Pizzeria trattoria

da Giorgio

> **Un piatto non si giudica solo dalla sua bontà ma anche dalla storia che esso ci racconta. E noi raccontiamo storie con lo stesso impegno dal 1987**
>
> *La famiglia Pasotto*

Guarda il nostro menù online!

Visita il sito di Sapori di sale!

I PIATTI ALL'INTERNO DEL MENÙ SONO CURATI CON I SALI AROMATIZZATI DI **SAPORI DI SALE**

I NOSTRI ALIMENTI NON CONTENGONO CONSERVANTI, ACQUISTIAMO DALL'INDUSTRIA ALIMENTARE CONSERVIERA SOLO 6 PRODOTTI: **POMODORI DI ORIGINE ITALIANA, CAPPERI, ACCIUGHE, CARCIOFI, OLIVE, TONNO SOTT'OLIO, MOZZARELLA DA LATTE ITALIANO, FORMAGGI E SALUMI**.

TUTTO IL RESTO È FATTO DA NOI

ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI? SIAMO QUA PER AIUTARTI! CON IL NOSTRO MENÙ IL PERSONALE DI SALA E LO CHEF STEFANO SONO A VOSTRA DISPOSIZIONE PER SFATARE OGNI DUBBIO

I NUMERI FRA PARENTESI TI SEGNALANO IN MODO ESATTO TUTTI GLI ALLERGENI SU OGNI PIETANZA, CONSULTA LA LISTA A FINE MENÙ

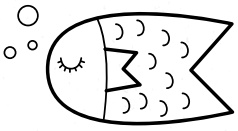
*LE MATERIE PRIME POSSONO ESSERE FRESCHE O CONGELATE A SECONDA DELLA STAGIONE IN ALCUNE PREPARAZIONI SI USA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, AGLIO E CIPOLLA E PREZZEMOLO AROMI VARI
TUTTA LA PASTA È ESPRESSA E ALL'UOVO

**PER ALLERGICI E INTOLLERANTI, I NOSTRI LOCALI POSSONO ESSERE CONTAMINATI

"GODETEVI LA NOSTRA ATMOSFERA" ~ CHEF STEFANO

Menù creato da MATT. | DIGITAL FREELANCER | www.caputomattia.it

Menù bambini



Primi Piatti

01A Pennette al pomodoro (1, 3, 9) — **€ 5,00**
Pasta spadellata in salsa di pomodoro

02A Tortellini 2P (1, 3, 7, 9, 12, *) — **€ 7,00**
Tortellini di carne con panna e prosciutto

03A Pennette della Nonna (1, 3, 7, 9, 12, *) — **€ 5,00**
Pasta spadellata in ragù di carne

Secondi Piatti

04A Cotoletta e patatine (1, 2, 3, *) — **€ 8,50**
Cotoletta di pollo e patatine fritte

05A Prosciutto e patatine (1, 2, 3, *) — **€ 5,70**
Prosciutto cotto e patatine fritte

06A Würstel e patatine (1, 2, 3, *) — **€ 5,70**
Wurstel di suino e patatine fritte

08A Scottata e patatine (1, 2, 3, *) — **€ 8,50**
Scottata di manzo alla griglia e patatine fritte

09A Pollo e patatine (1, 2, 3, *) — **€ 6,70**
Petto di pollo alla griglia e patatine

10A Paillard di maiale bimbo con patatine (1, 2, 3, *) — **€ 5,70**
Paillard di maiale con patatine



Pizzeria trattoria da Giorgio



Antipasti di mare

01 Gran Antipasto (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14, *)
Insalata di mare, gamberetti in salsa rosa, tonno affumicato, salmone affumicato, carpaccio di pesce spada affumicato.

