




SPILLER[®]

BIRRERIA con CUCINA

VILLA DEL CONTADO

SPILLER

Villa del Contado

Via D'Annunzio 51

Ronchi dei Legionari - tel: 0481 755815

www.spillerbirrerie.it

villadelcontado@birreriespiller.it



Aperto tutti i giorni a pranzo e cena



ALLERGENI
ALIMENTARI

per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio



Abbinamento perfetto tra birra e cucina

La classica atmosfera altoatesina si fonde con uno stile contemporaneo per regalarti un'esperienza unica. Vogliamo offrirti le ricette classiche della cucina italiana, senza tralasciare il meglio dei piatti della tradizione altoatesina, accontentando davvero tutti con pizze e insalatone.

Alla base della nostra cucina materie prime di alta qualità provenienti da tutta Italia e i migliori prodotti che offre l'Alto Adige. È proprio qui che nascono le specialità birrarie di Birra FORST, grazie alla superba acqua di sorgente, ampi spazi di fondo valle e l'aria pura in una natura incontaminata. La perfetta armonia fra un rispetto assoluto della natura nelle sue manifestazioni e una tecnica allo stato dell'arte, fa di Birra FORST la depositaria di un'arte birraia senza eguali.

Con le sette specialità birrarie di casa FORST sarà possibile creare l'abbinamento cibo/birra ideale, esaltando il gusto di ogni piatto.





FORST V.I.P. PILS

MORBIDA ED ELEGANTE

lt 0,20 € 2.60 | lt 0,40 € 4.80 | lt 1,00 € 9.00

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 30 EBU
GUSTO morbido ed elegante
AROMA gradevole di raffinata intensità, luppolata
GRADI ALCOLICI alc. 5,0 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C
ABBINAMENTI antipasti raffinati, pesce, carni bianche

La produzione della birra Pils è legata ad un atto di affetto, rispetto e di gratitudine. Il 16 Giugno 1967 il Presidente della Forst, Ing. Luis Fuchs, festeggiò il suo 60^{mo} compleanno e i suoi birrai decisero di dedicargli una nuova tipologia di birra: la Forst Pils che fu spillata per la prima volta appunto in quel giorno di festa, alla presenza di moltissime personalità. È l'unica birra di questa tipologia totalmente italiana, oggi in commercio nel mercato nazionale.



WEIHENSTEPHAN

WEISSBIER

lt 0,30 € 3.80 | lt 0,50 € 5.40

FERMENTAZIONE alta
AMARO 14 EBU
GUSTO note morbide di: malto, aromi di lievito accentuati, erbaceo con retrogusto di banane mature e ricordi di garofano
GRADI ALCOLICI alc. 5,4 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C
ABBINAMENTI pietanze leggere, piatti estivi

Nulla riuscirà a ristorarti meglio di questa birra di frumento naturalmente torbida e dall'affascinante sapore di lievito fresco. Si abbina perfettamente a pietanze leggere, dal gusto delicato.



FORST HELLER BOCK

DOPPIO MALTO

lt 0,20 € 3.00 | lt 0,40 € 5.00 | lt 1,00 € 9.50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 30 EBU
GUSTO pieno, ben strutturato
AROMA moderato
GRADI ALCOLICI alc. 7,5 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C
ABBINAMENTI piatti complessi

Birra da meditazione che si rivolge soprattutto a chi ama le birre forti, ben strutturate e moderatamente luppolate. Di corpo pieno, morbida al palato, non manifesta l'effettiva gradazione alcolica. La caratteristica principale è l'iniziale sensazione dolce che lascia il posto ad un retrogusto luppolato. Facile da bere nonostante la complessità degli aromi.



FORST KRONEN

CORPOSA E DISSETANTE

lt 0,20 € 2.60 | lt 0,40 € 4.80 | lt 1,00 € 9.00

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 23 EBU
GUSTO rotondo, leggero, fresco, con retrogusto leggerMente luppolato E dissetante,
AROMA moderato
GRADI ALCOLICI alc. 5,2 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C
ABBINAMENTI gastronomia impegnata

Kronen significa corona sinonimo di nobiltà ed indica chiaramente l'identità di questa birra che è la punta di diamante di Forst. La si può incontrare ovunque: sulle piste da sci per una pausa o nelle Stuben accompagnata da speck e castagne. La Kronen rappresenta degnamente l'Alto Adige la terra dov'è nata e alla quale è intimamente legata. Forte, seria ma anche piacevolmente di compagnia.



