

PER INIZIARE

STARTER

VORSPEISEN

Our special... Best seller 2025 !!! € 4

Bucatino* cacio e pepe, preparato e fritto da noi

Bucatino cacio e pepe, prepared and hand made.*

Bucatino Cacio e Pepe, hausgemacht und von uns frittiert.*

(1-14)

Battuta di Garronese Veneta (Allevata sul Monte Baldo senza antibiotici, Macelleria Sartori) € 16

Senape di Dijon, capperi, crema d'uovo e crumble al Parmigiano

Beef Tartare, Raised on Monte Baldo without antibiotics, Sartori butcher shop

Dijon mustard, capers, egg cream and Parmesan crumble

Rindertatar Auf dem Monte Baldo ohne Antibiotika aufgezogen, Metzgerei Sartori

Dijon-Senf, Kapern, Eigelbcreme und Parmesan-Crumble

(1-3-9-4-14)

Caprese di Bufala € 13

Pomodorini e pesto al basilico / **Provala con le acciughe del Cantabrico con soli € 6 in più.**

Buffalo mozzarella, datterino tomatoes, basil pesto / Try it with Cantabrian anchovies for just €6 extra.

Büffelmozzarella, Datterino Tomaten, Basilikum Pesto / Probieren Sie sie mit kantabrischen Sardellen für nur €6 Aufpreis.

(4-7D-7E-14)

A tutto Gambero New 2026 !!! € 16

Gamberi* al vapore, pomodorini, cetrioli, olive taggiasche, basilico, hummus di ceci e Thai sauce

"Steamed prawns, cherry tomatoes, cucumbers, Taggiasca olives, basil, chickpea hummus, and Thai sauce"*

Gedämpfte Garnelen, Kirschtomaten, Gurken, Taggiasca-Oliven, Basilikum, Kichererbsen-Hummus und Thai-Sauce"*

(1-2-4-610-13)

Tartar di tonno Best seller 2025 !!! € 16

Tonno*,lime, pesca e stracciatella

Tuna tartar, lime, peach and stracciatella*

Thunfisch Tartar, Limette, Pfirsich und stracciatella*

(4-6-13-14)

LE NOSTRE PASTE

FIRST COURSES

ERSTE GÄNGE

Paccheri con salsa ai tre pomodori,basilico e stracciatella Best seller 2025 !!! € 15

Paccheri with Three Tomato Sauce, Basil and Stracciatella

Paccheri mit Drei-Tomaten-Sauce, Basilikum und Stracciatella

(1-14)

Maccheroncino al torchio alla carbonara con guanciale Romano € 16

Torchio-Pressed Maccheroncino Carbonara with Roman Guanciale

Maccheroncino al Torchio alla Carbonara mit römischem Guanciale

(1-14)

Tagliatelle all'uovo con ragù all'antica € 16

Fresh Egg Tagliatelle with Traditional Ragù

FrISChe Eier-Tagliatelle mit Ragù nach alter Art

(1-3-14)

Wok all'orientale 🌶️ € 16

Tagliatelle di riso, salsa orientale leggermente piccante, verdure, gamberi*, germogli di soia, arachidi
Rice Tagliatelle, slightly spicy oriental sauce, mix vegetables, prawns, soy sprouts, peanuts*
Reis- Tagliatelle, Orientalische Sauce Pikant, Gemüse, Garnelen, Sojasprossen, Erdnuss*
(2-5-6)

Scoglio 1971 🌶️ New 2026 !!! € 28 Min. 2 pers. Prezzo a persona / Price per person / Preis pro Person

Paccheri in coccio ai frutti di mare*, pomodorini e basilico accompagnati dalla nostra pizza alla marinara
Paccheri in a terracotta pot, with seafood, cherry tomatoes and basil, served with our signature marinara pizza*
Paccheri im terrakottatopf mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Basilikum, serviert mit unserer traditionellen Marinara-Pizza.*
(1-2-4-13)

Tortelloni chiusi a mano con ricotta e spinaci, al burro e salvia € 15

Tortelloni, hand-closed, with Ricotta, Spinach in Butter and Sage
Tortelloni, von Hand verschlossen, mit Ricotta, Spinat in Butter und Salbei
(1-3-14)