Serviti successivamente: Crostino di tartare di pesce spada e tonno affumicati, polentina croccante con branzino in salsa, conchiglia di gamberetti con scaglie di grana padano e glassa di aceto su letto di rucola fresca, canestrello gratinato, gambero al bacon

GRANDE € 39,50
BABY € 24,00
MINI € 17,70

02 Antipasto Fumé (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14, *)
Carpaccio di pesce spada, Salmone e tonno affumicati, preparati artigianalmente dallo chef con affumicatura a freddo con aromi naturali e legno di faggio e ciliegio, macedonia di verdurine accompagnata da ricotta marinata e affumicata preparato artigianalmente dallo chef con affumicatura a freddo con composta di mirtilli

GRANDE € 18,50
BABY € 14,70

03 Tela dello Chef (1, 2, 3, 4, 7, 12, 14, *)
Carpaccio di salmone, carpaccio di pesce spada, carpaccio di tonno tutti affumicati a freddo. Capesante avvolte nel prosciutto crudo di parma su vellutata di
grana padano, coda di gambero scottati al forno su vellutata di zucca

GRANDE € 19,20
BABY € 16,20

04 Insalata di mare (1, 2, 14, *)
cozze, polipo, gamberi, seppie

€ 17,70

04.1 Insalata di mare e gamberetti in salsa rosa (1, 2, 3, 12, 14, *)
cozze, polipo, gamberi, seppie

€ 17,70

05 Gamberetti in salsa rosa (2, 3, 12, *)

€ 10,20

07 Pepata di cozze (14, *)
cozze alla marinara (presenza di aglio) con crostini di pane

€ 14,20

09 Capesante gratinate (1, 7, 12, 14, *)
3 pezzi

€ 13,20



Antipasti e piatti unici

10 Crudo e burrata (7, 12) — **€ 15,70**

11 Crudo e bufala (7, 12) — **€ 15,70**

12 Antipasto della casa (7 , 12)
crudo di Parma, macedonia di verdure e Grana Padano Dop
GRANDE € 17,20
BABY € 11,70

13 Antipasto dello chef (1, 7, 12, *)
Crudo di Parma Fumè, ricotta marinata affumicata con composta di mirtilli e macedonia di verdure e crostini di pane
GRANDE € 12,70
BABY € 9,70

14 Antipasto del casale (7, 12)
Crudo di Parma, mozzarella di Bufala, carciofi alla contadina
GRANDE € 17,20
BABY € 11,70

15 Affettato misto
Crudo di Parma, speck, pancetta, bresaola, salame, crudo di Parma affumicato
€ 12,20

16 Affettato di crudo di Parma — **€ 12,20**

17 Bresaola rucola e grana padano — **€ 11,20**

19 Crudo e melone (2, 14)
Crudo di Parma e melone (in stagione)
GRANDE € 16,20
BABY € 10,70

20 Caprese di bufala (7)
Mozzarella di Bufala, pomodori a fette e origano
€ 10,00

22 Carciofi alla contadina (12) — **€ 5,20**

23 Verdure golose (7)
zucchine e melanzane grigliate con brié
GRANDE € 8,00
BABY €6,00



Primi piatti di pesce

25 Paccheri regina (1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 12, *) **€ 16,30**
Pomodorini, coda di gambero argentino e burrata

26 Tagliatella terra mare (1, 2, 3, 7, 12, *) **€ 12,20**
Tagliatelle fatte in casa all'uovo spadellate con gamberi e zucchine croccanti

28 Spaghetti allo scoglio (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14, *) **€ 17,60**
Spaghetti alla chitarra spadellati con misto mare di cozze, vongole, coda di gambero, pomodirini, seppie e polipo

30 Spaghetti Capesante e asparagi (1, 3 , 6, 7 , 10, 12, 14, *) **€ 14,20**
Spaghetti alla chitarra spadellati con capesante e crema di asparagi

31 Maccheroncini estate (1, 2, 3, 7, 9, 12, *) **€ 10,60**
Maccheroncini fatti in casa all'uovo spadellati con gamberetti, pomodorini, insaporiti con rucola fresca

32 Maccheroncini al salmone (1, 3, 7, 12, *) **€ 10,80**
Maccheroncini fatti in casa all'uovo spadellati con salmone affumicato e panna

33 Gnocchetti al granchio (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12, *) **€ 11,80**
Gnocchetti spadellati con crema di polpa di granchio e panna

