

RISTORANTE

Antipasti

Cannolo salato (veg) €7

Con ricotta di bufala, pistacchi e coulis di pomodoro

Prosciutto&Fichi (gluten free) €9

Culaccia del Delta del Po, Figo Moro da Caneva, Yogurt affumicato

Baccalà mantecato e Pannelle di ceci (gluten free) €9

Con olive disidratate

Fiori di Zucca pastellati €9

Ripieni di mozzarella e alici, con salsa allo yogurt, zenzero e menta

Babaganoush (vegan) €7

Crema di melanzane affumicate e tahina, con olive Riviera e crostone di pane

Primi

Tagliolini ai porcini freschi (veg) €14 (Secondo disponibilità)

Bigoli alla melanzana bruciata (veg) €12

Con pomodorini saltati e cremoso di burrata

Calamarata “Cacio&Pepe&Paprika” (veg) €12

Con scorza di limone Primofiore

Parmigiana di Melanzane arrosto (veg, gluten free) €9

Con gel al basilico e fiocchi di pomodoro

Secondi

Gamberoni alla piastra (gluten free) €17

Con insalatina di rice noodles e salsa Satay (a parte)

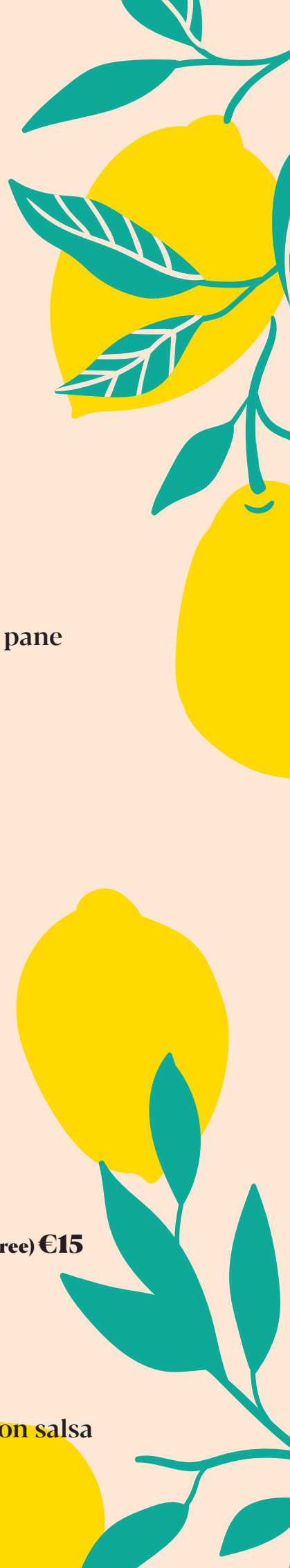
Sgombro marinato, Pico de Gallo e maionese al bergamotto (gluten free) €15

Lingotto di melanzana e Feta ammorbidito (veg) €14

Con crumble di taralli e coulis di pomodoro

Asado de Tira, Patate e Ratatouille di verdure (gluten free) €22

Tasto di Scottona 18/22 mesi con frollatura dry aged 30 giorni, servito con salsa Chimichurri



Insalate

Semplice (vegan, gluten free) €6 **Semplice piccola** €3

Misticanza, pomodori, carote a julienne

Cretese €10 (veg)

Pomodori, cetrioli, peperoni, cipolla rossa, olive, feta a cubetti, origano e Dakos (friselle integrali spezzettate)

Asiatica €12 (gluten free)

Misticanza, carote a julienne, code di mazzancolle al lime e zenzero, ceci saltati al curry, ananas e vinaigrette thai

Dolci

Tiramisù in vasetto €5

Brownies €5

Con salsa al caramello salato e panna montata

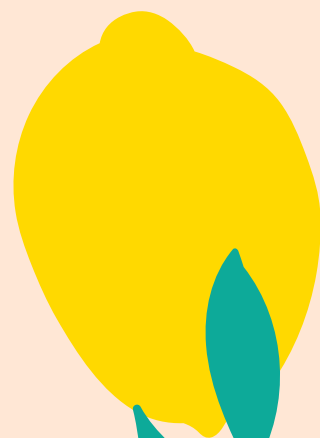
Mousse al mango (gluten free) €6

Con fragole, cocco e mandorle tostate

Semifreddo al pistacchio €6

Per la lista degli allergeni presenti sul menù, chiedere al personale di sala.

I piatti contrassegnati con * possono essere preparati con materie prime surgelate all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



PIZZERIA

Le Classiche

- Marinara** Pomodoro, Origano, Aglio €6
- Margherita** Pomodoro, Mozzarella €6,5
- Diavola** Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante €9
- Funghi** Pomodoro, Mozzarella, Funghi Trifolati €9
- Tonno e Cipolla** Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla di Tropea €9
- Romana** Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano €9
- Prosciutto e Funghi** Pomodoro, Mozzarella, Funghi Trifolati, Prosciutto Cotto €9
- Quattro Stagioni** Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Trifolati, Carciofi €9,5
- Capricciosa** Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Trifolati, Carciofi €9,5
- Quattro Formaggi** Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Formaggio Grana €9,5
- Calzone Classico** Pomodoro, Mozzarella, Funghi Trifolati, Prosciutto Cotto €9
- Inglesina** Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo dopo cottura €9,5
- Ortolana** Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Peperoni, Zucchine €9,5
- Parmigiana** Pomodoro, Mozzarella, Melanzane alla Parmigiana €10
- Siciliana** Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Acciughe, Olive, Capperi €9,5
- Viennese** Pomodoro, Mozzarella, Wurstel €9
- Patatosa** Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte €8,5
- Speck e Brie** Pomodoro, Mozzarella, Speck di Sauris “Nonno Bepi” e Brie €9,5

Le Speciali

- Chiosco** Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini BBQ, Stracciatella di Burrata Pugliese a fine cottura €12
- Bufalina** Base Margherita, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilico a fine cottura €10
- Friarielli e Salsiccia** Mozzarella, Friarielli Campani, Salsiccia €10,5
- Tropea** Pomodoro, Mozzarella, Cipolla di Tropea in Agrodolce, Granella di Pistacchio, Mozzarella di Bufala Campana DOP a fine cottura €12
- Cantabrica** Pomodoro, Mozzarella, Acciughe del Mar Cantabrico, Stracciatella di Burrata Pugliese a fine cottura €12
- Minotauro** Pomodoro, Mozzarella, Brie, Patè di Olive Taggiasche €11
- Tempietto** Mozzarella, Zucchine, Gorgonzola, Granella di Pistacchio €12

GRIGLIA

- Grigliata Mista** Costine, Salsiccia, Pancetta, Patate Arrosto o Insalata Mista _____ €16
- Galletto alla Brace** con Patate Arrosto o Insalata Mista _____ €16
- Asado de tira** patate e verdure arrosto _____ €22
- Tasto di Scottona 18/22 mesi, con certificazione “Qualità Verificata” della Regione Veneto (QV) e frollatura dry aged 30 giorni, servito con salsa Chimichurri

Le aggiunte possono variare da €1 a €1,5 cadauna Pane & Coperto 2,5€
Per la lista degli allergeni presenti nel menù chiedere al personale di sala.