



# MENU

GUSTO E ATMOSFERA



# Pizze



MONTANARA 13,00

Pomodoro, formaggio Dobbiaco, Pastin, porcini, sopressa

LA RUSECCO 14,00

Bufala, prosciutto crudo, funghi porcini, ricotta affumicata

CARTUFOGLIA 13,00

Fiordilatte, porchetta, cartufola, pomodori secchi

ALPINA 14,00

Gorgonzola, radicchio, miele, noci, speck del Cadore

DONNA FUGATA 14,00

Pomodoro, fiordilatte, rucola, porchetta,  
crema di senape e miele, pomodori secchi

GIOVANNONA 14,00

Bufala, mortadella IGP, burrata DOP, crema di pistacchio

AUTUNNO 13,00

Pomodoro, fiordilatte, zucca, Pastin, ricotta affumicata

BURRATA 13,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo,  
burrata DOP, basilico

SAN MARTINO 13,00

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante,  
cipolla, olive taggiasche

ESSENZA DI MONTAGNA 15,00

Fiordilatte, pomodoro, Pastin di montagna,  
erbe di campo, Blu di Capra

GHIOTTA 14,00

Pomodoro, Pastin, radicchio Treviso, patate al forno, bufala

INVERNO 13,00

Bufala, prosciutto al ginepro, noci, crema di fichi,  
pomodori secchi, zucca stufata



Accoglienza e Servizio € 3,00

# Pizze



## CRISTALLO 14,00

Mozzarella, prosciutto al ginepro, porcini, castagne, miele, patate al rosmarino e pepe nero

## MARGHERITA 7,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico

## CALZONE CLASSICO 12,00

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto

## CINQUE SALUMI 15,00

Pomodoro, fiordilatte, pancetta, speck, porchetta, sopressa, prosciutto crudo

## SAPORITA 13,00

Pomodoro, fiordilatte, salamino, peperoni al forno, acciughe

## VEGETARIANA 14,00

Pomodoro, fiordilatte, peperoni, zucchine, melanzane, cipolla, pomodorini

## MONTEZUCCO 13,00

Pomodoro, gorgonzola, zucca, noci, prosciutto crudo

## COLMAO 14,00

Pomodoro, straciatella di Burrata, acciughe, cartufola, pomodorini gialli e rossi

## PIAN DEL VAL 14,00

Pomodoro, fiordilatte, rucola, bresaola, scaglie Grana Padano

## FORMAGGI DELLE DOLOMITI 14,00

Formaggi delle Dolomiti e crema di fichi

## CARAMELLATA 14,00

Fiordilatte, bufala, tonno, cipolla caramellata, basilico, pomodorini gialli



Accoglienza e Servizio € 3,00

## Bevande



### VINI ROSSI

da € 6,00

Valpolicella classico - Monte del Fra  
Lagrein - Colterenzio  
San Lorenzo - Umani Ronchi  
Carmènere, Merlot - Case paolin  
Ripasso - Monte del Fra  
Corvina - Monte del Fra  
Nebbiolo delle Langhe - Angelo Negro  
Syrah - Tenuta Orestiadi

### VINI BIANCHI

da € 5,00

Lugana - Monte del Fra  
Pinot grigio - Marco Levis Alpago  
Ribolla gialla - Conte d'Attimis  
Solaris - Terre Alpago  
Kerner - Corteccia  
Custoza - Monte del Fra  
Arneis Serra Lupini - Angelo Negro

### BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene	€ 4,00
Trento Doc - Revi	€ 8,00
Metodo Classico - Alta Langa - Franciacorta	da € 9,00

### BIRRE

Chimeseer Helles	da € 4,00 a € 6,00
Paulaner Salvator Rossa	da € 5,00 a € 8,00
Speciale non filtrata Kuhbacher	da € 4,50 a € 8,00
Birra no glutine	da € 4,00

### BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua 0,75l	€ 3,00
Bibite	€ 3,50



Accoglienza e Servizio € 3,00



Cerca sempre di essere  
come la forchetta:  
brillante, sottile e pungente,  
ma soprattutto  
posata.

G. B.