36 Orecchiette genova (1, 2, 3, 6, 7, 8, 10, 12, 14, *) **€ 10,70**
Orecchiette con pesto alla genovese e gamberetti saltati



Secondi piatti di pesce

42 Gamberoni al bacon (1, 2, 3, 7, *) **€ 20,80**
8 Gamberoni al forno avvolti da bacon

44 Gamberoni alla griglia (1, 2, 3, 7, *) **€ 20,80**
8 Gamberoni grigliati

45 Branzino alla griglia (1, 3, 4, 7, *) **€ 20,80**
Branzino alla griglia già spinato circa 500 gr

46 Branzino primavera (1, 3, 4, 7, *) **€ 21,50**
Branzino al forno con verdure primavera e contorno di patate, zucchine trifolate e pomodoro gratinato

47 Branzino tartufato (1, 3, 4, 7, *) **€ 21,50**
Branzino al forno con crema al tartufo e crudo di Parma con contorno di patate e zucchine trifolate e pomodoro gratinato

48 Branzino gratinato (1, 3, 4, 7, *) **€ 21,50**
Branzino gratinato con pomodorini e olive con contorno di patate e zucchine trifolate

49 Spiedini calamari e gamberi (1, 2, 3, 7, 14, *) **€ 17,50**
2 spiedini di calamari panati 2 spiedini di gamberi panati

50 Tagliata di tonno (1, 3, 4, 7, *) **€ 17,80**
Tagliata di filetto di tonno sul letto di rucola fresca e pomodorini spadellati al basilico

51 Fritto misto (1, 2, 3, 4, *) **€ 17,80**
Frittura di calamari e gamberi **BABY € 15,80**



Primi piatti di carne

54 Tagliatelle tartufate (1, 3, 7, 12, *) **€ 12,20**
Tagliatelle all'uovo caserecce spadellate con speck, misto funghi e crema di tartufo

55 Tagliatelle del bosco (1, 3, 7, 12, *) **€ 10,90**
Tagliatelle caserecce spadellate con misto funghi porcini, finferli, chiodini

56 Tagliatelle al ragù (1, 3, 7, 9, 12, *) **€ 9,30**
Tagliatelle caserecce spadellate con ragù di carne fatto in casa

58 Spaghetti alla carbonara (1, 3, 7, 12, *) **€ 9,80**
Spaghetti caserecci all'uovo spadellati con pancetta affumicata, uovo, un cucchiaio di panna e formaggio grana padano "fatti a modo mio"

59 Tortellini con la panna e crema tartufata (1, 3, 7, 9, 12, *) **€ 12,30**
Tortellini ripieni di carne spadellati con panna e crema tartufata

60 Ravioli di radicchio con crema di gorgonzola e pere (1, 3, 6, 7, 10, 12,*) **€ 11,70**
Ravioli ripieni di radicchio spadellati con crema di gorgonzola e pere

61 Tortelli di zucca con burro e salvia (1, 3, 6, 7, 8, 10, *) **€ 10,80**
Tortelli ripieni di zucca spadellati con burro e salvia

62 Tortellini di carne alla panna (1, 3, 7, 9, 12, *) **€ 10,80**
Tortellini ripieni di carne spadellati con panna

63 Tortellini di carne burro e salvia (1, 3, 7, 9, 12, *) **€ 10,30**
Tortellini ripieni di carne spadellati con burro e salvia

64 Maccheroncini gorgonzola e noci (1, 3, 7, 8, 12, *) **€ 10,30**
Maccheroncini caserescci all'uovo spadellati in crema di gorgonzola con noci e rucola

65 Maccheroncini delizia (1, 3, 7, 12, *) **€ 10,80**
Maccheroncini caserecci all'uovo spadellati con speck, crema di asparagi e briè

66 Maccheroncini rustici (1, 3, 7, 12, *) **€ 10,60**
Maccheroncini caserecci all'uovo spadellati con crema di radicchio, bacon e miele

67 Maccheroncini al pomodoro (1, 3, 7, 9, 12, *) **€ 7,80**
Maccheroncini caserecci all'uovo spadellati con passata di pomodoro casereccia

