



M E N Ù

# I NOSTRI APERITIVI

## OUR APERITIFS

<b>APEROL SPRITZ</b> .....	€ 6,00
<b>GIN TONIC ALL'ASTICE</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">2</span> .....	€ 13,00
Lobster Gin, acqua tonica, basilico	
<b>LOBSTER GIN TONIC</b>	
Lobster Gin, tonic water, basil	
<b>GIN TONIC NASTRO AZZURRO</b> .....	€ 11,00
Luxury Gin, acqua tonica	
<b>NASTRO AZZURRO GIN TONIC</b>	
Luxury Gin, tonic water	
<b>VODKA TONIC</b> .....	€ 11,00
Vodka Purity 34, acqua tonica	
<b>VODKA TONIC</b>	
Purity 34 Vodka, tonic water	
<b>AMERICANO</b> .....	€ 9,00
<b>FERNANDITO</b> - Fernet Branca, Coca-Cola .....	€ 8,00
<b>FLUT CHAMPAGNE</b> .....	€ 12,00

# MENÙ DEGUSTAZIONE

## TASTING MENU

### **PESCE** ..... € 38,00

#### **FISH**

- Sautè di cozze 14
- Ravioli di pesce fatti in casa ripieni di ricotta, code di gambero e branzino 2 - 4 - 7 - 10 - 15
- Branzino alla griglia o al forno con pane grattato 1 - 4
- Degustazione vini consigliata:  
calice di Soave, calice di Lugana e calice di Vermentino - 15 € extra
- Sautè mussels
- Home-made fish Ravioli stuffed with Ricotta, prawn tails and sea bass
- Grilled or baked sea bass with breadcrumbs
- Recommended wines:  
glass of Soave, glass of Lugana and glass of Vermentino - 15 € extra

### **TARTUFO** ..... € 50,00

#### **TRUFFLE**

- Uova all'occhio di bue con tartufo
- Gnocchi di ricotta fatti in casa con tartufo, burro fuso e semi di papavero 1 - 7
- Filetto qualità "limousine francese" ai porcini e tartufo 1
- Degustazione vini consigliata:  
calice di Barolo, calice di Brunello e calice di Amarone - 25 € extra
- Sunny-side-up eggs with truffle
- Homemade ricotta dumplings with truffle, butter and poppy seeds
- "French limousin" fillet with porcini mushrooms and truffle
- Recommended wines:  
glass of Barolo, glass of Brunello and glass of Amarone - 25 € extra

★ **Pasta fatta in casa** • Homemade pasta

**In questo ristorante utilizziamo solo burro e formaggi di qualità del Caseificio Morandini di Erbezzo (di Verona)**  
*In this restaurant we only use quality butter and cheeses of the Morandini Dairy of Erbezzo (of Verona)*

# GLI ANTIPASTI

## APPETIZERS

- Trancio di Baccalà "Gadus Morhua" su crema di ceci** 4 .....€ 17,00  
Slice of "Gadus Morhua" cod on chickpea cream
- Sautè di cozze** 14 .....€ 13,00  
Sautè mussels
- Polipo della Galizia su letto di verdure** 12 - 14 - 15 .....€ 15,00  
Galician octopus served on a bed of vegetables
- Foie gras d'oca Ungherese (50 gr)** 1 - 15 .....€ 13,00  
Hungarian goose foie gras (50 gr)
- Selezioni di Formaggi della Lessinia "Caseificio Morandini"** 7 .....€ 18,00  
Selection of Lessinia Cheese "Caseificio Morandini"
- Caviale con crostini caldi e burro** 1 - 4 - 7 - 15 .....€ 100,00  
Caviar with warm croutons and butter
- La Caprese: burrata, pomodori pelati dalla Puglia e basilico** 7 .....€ 12,00  
Burrata, tomatoes from Puglia and basil
- Burrata Pugliese con acciughe del Mar Cantabrico** 4 - 7 .....€ 16,00  
Burrata from Puglia served with anchovies from the Cantabrian Sea
- Salmone affumicato con crostini caldi e burro** 1 - 4 - 7 .....€ 16,00  
Smoked salmon with warm croutons and butter
- Insalata di calamari con verdure alla Julienne** 10 - 12 - 14 - 15 .....€ 19,50  
Calamari salad with Julienne vegetables