CARNI E PESCI

MAIN COURSES

HAUPTGERICHTE

Cotoletta di suino italiano orecchia di elefante Best seller 2025 !!! € 22

Servita con salsa alla pizzaiola, capperi, mozzarella e patate fritte*
*Italian Pork Cutlet "Elephant Ear", served with Pizzaiola Sauce, Capers, Mozzarella and French Fries**
*Italienisches Schweineschnitzel „Elefantenohr“, serviert mit Pizzaiola-Sauce, Kapern, Mozzarella und Pommes Frites**
(1-4-14)

Chicken... € 18

Petto di pollo, capuccio marinato, cous cous, curry, latte di cocco, edamame*, uvetta, salsa greca, semi di girasole
Chicken breast, marinated cabbage, cous cous, curry, coconut milk, edamame, raisins, Greek sauce, sunflower seeds*
Hähnchenbrust, marinierte W weißkraut, Cous Cous, Curry, Kokosmilch, Edamame, Rosinen, Griechische sauce, Sonnenblumenkerne*
(1-6-14)

Tagliata di Garronese Veneta (Allevata sul Monte Baldo senza antibiotici, Macelleria Sartori) € 28

Servita con indivia all'aceto balsamico, patate fritte* e tre salse: BBQ, burro alle erbe e majo alle spezie.
Beef Tagliata Sartori Butchery, (raised without antibiotics), served with Belgian endive in balsamic vinegar, French fries and three sauces: BBQ, herb butter and Spiced mayonnaise*
Rinder-Tagliata Metzgerei Sartori, (ohne Antibiotika aufgezogen), serviert mit Chicorée in Balsamico-Essig, Pommes Frites und drei Saucen: BBQ, Kräuterbutter und mayonnaise mit Gewürzen*
(1-3-9-14)

Branzino intero alla griglia € 24

Misticanza, patate fritte* e majo al Tandori
Whole Grilled Sea Bass, Mixed Greens, French Fries and tandoori Mayonnaise*
Ganze gegrillte Wolfsbarsch, Blattsalat, Pommes Frites und tandoori-Mayonnaise*
(3-4-6)

Bistecca di tonno Best seller 2025 !!! € 22

Tonno*, Pomodori Datterino, olive taggiasche, capperi, limone e basilico
Tuna grilled steak, datterino tomatoes, taggiasche olives, capers, lemon, basil*
Steak vom Thunfisch, Datterino Tomaten, Taggiasca Oliven, Kapern, Zitrone*
(4)

CONTORNI

SIDES DISHES

BEILANGEN

€ 6

Patate fritte / Insalate mista / Pomodori cipolle e basilico / Indivia alla griglia*
French Fries / Mixed Salad / Tomatoes, Onions and Basil / Grilled endive*
Pommes Frites / Gemischter Salat / Tomaten, Zwiebeln und Basilikum / Gegrillter Chicorée*

IL NOSTRO IMPASTO

OUR DOUGH

UNSER TEIG

Il nostro **Impasto Contemporaneo** nasce dalla collaborazione di Cesare con lo storico Molino Agugiaro & Figna, dove dal 2016 ricopre il ruolo di consulente tecnico.

Lavoriamo partendo da una biga con **lievitazione minima di 36 ore**, utilizzando farine pregiate di tipo 1, **macinate a pietra**, con l'aggiunta di **lievito madre**.

Il risultato sono lievitati soffici, altamente digeribili, con profumi e sapori autentici, come una volta.

Our **Contemporary Dough** was developed in collaboration with the historic Molino Agugiaro & Figna, where since 2016 Cesare has served as a technical consultant.

We start with a biga pre-ferment and a **minimum 36-hour fermentation**, using premium **stone-milled** Type 1 flours, enriched with **sourdough starter**.

The result is soft, highly digestible dough with authentic aromas and flavors, just like in the past.

Unser **Zeitgenössischer Teig entsteht** aus der Zusammenarbeit von Cesare mit der traditionsreichen **Mühle Molino** Agugiaro & Figna, wo er seit 2016 als technischer Berater tätig ist.

Wir arbeiten mit einem Biga-Vorteig und einer **Mindestgarezeit von 36 Stunden**, unter Verwendung hochwertiger, steingemahlener Typ-1-Mehle mit der **Zugabe von Sauerteig**.

Das Ergebnis sind lockere, besonders gut bekömmliche Teige mit authentischen Aromen und Geschmacksnoten wie früher.

LE PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS

KLASSISCHE PIZZEN

Focaccia con olio extra vergine d'oliva Frantoio Bonaspetti, sale Maldon e origano € 5.50

Focaccia with Bonaspetti extra virgin olive oil, Maldon sea salt and oregano.

