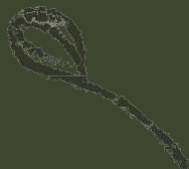




Chi siamo...

Un gruppo di (quasi) giovani ristoratori,  
abbiamo in comune la passione per il cibo e la ristorazione in genere.  
Dopo un bel po' di esperienze diverse in giro per ristoranti e locali abbiamo  
deciso di creare la nostra squadra...

Ci piace pensare che un cliente da noi con il nostro cibo trovi "conforto e divertimento",  
e che possa uscire appagato con la voglia di tornare presto a trovarci...



# BIRRE ALLA SPINA

**Per la scelta delle nostre birre partiamo dalla storia e qualità dei birrifici, prediligiamo le piccole realtà o storici birrifici non legati a multinazionali.**

## **BUDVAR “Bionda Lager della Repubblica Ceca” I.G.P. (5%)**

Dal 1895 Budweiser Budvar produce la migliore lager ceca del mondo, realizzata con ingredienti locali e invecchiata alla perfezione nelle cantine della boemia meridionale. È una birra audace nel gusto, ma rinfrescante e perfettamente equilibrata.  
0,25 l prezzo **3,50€**    0,5 l prezzo **5.80€**

## **WEIHENSTEPHAN WEISS “Weizen” (5,4%)**

**Birra Weizen Tedesca dello Storico Birrificio Bavarese**

Birra Bianca, Fresca di Frumento ad Alta Fermentazione si Presenta con Schiuma Candida e Persistente al Palato Note di Fruttata e Spezie Tipiche delle Birre Weizen, Prodotta Nello Storico Birrificio che Oggi è il Più Antico Birrificio al Mondo Funzionante e Indipendente.  
0,2 l prezzo **3,30€**    0,4 l prezzo **6,00€**

## **GONZO “Ipa” (3,8%)**

**Birra Artigianale Italiana stile Session Ipa di Birrificio Lucky Brews di Vicenza**

Birra Bionda, Fresca e Leggera ma luppolata da “perdere la testa”, limpida con schiuma di color avorio. Spiccati Profumi di Mandarino, Arancia e frutta a polpa Gialla. Luppolatura decisa e marcata come una Buona Ipa deve avere.  
0,2 l prezzo **3,50€**    0,4 l prezzo **6,50€**

## **BIBOCK “Ambrata” (6.2%)**

**Birra Italiana Ambrata Artigianale e Cruda del Premiato Birrificio Italiano**

Prodotta per infusione di malti d'orzo tipo Pilsener, Munchen e speciali, viene fermentata con un lievito particolare e capriccioso, che regala eleganti e inusuali note di frutta fresca. Di colore ambrato aranciato, è coronata da una schiuma abbondante e compatta. Un naso fresco e profumato di frutta, luppolo erbaceo e spezie. In bocca il dolce e il corpo ricco e pieno, lasciano spazio all'amaro e al retrogusto ancora più complesso e generoso.  
0,2 l prezzo **3,50€**    0,4 l prezzo **6,50€**

**A rotazione ci saranno delle birre ospite, chiedere al personale per essere aggiornati.**

# CARTA VINI

## **BOLLICINE**

Casa Gheller, Prosecco Millesimato Doc Extra Dry

BICC. 3,80€

BOTT. 19,00€

Casa Gheller, Prosecco Millesimato Doc Brut

BOTT. 20,00€

Revì Brut Trento Doc Millesimato

BOTT. 35,00€

Pojer e Sandri, Zero Infinito Metodo Ancestrale

BOTT. 38,00€

Vigna RòDa Praesè Fiori D'Arancio DOCG

BOTT. 20,00€

## **BIANCHI FERMI**

Cecchetto, Pinot Grigio Doc delle Venezie

BICC. 3,80€

BOTT. 19,00€

Josef Weger Gewerztraminer Doc Alto Adige

BICC. 4,50€

BOTT. 25,00€

Otella, Lugana Doc

BOTT. 30,00€

Villa Russiz, Ribolla Gialla Collio Doc

BOTT. 35,00€

## **ROSÈ**

Donna Claudia, Toscana Igt Rosato

BOTT. 29,00€

## **ROSSI**

Zonta, Merlot Breganze Doc

BICC. 4,50€

BOTT. 29,00€

Villabella, Valpolicella Classico Doc Josef

BICC. 4,50€

BOTT. 28,00€

Weger, Pinot Nero Doc

BICC. 5,00€

BOTT. 30,00€

Villabella, Ripasso Valpolicella Sup Doc

BOTT. 29,00€

Poderi Colla, Nebbiolo d'Alba Doc

BOTT. 30,00€

Ottomani, Chianti Sup Docg Bio

BOTT. 29,00€

Rubinelli Vajol, Amarone della Valpolicella Docg

BOTT. 65,00€

Trediberri, Barolo Berri 2019

BOTT. 65,00€

(ALLERGENE 12)