68 Orecchiette ai carciofi (1, 3, 6, 7, 10, 12, *) **€ 10,30**
Orecchiette spadellate con crema di carciofi, bacon e Monte Veronese

69 Gnocchetti alla tirolese (1, 3, 6, 7, 10, 12, *) **€ 10,30**
Crema di gorgonzola e speck

69 Gnocchetti gorgonzola e crema tarfutata (1, 3, 6, 7, 10, 12, *) **€ 11,80**
Crema di gorgonzola e crema tartufata

pizzeria trattoria



Secondi piatti di carne

73 Filetto di manzo alla griglia (1, 7, *) **€ 25,70**
Filetto di manzo grigliato

74 Filetto di manzo al pepe (1, 7, 8, 10, 12, *) **€ 26,70**
Filetto di manzo grigliato

75 Filetto di manzo misto bosco (1, 7, 12, *) **€ 26,70**
Filetto di manzo con funghi misti

76 Filetto di manzo gorgonzola e tartufo (1, 7, 12, *) **€ 26,70**
Filetto di manzo su crema di gorgonzola e crema di tartufo

77 Filetto di manzo pere e gorgonzola (1, 7, 12, *) **€ 26,70**
Filetto di manzo in crema di gorgonzola e pere

78 Filetto di manzo in agrodolce (1, 7, 12, *) **€ 26,70**
Filetto di manzo grigliato e successivamente ricoperto da scaglie di grana padano e glassa di aceto balsamico

79 Filetto di manzo speck e mirtilli (1, 7, *) **€ 26,70**
Filetto di manzo al forno avvolto da speck croccante e composta di mirtilli (cottura unica)

80 Tagliata di manzo (1, 7, *) **€ 19,70**
Tagliata di manzo alla griglia su letto di insalata

81 Tagliata di manzo radicchio e champignon (1, 7, *) **€ 21,20**
Tagliata di manzo alla griglia su letto di radicchio crudo e champignon trifolati

82 Tagliata di manzo rucola e grana (1, 7, *) **€ 21,20**
Tagliata di manzo alla griglia su letto di rucola fresca e scaglie di grana padano

83 Costata di manzo alla griglia (ricavata da 5 coste) (1, 7, *) **€ 24,90**
Costata di manzo (circa 500 gr) alla griglia



Menù rustico

104 Gran grigliata (1, 3, *) **€ 19,50**
Coscia di pollo, lunganeghe, costine, scottata di manzo e paillard di maiale, pancetta stufata

105 Scottata alla griglia (1, 3) **€ 13,00**
Scottata di manzo alla griglia

106 Scottata rucola e grana padano (1, 3) **€ 14,80**
Scottata di manzo rucola e grana padano

107 Roastbeef **€ 12,50**
Roastbeef cotto a bassa temperatura

108 Tonnato (3, 4, 12) **€ 10,50**
Lombata di maiale cotta a bassa temperatura con salsa tonnata

109 Polletto alla griglia (1, 3, *) **€ 12,30**
Mezzo polletto grigliato

110 Petto di pollo alla griglia (1, 3) **€ 10,00**

111 Cotoletta alla milanese (1, 2, 3, *) **€ 11,00**
Cotoletta di pollo panata e fritta

112 Luganeghe alla griglia (1, 3, *) **€ 10,00**
Luganeghe alla griglia

113 Costine ribs alla griglia (1, 3, *) **€ 15,30**
Costine di maiale alla griglia

114 Paillard di maiale alla griglia (1, 3) **€ 9,50**
Paillard di maiale alla griglia

115 Scaloppine di maiale misto funghi (1, 7, 12, *) **€ 10,50**
Scaloppine di maiale misto funghi

116 Scaloppine ai carciofi (1, 7, 12, *) **€ 10,50**
Scaloppine di maiale con crema di carciofi

116 Scaloppine Gorgonzola e crema tartufata (1, 7, 12, *) **€ 12,00**
Scaloppine di maiale condite con crema gorgonzola e crema tartufata

