

DOLCI

Meringata	5,50€
Semifreddo al torroncino	5,50€
Gelato Panna con frutti di bosco	6,00€
Soufflé al cioccolato	5,50€
Crema catalana	5,50€
Panna cotta	5,50€
Sorbetto al cucchiaino al limone	4,50€
Dolce del giorno	6,00€
Focaccia alla Nutella	8,00€

APERITIVI

Crodino	4,00€
Sanbittèr	4,00€
Campari Soda	4,00€
Aperol Spritz	5,50€
Hugo	5,50€
Pirlo	4,00€
Prosecco	4,00€

BIRRE

Stella Artois alla spina 20 Cl.	3,50€
Stella Artois alla spina 40 Cl.	6,00€
Franziskaner alla spina 30 Cl.	4,00€
Franziskaner alla spina 50 Cl.	6,50€
Leffe Rouge alla spina 33 Cl.	6,00€
Birra locale bottiglia 33 Cl.	6,00€
IPA bottiglia 35.5 Cl.	7,00€
Birra analcolica bottiglia 33 Cl.	5,00€

VINI IN BOTTIGLIA

Gewürztraminer DOCG 75 Cl.	21,00€
Prosecco DOC 75 Cl.	18,00€
Lugana DOC 75 Cl.	22,00€

Ferghettina bianco DOC 37,5 Cl.	13,00€
Valpolicella DOC 75 Cl.	22,00€
Teroldego DOC 75 Cl.	18,00€
Teroldego DOC 37,5 Cl.	12,00€
Pinot Nero DOC 75 Cl.	24,00€

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante vetro 75 Cl. .	2,80€
Coca Cola vetro 1 Lt.	9,00€
Coca Cola vetro 33 Cl.	3,50€
Estathè limone/pesca vetro 25 Cl.	3,00€
Fanta vetro 33 Cl.	3,50€
Lemonsoda vetro 20 Cl.	3,00€
Schweppes tonica vetro 18 Cl.	3,00€
Sprite vetro 33 Cl.	3,50€
Succhi di frutta vetro 20 Cl.	3,00€

AMARI & DISTILLATI

Amari nazionali	3,50€
Whisky torbato	8,00/10,00€
Grappa classica	3,50€
Grappe speciali	richiedi la brochure

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,40€
Caffè corretto	2,00€
Caffè decaffeinato	1,60€
Caffè ginseng piccolo/grande	1,60/1,80€
Caffè d'orzo piccolo/grande	1,60/1,80€
Caffè americano	1,80€
Cappuccino	2,00€
Latte macchiato	2,50€
Thè caldo/Camomilla	3,00€
Punch	3,00€
Bombardino piccolo/grande	3,00/5,00€
Cioccolata calda/aggiunta panna ..	4,00/5,00€

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

Hai delle allergie e/o intolleranze alimentari e hai domande sui nostri piatti?
Segnalalo al nostro personale, sapremo consigliarti nel migliore dei modi.



PER STUZZICARE	
Tagliere piccolo/grande:	8,00/18,00€
Selezione di salumi e formaggi della Val Camonica (allergeni: latte e derivati)	
Carpaccio di Angus affumicato con olio extravergine d’oliva al limone del Garda:	14,00€
Carne di Angus affumicata, olio extravergine di oliva al limone del Garda	
Bresaola con scaglie di Grana e rucola:	12,50€
(allergeni: latte e derivati)	
Prosciutto crudo con Burratina Pugliese:	12,00€
(allergeni: latte e derivati)	
Focaccia croccante tradizionale/sette cereali:	4,00/6,00€
Olio evo, rosmarino (allergeni: glutine)	
Patatine fritte:	4,50€
Patatine fritte con wurstel:	9,00€