Focaccia mit nativem Olivenöl extra vom Frantoio Bonaspetti, Maldon-Meersalz und Oregano.

(1)

Focaccia allo stracchino e olio extra vergine d'oliva Frantoio Bonaspetti New 2026 !!! € 7,50

Focaccia with Stracchino Cheese and Bonaspetti extra virgin olive oil and oregano.

Focaccia mit Stracchino-Käse und Olivenöl

(1-14)

Marinara € 7,50

Doppio San Marzano DOP, aglio, olio extra vergine di oliva Frantoio Bonaspetti, origano

Double San Marzano PDO, Garlic, Bonaspetti Extra Virgin Olive Oil, Oregano

Doppelter San Marzano g.U., Knoblauch, Frantoio Bonaspetti Olivenöl extra vergine, Oregano

(1)

La Margherita € 8.5

San Marzano DOP, fior di latte, foglie di basilico e olio extra vergine di oliva Frantoio Bonaspetti

San Marzano PDO, Fior di Latte mozzarella (fresh cow's milk mozzarella), Basil Leaves, Bonaspetti Extra Virgin Olive Oil

San Marzano g.U, Fior di Latte (mozzarella aus Kuhmilch) Basilikumblätter, Frantoio Bonaspetti Olivenöl extra vergine

(1-14)

Merano € 12

*San Marzano DOP, Fior di latte, Würstel di Merano di sola carne intera. **Non utilizziamo CSM** (carne separata meccanicamente)*

*San Marzano PDO, Fior di Latte, Merano pork sausdage made exclusively from pork meat. **No MSM** = Mechanically Separated Meat)*

*San Marzano g.U., Fior di Latte, Meranen Würstel aus reinem Schweinefleisch. **Kein mechanisch getrenntes Fleisch***

(1-14)

Regina Margherita Best seller 2025 !!! € 14

San Marzano DOP, fior di latte, pomodori datterino, Grana Padano, basilico, in uscita: Mozzarella di bufala e olio extra vergine di oliva Frantoio Bonaspetti

San Marzano PDO, Fior di Latte, Cherry Tomatoes, Grana Padano, Basil, After baking: Buffalo Mozzarella and Bonaspetti Extra Virgin Olive Oil

San Marzano g.U., Fior-di-Latte, Datteltomaten, Grana Padano, Basilikum, Nach dem Backen: Büffelmozzarella und Frantoio Bonaspetti Olivenöl extra vergine

(1- 4 -14)

Tonno, cipolla e Taggiasche € 13

San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla e olive taggiasche

San-Marzano PDO, Fior-di-Latte-Mozzarella, Taggiasca olives, Gelbflossen-Thunfisch, Zwiebel

San Marzano g.U., Fior di Latte Mozzarella, Taggiasca-Oliven, Tuna, Onion

(1- 4 -14)

Capricciosa € 14

San Marzano DOP, fior di latte, funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto alta qualità, olive taggiasche

San Marzano PDO fior di latte, mushrooms, artichokes, high-quality ham.

San Marzano g.U., fior di latte, Pilze, Artischocken, Kochschinken, Oliven

(1-14)

Prosciutto cotto alta qualità e funghi € 13

San Marzano DOP, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto alta qualità

San Marzano PDO, fior di latte, mushrooms, high-quality ham

San Marzano g.U., fior di latte, Pilze, Gekochter Schinken von hoher Qualität

(1-14)

DAJE ROMA New 2026 !!! € 34

Tre capolavori della tradizione romana in un'unica pizza da oltre 50 cm di diametro, pensata per essere condivisa in due: Amatriciana classica, Carbonara cremosa e Cacio e Pepe dal gusto autentico, su un impasto esclusivo ai cereali. Un viaggio nei sapori di Roma...

Three masterpieces of Roman tradition on one pizza over 50 cm in diameter, made to be shared by two: Classic Amatriciana, creamy Carbonara, and authentic Cacio e Pepe, on an exclusive multi-grain dough. A journey through the flavors of Rome...

Drei Meisterwerke der römischen Tradition auf einer Pizza mit über 50 cm Durchmesser, zum Teilen für zwei: Klassische Amatriciana, cremige Carbonara und authentisches Cacio e Pepe auf exklusivem Mehrkorn-Teig. Eine Reise durch die Aromen Roms...

Si informa la gentile clientela, che per questa pizza, non sono previste aggiunte o modifiche.

Kindly note that no additions or modifications are available for this pizza

Wir bitten um Verständnis, dass für diese Pizza keine Ergänzungen oder Änderungen vorgesehen sind.