FORST SIXTUS

DOPPIO MALTO SCURA

lt 0,20 € 3.00 | lt 0,40 € 5.00 | lt 1,00 € 9.50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 27 EBU
GUSTO vellutato con marcato sentore di malto, note calde di caramello tostato e speziato
AROMA profumo intenso di malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo
GRADI ALCOLICI alc. 6,5 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C
ABBINAMENTI adatta a formaggi e dessert

Prodotta per la prima volta nel 1901 per festeggiare la nascita del primogenito maschio di Hans Fuchs, questa birra è stata denominata S. Sixtus in onore del santo omonimo, al quale la mamma Fanny era particolarmente devota. La ricetta di questa birra inimitabile è rimasta inalterata nel tempo, solo il nome è stato modificato perdendo la "S." di Santo iniziale.



MENABREA AMBRATA

MARZEN

lt 0,20 € 3.00 | lt 0,40 € 5.00 | lt 1,00 € 9.50

FERMENTAZIONE bassa
AMARO moderato
GUSTO rotondo, con retrogusto di malti tostati
AROMA moderato
GRADI ALCOLICI alc. 5,0 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C
ABBINAMENTI pesce, formaggi e carni bianche

Birra normale ambrata di bassa fermentazione, specialità celebrativa. Birra di buon corpo nonostante il basso contenuto alcolico. Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato ma con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto dei luppoli.



FORST FELSENKELLER BIER

TORBIDA NON FILTRATA

lt 0,30
€ 3.80

FERMENTAZIONE bassa
AMARO 23 EBU
GUSTO rotondo e ben strutturato
AROMA morbido e piacevole
GRADI ALCOLICI alc. 5,2 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C
ABBINAMENTI gastronomia
tradizionale e piatti complessi

Questa specialità birraria è naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non pastorizzata. Sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso!

BIRRA IN BOCCALE



FORST KRONEN

lt 0,50 € 5.20 - lt 1,00 € 9.00

La birra Kronen servita in boccale di ceramica da 0,5 e da 1 litro.

TIPOLOGIA: Export
COLORE: 7,5 EBC oro carico
AMARO: 23 EBU
FERMENTAZIONE: Bassa
GUSTO:
Rotondo e moderatamente amaro
AROMA:
Gradevole di elegante intensità
SCHIUMA:
Fine, aderente e persistente
CLASSIFICAZIONE:
Speciale
GRADI SACCAROMETRICI:
12,7 grado plato
GRADI ALCOLICI: 5,2% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Indicata per una gastronomia impegnata

BIRRE IN BOTTIGLIA



NEW

lt 0,33
€ 3.80

FORST 0,0%
100% FORST, 0,0% alcool



lt 0,33
€ 3.80

FORST 1857
MORBIDA E LUPPOLATA



La spillatura

La spillatura è uno dei più importanti segreti della birra perfetta: per questo la spilliamo in tre tempi e con la giusta temperatura.

Le nostre birre sono sempre servite con il loro bellissimo “cappello di schiuma” che contribuisce a trattenere i profumi ed è indice di un servizio di qualità.





BIBITE ALLA SPINA

Coca Cola, Fanta, Fuzetea al limone, Fuzetea alla pesca, Kinley Lemon

BIBITE IN BOTTIGLIA

Coca Cola / Coca Cola Zero

ACQUA MINERALE

Kaiserwasser frizzante/naturale 0,50 lt € 1.80

SUCCHI

bottiglietta da 20 cl € 3.00
Ace classico, Arancia, Mela, Pera

VINI IN CARAFFA

Bianco in caraffa 0,25 lt. € 2.80
Bianco in caraffa 0,50 lt. € 5.60
Cabernet in caraffa 0,25 lt. € 2.80
Cabernet in caraffa 0,50 lt. € 5.60
Vino frizzante in caraffa 0,25 lt. € 3.00
Vino frizzante in caraffa 0,50 lt. € 6.00

VINI IN BOTTIGLIA

Chiedi al cameriere
la lista dei vini.