# PASTA E PRIMI PIATTI

## PASTA AND FIRST COURSES

- Spaghetti pomodoro fresco, basilico e ricotta affumicata** 1 - 7 .....€ 12,00  
Spaghetti with fresh tomato, basil and smoked ricotta
- Ravioli di pesce fatti in casa ripieni di ricotta, code di gambero e branzino** 1 - 2 - 4 - 7 - 12 - 15 .....€ 17,00  
Homemade fish ravioli filled with ricotta, prawn tails and sea bass
- Paccheri al pesto con tartare di gambero rosa** 1 - 2 - 12 - 15 .....€ 17,00  
Paccheri with pesto sauce and pink shrimp tartare
- Ravioli Giulietta e Romeo, con pomodoro, bufala campana e basilico** 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 15 .....€ 14,00  
Romeo and Juliet ravioli with tomatoes, buffalo mozzarella and basil
- Spaghetti al nero di seppia "Felicetti" con uova di salmone e katsuobushi** 1 - 4 - 10 - 12 - 14 .....€ 16,00  
"Felicetti" black squid ink spaghetti with salmon eggs and katsuobushi
- Gnocchi di patate fatti in casa con Granchio dell'Atlantico (Granciporro)** 1 - 2 .....€ 20,00  
Homemade gnocchi with brown crab
- Gnocchi di ricotta fatti in casa con tartufo, burro fuso e semi di papavero** 1 - 7 .....€ 17,00  
Homemade ricotta gnocchi with truffle, melted butter and poppy seeds
- Lasagne al forno fatte in casa (di nostra produzione)** 1 - 7 - 15 .....€ 14,00  
Lasagne (homemade)
- Risotto al radicchio e Amarone** 7 .....€ 17,00  
Risotto with radicchio and Amarone wine

# INSALATONE

## SALADS

**Mediterranea:** ..... € 11,00  
Insalata verde, pomodoro fresco, tonno, capperi, olive, mozzarella, origano  
Green salad, fresh tomatoes, tuna fish, capers, olives, mozzarella, oregano

**Insalata di pollo:** ..... € 13,00  
Insalata verde, petto di pollo grigliato, capperi, olive, pomodori  
Green salad, grilled chicken breast, capers, olives, tomatoes

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

**Maialino Iberico da latte con patate** 15 ..... € 19,50  
Iberian suckling pig with potatoes

**Fegato di Vitello alla Veneziana con polenta** ..... € 18,00  
Venetian-style liver with polenta

**Tagliata di manzo con radicchio, pinoli e aceto balsamico** ..... € 18,00  
Sliced steak of beef with radicchio, pine nuts and balsamic vinegar

**Grigliata di pesce (consigliato per due persone)** ..... € 55,00  
**Branzino, scampi, polipo della Galizia, calamari** 2 - 4 - 12 - 14 - 15  
Grilled fish platter (recommended for two people)  
Seabass, scampi, Galician octopus tentacles, calamari

**Branzino al forno gratinato o alla griglia** 1-4 ..... € 18,00  
Baked sea bass, gratinated or grilled

**Filetto di Rombo chiodato con olive, pomodori e capperi** 1 - 4 - 10 - 12 ..... € 23,00  
Turbot fillet with olives, tomatoes and capers

**Scampi crudi o alla griglia** 2 - 12 - 15 ..... € 19,50  
Raw or grilled scampi

**Scorfano in padella con pomodorini** 4 - 12 ..... € 17,00  
Pan-fried redfish with cherry tomatoes

**Astice alla griglia (dal nostro acquario)** 2 ..... € 50,00  
Grilled lobster (from our aquarium)

# FILETTI

## BEEF FILLETS

**di manzo alla griglia qualità limousine francese** 1 - 6 - 10 ..... € 22,00  
Grilled "French limousin" beef fillet

**di manzo ai porcini qualità limousine francese** 1 ..... € 25,00  
Grilled "French limousin" beef fillet with porcini mushrooms

