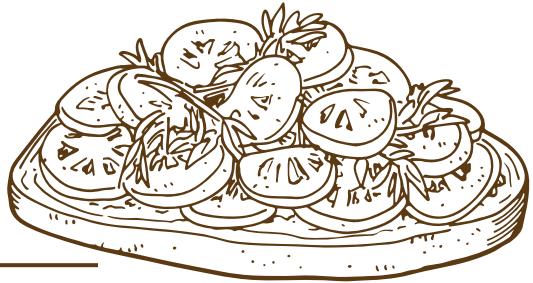




IL NOSTRO MENÙ

ANTIPASTI Starters



BRUSCHETTE CON POMODORINI FRESCHI

8

Bruschette with fresh tomatoes

Bruschetta mit frischen Tomaten

MONTANARE FRITTE CON SALSA DI POMODORO E GRANA

10

Fried little pizza with tomato sauce and Grana cheese

Frittierte kleine Pizza mit Tomatensauce und Grana käse

CAPRESE

10

Caprese salad

Caprese-Salat

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA

14,5

Raw ham and Burrata

Rohschinken und Burrata

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

14

[solo in stagione]

[only in season]

Roher Schinken und Melone [nur in der Saison]

CARPACCIO DI CARNE SALÀ CON RUCOLA E GRANA

15

Beef Carpaccio of salted meat with rocket and parmesan

Salat-Fleisch-Carpaccio mit Rucola und Parmesan

TARTARE DI MANZO CON PATÈ DI CAPPERI, OLIVE E SENAPE

15

Beef tartare with caper paté, olives and mustard

Rindertatar mit Kapernpastete, Oliven und Senf

INSALATA DI POLIPO CON PATATE, OLIVE E POMODORINI

16

Octopus salad with potatoes, olives and cherry tomatoes

Oktopussalat mit Kartoffeln, Oliven und Kirschtomaten

TARTARE DI TONNO* ROSSO CON CREMA DI BURRATA, MENTA E LIME

18,5

Red tuna tartare with burrata cream, mint and lime

Roter Thunfisch-Tartar mit Burrata-Creme, Minze und Limette

TRIS DI LAGO

14

LUCCIO IN SALSA, SARDE IN SAOR E TROTA IN SALSA

Pike in sauce, Sardines in saor and Trout in sauce

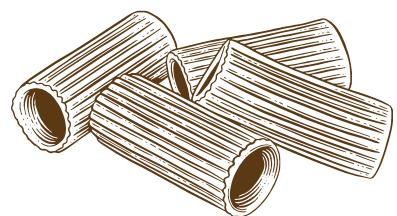
Hecht in Soße, Sardinen in Soße und Forelle in Soße



"Su richiesta le nostre paste possono essere fatte con pasta senza glutine"
"ON REQUEST OUR PASTA CAN BE MADE WITH GLUTEN-FREE PASTA"

PRIMI PIATTI First courses

"I CLASSICI DI PASTA ITALIANI"



BIGOLI FATTI IN CASA CON POMODORO E BURRATA

Homemade Bigoli with Tomato and Burrata

Hausgemachte Bigoli mit Tomaten und Burrata

11



GNOCCHI AL TARTUFO*

Gnocchi with truffle

Trüffelgnocchi

16

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

12

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

10

Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote

LASAGNE AL FORNO

11

SPAGHETTI AL POMODORO

9,5

Spaghetti with tomato

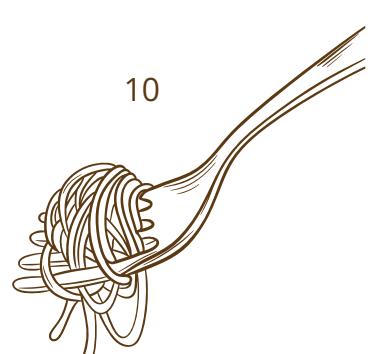
Spaghetti mit Tomate

SPAGHETTI AL RAGÙ DI CARNE

10

Spaghetti with meat ragout

Spaghetti mit Fleischsauce



"PRIMI PIATTI DI PESCE"