# APERITIVI

Gingerino (analcolico)	3,50€
Crodino (analcolico)	3,50€
Spritz (Aperol, Select, Campari, Cinar)	4,00€
Prosecco	3,80€
Negroni	7,00€
Americano	7,00€

# BIBITE

Coca cola alla spina 0,2l	3,00€
Coca cola alla spina 0,5l	5,00€
Coca in bottiglietta di vetro 0,33l	4,00€
Coca cola in lattina 0,33l	3,50€
Fanta in lattina 0,33l	3,50€
Sprite in lattina 0,33l	3,50€
The alla pesca 0,33l	3,50€
The al limone 0,33l	3,50€
Acqua naturale 0,75l	2,50€
Acqua frizzante 0,75l	2,50€

COPERTO 2,50€



# SNACK

<b>Patatine fritte classiche*</b>	4,00€
<b>Patatine fritte dolci*</b>	4,50€
<b>Straccetti di pollo aromatizzati*</b>	5,00€
<b>Fiori di zucca ripieni di provola*</b>	7,00€
<b>Mozzarelle stick*</b>	5,00€
<b>Jalapeños ripieni di formaggio*</b>	6,00€
<b>Anelli di cipolla*</b>	4,50€
<b>Il mix*</b>	13,00€
(composto da: patatine dolci e classiche, streccetti di pollo, mozzarelline e anelli di cipolla)	

(ALLERGENI 1,4,5,6,7,8,10)

# ANTIPASTI

<b>Il Nostro Gnocco Fritto</b>	13,00€
Gnocco Fritto al Momento Accompagnato da Crudo di Parma, Fonduta di Brie Francese allo Zafferano e Fichi Semiseccchi	
<b>Selezione di Salumi e Formaggi</b>	15,00€
Salumi e Formaggi Misti DOP, Selezionati e serviti con Giardiniera in Agrodolce e Marmellata	
<b>Tartare di Tonno*</b>	15,00€
Tartare di Filetto di Tonno Aromatizzata e Servita con Riduzione di Salsa di Soya e Gocce di Avocado al Limone	

(ALLERGENI 1,3,4,5,6,7,8,10,11)



# PRIMI PIATTI

**Tutta la nostra pasta è di Gragnano, una Delle Zone Italiane Più Famose in Tutto il Mondo per la Produzione di Pasta.**

**Scegliamo Sempre i Pastifici con Certificazione “IGP” Garanzia e Sinonimo di Qualità della Materia Prima e Della Lavorazione**

**La Cottura Viene Sempre Fatta Espressa nel Rispetto della Qualità del Prodotto**


**Spaghettoni di Gragnano alla Carbonara** 14,00€  
Tuorlo d'uovo Pastorizzato, Guancialetto Croccante,  
Pecorino Romano DOP e Pepe Macinato

 **Paccheri di Gragnano Pepe e Pere** 15,00€  
Crema di Formaggio Vegano, Pepe, Pere Spadellate e  
Lampone Disidratato

**Paccheri di Gragnano al Tonno** 17,00€  
Filetto di Tonno\*, Pomodorini Confit, Polvere di  
Lime e Mandorle Tostate.

**Spaghettoni di Gragnano Cacio e Pepe con Limone** 14,00€  
Crema di Pecorino Romano Dop, Pepe Macinato e  
Scorzette di Limone

(ALLERGENI 1,3,4,5,6,7,8,9,10)

 si riferisce ai prodotti vegani

# SECONDI PIATTI

Per le carni ci affidiamo ai nostri fornitori che prediligono piccoli allevamenti non intensivi ma estensivi per un maggior benessere animale e con filiera controllata per una qualità e salubrità maggiore degli alimenti

La Cottura delle Carni Viene Sempre Fatta Espressa per Garantire il Massimo del Sapore e Qualità

**Tagliata di Picanha** 22,00€

Tagliata Servita su Pietra Calda con Patate al Forno e Salsa Bernese a parte.