PER OGNI PIATTO PUÒ ESSERE RICHIESTA UNA PORZIONE DI POLENTA ABBRUSTOLITA



Contorni

86 Contorno dello chef (consigliato per due persone) (1, 3, 7, *) — **€ 12,00**
Sette tipi di verdure diverse al forno

87 Patate al forno (1, 2, 3, *) — **€ 5,00**

88 Patatine fritte (1, 2, 3, *) — **€ 5,00**

89 Verdure pastellate (1, 2, 3, *) — **€ 5,00**

90 Verdure lessate (di giornata) (1, 3, *) — **€ 5,00**

91 Verdure grigliate (zucchine e melanzane fresche) — **€ 5,00**

92 Insalata mista — **€ 4,00**
(insalata verde, carote e pomodoro)



I nostri formaggi

95 Grana Padano DOP (7, *) — **€ 5,00**
Servito con mostarda, miele e composte

96 Monte Veronese (7) — **€ 3,50**

97 Brié (7) — **€ 3,50**

98 Gorgonzola dolce (7) — **€ 3,50**

99 Mozzarella di bufala / burrata (7) — **€ 3,50**

100 Fantasia di formaggi (7, 10, 12, *) — **€ 15,00**
Grana padano, brié, Monte Veronese, gorgonzola, ricotta marinata e leggermente affumicata con composta di mirtilli, mostarda, miele e composte



Le nostre insalatone

120 Mediterranea (7) — **€ 9,90**
Insalata verde, pomodori, mozzarella di bufala, olive nere

121 Sfiziosa (2, *) — **€ 11,20**
Insalata verde, carote, zucchine, gamberetti, polpa di granchio (surimi), rucola fresca

122 Del Pastore (7, *) — **€ 9,90**
Insalata verde, radicchio rosso, patate al forno, monte Veronese e speck

123 Capricciosa (4) — **€ 9,90**
Instalata verde, tonno, cipolle, pomodori e capperi

124 Chicken (4) — **€ 12,00**
Insalata verde, pomodori, carote, tagliata di petto di pollo alla griglia

Puoi aggiungere anche

127 Polpa di granchio (surimi) (1, 2) — **€ 2,30**

128 Gamberetti (2, *) — **€ 2,80**

129 Speck, tonno — **€ 2,00**

130 Mozzarella di bufala e burrata (7) — **€ 3,50**

131 Altre aggiunte — **€ 2,00**



Pizza d'autore

LA SELEZIONE DI PIZZE QUA PRESENTATE È FRUTTO DELLA RICERCA E DELLA COLLABORAZIONE CON TRE GRANDI CHEF INTERNAZIONALI:
GRAGORY NALON, UGO PRADELLA E DENIS CROCE.
SU QUESTE PIZZE NON È POSSIBILE EFFETTUARE NESSUNA VARIANTE PROPRIO PER PRESERVARNE LA NATURA E LA RICERCA DEL GUSTO CHE È STATA FATTA.

01 Nettuno (1 , 7, 14, *) **€ 18,50**
Mozzarella, crema di asparagi, capesante e a fine cottura crudo di Parma

02 Tonno affumicato (1 , 4 , 7, *) **€ 17,20**
Mozzarella, pomodoro a fette, basilico dopo cottura, olive taggiasche e a fine cottura carpaccio di tonno affumicato preparato artigianalmente dallo chef con affumicatura a freddo con aromi naturali e legno di faggio e ciliegio.

03 Mari e monti (1, 4, 7, *) **€ 17,80**
Mozzarella, pomodoro a fette, zucchine grigliate, ricotta affumicata e a fine cottura carpaccio di pesce spada affumicato preparato artigianalmente dallo chef con una affumicatura a freddo con aromi naturali e legno di faggio e ciliegio

04 Graziosa (1 , 4 , 7, *) **€ 16,80**
Mozzarella, mascarpone e a fine cottura salmone affumicato preparato artigianalmente dallo chef con affumicatura a freddo con aromi naturali e legno di faggio e ciliegio

06 Ugo (1, 7, *) **€ 14,30**
Mozzarella, zucchine grigliate, pomodoro a fette, ricotta affumicata preparato artigianalmente dallo chef con affumicatura a freddo con aromi naturali e legno di faggio e ciliegio, a fine cottura pancetta arrotolata