TAGLIATELLE FRESCHE CON PORCINI E CODE DI GAMBERO*

17

Fresh Tagliatelle with Porcini mushrooms and shrimps

Frische Tagliatelle mit Steinpilzen und Garnelen

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

18

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

20

CALAMARI*, CODE DI GAMBERO*, GAMBERONE*, SCAMPI*,
CAPASANTA, VONGOLE E COZZE

Squid, shrimp tails, prawns, scampi, scallops, clams and mussels

Calamari, Garnelenschwänze, Garnelen, Scampi, Jakobsmuscheln, Muscheln und Muscheln

BIGOLI FATTI IN CASA CON SARDE DI LAGO FRESCHE

13,5

Homemade "Bigoli" with fresh sardines

Hausgemachte "Bigoli" mit frischen Sardinen

DALLA BRACE From the grill



TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 1

21

Sliced beef with rocket and Grana cheese

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rucola und Grana käse

TAGLIATA DI MANZO CON RADICCHIO E MONTE VERONESE 1

21

Sliced beef with red salad and Monte Veronese cheese

Geschnetzeltes Rindfleisch mit roter Salad und Monte Veronese Käse

COSTATA DI MANZO

28

T-Bone steak

Rinderrippe

FILETTO DI MANZO

26

Beef fillet

Rinderfilet

FIORENTINA BESTSELLER

7,5/ etto

Florentine steak

Florentiner Steak

GALLETTO* MARINATO 1 1

12

Marinated roast chicken

Mariniertes Hähnchen

"SECONDI PIATTI DI CARNE"

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 1

28

Beef fillet with green pepper

Rinderfilet mit grünem Pfeffer

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO 1

30

Beef fillet with truffle

Rinderfilet mit Trüffel

HAMBURGER CÀ MOREL CON PATATE FRITTE* 1 1

15

PANE, CARNE DI MANZO, INSALATA, POMODORO, CHEDDAR, BACON E CIPOLLA CARAMELLATA

Bread, beef, lettuce, tomato, cheddar, bacon, caramelized onion and french fries

Brot, Rindfleisch, Salat, Tomate, Cheddar, Bacon, karamellisierte Zwiebel und Pommes frites

COTOLETTA DI MAIALE CON PATATINE FRITTE* 1 1

14

Pork cutlet with french fries

Schweineschnitzel mit Pommes frites

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish second courses



IMPEPATA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE



15

Mussels with tomato sauce, pepper and bread croutons

Gepfefferte Muscheln mit Tomatensauce und Croutons

LAVARELLO AL FORNO



16

Oven whitefish

Felchen im Ofen

BRANZINO AL FORNO



20

Baked sea bass

Gebackener Wolfsbarsch

POLPO CBT CON PUREA DI PATATE E OLIO AL BASILICO



19

Octopus cooked at low temperature with potato puree and basil oil

Bei niedriger Temperatur gegarter Oktopus mit Kartoffelpüree und Basilikumöl

SCOTTATA DI TONNO* CON CREMA DI ZUCCHINE, POMODORINI E OLIO AL BASILICO



21

Seared tuna with cream of courgettes, cherry tomatoes and basil oil

Gebratener Thunfisch mit Zucchinicreme, Kirschtomaten und Basilikumöl

FRITTO MISTO CON VERDURE CROCCANTI



20

ANELLI E CIUFFI DI CALAMARO*, CODE DI GAMBERO*, GAMBERONI* E SCAMPI*

Mixed fried fish (Squid rings and tufts, shrimp tails, prawns, scampi and crunchy vegetables)

Gemischter frittierter Fisch (Tintenfischringe und -büschel, Garnelenschwänze, Garnelen, Scampi und knackiges Gemüse)

GRIGLIATA DI MARE



36 a pax

BRANZINO, SCAMPI*, GAMBERONE*, CODE DI GAMBERO*, TONNO*,

POLIPO E CAPASANTA

Sea bass, scampi, prawn, shrimp tails, tuna, octopus and scallops

[min. for 2 people]

Wolfsbarsch, Scampi, Riesengarnelen, Garnelenschwänze, Thunfisch, Tintenfisch und Jakobsmuscheln