Ingredienti: Pomodoro San marzano DOP, mozzarella fior di latte, stracchino, pecorino, guanciale romano igp, cipolla, crema d'uovo, pepe nero

Ingredients: *San Marzano PDO tomato, fior di latte mozzarella, stracchino cheese, pecorino cheese, Roman guanciale PGI, onion, egg yolk cream, black pepper.*

Zutaten: *San-Marzano g.U., Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Stracchino-Käse, Pecorino-Käse, römischer Guanciale g.g.A., Zwiebel, Eigelbcreme, schwarzer Pfeffer.*

(1-3-6-10-14)

LE SPECIALI

SPECIALS

SPEZIALITÄTEN

Amatriciana Best seller 2025 !!! € 14

San Marzano DOP, Fior di latte, cipolla, Guanciale Romano, Pecorino Romano DOP

San Marzano PDO, mozzarella fior di latte, onion, roman pig cheek, pecorino Romano PDO

San Marzano g.U., mozzarella fior di latte, Zwiebel, guanciale aus Rom luftgetrocknete Schweinebacke, Pecorino Käse g.U.

(1-14)

Disco Inferno € 14

San Marzano DOP, fior di latte, Nduja di Spilinga, spianata Calabra

San Marzano PDO, Fior di Latte, 'Nduja from Spilinga, Calabrian Spianata (spicy Italian salami)

San Marzano g.U., Fior di Latte, 'Nduja aus Spilinga, Spianata Calabrese (Scharfe italienische Salami)

(1-14)

Coperto / Service € 3

Friarielli e Salsiccia del Bùc... 🌶️ € 14 (Bianca / White pizza / Pizza ohne tomato)

Fior di latte, provola affumicata, friarielli* aglio, peperoncino e salsiccia del nostro macellaio il Bùc
Friarielli and Sausage, prepared by our butcher called il Bùc
Fior di Latte, Smoked Provola cheese, Friarielli with Garlic and Chili and Sausage*
Friarielli und Wurst, zubereitet von unserem Metzger namens il Bùc
Fior di Latte, Geräucherte Provola, Friarielli mit Knoblauch und Chili sowie Wurst*
(1-14)

Four-May € 14 (Bianca / White pizza / Pizza ohne tomato)

Fior di latte, formaggella di Tremosine, Formaggio Tignale 12 mesi Az. Agricola Collini, Gorgonzola DOP
Fior di Latte, Formaggella from Tremosine, Tignale cheese, 12 months aged-Collini Farm, Gorgonzola PDO.
Fior di Latte, Formaggella aus Tremosine, Tignale-Käse, 12 Monate gereift- Landwirtschaftsbetrieb Collini
Gorgonzola g.U.
(1-14)

Parma & stracciatella € 15

San Marzano DOP, fior di latte, Parma 24 mesi, rucola, stracciatella
San Marzano PDO, mozzarella fior di latte, Parma ham 24 month, stracciatella, rocket
San Marzano g.U., Mozzarella, Parmaschinken 24 Monate gereift, Stracciatella, Rucola
(1-14)

Parmigiana € 13

San Marzano DOP, fior di latte, melanzane affumicate, pecorino romano DOP, basilico
San Marzano PDO, Fior-di-Latte, Geräucherte Auberginen, Pecorino Romano PDO, Basilikum
San Marzano g.U., Fior di Latte, Smoked Eggplant, Pecorino Romano g.U., Basil
(1-14)

Romagna mia € 14 (Bianca / White pizza / Pizza ohne tomato)

Fior di latte, stracchino, pomodorini, prosciutto cotto affumicato e rucola
Fior di Latte, Stracchino Cheese, Cherry Tomatoes, Smoked Cooked Ham and rocket
Fior di Latte, Stracchino-Käse, Kirschtomaten, Geräucherter gekochter Schinken und Rucola
(1-14)

Blu & Belga New 2026 !!! € 14 (Bianca / White pizza / Pizza ohne tomato)

Fior di latte, indivia belga scottata, Gorgonzola DOP, pomodorini, noci e pepe nero
Fior di Latte, Belgian Endive, Gorgonzola PDO, Cherry Tomatoes, Walnuts and Black Pepper
Fior di Latte, Belgische Endivie, Gorgonzola g.U., Kirschtomaten, Walnüsse und Schwarzer Pfeffer
(1-7A-14)