07 Yoghi (1 , 7 , 12, *) **€ 11,30**
Mozzarella, crema di radicchio, bacon e miele

08 Mirtilla (1 , 7 , 12, *) **€ 12,60**
Mozzarella, ricotta affumicata preparata artigianalmente dallo chef con affumicatura a freddo con aromi naturali e legno di faggio e ciliegio e a fine cottura composta di mirtilli e speck

Nuove proposte sulla pizza

LA NOSTRA MISSIONE È PROPORVI SEMPRE ABBINAMENTI NUOVI E RICERCATI

14 Valtellina (1, 7, *) — **€ 18,30**
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e a fine cottura bresaola e grana padano a scaglie

15 Regina (1, 7) — **€ 16,50**
Mozzarella, pomodorini e a fine cottura burrata e Prosciutto crudo di Parma

16 Rubino (1, 7, *) — **€ 18,00**
Mozzarella, pomodorini, coda di gambero argentino e burrata

17 Genovese (1, 2, 7, 8, *) — **€ 12,90**
Mozzarella, pomodoro a fette, gamberetti e pesto alla genovese

19 Halloween (1, 7, *) — **€ 11,70**
Mozzarella, crema di zucca e salsiccia

20 Inglesina (1, 7, 12) — **€ 16,50**
Mozzarella e a fine cottura roastbeef, rucola fresca, grana padano a scaglie e glassa di aceto

21 Leggerina (1, 7) — **€ 12,20**
Mozzarella, ricotta affumicata, peperoni e salsiccia

22 Delizia (1, 7) — **€ 13,30**
Mozzarella, mascarpone e a fine cottura Crudo di Parma

24 Pere e gorgonzola (1 ,7) — **€ 11,30**
Mozzarella, pere e gorgonzola

25 Tartufata (1, 7) — **€ 12,10**
Mozzarella, crema di tartufo e gorgonzola

26 Olandese (1, 7, *) — **€ 12,00**
Mozzarella, zucchine grigliate, pomodori a fette, graten e brié

27 Fresca (1, 7) — **€ 11,00**
Mozzarella e a fine cottura carote, insalata a julienne e pomodoro fresco a fette



Le nostre pizze della tradizione

31 Praga — **€ 10,50**
Pomodoro, mozzarella e a fine cottura prosciutto cotto di Praga

34 Messicana (1, 7) — **€ 13,20**
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati, würstel, gorgonzola, salamino piccante e a fine cottura pancetta arrotolata

35 Buongustaio (1, 7) — **€ 13,60**
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e a fine cottura crudo di Parma

36 Buongustaio allo speck (1, 7) — **€ 12,90**
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e a fine cottura speck

37 Grana e speck (1, 7) — **€ 12,90**
Pomodoro, mozzarella, grana padano e a fine cottura e speck

39 Imperiale (1, 7, *) — **€ 14,20**
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati, panna e a fine cottura cotto di Praga

40 Fantasia (1, 7) — **€ 11,70**
Pomodoro, mozzarella, peperoni, pancetta affumicata e grana padano

42 Trentina (1, 7) — **€ 13,50**
Pomodoro, mozzarella, patate al forno, philadelphia e a fine cottura speck

43 Gigia (1, 7) — **€ 13,90**
Pomodoro, mozzarella, emmenthal, grana padano, gorgonzola, peperoni, origano e a fine cottura speck

