



# MENU

GUSTO E ATMOSFERA



## Pizze



MONTANARA 13,00

Pomodoro, formaggio Dobbiasco, Pastin, porcini (1, 7)

LA RUSECCO 14,00

Bufala, prosciutto crudo, funghi porcini, ricotta affumicata (1, 7)

CARTUFOLA 13,00

Fiordilatte, porchetta, cartufola, pomodori secchi (1, 7)

ALPINA 14,00

Gorgonzola, radicchio, miele, noci, speck del Cadore (1, 7, 8)

DONNA FUGATA 14,00

Pomodoro, fiordilatte, rucola, porchetta,  
crema di senape e miele, pomodori secchi (1, 7, 10)

GIOVANNONA 14,00

Bufala, mortadella IGP, burrata DOP, crema di pistacchio (1, 7, 8)

PRIMAVERA 13,00

Pomodoro, asparagi, zucchine, uovo, grana in cottura (1, 3, 7)

BURRATA 13,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo,  
burrata DOP, basilico (1, 7)

SAN MARTINO 13,00

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante,  
cipolla, olive taggiasche (1, 7)

ESSENZA DI MONTAGNA 15,00

Fiordilatte, pomodoro, Pastin di montagna,  
erbe di campo, Blu di Capra (1, 7)

GHIOTTA 14,00

Pomodoro, Pastin, radicchio, patate al forno, bufala (1, 7)

COSTAPIANA 14,00

Fiordilatte, Blu di capra, prosciutto al ginepro, noci, rapa rossa,  
pomodorini confit (1, 7, 8)



## Pizze



BOSCO 14,00

Fiordilatte, pomodoro, prosciutto al ginepro, porcini,  
schiz e finferli (1, 7)

MARGHERITA 7,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico (1, 7)

CALZONE CLASSICO 12,00

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto (1, 7)

CINQUE SALUMI 15,00

Pomodoro, fiordilatte, pancetta, speck,  
porchetta, bresaola, prosciutto crudo (1, 7)

SAPORITA 13,00

Pomodoro, fiordilatte, salamino, peperoni al forno, acciughe (1, 7)

VEGETARIANA 14,00

Pomodoro, fiordilatte, peperoni, zucchine, melanzane, cipolla,  
pomodorini (1, 7)

MONTEZUCCO 13,00

Fiordilatte, gorgonzola, asparagi,  
pancetta, pomodori secchi (1, 7)

COLMAO 14,00

Pomodoro, stracciatella di Burrata, acciughe,  
cartufola, pomodorini gialli e rossi (1, 4, 7)

PIAN DEL VAL 14,00

Pomodoro, fiordilatte, rucola, bresaola,  
scaglie Grana Padano (1, 7)

DOLOMITI 14,00

Fiordilatte, pomodoro, schiz, finferli,  
speck e crema di fichi (1, 7)

CARAMELLATA 14,00

Fiordilatte, bufala, tonno, cipolla caramellata,  
basilico, pomodorini gialli (1, 7)



# 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 Orestyadi

## VINI BIANCHI

da € 5,00

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

## BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene € 4,00  
Trento Doc - 1223 Cantina Micheli € 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 € 5,00 a € 8,00  
Birra senza glutine da € 4,00

## BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua 0,75l € 3,00  
Bibite € 3,50





Benvenuti dove il gusto  
incontra la passione.  
Entrate come ospiti,  
uscite da amici.

G. B.

