NASTRO AZZURRO
Pizzeria Ristorante

MENU

NASTRO AZZURRO
Pizzeria Ristorante

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

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

PESCE ..... € 40,00
FISH

- Sautè di cozze [14]
- Ravioli di pesce fatti in casa ripieni di ricotta, code di gambero e branzino [2 - 3 - 4 - 7 - 10 - * - o]
- 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 [3 - * - o]
- 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 - * - o]
- 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

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

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

GLI ANTIPASTI
APPETIZERS

Sautè di cozze [14] ..... € 13,50
Sautè mussels

Polipo della Galizia su letto di verdure [12 - 14 - *] ..... € 15,00
Galician octopus served on a bed of vegetables

Foie gras d'oca Ungherese (50 gr) [1 - *] ..... € 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 - *] ..... € 100,00
Caviar with warm croutons and butter

La Caprese: burrata, pomodori pelati dalla Puglia e basilico [7] ..... € 12,50
Burrata, tomatoes from Puglia and basil

Tartare di tonno rosso [4] ..... € 18,50
Red tuna tartare

Zuppa di pesce Nastro Azzurro [1 - 3 - 4 - 10 - 12 - 14 - *] ..... € 19,00
Nastro Azzurro Chowder

Polipetti in umido con polenta [10 - 12 - 14 - *] ..... € 14,00
Stew octopus with polenta

Tortino di broccoli su crema di formaggi [7 - *] ..... € 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] ..... € 12,50
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 - * - o] ..... € 18,00
Homemade fish ravioli filled with ricotta, prawn tails and sea bass

Paccheri al pesto con tartare di gambero rosa [1 - 2 - 12 - *] ..... € 18,00
Paccheri with pesto sauce and pink shrimp tartare

Ravioli Giulietta e Romeo, con pomodoro, bufala campana e basilico [1 - 3 - 6 - 7 - 10 - *] ..... € 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] ..... € 17,00
"Felicetti" black squid ink spaghetti with salmon eggs and katsuobushi

Gnocchi di patate fatti in casa con Granchio dell'Atlantico (Granciporro)★ [1 - 2 - o] ..... € 20,00
Homemade gnocchi with brown crab

Gnocchi di ricotta fatti in casa con tartufo, burro fuso e semi di papavero★ [1 - 7] ..... € 18,00
Homemade ricotta gnocchi with truffle, melted butter and poppy seeds

Lasagne al forno fatte in casa (di nostra produzione)★ [1 - 7 - * - o] ..... € 14,00
Lasagne (homemade)

Risotto al radicchio e Amarone [7] ..... € 18,00
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

FILETTI
BEEF FILLETS

di manzo alla griglia qualità limousine francese [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

* I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono surgelati all'origine. / o I prodotti contrassegnati con il simbolo "o" possono essere acquistati freschi e congelati in loco.

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)

NASTRO AZZURRO
Pizzeria Ristorante

MENU

NASTRO AZZURRO
Pizzeria Ristorante

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Maialino Iberico da latte con patate [*] ..... **€ 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) ..... **€ 58,00**
Branzino, scampi, polipo della Galizia, calamari [2 - 4 - 12 - 14 - *]
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 - *] ..... **€ 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 [o] ..... **€ 25,00**
Veal ossobuco with saffron rice

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 feschi, 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, 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 si pomodoro, frutti di mare e prezzemolo [1 - 6 - 10 - 14 - * - o] ..... **€ 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: salsa di pomodoro, formaggi stagionati della Lessinia e gorgonzola [1 - 6 - 7 - 10] ..... **€ 12,00**
Tomato sauce, 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

Castelvecchio: 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 - * Congelato o surgelato - ° 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 - * Frozen or deep-frozen - ° Blast frozen.