Li Mortazza tua € 14 (Bianca / White pizza / Pizza ohne tomato)

Fior di latte, Gorgonzola DOP, mortadella Bologna IGP, carciofi, granella di pistacchi
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola PDO, Mortadella Bologna PGI, artichokes crushed pistachios
Mozzarella, Gorgonzola g.U., Mortadella Bologna g.g.A., Artischocken, Pistazien
(1-7B-14)

Così è contenta! € 18 (Bianca / White pizza / Pizza ohne tomato)

Gamberi*, crema di latte, erba cipollina, mozzarella fior di latte, olio al limone, pomodori datterino, valeriana e crumble al Tandori.
Shrimp, milk cream, chives, Fior di Latte mozzarella, lemon oil, Cherry tomatoes, lamb's lettuce, and tandoori crumble*
Garnelen, Milchcreme, Schnittlauch, Fior-di-Latte-Mozzarella, Zitronenöl, Datteltomaten, Feldsalat und Tandoori-Crumble*
(1-2-14)

Cantabrico € 18

San Marzano DOP, stracciatella, pomodori datterino, foglie di basilico, acciughe del Cantabrico
Tomato San Marzano PDO, stracciatella, anchovies from Cantabrico, cherry tomato, basil
San Marzano g.U., Stracciatella, Sardellen aus Cantabrico, Basilikum, Kirschtomaten
(1-4-14)



PROVA LA PIZZA NO GLUTINE CON UN SUPPLEMENTO DI 2.50

TRY THE GLUTEN-FREE PIZZA - WITH A € 2.50 SUPPLEMENT

PROBIEREN SIE DIE GLUTENFREIE PIZZA - MIT EINEM AUFPREIS VON € 2,50

Aggiunte Pizza / Extras /Extras / Zusätze :

Mozzarella di bufala € 5 / salumi e formaggi, tonno e acciughe 3 € / Gamberi, acciughe Cantabrico € 9 / vari € 1.5 / 3

Buffalo mozzarella € 5 / Cured meats, Cheese / Anchovies, Tuna 3 € / Shrimp, Cantabrian anchovies € 9 / Various € 1.5 / 3

Büffelmozzarella € 5 / Wurstwaren, Käse / Sardellen, Thunfisch 3 € / Garnelen, Cantabrische Sardellen € 9 / Verschiedenes € 1.5 / 3

MENÙ BABY 0 / 12 € 11

Pennette al ragù o al pomodoro + bibita alla spina (coca / sprite / lemon / acqua)

Penne with Bolognese sauce or tomato sauce + small draft drink ((coca / sprite / lemon / water)

Penne mit Bolognese oder Tomatensauce + Kleines Getränk vom Fass (coca / sprite / lemon / Wasser)

(1 -14)

Nuggets* di pollo da pollo intero non utilizziamo **CSM** (carne separata meccanicamente) + patate* + bibita alla spina (coca / sprite / lemon / acqua)

Chicken nuggets* only whole meat, no **MSM** (MSM = Mechanically Separated Meat) + *fries** + *small draft drink (coca / sprite / lemon / water)*

Chicken Nuggets nur Ganzfleisch, (**kein mechanisch getrenntes Fleisch**)“ Pommes Frites* + Kleines Getränk vom Fass ((coca / sprite / lemon / Wasser)*

(1-3-14)

Pizza Baby margherita o al prosciutto e bibita alla spina (coca / sprite / lemon / acqua)

Baby pizza (margherita or cooked ham) + small draft drink (coca / sprite / lemon / water)

Kinderpizza Margherita oder Schinken + Kleines Getränk vom Fass (coca / sprite / lemon / Wasser)

(1-14)

I NOSTRI DOLCI

OUR DESSERTS

NACHSPEISEN

Granita al caffè arabica, preparato con la nostra moka, cioccolato fondente al 70%, panna fresca e croccante alle nocciole € 8

Arabica coffee granita, prepared with our moka pot, 70% dark chocolate, fresh cream and hazelnut crunch.

Arabica-Kaffee-Granita, zubereitet mit unserer Mokkakanne, 70%iger Zartbitterschokolade, frischer Sahne und Haselnusskrokant.