GRAPPE, LIQUORI ALLA FRUTTA

Candolini € 3.50
Prime Uve Bianca € 4.50
Limoncello, Sorbetto € 3.50
Liquore Forst Birra Sixtus € 6.50

CAFFÉ

Caffè espresso € 1.20
Caffè decaffeinato, Caffè d'orzo € 1.30
Caffè corretto € 2.50

AMARI

Montenegro, Jägermeister, Averna, Lucano, € 3.80
Fernet Branca, Branca Menta, Pelinkovac, Amaro del capo

LIQUORI

Stravecchio, Sambuca, Baileys, Disaronno € 3.80
Rum Pampero Aniversario € 5.00
Whisky Glen Grant, Jack Daniel's € 5.00

..... BAMBINI

SPECIALE
BIMBI FINO
A 12 ANNI

MENÙ KIDS € 7.50

servizio incluso

Comprende un piatto o una pizza + una bibita a scelta tra acqua minerale 0,5 lt., bibita a spina 0,3 lt. o succo di frutta 0,2 lt.



PIATTI

TOPOLINO Gnocchi al Ragù o Pomodoro € 6.00
MINNIE Hamburger & patate* fritte € 6.00
PLUTO Cotoletta di Pollo & patate* fritte € 6.00

PIZZE

MARGHERITINA pomodoro, mozzarella € 4.50
WÜRSTELINA pomodoro, mozzarella, würstel € 5.00
PATATINA pomodoro, mozzarella, patate* fritte € 5.00



Patate* fritte classiche o rustiche
 Patate* fritte chips (a disco)
 Stuzzicherie fritte miste
 (crocchette* di pollo, anelli* di cipolla e
 verdure* miste pastellate, olive* ascolane)

€ 3.80
 € 4.00
 € 9.80



..... ANTIPASTI

| | |
|--|--------|
| Caprese di fiordilatte, pomodoro e basilico | € 5.50 |
| Caprese di bufala, pomodoro e basilico | € 7.50 |
| Prosciutto crudo San Daniele e burrata | € 9.50 |
| Bresaola, rucola, pomodorini, grana | € 9.50 |
| Schiacciata con prosciutto crudo San Daniele | € 6.50 |
| Schiacciata con burrata | € 6.50 |
| Mini tartare da 100/110 gr. | € 9.50 |



... PRIMI PIATTI ...



| | |
|---|---------|
| Spaghetti alla carbonara | € 8.00 |
| Pennette rigate alle verdure e olive | € 9.50 |
| Tagliolini* pomodoro, bufala e basilico | € 9.00 |
| Tagliatelle crema di tartufo e porcini | € 10.00 |
| Gnocchi di patate fatti in casa: | |
| • con burro e salvia o al ragù di carne | € 8.00 |
| • con radicchio di Treviso e salsiccia | € 9.00 |
| • con goulash | € 10.00 |
| Jota (solo stagione invernale) | € 7.50 |



.....

Per accompagnare
 i tuoi piatti...

SCHIACCIATA AL ROSMARINO € 2.50
BREZEL € 1.60

.....



SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 - aggiunte da € 0,50 a € 3.00 / *prodotti surgelati all'origine



CARNI ROSSE 100% IRLANDESI

| | |
|---|-----------------|
| Entrecote di manzo ai ferri (bistecca alta) con patate* fritte rustiche | € 17.50 |
| Tagliata servita con: | € 17.00 |
| • rucola e scaglie di grana | |
| • patate in tecia | |
| Tagliata con verdure grigliate | € 18.00 |
| Filetto ai ferri con patate in tecia o patate* fritte rustiche | € 19.00 |
| Filetto al pepe verde con patate in tecia | € 19.00 |
| Filetto ai funghi porcini, patè di tartufo e scaglie di grana | € 20.00 |
| Tre tagli ai ferri (cuberoll, filetto e picanha) con patate in tecia | € 22.00 |
| Costata servita con verdure grigliate e patate* fritte rustiche | all'etto € 5.00 |
| Maxi hamburger di carne irlandese da 220 gr. servito con: | € 14.50 |
| • patate* fritte chips e salsa Spiller | |
| • verdure grigliate | |

