amarone 3,80
Lagavulin (16 anni) (Torbato) 7,00
Whiskey Jack Daniel's, Glen Grant, J.B. e Ballantines 5,00
Whiskey Laphroaig 5,00
Wild Turkey (Bourbon) 4,00
Cognac Courvoisier e Martell 4,00
Grand Marnier 3,80
Brandy Carlos I° 4,50
Cardinal Mendoza 4,50
Grappe (mela verde, mirtillo) 3,50
Crema al Whisky Baileys 3,50
Anima Nera 2,00
Limoncino 2,00

Caffetteria

Caffè 1,20
Caffè d'orzo 1,60
Caffè macchiato 1,30
Macchiatone 1,40
Ginseng 1,60
Caffè decaffeinato 1,40
Caffè corretto 1,50
Caffè shakerato 3,50
Cappuccino 1,60
Tè e camomilla 2,00

Allergeni distillati e liquori *1,7,12; Allergeni caffetteria 1,7,12



- Tiramisù al caffè (allergeni 1,3,5,6,7,8,12) 5,00
- Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e
gelato alla vaniglia (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,50
- Tortino di mele e amaretti con cioccolato a scaglie (allergeni 1,3,5,6,7,8,12) 6,00
- Cheese cake alla newyorkese (frutti di bosco, fragola, passion fruit,
cioccolato, caramello, nutella) (allergeni 1,3,5,6,7,8,12) 6,50
- Strudel di mele con gelato alla vaniglia allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,50
- Semifreddo all'amaretto (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,50
- Semifreddo al pistacchio (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,50
- Semifreddo alla nutella (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,50
- Degustazione semifreddi (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,50
- Mousse al cioccolato ripiena al caramello e ricoperta al cioccolato
al latte con granella di nocciole (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00
- Mousse al mango con inserto al passion fruit e bisquit
alle mandorle (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00
- Mousse allo yogurt su biscotto croccante
con cuore al lampone (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00
- Mousse di ricotta su biscotto croccante con cuore alla fragola
e decorato con fragoline di bosco (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00
- Salame alla nutella (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00
- Panna cotta (frutti di bosco, fragola, passion fruit,
cioccolato, caramello, nutella) (allergeni 1,3,5,6,7,8,12) 5,50
- Ananas tropicale 5,00
- Profitterol nero (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,50
- Meringata (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,00
- Tartufo di Pizzo Calabro bianco o nero (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,50
- Pallina di gelato
(cioccolato, fiordilatte, limone, fragola, vaniglia) (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 2,00
- Sbrisolona fatta in casa (allergeni 1,3,7,8) 6,00
- Sorbetto al limone (allergeni 3,6,7,8) 4,00 Sorbetto al passion fruit (allergeni 3,6,7,8) 4,50

Lista Vini



Bianchi

Custoza	Cavalchina	16,00
Custoza	Montresor	16,00
Lugana Santa Cristina	Zenato	21,00
Lugana I Frati	Ca' Dei Frati	21,00
Lugana Brolettino (barricato)	Ca' Dei Frati	23,00
Gewürztraminer Doc	MezzaCorona	22,00
Falanghina	Az. Ag. San Salvatore	22,00
Soave classico	Canosso	22,00
Bardolino chiaretto	Cavalchina	18,00

Rossi

Valpolicella Doc	Allegrini	18,00
Valpolicella Classico	Montresor	18,00
Valpolicella Classico "Bonacosta"	Masi	16,00
"La Grola"	Allegrini	33,00
Valpolicella Doc Classico Sup.	Montresor	30,00
"Palazzo della torre"	Allegrini	38,00
Valpolicella Ripasso	Montresor	25,00
Valpolicella Campofiorin Ripasso	Masi	22,00
Amarone della Valpolicella	Montresor	42,00
Carpenè (Corvina in purezza)	Sciani	18,00
Bric del Vento (Syrah e Barbera)	Monferrato	18,00

Vini da dessert

Blanc de blancs	Maximiliani	37,00
Ferrari perlè		45,00
Moscato d'Asti Docg		18,00
Prosecco di Valdobbiadene Brut		23,00
Prosecco di Valdobbiadene Millesimato		

Si avvertono i gentili ospiti che la PRENOTAZIONE DEL TAVOLO NON NE GARANTISCE L'IMMEDIATA DISPONIBILITA` BENSÌ LA PRECEDENZA RISPETTO A CHI NON HA PRENOTATO.

L'accesso dei minori al parco giochi, libero e gratuito, avviene, non essendo custodito, sotto la completa tutela dei genitori. La direzione declina quindi ogni responsabilità inerente all'uso dello stesso.

Siamo in grado di realizzare menu` e buffet per occasioni speciali quali battesimi, comunioni, matrimoni, feste, compleanni, colazioni di lavoro e cene aziendali.

Siamo a disposizione per preventivi personalizzati.

La direzione non risponde di eventuali danni nel parcheggio incustodito riservato ai clienti.