

Menù di Carne

Antipasti di carne

Prosciutto di Parma

Carpaccio rucola e grana

Caprese con mozzarella di bufala

Prosciutto e melone

Tagliere di affettati misti

Primi di carne tradizionali

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti al ragù

Spaghetti alla carbonara

Pennette all'arrabbiata

Penne alla amatriciana

Minestrina in brodo

Passato di verdura

Specialità di pasta

Orecchiette alla barese

(pomodoro, basilico e ricotta grattugiata)

Tagliatelle al ragù

Tortellini al ragù

Tagliolini al pesto

Tortellini in brodo

Gnocchi verdi al gorgonzola e noci

Cappellacci alla contadina (ricotta e spinaci)

burro, salvia e scaglie di grana

Tagliatelle ai funghi porcini

Tagliolini al tartufo

Secondi di carne

Cotoletta alla milanese

Entrecôte chef

Filetto di manzo ai ferri

Filetto al pepe verde

Tagliata di manzo ai ferri

Fiorentina di manzo

Contorni

Patate fritte

Insalata mista

Verdure al vapore o grigliate

Gran pinzimonio

CONTORNI A BUFFET

Dessert

Sorbetto

Panna cotta

Crema Catalana

Ananas

Macedonia di frutta fresca

Mascarpone

Fragole al limone

Torta della casa

Menù del Giorno

Antipasto a buffet

Primo a scelta

Secondo a scelta

Contorni a buffet

Dessert



Si avvisa la gentile clientela che nei piatti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Comunicare eventuali allergie o intolleranze al nostro personale.

Cartello informativo così come previsto dal regolamento CE n. 1169/2011, esposto nel locale.

Pizze tradizionali

(integrali al 30%)

SCHIACCIATINA BIANCA / ROSSA

olio extravergine, rosmarino | pomodoro

MARINARA

pomodoro, aglio, origano

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella, basilico

NAPOLETANA

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

COTTO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

PATATOSA

pomodoro, mozzarella, patate fritte

SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia

VIENNESE

pomodoro, mozzarella, wurstel

GORGONZOLA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola

RADICCHIO

pomodoro, mozzarella, radicchio

ROMANA

pomod., mozz., acciughe, capperi, olive, origano

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante

CRUDO

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

FUNGHI FRESCHI

pomodoro, mozzarella, funghi freschi

4 STAGIONI

pom., mozz., p. cotto, funghi, carciofini, salsiccia

CAPRICCIOSA

pom., mozz., p. cotto, salsic., funghi, carciof., olive

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

FUNGHI PORCINI

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

PARMIGIANA

pom., mozz., melanzana, grana a scaglie, basilico

CALZONE

pom., mozz., prosciutto cotto, funghi

Focacce

FOCACCIA AL TAGLIO

FOCACCIA ROSSA

FOCACCIA AL CRUDO

Specialità della Casa

AMERICANA

pom., mozz., würstel, patate, carciofi

EAGOTTINO

pom., mozz., portafoglio ripieno con cotto, porcini, gorgonzola

CALABRESE

pom., mozz., salamino picc., funghi, olive

VEGETARIANA

pom., mozz., verdure miste al forno

GOLOSA

pom., mozz., p. cotto, salamino, salsiccia, würstel

MONTE BIANCO

pom., mozz., mascarpone, crudo all'uscita

BIANCANEVE

pom., mozz., radicchio, cotto, gorgonzola

VERACE

margherita alta, pomodoro fresco, bufala, basilico

MONTANARA

mozz., scamorza affum., funghi porcini, speck

FOCACCIA ESTIVA

rucola, stracchino, pomodorini, olive, capperi condita con origano e olio di oliva

AIRONE

pom., mozz., salame piccante, olio piccante, peperoncino Jalapeños, salsa piccante