(1-7F-14)

Tiramisù nell'orto con terra al cioccolato e caffè € 8

Garden Tiramisù – With chocolate and coffee soil

Tiramisù im Garten – Mit Schokoladen- und Kaffeeschicht

(1-3-14)

Panna cotta al tè matcha, coulis ai frutti rossi e arachidi sabbiate € 8

Matcha Tea Panna Cotta – Red fruit coulis and caramelized peanuts

Matcha-Tee Panna Cotta – Rote-Früchte-Coulis und karamellisierte Erdnüsse

(5-14)

Babà* XXL al rum € 8

Babà – Large rum-soaked cake*

Babà – XXL Rumkuchen*

(1-3-14)

Coperto / Service € 3

LE BEVANDE

i vini e i cocktail contenenti vino o spumante possono contenere solfiti.

Wines and cocktails containing wine or sparkling wine may contain sulphites

Weine sowie Cocktails mit Wein oder Sekt Können Sulfite enthalten

Acqua

Acqua naturale micro filtrata	75 cl	€ 3,5
Acqua gasata micro filtrata	75 cl	€ 3,5
Acqua San Pelligrino	75 cl	€ 4,5
Acqua Panna	75 cl	€ 4,5

Bibite

Spezi (Coca / lemon)	20 cl	€ 3,5
Spezi (Coca / lemon)	50 cl	€ 5,5
Coca Cola	20 cl	€ 3,5
Coca Cola	50 cl	€ 5,5
Lemonsoda	20 cl	€ 3,5
Lemonsoda	50 cl	€ 5,5
Sprite	20 cl	€ 3,5
Sprite	50 cl	€ 5,5

Aperitivi

Aperol spriz	€ 6
Campari spriz	€ 6
Hugo	€ 6
Americano	€ 8
Milano Torino	€ 8
Negroni	€ 8
Sbagliato	€ 8
Campari soda	€ 5

Succhi di frutta / Fruit Juice 0,20 cl

Succo arancia rossa	€ 4
Succo ace	€ 4
Succo pesca	€ 4
Succo albicocca	€ 4
Succo mela limpido	€ 4

Lattine 0,33 cl € 4

Coca zero, Coca Cola, Lemonsoda,
Fanta, Sprite, Cedrata, Esta the Limone,
Esta The Pesca, Tonic, Red Bull.

Birre alla Spina / Draft Beers

(1-11)

Munchener Hell I Paulaner	20 cl / € 3,5
	40 cl / € 6
Wieze Double Rouge	30 cl / € 6,5
Fürstenberg IPA	30 cl / € 6

Radler (Birra e lemonsoda)

Beer with lemonde	40 cl / € 6
(1-11)	20 cl / € 3,5

Panachè (Birra e sprite)

Beer with sprite / Bier mit sprite	40 cl / € 6
(1-11)	20 cl / € 3,5

Birre in bottiglia / Bottled Beers

(1-11)

Corona	€ 5
Ichnusa	€ 5
Moretti	€ 5
Oettinger Weiss	€ 6,5
Warsteiner analcolica	€ 5
Mongozo no glutine/Gluten-free	€ 5.5

Vino / Wine / Wein

(11)

Bianco frizzante della casa

Fresco e piacevolmente vivace	Glass.	€ 5
	½ litre	€ 13
	1 litre	€ 20

Still White House Wine

Lightly Sparkling White House Wine

Hausweun Weiß - Still

Hauswein Weiß - Leicht Perlend

Bianco fermo della casa

Fresco, equilibrato e dissetante	Glass.	€ 5
	½ litre	€ 13
	1 litre	€ 20

Still White House Wine

Fresh, balanced and refreshing

Hausweun Weiß - Still

Frisch, ausgewogen und erfrischend

I VINI

Bollicine

(11)

Prosecco D.O.C.G. Valdobbiadene Le Serre	€ 26	Al bicchiere / by the glass / Glasweise	€ 6
Franciacorta D.O.C.G. Animante Nature	€ 45		
Monterossa Saten	€ 45		
Ruinart R Brut Champagne	€ 95		

Vini Bianchi / White e wine

(11)

Lugana Terecrea D.o.c. Pilandro	€ 25	Al bicchiere / by the glass / Glasweise	€ 6
Pinot Grigio Garda Pilandro	€ 20		
Chardonnay Ai Palazzi 2022	€ 20		
Sauvignon H. Lun 1840	€ 25		
Soave classico di Pliero Pan	€ 25		

Vini Rossi / Red wine

(11)

Valpolicella superiore Tedeschi	€ 25	Al bicchiere / by the glass / Glasweise	€ 6
Ripasso superiore della Val Pantena	€ 25		
Pinot Nero A. Adige H.Lun 1840	€ 25		
Cabernet Sauvignon Lis Neris	€ 30		