Grigliata mista

con carni di manzo e di maiale, 1/2 galletto, cevapcici, costina würstel, cipolla, polenta, patate* fritte e salsa ajvar

€ 17.00

Cevapcici

Cevapcici* alla griglia con cipolla, polenta, patate* fritte e salsa ajvar

€ 11.00

CARNI BIANCHE DI POLLO O MAIALE

| | |
|---|---------|
| Tagliata di pollo* con rucola, pomodorini e patate* fritte | € 10.50 |
| Petto di pollo* ai ferri con verdure alla piastra | € 11.50 |
| Cotoletta di pollo impanata con patate* fritte | € 11.50 |
| Galletto* alla diavola, accuratamente speziato e leggermente piccante, servito con anelli di cipolla e patate* fritte chips | € 13.00 |
| Ljubljanska di maiale impanata farcita con prosciutto cotto e formaggio, servita con patate* fritte e salsa Spiller | € 14.00 |

SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 aggiunte da € 0,50 a € 3.00 / *prodotti surgelati all'origine



RICETTE CON LA BIRRA

- Bistecca di roast beef alla Weissbier**,
servita con funghi porcini e croccanti anelli di cipolla € 18.50
- Birramisù: tiramisù della casa alla spuma di birra Forst Sixtus** € 5.00



PIATTI STUBE

- Spätzle** Spätzle* verdi agli spinaci con panna, speck e ricotta affumicata € 8.50
- Spätzle** Spätzle* bianchi con funghi porcini e salsiccia € 9.00
- Knödel Bis** Bis di canederli (speck/spinaci) al burro fuso, ricotta affumicata e salvia € 9.50
- Speck-Knödel** Canederli alla tirolese (speck) con sugo di goulash € 10.50
- Schlutzkrapfen** - Ravioli tirolesi ricotta e erbe serviti con burro e semi di papavero € 9.00
- Merano** Stinco di maiale arrosto alla birra con crauti, cren e patate in tecia € 15.00
- Fest** Mix di salsicce: Nürnbergerwurst (bianca), Klobassewurst (affumicata cragno), Frankfurterwurst (Vienna) e Debrezinerwurst (piccante speziata) con senape, crauti e patate in tecia € 16.00
- Goulash** Goulash di manzo con canederlo alla tirolese (speck) e polenta € 16.50
- Rostl** Rosticciata di carni miste con dadolata di patate saltate € 16.50



..... BOLLITI

CARNI BOLLITE solo stagione invernale

- Bollito Misto** Porcina, cuor di coscia, lingua, 1/2 cragno, musetto, crauti, patate tecia, senape, cren € 16.00

VIENNA E CRAGNO

- Vienna e Cragno** Due salsicce Vienna, una Cragno, patate in tecia, crauti, senape € 10.00
- Cragno e Vienna** Due salsicce Cragno, una Vienna, patate in tecia, crauti, senape € 11.50



Per accompagnare
i tuoi piatti...
SCHIACCIATA AL ROSMARINO € 2.50
BREZEL € 1.60



SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 / aggiunte da € 0,50 a € 3.00
*prodotti surgelati all'origine



| | | | |
|--|--------|-------------------------------------|--------|
| INSALATA MISTA | € 4.00 | PATATE* FRITTE classiche o rustiche | € 3.80 |
| VERDURE GRIGLIATE Melanzane, peperoni, zucchine, funghi | € 4.80 | PATATE* FRITTE CHIPS a disco | € 4.00 |
| VERDURE GRIGLIATE MAXI Melanzane, peperoni, zucchine, funghi, radicchio rosso | € 7.50 | PATATE IN TECIA | € 4.00 |
| | | CRAUTI | € 4.00 |

... INSALATONE ...