**di manzo al gorgonzola qualità limousine francese** 1-7 ..... € 25,00  
Grilled "French limousin" beef fillet with gorgonzola cheese

**Filetto alla Rossini: filetto qualità limousine francese con foie gras d'oca e tartufo** 1 ..... € 30,00  
Rossini-style fillet: French limousine fillet with goose foie gras and truffle

# CONTORNI

## SIDE DISHES

**Patate spadellate** • Sautéed potatoes ..... € 5,00

**Insalata mista** • Mixed salad ..... € 7,00

**Grigliatina di verdure** • Grilled vegetables ..... € 5,00

**Giardiniera "Damoli"** • "Damoli" Giardiniera ..... € 6,00

# LE NOSTRE PIZZE

## OUR PIZZAS

- Bruschetta della casa** [1-6-10] ..... € 5,50  
Bruschetta of the house
- Margherita: salsa di pomodoro, mozzarella** [1-6-7-10] ..... € 8,00  
Tomato sauce, mozzarella
- Wurstel: salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel** [1-6-7-10] ..... € 9,00  
Tomato sauce, mozzarella, hot dog
- Salamino: salsa di pomodoro, mozzarella, salamino** [1-6-7-10] ..... € 9,00  
Tomato sauce, mozzarella, salami
- Napoletana: salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano** [1-4-6-7-10-12] ..... € 9,50  
Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, oregano
- Prosciutto e funghi: salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi** [1-6-7-10] ..... € 9,50  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
- Quattro Stagioni: salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi** [1-6-7-10-12] ..... € 9,50  
Tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms
- Arena: salsa tartufata, mozzarella, funghi freschi, rucola, grana a scaglie, prosciutto crudo** [1-5-6-7-8-10-12] ..... € 13,00  
Truffle sauce, mozzarella, fresh mushrooms, rocket salad, Parmesan cheese, Parma ham
- Pizza Gran Guardia: mozzarella, pistacchio, bufala e mortadella** [1-6-7-8-10] ..... € 12,00  
Mozzarella, pistachios, buffalo mozzarella and mortadella
- Pizza Aida: mozzarella, burrata, pomodorini gialli, pomodorini rossi, basilico, speck in cottura** [1-6-7-10] ..... € 12,00  
Mozzarella, burrata, red and yellow cherry tomatoes, basil, speck being cooked
- Gustosa: salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco a dadini, basilico e aglio** [1-6-7-10] ..... € 9,00  
Tomato sauce, mozzarella, fresh tomato, basil, garlic
- Vegetariana: salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste, grana** [1-6-7-10] ..... € 11,00  
Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables, Parmesan cheese
- Tonno e cipolla: salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla** [1-4-6-7-10-12] ..... € 10,00  
Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onion
- Capricciosa: salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi, olive, origano** [1-6-7-10-12] ..... € 11,00  
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, capers, olives, oregano
- Ai frutti di mare: Salsa di pomodoro, frutti di mare e prezzemolo** [1-6-10-14-16] ..... € 13,00  
Tomato sauce, seafood, parsley
- Pizza Brà: Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni, salsiccia** [1-6-7-10] ..... € 11,00  
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, peppers, sausage
- Estate: Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, grana, rucola** [1-6-7-10] ..... € 10,50  
Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, Parmesan cheese, rocket salad
- Boscaiola: Salsa di pomodoro, mozzarella, misto bosco, speck, rucola** [1-6-7-10] ..... € 11,00  
Tomato sauce, mozzarella, mixed mushrooms, smoked ham, rocket salad
- Vicolo Listone: Salsa di pomodoro, basilico e burrata all'uscita** [1-6-7-10] ..... € 9,50  
Tomato sauce, basil, burrata (added out of the oven)
- Quattro Formaggi Nastro Azzurro: Formaggi stagionati della Lessinia e gorgonzola** [1-6-7-10] ..... € 12,00  
Seasoned cheeses from Lessinia and gorgonzola

