



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

CARTUFOLA 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 Orestidi

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.