Gin & Tonic

Hendrick's	€ 10
Mare	€ 12
Gin Vento	€ 10
Tanqueray	€ 10
Malfi Pompelmo	€ 12
Ginepraio	€ 10
Monkey	€ 10

Rum (4 cl)

Havana club 3 anni	€ 8
Pampero Especia	€ 9
Havana club 7 anni	€ 11
San Tiago de Cuba 11	€ 12
Ron Zacapa 23	€ 16

Distillati

Grappa secca	€ 4
Grappa Barrique	€ 5
Grappa Cabernet	€ 5
Grappa Chardonnay	€ 5
Grappa Sauvignon	€ 5

Whisky lisco

The Irishman Founder's Reserve	€ 10
<i>Irlanda-morbido, note di miele e vaniglia</i>	
Teeling Small Batch	€ 12
<i>Affinato in botti ex-rum, fresco e speziato</i>	
Cragganmore 12 years old	€ 14
<i>Fruttato, equilibrato, elegante</i>	
Kamiki Blended malt Japanese	€ 16
<i>Affinato in legno di cedro, speziato e balsamico</i>	
Lagavulin 8 Scotch Single Malt	€ 18
<i>Islay torbato deciso ma, accessibile</i>	
Lagavulin 16 Years old	€ 22
<i>Profondo, affumcato, lungo</i>	

Amari

Amaro del Capo	€ 4,5
Anima Nera	€ 4,5
Averna	€ 4
Baileys ⁽¹⁴⁾	€ 4
Branca Menta	€ 4
Braulio	€ 4
Cynar	€ 4
Fernet Branca	€ 4
Jägermeister	€ 4
Limoncino	€ 4
Montenegro	€ 4,5
Ramazzotti	€ 4
Sambuca	€ 4
Unicum	€ 4

Caffetteria

Caffè espresso	€ 1,6
Caffè doppio	€ 3,2
Caffè macchiato ⁽¹⁴⁾	€ 1,6
Caffè macchiato soia ⁽⁶⁾	€ 1,7
Caffè decaffeinato	€ 1,8
Caffè d'orzo ⁽¹⁾	€ 2
Caffè corretto	€ 2,30
Caffè orzo grande ⁽¹⁾	€ 2,5
Caffè americano	€ 3
Cappuccino ⁽¹⁴⁾	€ 2,5
Cappuccino di soia ⁽⁶⁾	€ 2,7
Bicchiera di latte ⁽¹⁴⁾	€ 1,5
Latte macchiato ⁽¹⁴⁾	€ 3
Caffè al Ginseng ⁽⁶⁻¹⁴⁾	€ 2
Schiumetta ⁽¹⁴⁾	€ 0,5
Tè e tisane	€ 4

La nostra storia

Il Cantinone è composto da un gruppo di persone giovani e professionali, guidate da Cesare e Federico, Gardesani DOC, amici e colleghi da molti anni.

Questi siamo noi, supportati da Massimo Gaetarelli, il nostro compagno di esperienza.

Con i nostri piatti semplici e le pizze vogliamo raccontarvi l'amore per questa splendida professione.

Lavoriamo con l'obiettivo di valorizzare ogni singolo ingrediente, rispettando la materia prima dalla qualità alla provenienza, per offrire ai nostri clienti piatti non solo gustosi, ma soprattutto sani e genuini.

Our Story

il Cantinone is made up of a group of young and professional people, led by Cesare and Federico, Gardesani DOC, friends and colleagues for many years.

This is us, supported by Massimo Gaetarelli, our companion in experience.

With our simple dishes and pizzas, we want to share our love for this wonderful profession.

We work with the goal of valuing every single ingredient, respecting the quality and origin of the raw materials, to offer our guests dishes that are not only tasty, but above all healthy and genuine.

Unsere Geschichte

Das Cantinone besteht aus einer Gruppe junger und professioneller Menschen, geleitet von Cesare und Federico, Gardesani DOC, Freunde und Kollegen seit vielen Jahren.

Das sind wir, unterstützt von Massimo Gaetarelli, unserem Erfahrungsbegleiter.

Mit unseren einfachen Gerichten und Pizzen möchten wir unsere Liebe zu diesem wunderbaren Beruf mit Ihnen teilen.

Wir arbeiten mit dem Ziel, jede einzelne Zutat zu würdigen, die Rohstoffe von ihrer Qualität bis zu ihrer Herkunft zu respektieren, um unseren Gästen Gerichte zu bieten, die nicht nur lecker, sondern vor allem gesund und echt sind.