<b>Bufalina: Salsa di pomodoro, mozzarella, bufala e basilico</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1-6-7-10</span> .....	€ 9,50
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella and basil	
<b>Tirolese: Salsa di pomodoro, mozzarella, speck in cottura, salamino piccante, cipolla, grana</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1-6-7-10</span> .....	€ 11,00
Tomato sauce, mozzarella, cooking speck, spicy salami, onion, parmesan	
<b>Saporita: Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, rosmarino</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1-6-7-10</span> .....	€ 11,00
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, sausage, rosemary	
<b>Regaste: Mozzarella, pomodorini, carpaccio di Marlin Blu</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1-4-6-7-10</span> .....	€ 13,00
Mozzarella, cherry tomatoes, Marlin Blu (swordfish) carpaccio	
<b>Castelvecchio: Pomodoro, mozzarella, acciughe del mar Cantabrico, peperoni e prezzemolo</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1-4-6-7-10-12</span> .....	€ 13,00
Tomato, mozzarella, anchovies of Cantabrian sea, peppers and parsley	

## LE DISSETANTI

### THE REFRESHING

<b>Coca Cola</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> .....	€ 3,50
<b>Fanta</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> .....	€ 3,50
<b>Coca Cola Zero</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> .....	€ 3,50
<b>Chinotto</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> .....	€ 3,50
<b>Lemonsoda</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> .....	€ 3,50
<b>Sprite</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> .....	€ 3,50
<b>The freddo limone</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> .....	€ 3,50
<b>The freddo pesca</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> .....	€ 3,50
<b>Spremuta di frutta fresca</b> (arance / juice of fresh fruit) .....	€ 6,00
<b>Succo di frutta</b> (fruit juice) <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">12</span> .....	€ 3,50
<b>Acqua tonica</b> (Tonic water) .....	€ 3,00
<b>Acqua minerale</b> 1/2 lt. (natural water) .....	€ 3,00
<b>Acqua minerale frizzante</b> 1/2 lt. (sparkling mineral water) .....	€ 3,00

## LE BIRRE

### BEERS

<b>Radler</b> (media / medium) <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span> .....	€ 5,50
<b>Birra alla Spina "Paulaner"</b> (piccola / small) <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span> .....	€ 3,50
<b>Birra alla Spina "Paulaner"</b> (media / medium) <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span> .....	€ 6,00
<b>Birra alla Spina "Paulaner"</b> (1 litro / 1 liter) <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span> .....	€ 11,00
<b>Hafe Weiss Bier</b> (cl 0,500) <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span> .....	€ 6,00
<b>Beck's analcolica</b> (cl 0,33 without alcohol/) <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span> .....	€ 6,00
<b>Nastro Azzurro - Made in Italy</b> (cl 0,33) <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">1</span> .....	€ 6,00

Ingredienti a richiesta - extra on the pizza: Prosciutto crudo / Speck - Parma Ham / Smoked ham. .... € 2,00  
 Per la preparazione delle pizze si usano solo prodotti freschi. - Pizza is made only with fresh ingredients  
 Coperto - Cover Charge ..... € 2,00

**LISTA ALLERGENI:** 1. Glutine - 2. Crostacei e derivati - 3. Uova e derivati - 4. Pesce e derivati - 5. Arachidi e derivati - 6. Soia e derivati - 7. Latte e derivati - 8. Frutta a guscio e derivati - 9. Sedano e derivati - 10. Senape e derivati - 11. Semi di sesamo e derivati - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - 13. Lupino e derivati - 14. Molluschi e derivati - 15. Congelato o surgelato - 16. Abbattuto.

**ALLERGEN LIST:** 1. Gluten - 2. Crustaceans and their derivatives - 3. Eggs and egg products - 4. Fish and fish products - 5. Peanuts and their derivatives - 6. Soybeans and derivatives - 7. Milk and dairy products - 8. Nuts and by-products - 9. Celery and derivatives - 10. Mustards and derivatives - 11. Sesame seed and derivatives - 12. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/L expressed as SO2 - 13. Lupin and derivatives - 14. Shellfish and derivatives - 15. Frozen or deep-frozen - 16. Blast frozen.