**Tagliata di Manzo** 21,00€

Tagliata di Manzo Selezionato alla Griglia con Patata Fondente al Bacon Croccante e Cheddar

**Patata con Mole** 16,00€

Patata ripiena con Salsa Mole e Fagiolini Neri con Fonduta di Formaggio di Ceci e Granella di Nocciole e Guarnizione di Avocado.

**Trancio di Tonno\*** 23,00€

Trancio di Filetto di Tonno\* in Crosta di Nocciole Tostate con Zucchine saltate alla Soia

**Contorni** 4,50€

Patate al Forno 4,50€

Insalata Misata 4,00€

Patate Fritte\* 4,50€

Patate Fritte Dolci\* 4,50€

(ALLERGENI 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11)

si riferisce ai prodotti vegani

\* si riferisce ai prodotti congelati

# HAMBURGERS

Per i nostri hamburger abbiamo scelto un pane fresco artigianale che viene prodotto da “bakery il forno”, la carne degli hamburger è anche questa fresca, di Scottona e viene selezionata solo da categoria premium dai nostri fornitori.

<b>El Paso</b> Bun al Mais, Hamburger di Scottona, Cheddar, Cipolla Caramellata, Crema di Avocado e Jalapeño Fritto. (Servito con patatine fritte dolci)	16,00€
<b>Dublino</b> Bun al Sesamo, Hamburger di Scottona, Cheddar, Pomodoro Confit, Lattuga e Salsa Bbq. (Servito con patatine fritte classiche)	15,00€
<b>Amsterdam</b> Bun Vegano, Hamburger Vegano*, Formaggio di Ceci, Crema di Avocado, Pomodoro e Maionese Vegana. (Servito con patatine fritte dolci)	15,00€
<b>London</b> Bun al Sesamo, Hamburger di Scottona, Cheddar, Bacon, Pomodoro e Lattuga. (Servito con patatine fritte classiche)	15,00€
<b>New York</b> Bun al Mais, Hamburger di Scottona, Provolone, Bacon, Anelli di Cipolla e Salsa Yogurt. (Servito con patatine fritte classiche)	15,00€

(ALLERGENI 1,3,5,7,8,10,11)

si riferisce ai prodotti vegani



# CLASSICHE

## **Impasti Speciali:**

Con il supplemento di 2,00€ è possibile scegliere tra l'impasto integrale e quello del giorno (per maggiori informazioni chiedere al personale)

<b>Marinara</b>	5,00€
Pomodoro, Olio All'Aglio.	
<b>Margherita</b>	6,50€
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte.	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	8,50€
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto e Funghi.	
<b>Capricciosa</b>	8,50€
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofi e Funghi.	8,50€
<b>Quattro Stagioni</b>	
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofi e Funghi.	8,50€
<b>Diavola</b>	
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Salamino Piccante.	
<b>Quattro Formaggi</b>	8,50€
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Asiago, Grana Padano.	9,00€
<b>Vegetariana</b>	
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate e Peperoni Grigliati.	
<b>Patatosa</b>	8,00€
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Patatine Fritte*.	
<b>Viennese</b>	8,00€
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Wurstel.	
<b>Inglesina</b>	9,00€
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo di Parma.	
<b>Tonno e Cipolla</b>	9,00€
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Tonno e Cipolla Rossa.	
<b>Siciliana</b>	9,00€
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Acciughe, Olive Taggiasche, Capperi	8,00€
<b>Calzone Classico</b>	
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Prosciutto Cotto e Funghi.	
<b>Calzone Vegetariano</b>	9,00€
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Melanzane Grigliate, Zucchine Grigliate e Peperoni Grigliati.	

(ALLERGENI 1,3,6,7,8,10,11)

# STAGIONALITÀ

## PIZZE

**Radicchio e Pistacchio** 15,00€  
Mozzarella Fior di Latte, Radicchio Tardivo Scottato, Mozzarella di Bufala "Azz. Scacco", Lonzino Stagionato e Pistacchio

**Radicchio e Cipolla** 14,50€  
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Nduja Calabrese, Radicchio Tardivo Scottato, Granella di Cipolla Croccante e Ricotta Affumicata

**Zucca e Salvia** 14,50€  
Mozzarella Fior di Latte, Asiago Dop, Speck Dell'Altopiano, Zucca al Forno e Salvia Fritta

**Zucca e Pecorino** 14,00€  
Mozzarella Fior di Latte, Pecorino Romano Dop, Zucca al Rosmarino e Guanciale di Amatrice

(ALLERGENI 1-2-3-6-7-8-10-11-13)