44 Delicata (1, 7) — **€ 13,30**
Pomodoro, mozzarella, briè e a fine cottura bresaola

45 Tirolese (1, 7) — **€ 13,50**
Pomodoro, mozzarella, grana padano, würste le a fine cottura speck

46 Inferno (1, 4, 7) — **€ 11,70**
Pomodoro, mozzarella, peperoni, acciughe, olive, capperi e salamino piccante



Le nostre pizze della tradizione

47 Nocina (1, 4, 7) — **€ 10,70**
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e a fine cottura noci

50 Vegetariana (1, 7, *) — **€ 12,00**
Pomodoro, mozzarella, asparagi, melanzane grigliate, spinaci, radicchio rosso

51 Fornaia (1, 7, *) — **€ 10,80**
Pomodoro, mozzarella, patate al forno, poca cipolla e Grana Padano

52 Primavera (1, 7) — **€ 11,80**
Pomodoro, mozzarella, pomodori a fette e a fine cottura rucola fresca

53 Stracchino e rucola (1, 7) — **€ 11,00**
Pomodoro, mozzarella, stracchino e a fine cottura rucola fresca

54 Bufala (1, 7) — **€ 10,20**
Pomodoro e mozzarella di bufala

55 Partenopea (1, 7) — **€ 11,20**
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate e Grana Padano

56 Zucchine e Grana Padano (1, 7) — **€ 11,20**
Pomodoro, mozzarella, zucchine e Grana Padano

57 Spinaci e Grana Padano (1, 7) — **€ 10,70**
Pomodoro, mozzarella, spinaci e grana Padano

59 Funghi porcini (1, 7, *) — **€ 11,30**
Pomodoro, mozzarella e funghi porcini trifolati

60 Radicchio rosso ed emmenthal (2, 14) — **€ 10,80**
Pomodoro, radicchio rosso, mozzarella ed Emmenthal

61 Radicchio rosso e grana padano — **€ 10,80**
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso e Grana Padano

62 Radicchio rosso e gorgonzola (1, 7) — **€ 10,80**
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso e gorgonzola

63 Dorata (1, 7) — **€ 11,50**
Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine e graten

65 Margherita con Crudo di Parma (1, 7) — **€ 12,00**
Pomodoro, mozzarella e a fine cottura crudo di Parma

66 Mantovana (1, 7) — **€ 11,20**
Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce e grana Padano



Le nostre pizze classiche

68 Stria (1, 7, *) **€ 2,80**
Pasta della pizza con aglio e olio

69 Marinara (1, 7, *) **€ 6,50**
Pomodoro, aglio e basilico

70 Margherita (1, 7) **€ 7,20**
Pomodoro, mozzarella

71 Romana (1, 4, 7) **€ 9,20**
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe e origano

72 Napoli (1, 4, 7) **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi e origano

73 Prosciutto e funghi (1, 7) **€ 10,00**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon trifolati

74 La quattro stagioni (1, 7, 12) **€ 10,90**
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon trifolati, carciofi e prosciutto cotto

75 La capricciosa (1, 7, 12) **€ 11,40**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi, olive nere, capperi e salamino piccante

76 Pizza della casa (1, 7, 12) **€ 12,80**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi, olive nere, capperi, wurstel, salamino piccante e pancetta affumicata

77 Tonno (1, 4, 7) **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella e tonno

78 Funghi (1, 7) **€ 9,10**
Pomodoro, mozzarella e funghi champignon trifolati

79 Quattro formaggi (1, 7) **€ 11,50**
Pomodoro, mozzarella, grana Padano, emmenthal e gorgonzola

80 Prosciutto (1, 7) **€ 9,00**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

81 Salamino piccante (1, 7) **€ 9,00**
Pomodoro, mozzarella e salamino piccante

82 Wiennese (1, 7) **€ 9,00**
Pomodoro, mozzarella e würstel

83 Tonno e cipolla (1, 4, 7) **€ 10,50**
Pomodoro, mozzarella e tonno con cipolla

Con base pomodoro e mozzarella con un ingrediente **€ 9,00**
(brié, zucchine, spinaci, philadelphia, asparagi, melanzane, peperoni, cipolla, stracchino, rucola, radicchio, salsicce dolci e grana)



Le nostre pizze al sapor di mare

85 Frutti di mare (1, 4, 7, *) **€ 15,50**
Pomodoro, mozzarella e frutti di mare (polipo, seppie, cozze e surimi)

86 Polpa di granchio (1, 2, 7) **€ 10,70**
Pomodoro, mozzarella e polpa di granchio (surimi)

87 Gamberetti (1, 2, 7, *) **€ 11,50**
Pomodoro, mozzarella e gamberetti

88 Gamberetti e polpa di granchio (1, 2, 7, *) **€ 13,60**
Pomodoro, mozzarella, gamberetti e polpa di granchio (surimi)

89 Cocktail di gamberi (1, 2, 3, 12, *) **€ 12,70**
Pomodoro e a fine cottura insalata julienne, gamberetti e salsa rosa

E se non ti basta

PIZZA BABY meno 10% del listino

Aggiunte

+ Euro 5,00
salmone affumicato, spada affumicato, tonno affumicato e carciofi alla contadina

