



ANTICHI SAPORI

CENA D'ESTATE

menù APERITIVO **CON** DOLCE

35,00€ A PERSONA

COPERTO INCLUSO





APERITIVO

GNOCCO FRITTO **(UNA PORZIONE OGNI 5 PERSONE)**

Gnocco fritto servito con il prosciutto crudo di Montagnana e la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante.

1 CALICE DI PROSECCO O ANALCOLICO ALLA FRUTTA

PIZZA

A SCELTA TRA

MARGHERITA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, basilico fresco, un pizzico di Grana Padano DOP e un filo d'olio extravergine d'oliva.

LA MARINARA

Olio all'aglio, Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, pomodorini freschi, origano e basilico fresco.

LA VERACE

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP, mozzarella Fior di latte, basilico, un pizzico di Grana Padano DOP e un filo d'olio extravergine d'oliva.

VERACE CON LARDO DI COLONNATA

Come la Verace ma con il Lardo di Colonnata IGP sul cornicione.

CAPRESE

Come la Verace ma con l'aggiunta di pomodorini freschi.

SICILIANA

Come la Verace con aggiunta di acciughe, olive nere e capperi.

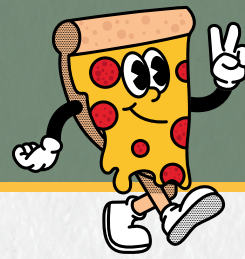
FRIARIELLI

Mozzarella Fior di latte, cime di rapa saltate in padella e sfumate con aceto balsamico, salsiccia di bufala, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale) e un pizzico di Grana Padano DOP.

CALZONE FRITTO

Ricotta di bufala, mozzarella fior di latte, provola affumicata, salame piccante, basilico e un pizzico di Parmigiano DOP.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI



MONTANARA FRITTA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP leggermente piccante, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), Grana Padano DOP e basilico fresco.

SFILATINO

Farcito con mozzarella Fior di latte, brie, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale) e completato a fine cottura con Crudo, rucola e Grana Padano dop a scaglie.

TARTUFELLA

Crema di piselli, mozzarella Fior di Latte DOP, salsiccia di bufala, olio tartufato e cipolla caramellata.

LARDOSA

Mozzarella Fior di Latte DOP, gorgonzola, Lardo di Colonnata IGP, noci e miele.

CORNICIONE PRIMAVERILE

Cornicione ripieno di crema di carciofi Crema di ricotta di Bufala Mozzarella di Bufala Olio al limone Mortadella con pistacchi Spicchi di carciofo fritti.

ORTO PRIMAVERILE

Crema di piselli Asparagi verdi e bianchi Burrata campana Cipolla di Tropea croccante Salsa oro homemade (a base di senape al miele).

BISY

Mozzarella Fior di Latte DOP Piselli Cipolla di Tropea caramellata Pancetta arrotolata Fonduta di Pecorino Romano DOP.

PORTE DI PRIMAVERA

Asparagi verdi e bianchi Mozzarella Fior di Latte DOP Pancetta arrotolata Punte di asparagi saltate con burro e pepe Mimosa di uovo sodo.

CARCIOFFOLANDIA

Mozzarella Fior di Latte DOP, salsiccia di Bufala, patate al forno, spicchi di carciofo fritti e fonduta di Pecorino Romano DOP.

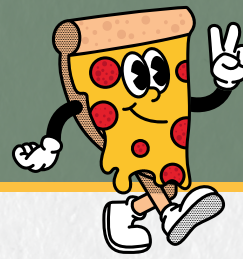
MALEDETTA PRIMAVERA

Crema di carciofi, cipolla di Tropea caramellata, nduja calabra, burrata campana e polere di olive Riviera.

MORTABELLA

Crema di ricotta di bufala, basilico, mozzarella Fior di Latte DOP, mortadella con pistacchi, ciuffi di ricotta di bufala a fine cottura e granella di pistacchio.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI



ORTOLANA

Mozzarella Fior di latte DOP, melanzane e zucchine grigliate, peperoni gialli e rossi al forno, pomodorini freschi in cottura, basilico e Grana Padano DOP a scaglie.

TONNO E CIPOLLA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte DOP, basilico, cipolla caramellata e filetti di tonno.

PROVOLA E PEPE

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), pepe, basilico fresco e Grana Padano DOP.

ITALIANA

Mozzarella Fior di Latte DOP, pomodorini freschi in cottura, burrata campana, prosciutto crudo di Montagnana e rucola.

SPORKA

Mozzarella Fior di Latte DOP, Porchetta Trevigiana, patate al forno, fonduta di Pecorino Romano DOP e salsa oro

CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi e carciofini.

4 STAGIONI

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive nere.

4 FORMAGGI

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, brie, provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), gorgonzola e Grana Padano DOP.

SALSICCIA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e salsiccia di bufala.

DIAVOLA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e salamino piccante (salsiccia tipo Napoli).

FUNGHI

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e funghi.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI

PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto e funghi.

PATATOSA

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e patatine fritte.

CRUDO

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e prosciutto crudo.

VIENNESE

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e wurstel.

CALZONE

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi e carciofini.

COTTO

Salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte e prosciutto cotto.



N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI

IN ALTERNATIVA:

GNOCCO FRITTO

Gnocco fritto servito con il prosciutto crudo di Montagnana e la nostra salsa di pomodoro.

INSALATA CAPRESE

Mozzarella di Bufala, pomodorini freschi, basilico fresco e origano..

INSALATA RUSTICA

Insalata, spicchi di carciofo fritti, fonduta di Pecorino Romano DOP, pollo, patate lesse e pomodori secchi.

INSALATA PRIMAVERILE

Insalata, asparagi, mimosa di uovo sodo, filetti di tonno, olive Riviera e scaglie di grana padano DOP.

BUFALINA

Mozzarella di Bufala, prosciutto crudo di Montagnana, melanzane e zucchine alla griglia.

HAMBURGER DI BOVINO DI FASSONA PIEMONTESE

Con provola affumicata (formaggio fresco a pasta filata affumicato con metodo tradizionale), pomodorini freschi, insalata, cipolla caramellata e salsa homemade. Accompagnato da patate fritte.

COTOLETTA DI MANZOTTA DI FASSONA PIEMONTESE

con patate fritte.

N.B. NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI

BIBITA

A SCELTA TRA

ACQUA FRIZZANTE/NATURALE

0,75 litri

BIBITE IN LATTINA/BOTTIGLIA

0,33 litri

Coca cola

Coca cola zero

Fanta

Sprite

The alla pesca

The al limone

Lemonsoda

COCA COLA ALLA SPINA

0,50 litri

BIRRA BIONDA (MENABREA)

0,40 litri

BIRRA ROSSA (MENABREA)

0,40 litri

BIRRA IPA (THERESIANER)

0,40 litri

BIRRA WEIZEN (PAULANER)

0,50 litri

BIRRA WIT (THERESIANER)

0,40 litri

BIRRA RADLER

0,40 litri

BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA

0,33 litri

CALICE DI BIANCO FERMO, PROSECCO O ROSSO

DOLCE

DOLCE DELLA CASA

CALICE DI PROSECCO O DI ZIBIBBO

CAFFÈ