Allergie e metodi di conservazione



La nostra pizza senza glutine è preparata in un ambiente in cui è costantemente presente glutine. Non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni crociate.

Il prodotto **non è idoneo a soggetti affetti da celiachia o allergia al glutine.**

In caso di **intolleranze o allergie**, si invita a rivolgersi al nostro personale, nonostante l'attenzione prestata, potrebbero verificarsi **contaminazioni accidentali** durante le fasi di preparazione.

I piatti contrassegnati con il simbolo *, possono essere **ingredienti surgelati all'origine**, oppure **abbattuti all'interno della nostra cucina**, nel rispetto delle normative vigenti.

Per ragioni di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere **sostituiti con altri equivalenti**.

Le preparazioni di pesce a crudo sono sottoposte a **trattamento di bonifica preventiva** mediante **sottovuoto e abbattimento per almeno 24 ore**, in conformità alle prescrizioni regionali.

Elenco allergeni e intolleranze

Cereali 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia e derivati 6 - Frutta a guscio : 7 nocciole, 7A noci - 7 B pistacchi, 7C mandorle - anacardi 7D - pinoli 7E - Sedano 8 - Senape e derivati 9 - Semi di sesamo 10 - Anidride solforosa e solfiti 11 - Lupini 12 - Molluschi 13 - Latticini e derivati 14.

Allergies and Storage Methods



Our gluten-free pizza is prepared in an environment where gluten is constantly present.

We cannot guarantee the absence of cross-contamination.

This product is not suitable for individuals with coeliac disease or gluten allergy.

In case of **intolerances or allergies**, guests are invited to contact our staff: despite the care taken, accidental contamination may occur during the preparation process.

Dishes marked with the symbol *, in the absence of fresh products or also directly, may be prepared using frozen or deep-frozen ingredients at origin, or blast-chilled in our kitchen, in compliance with current regulations.

For market-related reasons, some products may be replaced with equivalent alternatives.

Raw preparations are subject to a preventive sanitization treatment through vacuum sealing and blast chilling for at least 24 hours, in accordance with regional regulations.

List of allergens and intolerances

Cereals 1 – Crustaceans 2 – Eggs 3 – Fish 4 – Peanuts 5 – Soy and derivatives 6 – Nuts: 7 hazelnuts, 7A walnuts – 7B pistachios, 7C almonds – cashews 7D– pine nuts 7E– peanuts 7F – Celery 8 – Mustard and derivatives 9 – Sesame seeds 10 – Sulphur dioxide and sulphites 11 – Lupins 12 – Molluscs 13 – Milk and dairy products 14.

Allergien und Konservierungsmethoden



Unsere glutenfreie Pizza wird in einer Umgebung zubereitet, in der ständig Gluten vorhanden ist.

Wir können das Fehlen von Kreuzkontaminationen nicht garantieren.

Dieses Produkt ist nicht geeignet für Personen mit Zöliakie oder Glutenallergie.

Bei **Unverträglichkeiten oder Allergien** bitten wir Sie, sich an unser Personal zu wenden: trotz aller Sorgfalt können während der Zubereitungsphasen unbeabsichtigte Kontaminationen auftreten.

Mit dem Symbol * gekennzeichnete Gerichte können, bei fehlender frischer Ware oder auch direkt, mit tiefgekühlten oder schockgefrorenen Zutaten im Ursprung oder in unserer Küche schockgefrosteten Produkten zubereitet werden, gemäß den geltenden Vorschriften.

Aus marktbedingten Gründen können einige Produkte durch gleichwertige Alternativen ersetzt werden.

Rohe Zubereitungen werden einer vorbeugenden Hygienebehandlung unterzogen, bestehend aus Vakuumierung und Schockfrostung für mindestens 24 Stunden, gemäß den regionalen Bestimmungen.

Liste der Allergene und Unverträglichkeiten

Getreide 1 – Krebstiere 2 – Eier 3 – Fisch 4 – Erdnüsse 5 – Soja und Derivate 6 – Schalenfrüchte: 7 Haselnüsse, 7A Walnüsse – 7B Pistazien, 7C Mandeln – Cashewkerne 7D – Pinienkerne 7E – Erdnüsse 7F – Sellerie 8 – Senf und Derivate 9 – Sesamsamen 10 – Schwefeldioxid und Sulfite 11 – Lupinen 12 – Weichtiere 13 – Milch und Milchprodukte 14.