[min.für 2 Personen]

CONTORNI Side dishes

INSALATA MISTA

Mixed salad
Gemischter Salat

5

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

6

PATATE AL FORNO

Baked potatoes
Gebackenen Kartoffeln

5

POMODORO E CIPOLLA

Tomato and onion
Tomate und Zwiebel

5

PATATE FRITTE*

French fries
Pommes frites

5



INSALATE Salads

CAESAR SALAD

INSALATA, POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, UOVA, SCAGLIE DI GRANA,
CROSTINI ALLE ERBE E SALSA CAESAR

Salad, chicken cooked at low temperature, eggs, parmesan flakes, crostini with herbs and caesar sauce
Salat, bei niedriger Temperatur gegartes Hähnchen, Eier, Parmesanflocken, Crostini mit Kräutern und
Caesar-Sauce

14

TORRI

INSALATA, POMODORINI, TONNO, MOZZARELLINE, MAIS E CODE DI GAMBERO*

Salad, cherrytomatoes, tuna, mozzarella cheese, corn and prawns
Salat, Kirschtomaten, Thunfisch, Mozzarella, Mais und Garnelen

14

NIZZARDA

INSALATA, PATATE, FAGIOLINI, TONNO, UOVA, POMODORINI, OLIVE E ACCIUGHE
Salad, potatoes, green beans, tuna, eggs, cherry tomatoes, olives and anchovies
Salat, Kartoffeln, grüne Bohnen, Thunfisch, Eier, Kirschtomaten, Oliven und Sardellen

14



BABY MENÙ

MACCHERONCINI IN BIANCO / POMODORO / RAGÙ

Plain Maccheroni / Maccheroni with tomatoes sauce / Maccheroni with ragout
Einfache Maccheroni / Maccheroni mit Tomatensauce / Maccheroni mit Ragout

7,5

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

Tortellini with cream and ham
Tortellini mit Sahne und Schinken

9

TORTELLINI BURRO E SALVIA

Tortellini with butter and sage
Tortellini mit Butter und Salbei

9

COTOLETTA DI MAIALE CON PATATE FRITTE*

Pork cutlet cutlet with french fries
Schweineschnitzel mit Pommes frites

10

WÜRSTEL ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE*

Grilled würstel with french fries
Gegrillte Würstel mit Pommes frites

9

"I NOSTRI IMPASTI"

"Our doughs"



CLASSICO

IL NOSTRO IMPASTO È FATTO CON FARINA INTEGRALE DI TIPO 1, RICCA DI FIBRE E SALI MINERALI. LA PARTICOLARITÀ DELLE FARINE DI TIPO 1 È SOPRATTUTTO IL GERME DI GRANO CHE RENDE LA FARINA PIÙ LEGGERA E PIÙ CROCCANTE, DONANDOGLI UN SENTORE DI PANE. LA SUA LIEVITAZIONE VARIA A SECONDO DELLA GIORNATA E NON SUPERA MAI LE 36 ORE. IL RISULTATO? UNA PIZZA LEGGERA E GUSTOSA

Our dough is made with type 1 flour, rich in fiber and mineral salts. The peculiarity of type 1 flours is above all the wheat germ which makes the flour lighter and more crunchy, giving it a hint of bread. Its leavening varies according to the day and never exceeds 36 hours. The result? A light and tasty pizza.



"IL BORDO ALTO CÀ MOREL"

+ 1€

IL NOSTRO IMPASTO È COMPOSTO DA UNA FARINA TIPO 0 E UNA FARINA TIPO 1 CON GERME DI GRANO. GRAZIE AL GERME DI GRANO VIENE DONATO ALL'IMPASTO IL PROFUMO E LA COLORAZIONE DEL PANE, CHE MESCOLATO ALLE 36 ORE DI MATURAZIONE E ALL'ALTA IDRAZIONE (MIN. 65%), RENDONO IL NOSTRO IMPASTO CROCCANTE, LEGGERO E FACILMENTE DIGERIBILE.