## BIRRE

### Alla Spina

**FORST NATALE "Birrificio Forst" Birra Ambrata "NO OGM" 5,2% Vol**

**Birra Speciale dal Sapore Gradevolmente Luppolato e con Aroma Inimitabile Maltato, Una Bella Schiuma a Pori Fini con Retrogusto Leggero e Morbido. Prodotta dallo Storico e Premiato Birrificio Indipendente Forst Ideale per Accompagnare le Nostre Stagionalità**

0,2cl 3,50€

0,4cl 6,50€

**MOONELLA "Birrificio Artigianale Vertiga" NON FILTRATA 4,8% Vol**

**NON FILTRATA Bionda (Senza Glutine)**


**Dorata Stile Golden Ale ad Alta Fermentazione, Profumo Floreale dei Luppoli, Ideale con Salumi e Formaggi ma Fantastica e Rinfrescante anche da Sola**

0,2cl 3,50€

0,4cl 6,50€

# LA SELEZIONE

Per le nostre pizze abbiamo scelto le Farine del “*Mulino Marino*” un mulino Biologico che utilizza solo il meglio della nostra amata Italia. I nostri impasti sono eseguiti in doppia lievitazione e con un’alta idratazione, questo perché possano essere leggeri e digeribili, grazie anche all’uso del Lievito Madre che Inoltre Conferisce All’Impasto Profumo e Fragranza

<b>Cotto e Zucchine</b>	12,50€
Mozzarella Fior di Latte, Crema di Zucchine, Brie, Prosciutto Cotto e Pesto di Basilico Fresco Fatto in Casa.	
<b>Pere e Miele</b>	12,50€
Mozzarella Fior di Latte, Pere, Miele, Provolone Dop, Guanciale e Pepe.	
<b>Salmone e Fiori</b>	14,00€
Mozzarella Fior di Latte, Crema di Avocado, Salmone Affumicato, Philadelphia, Fiori Edibili Semiseccchi e Polvere di Lime.	
<b>Capperi!</b>	15,00€
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Bufala, Pomodorini Confit, Prosciutto Crudo di Parma e Pesto di Basilico Fresco Fatto in Casa.	
 <b>Vegana</b>	14,00€
Pomodoro, Melanzane Fritte, Formaggio Vegano e The Nero Affumicato.	
<b>La Nostra Carbonara</b>	14,00€
Mozzarella Fior di Latte, Guanciale Croccante, Crema di Uovo Pastorizzato e Pecorino Romano Dop, Pepe Macinato.	
<b>Lonzino, Rucola e Grana</b>	12,50€
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Lonzino Stagionato, Rucola e Grana.	

## BUFALA

Abbiamo Scelto la Bufala del Caseificio e Azienda Agricola “Scacco” di Piove di Sacco, un Fior di Latte di Bufala che da Anni è Sinonimo di Qualità del Nostro Territorio

<b>Bufala</b>	10,00€
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Fior di Latte	
<b>Bufala e Melanzane Fritte</b>	12,50€
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Fior di Latte e Melanzane Fritte.	
<b>Bufala e Spianata</b>	14,00€
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Fior di Latte, Olive Taggiasche e Spianata Calabra.	
<b>Crudo Bufala e Rucola</b>	14,00€
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Fior di Latte, Prosciutto Crudo di Parma, Pomodorini e Rucola.	

(ALLERGENI 1,3,6,7,8,10,11)

 si riferisce ai prodotti vegani



# LE BIANCHE

<b>Guanciale e Radicchio</b>	12,00€
Mozzarella Fior di Latte, Radicchio, Guanciale e Glassa di Balsamico.	
<b>Bianca con Melanzane Fritte</b>	12,00€
Mozzarella Fior di Latte, Melanzane Fritte, Salamino Piccante e Provolone Dop.	
<b>Crudo e Brie</b>	13,00€
Mozzarella Fior di Latte, Brie, Prosciutto Crudo di Parma e Rucola.	
<b>Salsiccia e Cipolla</b>	12,50€
Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Cipolla Rossa e Patate al Forno.	
<b>Cacio Bianca</b>	13,00€
Mozzarella Fior di Latte, Pecorino Dop, Pepe, Spianata e Cipolla Caramellata.	