PIZZE	
Marinara:	5,00€
Pomodoro, aglio fresco, olio evo, origano (allergeni: glutine)	
Margherita:	6,50€
Pomodoro, mozzarella, olio evo, basilico (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Siciliana:	9,00€
Pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, origano (allergeni: glutine, latte e derivati, pesce e derivati)	
Napoletana:	8,50€
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio evo, origano (allergeni: glutine, latte e derivati, pesce e derivati)	
Bufalina:	9,50€
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala; FUORI COTTURA: pomodorini Pachino (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Prosciutto cotto:	8,00€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: prosciutto cotto (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Capricciosa:	9,00€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Wurstel:	8,00€
Pomodoro, mozzarella, wurstel (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Diavola:	8,50€
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Quattro stagioni:	9,50€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Quattro formaggi:	9,50€
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, rosa camuna, Silter (allergeni: glutine, latte e derivati)	

Speck e Brie:	9,50€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: speck, Brie (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Prosciutto crudo:	9,00€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: prosciutto crudo (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Valtellina:	10,00€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: bresaola, rucola,scaglie di Grana Padano (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Porcini:	9,50€
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Verdure:	9,00€
Pomodoro, mozzarella, verdure fresche grigliate (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Tonno e cipolle:	8,50€
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse di Tropea (allergeni: glutine, latte e derivati, pesce e derivati)	
Bismark:	9,00€
Pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo (allergeni: glutine, latte e derivati, uova e derivati)	
Gamberetti:	10,00€
Pomodoro, mozzarella, gamberetti; FUORI COTTURA: rucola (allergeni: glutine, latte e derivati, pesce e derivati)	
Salsiccia e friarielli:	9,00€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana, friarielli (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Fiocco di neve:	8,50€
Mozzarella, Philadelphia; FUORI COTTURA: prosciutto cotto (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Calzone:	8,50€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Calzone farcito:	9,50€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, origano (allergeni: glutine, latte e derivati)	

Impasto speciale: impasto speciale o impasto senza glutine (non per celiaci)	+2,00€
Pizza baby:	-1,00€
Aggiunta ingrediente:	da +1,00€ a +3,00€

Tutti i nostri impasti sono fatti con lievito madre.	
Coperto:	2,50€

PIZZE SPECIALI

La Mortazza:	13,50€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: mortadella, stracciatella di burrata, granella di pistacchio (allergeni: glutine, latte e derivati, frutta secca e derivati)	
La Ferruccia:	15,00€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: slinzega di selvaggina, pomodorini Pachino, scaglie di Grana (allergeni: glutine, latte e derivati)	
La Giovanna:	13,50€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: pancetta cotta affumicata, pomodorini secchi, scaglie di Grana (allergeni: glutine, latte e derivati)	
La Coppata:	14,00€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: coppa nostrana, stracciatella di burrata, pomodorini Pachino (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Fiori d'Estate:	14,00€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: mortadella, pomodorini Pachino, burratina Pugliese, rucola (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Inferno Paradiso:	14,50€
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, nduja calabrese; FUORI COTTURA: burratina Pugliese, pomodorini Pachino (allergeni: glutine, latte e derivati)	
La Montanara:	15,00€
Mozzarella, porcini, taleggio; FUORI COTTURA: speck, granella di noci (allergeni: glutine, latte e derivati, frutta secca e derivati)	
La Nobile:	16,00€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: rucola, angus affumicato, stracciatella di burrata, gocce di aceto balsamico (allergeni: glutine, latte e derivati)	
La Porchetta:	14,00€
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce; FUORI COTTURA: porchetta, granella di noci, gocce di miele, rosmarino (allergeni: glutine, latte e derivati)	
La Taggiasca:	16,00€
Pomodoro, mozzarella; FUORI COTTURA: olive taggiasche, acciughe del Cantabrico, frutti del capperio, ricotta fresca (allergeni: glutine, latte e derivati)	
L'Italiana:	15,00€
Pomodoro; FUORI COTTURA: pesto, burratina Pugliese, pinoli, basilico, pomodorini Pachino (allergeni: glutine, latte e derivati)	
Impasto speciale:	impasto speciale o impasto senza glutine (non per celiaci) +2,00€
Pizza baby:	-1,00€
Aggiunta ingrediente:	da +1,00€ a +3,00€
Coperto:	2,50€