Our dough is made up of type 0 flour and type 1 flour with wheat germ. Thanks to the wheat germ, the scent and color of the bread is given to the dough, which mixed with the 36 hours of maturation and the high hydration (min. 65%), make our dough crunchy, light and easily digestible.

AGGIUNTE / EXTRAS

AFFETTATI : da 1,5€ a 3€ VERDURE : da 0,5€ a 1,5€ TARTUFO : 4€ BUFALA/BURRATA : 2,5€
CONDIMENTI & SPEZIE : 0,5€ DOPPIA PASTA : 1,5€

Eccellenza italiana

PIZZE CLASSICHE

"Impasto a scelta"



MARINARA

Pomodoro, aglio fresco e origano

Tomato, fresh garlic and oregano

Tomate, frischer Knoblauch und Oregano

5,5

MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte e basilico

Tomato, mozzarella and basil

Tomate, Mozzarella und Basilikum

7

PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

Tomato, mozzarella and cooked ham

Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken

8,5

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi freschi

Tomato, mozzarella, cooked ham and fresh mushrooms

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und frische Pilze

9,5

PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo

Tomato, mozzarella and raw ham

Tomate, Mozzarella und Rohschinken

11

SALAMINO

Pomodoro, fior di latte e salamino piccante

Tomato, mozzarella and spicy salami

Tomate, Mozzarella und würzige Salami

9

WÜRSTEL

Pomodoro, fior di latte e würstel

Tomato, mozzarella and sausage

Tomate, Mozzarella und Frankfurter Würstchen

8,5

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla

Tomato, mozzarella, tuna and onion

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

11

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi e olive

Tomato, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, artichokes and olives

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Pilze, Artischocken und Oliven

10

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, capperi e olive

Tomato, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, artichokes, capers and olives

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, frische Pilze, Artischocken, Kapern und Oliven

10,5

CALZONE

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, grana e ricotta
 Tomato, mozzarella, cooked ham, parmesan and ricotta
 Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Parmesan und Ricotta

9,5

NAPOLETANA

Pomodoro, fior di latte, alici del Cantabrico, origano e basilico
 Tomato, mozzarella, Cantabrian anchovies, oregano and basil
 Tomate, Mozzarella, kantabrische Sardellen, Oregano und Basilikum

9

VAMPIRA

Pomodoro, fior di latte, tastasal, cipolla e aglio
 Tomato, mozzarella, tastasal, onion and garlic
 Tomate, Mozzarella, Tastasal, Zwiebel und Knoblauch

10

The dunks **LE SCHIACCIASTE**

"Impasto a scelta"**SEMPLICE**

Olio, sale e origano
 Oil, salt and oregano
 Öl, Salz und Oregano

5

PARMESAN BREAD

Olio, grana e origano
 Oil, parmesan and oregano
 Öl, Parmesan und Oregano

5,5

LA ROSSA

Pomodoro, olio all'aglio e origano
 Tomato, garlic oil and oregano
 Tomaten, Knoblauchöl und Oregano

6

PUGLIESE

Prosciutto crudo, stracciatella, olio e origano
 Raw ham, stracciatella, oil and oregano
 Rohschinken, Stracciatella, Öl und Oregano

12

REGINETTA

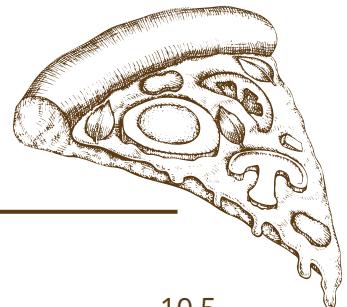
Pomodoro fresco, stracciatella e basilico
 Fresh tomato, stracciatella and basil
 Frische Tomaten, Stracciatella und Basilikum

12

White base

PIZZE BIANCHE

"Impasto a scelta"



CINQUE FORMAGGI

10,5

Base bianca con fior di latte, ricotta, gorgonzola, Grana e formaggio spalmabile

White base with mozzarella, ricotta, gorgonzola, Grana and spreadable cheese
Weiße Basis mit Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, Grana und streichfähiger Käse