(ALLERGENI 1,3,6,7,8,10,11)

# LE SFIZIOSE

<b>Parmigiana</b>	10,00€
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Melanzane Grigliate e Grana a Scaglie.	
<b>Salsiccia e Porcini</b>	12,00€
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Salsiccia e Porcini.	
<b>Misto Bosco</b>	12,00€
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Funghi Misti, Asiago e Speck.	
<b>Radicchio</b>	11,50€
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Radicchio, Gorgonzola e Salamino Piccante.	
<b>Calabra</b>	12,00€
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Peperoni Grigliati, Spianata e Gorgonzola.	
<b>Salsiccia e Patate al Forno</b>	12,00€
Mozzarella, Pomodoro, Salsiccia, Chiodini, Patate al Forno.	
<b>Lonzino, Brie e Patate al Forno</b>	12,00€
Mozzarella Fior di Latte, Pomodoro, Brie, Patate al Forno e Lonzino Stagionato	

(ALLERGENI 1,3,6,7,8,10,11)

# BABY MENÙ



<b>Pennette al Pomodoro</b>	7,00€
<b>Pennette al Ragù</b>	7,00€
<b>Pennette al Burro</b>	7,00€
<b>Panino Hamburger</b> Panino con Hamburger di Scottona, Cheddar e Patatine Fritte.	8,00€
<b>Cotoletta di Pollo*</b> Cotoletta di Filetto di Pollo con Patatine Fritte.	7,00€
<b>Piatto con Wurstel e Patatine</b> Wurstel di Puro Suino e Patatine Fritte.	7,00€

(ALLERGENI 1,7,8,9,10,11)



\* si riferisce ai prodotti congelati



# DOLCI

## DOLCI FATTI IN CASA

### Tiramisù Classico

6,00€

Savoardi con Caffè, Crema al Mascarpone e Cacao Amaro

### Crema al Mascarpone e Pistacchio

Crema al Mascarpone con Crema al Pistacchio e Crumble di Nocciola e Cacao. 6,00€

### Dolci del Giorno

Sono Sempre Presenti Più Proposte Dolci Fuori Menù per Informazioni Rivolgersi al Nostro Personale.

(Per una Maggiore Sicurezza del Cliente Per le Creme e i Dolci Utilizziamo solo Uova Pastorizzate)

## ALTRE PROPOSTE DOLCI

(Questi Dolci Non Sono Fatti in Casa)

### Tartufo Bianco\*

4.50€

### Tartufo Nero\*

4.50€

### Meringata Classica\* (Semifreddo)

6,00€

### Sorbetto

3,80€

Al Limone e Analcolico

Su richiesta si può renderlo Alcolico e alla Liquirizia, chiedere al personale per maggiori informazioni

(ALLERGENI 1,3,7,8)

\* si riferisce ai prodotti congelati

# DISTILLATI

Grappa Poli "sarpa"	4,00€
Grappa Poli "sarpa oro"	5,00€
Grappa <b>Marolo</b> "barolo"	7,00€
Grappa <b>Marolo</b> "moscato"	7,00€
Distilleria Maschio "prime uve bianche"	5,00€
Distilleria Maschio "903 barrique"	5,00€
Distilleria <b>Capovilla</b> "Distillato di Pere Williams"	7,00€
Distilleria <b>Capovilla</b> "Grappa di Tabacco"	8,00€

## WHISKY

Ardbeg "10y"	7,00€
Oban "14 y"	7,00€
Maker's Mark "Bourbon"	6,00€
Nikka "From the Barrel"	8,00€

## RUM

Zacapa Gran Reserva "23y"	7,00€
Rhum Clement Vieux "vsop" Agricole	8,00€

**A rotazione saranno sempre disponibili delle novità fuori menù... Per informazioni, chiedere al personale...**

# CAFFETTERIA

Come Caffè abbiamo scelto il “Caffè Giraldo” una Piccola Azienda di Piove di Sacco di proprietà di due giovani fratelli dove la Qualità del Caffè viene Prima di Tutto ...

Caffè espresso	1,90€
Caffè macchiato	1,90€
Caffè macchiato freddo	1,90€
Cappuccino	2,80€
Macchiatone	2,00€
Decaffeinato	2,00€
Orzo	2,00€
Ginseng	2,00€
Caffè corretto	2,50€
The e tisane	3,50€

# AMARI

Montenegro	4,00€
Amaro del Capo	4,00€
Averna	4,00€
Ramazzotti	4,00€
Jagermeister	4,00€
Branca Menta	4,00€
Fernet Branca	4,00€
Unicum	4,00€
Liquirizia	4,00€
Limoncello	4,00€
Sambuca	4,00€

**A rotazione amari “ospite”, per informazioni chiedere al personale di sala.**

# ALLERGENI

1. Glutine

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latticini

8. Frutta a guscio

9. Sedano

10. Senape

11. Semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti

13. Molluschi

14. Lupini