LE INSALATONE € 9.20

NORDICA

Salmon affumicato

GRECA

Feta, pomodoro fresco, cetrioli, peperoni, olive nere e basilico

ORIENTALE

Misticanza, bocconcini di pollo al curry saltati al latte di cocco, cuori di palma, germogli di soia, cubetti d'ananas e sesamo

INGLESE

Roast beef all'inglese e ciliegine di mozzarella

CAESAR

Lattuga romana, bocconcini di pollo, crostini al burro, scaglie di grana, salsa Caesar

VEGANA

Misticanza, soncino, tofu saltato, germogli di soia, mela granny, noci, cavolo rosso, fagioli cannellini e pomodorini

- CUCINA SFIZIOSA -

HAMBURGER DI MANZO* ITALIANO DA 150 GR. SERVITO IN PIATTO CON PANE, PATATE* FRITTE E SALSA SPILLER

| | | |
|----------|--|--------|
| Tirolo | Hamburger* con cipolla, pomodoro fresco e cetriolini | € 8.90 |
| Marlengo | Hamburger* con bacon grigliato e formaggio fuso | € 9.80 |
| Ortisei | Hamburger* con formaggio fuso e cipolla in padella | € 9.50 |

Su richiesta doppio hamburger: maggiorazione € 3.50

PANINI CALDI SERVITI IN PIATTO CON PATATE* FRITTE E SALSA SPILLER

| | | |
|-----------|--|--------|
| Primavera | Prosciutto cotto, formaggio fuso e foglia di insalata | € 7.80 |
| Apollo | Cotoletta di pollo* impanata, pomodoro, foglia insalata e maionese | € 8.50 |



SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 / aggiunte da € 0,50 a € 3.00 / *prodotti surgelati all'origine



CROCCANTE AL PRIMO MORSO MA MORBIDA ALL'INTERNO,
CON UNA CONSISTENZA LEGGERA:

LA PIZZA SCROCCHIARELLA È LA SCELTA GIUSTA PER CHI RICERCA GUSTO E DIGERIBILITÀ!



MARGHERITA

pomodoro, mozzarella fior di latte, 🍷 basilico

€ 6.50

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante

€ 7.50

CAPRESE

pomodoro, mozzarella fior di latte, 🍷 rucola, pomodorini

€ 7.50

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi

€ 7.50

ORTOLANA

pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure alla griglia

€ 8.00

PARIGINA

pomodoro, mozzarella fior di latte, 🍷 prosciutto crudo

€ 8.00

TONNO E POMODORI SECCHI

pomodori pelati, mozzarella fior di latte, pomodorini secchi,
🍷 fiocchetti di tonno, emulsione di basilico

€ 9.00

MONTASIO E SPECK

crema di radicchio, mozzarella fior di latte, radicchio, fiocchi di montasio fresco, 🍷 speck

€ 9.00

SALMONE E FINOCCHIETTO

philadelphia, pomodoro ramato a fette, 🍷 salmone affumicato, julienne di finocchio crudo
condito con emulsione evo/limone, finocchietto disidratato, insalatina

€ 9.50

SERVIZIO € 1,50

cestino di pane € 0,50

aggiunte da € 0,50 a € 3.00

*prodotti surgelati all'origine

🍷 FUORI COTTURA





SCEGLI L'IMPASTO PER LA TUA PIZZA

TRADIZIONALE

sottile e leggero

La pizza Tradizionale, sottile e leggera (diam. 32 cm), è realizzata con un impasto quasi privo di grassi composto da un mix di farine di grano tenero.

RUSTICO

alto e soffice

La pizza Rustica ha una base più alta e soffice perché realizzata con più impasto rispetto alla tradizionale. Servita al tavolo su tagliere di legno.

INTEGRALE

alta digeribilità

La pizza integrale risulta facilmente digeribile perché il suo impasto è composto da una miscela di farina di Kamut, avena, germe di grano, farro, farina di lino, estratti di polpa d'oliva e uva rossa.