SAPORITA

11

Base bianca con fior di latte, guanciale, patate, rosmarino e Grana

White base with mozzarella, bacon, potatoes, rosemary and Grana
Weiße Basis mit Mozzarella, Speck, Kartoffeln, Rosmarin und Grana

PISA [Bordo alto Cà Morel]

13

Base bianca con Bufala campana D.O.P., melanzane fritte, cipolla caramellata, Grana e olio al basilico

White base with Bufala campana D.O.P., fried aubergines, caramelised onion, Grana and basil oil

Weiße Basis mit Bufala Campana D.O.P., gebratenen Auberginen, karamellisierten Zwiebeln, Parmesan und Basilikumöl

ROMANA [Bordo alto Cà Morel]

13

Base bianca con fior di latte, guanciale, carciofi e pecorino

White base with mozzarella, bacon, artichokes and pecorino cheese

Weiße Basis mit Mozzarella, Speck, Artischocken und Pecorino

Vegetarians

LE VEGETARIANE

"Impasto a scelta"



VEGETARIANA

11

Pomodoro, fior di latte, grana e verdure di stagione

Tomato, mozzarella, parmesan and seasonal vegetables

Tomaten, Mozzarella, Parmesan und Gemüse der Saison

RADICCHIO, NOCI E GORGONZOLA

11,5

Pomodoro, fior di latte, radicchio, noci e gorgonzola

Tomato, mozzarella, radicchio, walnuts and gorgonzola

Tomate, Fior di Latte, Radicchio, Walnüsse und Gorgonzola

CISANINO

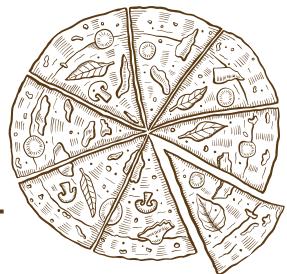
10

Base bianca, fior di latte, zucchine e formaggio spalmabile

White base, mozzarella, courgettes and spreadable cheese

Weiße Basis, Mozzarella, Zucchini und Streichkäse

New flavours "Impasto bordo alto Cà Morel"
PIZZE NUOVI SAPORI



SAN MATTIA ●●

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo e Burrata

Tomato, mozzarella, raw ham and Burrata

Tomate, Mozzarella, Rohschinken und Burrata

14

BOLIDE ●●

Pomodoro, fior di latte, speck in cottura, salamino, stracciatella e cipolla caramellata

Tomato, mozzarella, cooked speck, salami, stracciatella and caramelized onion

Tomate, Mozzarella, gekochter Speck, Salami, Stracciatella und karamellisierte Zwiebeln

16,5

SAN MATTEO ●●

16,5

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, gorgonzola, salsiccia e prosciutto crudo

Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, gorgonzola, sausage and raw ham

Tomate, Mozzarella, frische Pilze, Gorgonzola, Wurst und Rohschinken

TARTUFATA ●●

17

Pomodoro, Bufala Campana D.O.P., salsa al tartufo,

prosciutto crudo e tartufo fresco

Tomato, buffalo Mozzarella from Campania D.O.P., raw ham and fresh truffle

Tomate, Bufala Campana D.O.P., Trüffelsauce, Rohschinken und frischer Trüffel

17

FRUTTI DI MARE ●●●●●

Pomodoro, cozze, vongole, gamberi*, scampi*, calamari* e capasanta

Tomato, mussels, clams, prawns, scampi, calamari and scallops

Tomaten, Miesmuscheln, Muscheln, Garnelen, Scampi, Calamari und Jakobsmuscheln

PARMIGIANA ●●

13,5

Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, basilico e Grana

Tomato, mozzarella, fried aubergines, basil and Grana

Tomate, Mozzarella, gebratene Auberginen, Basilikum und Grana

CÀ MOREL ●●

13

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, peperoni, olive e gorgonzola

Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers, olives and gorgonzola

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Oliven und Gorgonzola

CALZONE RIVISITATO ●●

15,5

Pizza semichiusa ripiena di prosciutto crudo, rucola, stracciatella e pomodorini

Semi-closed pizza filled with raw ham, rocket, stracciatella and cherry tomatoes

Halbgeschlossene Pizza gefüllt mit Rohschinken, Rucola, Stracciatella und Kirschtomaten

