



M E N Ù

I NOSTRI APERITIVI

OUR APERITIFS

APEROL SPRITZ	€ 6,00
GIN TONIC ALL'ASTICE [2].....	€ 13,00
Lobster Gin, acqua tonica, basilico	
LOBSTER GIN TONIC	
Lobster Gin, tonic water, basil	
GIN TONIC NASTRO AZZURRO	€ 11,00
Luxury Gin, acqua tonica	
NASTRO AZZURRO GIN TONIC	
Luxury Gin, tonic water	
GIN TONIC ANALCOLICO 0.0%	€ 10,00
Sober Gin, acqua tonica	
NON-ALCOHOLIC GIN TONIC 0.0%	
Sober Gin, tonic water	
VODKA TONIC	€ 11,00
Vodka Purity 34, acqua tonica	
VODKA TONIC	
Purity 34 Vodka, tonic water	
AMERICANO	€ 9,00
FERNANDITO - Fernet Branca, Coca-Cola	€ 8,00
FLUT CHAMPAGNE	€ 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 - 3 - 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

- 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
- Zuppa di pesce Nastro Azzurro** 1 - 3 - 4 - 10 - 12 - 14 - 15 € 19,00
Nastro Azzurro Chowder
- Polipetti in umido con polenta** 10 - 12 - 14 - 15 € 14,00
Stew octopus with polenta
- Tortino di broccoli su crema di formaggi** 7 - 15 € 13,50
Savoury broccoli pie on cheese cream
- Code di Gambero imperiale dell'Argentina con porri e pomodorini** 1 - 2 - 4 € 14,00
Argentinian imperial prawn tails with leeks and cherry tomatoes

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 alla griglia** 1- 3 - 4€ 24,00
Grilled turbot fillet
- 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 Catalana o alla Griglia (dal nostro acquario)** 1 - 2 - 4 - 9€ 70,00
Catalan or Grilled Lobster (from our aquarium)
- Ossobuco di vitello in umido con riso allo zafferano**€ 25,00
Veal ossobuco with saffron rice



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
- Purè di patate** • Mashed potatoes 7€ 8,00

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	€ 11,00
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	

Bufalina: Salsa di pomodoro, mozzarella, bufala e basilico 1-6-7-10	€ 9,50
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella and basil	
Tirolese: Salsa di pomodoro, mozzarella, speck in cottura, salamino piccante, cipolla, grana 1-6-7-10	€ 11,00
Tomato sauce, mozzarella, cooking speck, spicy salami, onion, parmesan	
Saporita: Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, rosmarino 1-6-7-10	€ 11,00
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, sausage, rosemary	
Regaste: Mozzarella, pomodorini, carpaccio di Marlin Blu 1-4-6-7-10	€ 13,00
Mozzarella, cherry tomatoes, Marlin Blu (swordfish) carpaccio	
Castelvechio: Pomodoro, mozzarella, acciughe del mar Cantabrico, peperoni e prezzemolo 1-4-6-7-10-12	€ 13,00
Tomato, mozzarella, anchovies of Cantabrian sea, peppers and parsley	



LE DISSETANTI

THE REFRESHING

Coca Cola 12	€ 4,00
Fanta 12	€ 4,00
Coca Cola Zero 12	€ 4,00
Chinotto 12	€ 4,00
Lemonsoda 12	€ 4,00
Sprite 12	€ 4,00
The freddo limone 12	€ 4,00
The freddo pesca 12	€ 4,00
Spremuta di frutta fresca (arance / juice of fresh fruit)	€ 6,00
Succo di frutta (fruit juice) 12	€ 4,00
Acqua tonica (Tonic water)	€ 3,50
Acqua minerale 1/2 lt. (natural water)	€ 3,00
Acqua minerale frizzante 1/2 lt. (sparkling mineral water)	€ 3,00



LE BIRRE

BEERS

Radler (media / medium) 1	€ 5,50
Birra alla Spina "Paulaner" (piccola / small) 1	€ 3,50
Birra alla Spina "Paulaner" (media / medium) 1	€ 6,00
Birra alla Spina "Paulaner" (1 litro / 1 liter) 1	€ 11,00
Hafe Weiss Bier (cl 0,500) 1	€ 6,00
Beck's analcolica (cl 0,33 without alcohol/) 1	€ 6,00
Nastro Azzurro - Made in Italy (cl 0,33) 1	€ 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.