€ 0.50 IN PIÙ

€ 1.00 IN PIÙ

IMPASTO



TRADIZIONALE
sottile e leggero

IMPASTO



RUSTICO
alto e soffice

IMPASTO



INTEGRALE
alta digeribilità

PIZZA SENZA GLUTINE

CHIEDI AL PERSONALE

SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 / aggiunte da € 0,50 a € 3.00 / *prodotti surgelati all'origine



LE CLASSICHE

| | |
|---|--------|
| CALZONE ALLE VERDURE | € 8.20 |
| CALZONE | € 7.70 |
| CAPRESE | € 7.20 |
| CAPRICCIOSA | € 8.20 |
| CARCIOFI | € 7.20 |
| DIAVOLA | € 7.40 |
| FORMAGGI (bianca) | € 8.20 |
| FUNGHI | € 7.20 |
| MARGHERITA | € 6.00 |
| MARINARA | € 5.00 |
| MELANZANE | € 7.20 |
| ORTOLANA (con verdure alla griglia) | € 8.20 |
| PARIGINA (con crudo di San Daniele) | € 8.20 |
| PEPERONI (con peperoni freschi) | € 7.20 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI | € 7.70 |
| PROSCIUTTO | € 7.20 |
| PUGLIESE | € 7.20 |
| QUATTRO STAGIONI | € 8.20 |
| ROMANA (capperi e acciughe) | € 7.70 |
| SPECK | € 7.40 |
| TONNO E CIPOLLA | € 7.70 |
| WÜRSTEL | € 7.20 |



FORST
V.I.P. PILS



REGINA MARGHERITA € 8.00

pomodoro san marzano dop,
parmigiano reggiano,
mozzarella fior di latte, basilico



SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50 / aggiunte da € 0,50 a € 3.00
*prodotti surgelati all'origine



LE ROSSE

| | | | |
|---|--------|--|---------|
| BA.LI. pomodoro, mozzarella 🍌 pomodorini, rucola | € 7.70 | PAT pomodoro, mozzarella, radicchio di TV, funghi freschi, brie | € 9.20 |
| BRIE pomodoro, mozzarella, brie 🍌 pomodorini, speck | € 8.90 | PIZZICA IN BOCCA pomodoro, mozzarella, gorgonzola, acciughe, salamino, peperoncino | € 9.40 |
| BRIONA pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, brie | € 8.70 | PORCA pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia 🍌 sopressa | € 9.40 |
| CAPRICCIOSINA pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, salamino piccante, prosciutto cotto, origano | € 8.70 | PORCELLONA pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pancetta, pomodorini freschi | € 8.40 |
| COSTANZA pomodoro, mozzarella, porcini, asiago 🍌 prosciutto cotto alla brace | € 9.40 | PRIMAVERA pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e grana a scaglie | € 7.70 |
| EL "CICCIO" pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, salsa piccante, peperoni, olive, capperi, acciughe, origano | € 9.20 | QUATTRO DESIDERI pomodoro, mozzarella, brie 🍌 prosciutto crudo, bresaola, porchetta, speck, pomodorini, rucola | € 10.20 |
| FIORITA pomodoro, mozzarella 🍌 pomodorini, rucola, grana | € 8.20 | REGINA MARGHERITA pomodoro san marzano dop, parmigiano reggiano, mozzarella fior di latte, basilico | € 8.00 |
| LA FOCOSA pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante, cipolla, aglio, peperoncino fresco, salamino piccante, acciughe, origano | € 9.40 | SALSICCIONA pomodoro, mozzarella, radicchio TV, salsiccia 🍌 grana a scaglie | € 8.70 |
| LUG... pomodoro, mozzarella, salsiccia, origano | € 8.20 | SUPER DEVIL pomodoro, mozzarella, salamino, peperoncino, aglio, rosmarino 🍌 pomodorini | € 9.20 |
| MARI E MONTI pomodoro, mozzarella, feta greca, tonno, salamino piccante, funghi porcini | € 9.90 | TERESA pomodoro, mozzarella, patè di tartufo, porcini, radicchio di TV, salamino | € 10.20 |
| MEDITERRANEA pomodoro, mozzarella, acciughe, pomodori secchi, gorgonzola, salamino, peperoni, olive, capperi, origano | € 9.70 | TIROLESE pomodoro, mozzarella, würstel, salamino piccante, origano | € 8.20 |
| MERAVIGLIA pomodoro, mozzarella, patè olive, tonno, pomodorini, olive 🍌 basilico foglie | € 8.70 | TREVIGIANA pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce, radicchio TV 🍌 prosciutto crudo, grana | € 9.20 |
| ODOROSA MA VIRTUOSA pomodoro, mozzarella, uova, pancetta, salsiccia, gorgonzola, olive nere | € 9.40 | VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, melanzane e peperoni ai ferri, pomodoro fresco, origano 🍌 rucola, grana | € 8.70 |
| PADANA pomodoro, stracchino, zucchine, grana 🍌 prosciutto crudo | € 9.40 | | |