CHIEREGO ●●

14

Pomodoro, fior di latte, funghi porcini, speck e grana a scaglie

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, speck and parmesan flakes

Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Speck und Parmesanflocken

AMATRICIANA ●●

12,5

Pomodoro, fior di latte, guanciale croccante, cipolla caramellata e pecorino

Tomato, mozzarella, crispy bacon, caramelized onion and pecorino cheese

Tomate, Mozzarella, knuspriger Speck, karamellisierte Zwiebeln und Pecorino

ESTATE

13

*Pomodoro, rucola, pomodorini, Burrata e olio al basilico**Tomato, rocket, cherry tomatoes, Burrata and basil oil**Tomaten-, Rucola-, Kirschtomaten-, Burrata- und Basilikumöl***DIAVOLA**

15

*Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, nduja, pomodorini e salsa al basilico**Tomato, mozzarella, spicy salami, nduja, cherry tomatoes and basil sauce**Tomate, Mozzarella, scharfer Salami, Nduja, Kirschtomaten und Basilikumsauce***CASTELLO**

14

*Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, formaggio spalmabile e pomodorini**Tomato, mozzarella spicy salami, spreadable cheese and cherry tomatoes**Tomate, Mozzarella, würzige Salami, Streichkäse und Kirschtomaten***CORTINA**

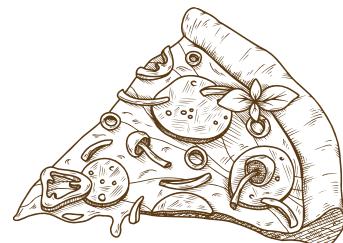
14

*Pomodoro, fior di latte, pomodorini, prosciutto cotto, porcini,**grana a scaglie e rucola**Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, cooked ham, porcini mushrooms, shaved parmesan and rocket**Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, gekochter Schinken, Steinpilze, gehobelter Parmesan und Rucola***"LE REGINE"****MARGHERITA**

9,5

*Pomodoro, Bufala campana D.O.P., pomodorini e olio al basilico**Tomato, Bufala campana D.O.P., cherry tomatoes and basil oil**Tomate, Bufala Campana D.O.P., Kirschtomaten und Basilikumöl***REGINA MARINARA**

12,5

*Pomodoro, aglio fresco, pomodorini, Burrata e alici del Cantabriko**Tomato, fresh garlic, cherry tomatoes, Burrata and Cantabrian anchovies**Tomaten, frischer Knoblauch, Kirschtomaten, Burrata und kantabrische Sardellen***The stuffed edges****LE BORDO RIPIENO****NORMA**

15

*Bordo ripieno di ricotta, pomodoro, Bufala campana D.O.P., salamino piccante e melanzane fritte**Stuffed edge with ricotta, tomato, D.O.P. buffalo mozzarella, spicy salami and fried aubergines**Rand gefüllt mit Ricotta, Tomate, Bufala Campana D.O.P., würziger Salami und frittierten Auberginen***LANTERNA**

15

*Bordo ripieno di ricotta, Bufala campana D.O.P., prosciutto cotto e funghi porcini**Stuffed edge with ricotta, buffalo mozzarella D.O.P., cooked ham and porcini mushrooms**Rand gefüllt mit Ricotta, Bufala Campana D.O.P., gekochtem Schinken und Steinpilzen***AGGIUNTE****Affettati:** da 1,5€ a 3€ **Verdure:** da 0,5€ a 1,5€ **Tartufo:** 4€ **Condimenti & spezie:** 0,5€**Doppia pasta:** 1,5€ **Burrata/Bufala:** 3€ **Formaggi:** da 0,5€ a 3€ **Bordo alto:** 1€

Drinks

BEVANDE



ACQUA NATURALE 0,70 LT	PANNA	3
ACQUA FRIZZANTE 0,70 LT	S.PELLEGRINO	3
BIBITE IN VETRO		3,5
(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Thè Limone, Thè Pesca, Lemonsoda, Tonica)		
SUCCO DI FRUTTA		3,5
(Mela, ACE, Arancia)		
SPETZI		4
APFELSCHORLE		4