MARE E MONTI

pomodoro, frutti di mare, funghi porcini

PESCATORA

pomodoro, frutti di mare

Pizze Bianche

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, stracchino, grana

CONTADINA

mozzarella, salsiccia, funghi, cipolla, olive

ESTIVA

mozzarella, speck, rucola, stracchino

SORRENTINA

mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

REGINA

mozz. di bufala, bresaola, pomodorini, rucola

SUPERLUSSO

mozz., rucola, pomodorini, grana, olio tartufato

EXTRA:

Ingredienti

Mozzarella

Salumi

Mozzarella di Bufala

Menù di Pesce

Antipasti di pesce

Pepata di cozze
Insalata di polipo e patate
*Salmoncino affumicato con crostini
e riccioli di burro*
*Carpaccio di polipo, scaglie di grana
e aceto balsamico*
Vongole alla marinara
Cocktail di gamberi in salsa aurora
Insalata di mare
Capesante gratinate
Antipasto a vapore (min. x 2 pers.)

Primi di pesce

Spaghetti alla tarantina (cozze)
Maccheroncini alle cannocchie
Orecchiette mare e monti
Spaghetti alle vongole veraci
Tagliolini gamberi e zucchine
Risotto alla marinara (min. x 2 pers.)
Risotto gamberi e asparagi (min. x 2 pers.)
Caramelle ai sapori di mare
Spaghetti allo scoglio
Tagliolini all'astice

Secondi di pesce

Spiedino di gamberoni
Spiedino di seppie
Sogliola ai ferri
Filetto di tonno ai ferri
Gran fritto "Airone"
Fritto misto di calamaretti
Grigliata mista
Misto crostacei ai ferri
Rombo ai ferri
Orata ai ferri
Branzino ai ferri
Branzino al sale
Anguilla ai ferri
Polipo ai ferri (min. x 2 pers.)
*Catalana (astice, aragostine)
su ordinazione (min. x 2 pers.)*

Formaggi

Gorgonzola
Parmigiano Reggiano
Pecorino
Misto di formaggi

Contorni

Patate fritte
Insalata mista
Verdure al vapore
Verdure grigliate
Gran pinzimonio
CONTORNI A BUFFET

Dessert

Sorbetto
Panna cotta
Crema Catalana
Ananas
Macedonia di frutta fresca
Mascarpone
Fragole al limone
Torta della casa

Menù Degustazione

(minimo x 2 persone)

Antipasto a scelta
Cozze e vongole alla marinara
Risotto alla marinara
Sorbetto
Grigliata mista o Gran fritto "Airone"
Dessert



La cantina

Vino Bianco fermo

CHARDONNAY 0,375

Anselmi

PINOT 0,375

Anselmi

VINO di BOSCO

Cà Nova

MULLER THURGAU

Anselmi

SAUVIGNON

Anselmi

TRAMINER AROMATICO

Anselmi

PINOT GRIGIO

Anselmi

Vino Bianco mosso

PROSECCO 0,375

V. Sandi

VINO di BOSCO

Cà Nova

CHARDONNAY

Villa Sandi

PIGNOLETTO RENO

Bassi

CHARDONNAY

Anselmi

VERDUZZO AMABILE

Cà Stella

PROSECCO

Villa Sandi

PROSECCO

Valdobbiadene

Vino Rosso fermo

CABERNET 0,375

V. Sanbi

VINO di BOSCO

Cà Nova

SANGIOVESE di ROMAGNA

Bassi

REFOSCO

Anselmi

CABERNET FRANC

Anselmi

Vino Rosso mosso

LAMBRUSCO 0,375

Ariola Vigne Marcello

VINO di BOSCO

Cà Nova

PINOT ROSATO

Villa Sandi

LAMBRUSCO BOLLINO ROSSO

Ariola Vigne Marcello

Bevande

Acqua 1/2 lt.

Acqua 1 lt.

Bibita in lattina da 0,33

Birra in bottiglia 0,33

Birra in bottiglia 0,66

Thè - Tisana - Camomilla

Caffè

Decaffeinato

Caffè d'orzo

Caffè corretto

Caffè al ginseng

Amari

Lemoncino

Grappa

Whisky

Rhum

Cognac