LE BIANCHE

AFRODISIACA € 9.90
mozzarella, patè di tartufo 🍄 rucola, speck, scaglie di grana

BAMBI € 9.70
mozzarella, asiago, porcini, finferli, champignon, misto funghi, prezzemolo 🍄 grana

BOSCAIOLA € 9.40
mozzarella verde, misto funghi, formaggio asiago 🍄 speck

ESTATE € 9.40
mozzarella, stracchino 🍄 prosciutto crudo, pomodorini, rucola

FUNGHI FRESCI € 8.20
mozzarella, funghi freschi, grana

FUNGONA € 9.70
mozzarella, misto funghi, funghi porcini, funghi freschi e trifolati, grana

PANCIOSPECK € 9.70
mozzarella, scamorza affumicata, cuore di carciofo, champignon 🍄 grana (1/2 farcita con speck e 1/2 farcita con pancetta piacentina)

PENELOPE € 10.20
mozzarella, patè di tartufo 🍄 rucola, bresaola, scaglie di grana

PIEMONTESE € 9.40
mozzarella, gorgonzola dolce 🍄 speck, noci

PORCINI € 9.10
mozzarella, porcini, scaglie di grana

TRE PECCATI € 8.70
mozzarella, peperoni, salsiccia, cipolla

TREVI € 8.40
mozzarella, gorgonzola, radicchio di Treviso

VALDOSTANA € 9.70
Mozzarella, fontina, asiago, scamorza 🍄 prosciutto cotto alla brace

LE BURRATE

CIP CIOP € 10.00
mozzarella, brie 🍄 burrata, pomodorini, prosciutto crudo

BURRATA € 9.20
pomodoro, mozzarella 🍄 burrata, speck

CAZZAROLA € 10.00
pomodoro, mozzarella, porcini 🍄 rucola, pomodorini, burrata

LIGURE € 9.80
pomodorini, mozzarella, pesto, 🍄 stracciatella di burrata

MERITEVOLE € 10.00
pomodoro, bufala, peperoncino, basilico 🍄 pomodorini, burrata

ROSAMUNDA € 10.20
pomodoro, bufala, patè di basilico, mozzarella verde, scamorza affumicata 🍄 rucola, pomodorini, burrata

LE BUFALE

BUFALA € 8.50
pomodoro, mozzarella di bufala

FAVOLOSA € 10.20
pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini 🍄 insalatina, speck

MERITEVOLE € 10.00
pomodoro, bufala, peperoncino, basilico 🍄 pomodorini, burrata

PIACEVOLE € 10.00
mozzarella di bufala 🍄 pomodorini, prosciutto crudo

SBOLDRA € 9.40
pomodoro, bufala, salamino, grana, olio all'aglio, rosmarino

PARMA € 9.70
pomodoro 🍄 bufala, pomodoro fresco, prosciutto crudo, olive

PULCINELLA € 9.70
bufala, cipolla di tropea (o rossa), pomodoro secco, pomodorino giallo 🍄 granello di pistacchio, basilico

CETARA € 9.70
bufala affumicata, salsiccia fresca, pomodoro secco, melanzane fritte e pepe

SALSICCIA E FRIARIELLI € 9.80
mozzarella e mozzarella di bufala, salsiccia fresca napoletana, friarielli, peperoncino



SERVIZIO € 1,50 / cestino di pane € 0,50

aggiunte da € 0,50 a € 3.00 / *prodotti surgelati all'origine -



FUORI COTTURA



Trieste

Riva Nazario Sauro 14

Padova

Via Fornace Morandi 24

Vicenza

Via Rossini 2

Verona

Via Golino 35/B

Brescia

Viale Cefalonia 49

Riccione

Via Flaminia 93