Our brewery

LA NOSTRA BIRRERIA

“ALLA SPINA - DRAFT BEER”



	<i>Piccola</i>	<i>Media</i>
LÖWENBRÄU 0,20 - 0,40 LT	3	5
LEFFE ROSSA 0,33 - 0,50 LT	4	6
FRANZISKANER 0,50 LT		6

“IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEER”

AUGUSTINER EDELSTOFF 50CL	6
AUGUSTINER HELLES 50CL	6
LEIKEIM KELLERBIER 50CL	6
FRANZISKANER WEISS 50CL ALKOHOL FREI	6
MORETTI 33CL	4,5
CORONA 33CL	4,5
PERONI NASTRO AZZURRO 33CL	4,5
PERONI 33CL GLUTEN FREE	4,5

Our wines

CANTINA VINI



"VINI BIANCHI - WHITE WINES"

	<i>Bicch.</i>	<i>0,5lt</i>	<i>Bott.</i>
CUSTOZA D.O.C.	3	13	18
ROCCOLO DEL LAGO			
SOAVE CLASSICO D.O.C.	4	14	20
FARINA			
LUGANA D.O.C.	4	16	22
FARINA			
PINOT GRIGIO D.O.C.	4	16	22
TENUTE ARNACES			
GARDA D.O.C. CHARDONNAY			24
VILLA CORDEVIGO			
SOAVE CLASSICO D.O.C.			26
PIEROPAN			
LUGANA D.O.C. I FRATI			30
CÀ DEI FRATI			
LUGANA D.O.C. SANTA CRISTINA			32
ZENATO			
LUGANA D.O.C. BROLETTINO			35
CÀ DEI FRATI			

"VINI ROSSI - RED WINES"

	<i>Bicch.</i>	<i>0,5lt</i>	<i>Bott.</i>
BARDOLINO CLASSICO D.O.C.G.	3	13	18
CASETTO			
VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.	4	14	20
BEGALI			
VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.	4,5	17	25
BEGALI			
TIGIOLO I.G.T.	6		35
BEGALI			
PALAZZO DELLA TORRE I.G.T.			45
ALLEGRINI			
LA GROLA I.G.T.			50
ALLEGRINI			
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.			60
BEGALI			

"ROSATI - ROSÈ"

Bicch. 0,5lt Bott.

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.	4	14	20
CASETTO			
ROSÈ SPUMANTE ROCCOLÈ			23
ROCCOLO DEL LAGO			
RIVIERA DEL GARDA D.O.C. ROSA DEI FRATI			30
CÀ DEI FRATI			

"BOLLICINE - SPARKLING WINES"

Bicch. 0,5lt Bott.

PROSECCO D.O.C.	22
TENUTE ARNACES	
VALDOBBIADENE BRUT D.O.C.G.	33
COL VETORAZ	
FRANCIACORTA D.O.C.G.	45
BELLAVISTA	
FRANCIACORTA D.O.C.G.	45
CA' DEL BOSCO	

"VINO DELLA CASA - HOUSE WINE"

0,5lt 1lt

VINO ROSSO DELLA CASA	7	12
VINO BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA	7	12

Aperitif & drinks

APERITIVO & DRINK



SPRITZ APEROL	6
SPRITZ CAMPARI	6
SPRITZ BIANCO	4
HUGO	6
CAMPARI SODA	4
AMERICANO	6
VODKA & TONIC	8 - 12
GIN & TONIC	8 - 13
CRODINO, S.BITTER, GINGERINO	3,5

Allergens

ALLERGENI



- CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut



- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
Crustaceans and products thereof



- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
Eggs and products thereof



- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
Fish and products thereof



- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
Peanuts and products thereof



- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
Soya and products thereof



- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
Milk and products thereof



- FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products



- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
Celery and products thereof



- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
Mustard and products thereof



- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
Sesame seeds and products thereof



- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
Lupins and products thereof



- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
Molluscs and products thereof