+ Euro 4,50
crudo di Parma, Bresaola, Gamberetti (2, *)

+ Euro 3,50
Speck, Porcini trifolati, Bufala e Burrata (7)

+ Euro 2,50
pancetta arrotolata, prosciutto cotto di Praga

+ Euro 2,00
ogni altra aggiunta come funghi, carciofi, ecc

+ Euro 1,00
Mozzarella senza lattosio (in sostituzione della mozzarella normale, *)

COPERTO € 2,20

IN MANCANZA DI POMODORINI POSSIAMO USARE I DATTERINI IN BASE AL MERCATO GIORNALIERO E VICEVERSA

PER LE VOCI NON ILLUSTRATE CHIEDERE PREVENTIVAMENTE IL PREZZO

Vino alla spina & bibite

Vino alla spina

	1 Litro	½ Litro	¼ Litro
Bianco Fermo Bianco da tavola Cantina Gambellara 10,5°	€ 9,60	€ 4,80	€ 2,40
Rosso Fermo Rosso da tavola Cantina Gambellara 10,5°	€ 9,60	€ 4,80	€ 2,40
Bianco frizzante Glera frizzante Cantina Foscaro 10,5°	€ 11,60	€ 5,80	€ 2,90
Rosé frizzante Rabosello Cantina Serena 10,5°	€ 11,60	€ 5,80	€ 2,90

Bibite alla spina

	0,3 Litro	0,5 Litro	1 Litro
Pepsi Cola	€ 2,80	€ 4,20	€ 8,40
Schweppes aranciata	€ 2,80	€ 4,20	€ 8,40

Bibite

Bibite in lattina da 0,33 l	€ 2,70
Acqua bottiglia da 0,75 l	€ 2,70

Le nostre birre

Birre alla spina

Paulaner Original STILE: HELL GRADO: 4,9 % COLORE: BIONDO
Birra tedesca che presenta un colore oro brillante ed è particolarmente splendente. Nel bicchiere è coronata da una schiuma opalescente, è una birra decisamente beverina, delicata e finemente maltata. Una leggera nota dolce e un lieve sentore di luppolo completano il suo carattere. Ecco la gioia di vivere tipicamente bavarese!

0.20 LT € 3,00
0.40 LT € 5,00
1 LT € 10,00

Paulaner Marzen STILE: MARZEN GRADO: 5,8% COLORE: AMBRATO
Birra rossa tedesca speciale caratterizzata da un piacevole contrasto fra il dolce del malto caramello e l'amaro del luppolo; sono percepibili note tostate, speziate e torbate

0.20 LT € 3.30
0.40 LT € 5,60
1 LT € 11,00

Radler (Sprite, Lemonsoda)

0,40 LT € 4,80

Birre in bottiglia

Paulaner Hefe Weisse STILE: WEIZEN GRADO: 5,5 % COLORE: BIONDO
Birra tedesca di frumento, torbida, naturale e dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito, ad alta fermentazione. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana e una leggera speziatura di chiodi di garofano.

0.50 LT € 5,00

Hacker-pshorr kellerbier STILE: KELLER GRADO: 5,5 % COLORE: BIONDO
Si tratta di una specialità tedesca non filtrata di colore dorato, prodotta secondo l'antica tradizione, secondo la quale la birra veniva fatta lentamente maturare nelle cantine (Keller). Il profumo richiama l'aroma del pane appena sfornato ed il gusto è morbido, vellutato, che soddisfa pienamente ed accompagna perfettamente i pasti.

0.50 LT € 5,00

Hacker-pshorr gold STILE: EXPORT GRADO: 5,5 % COLORE: BIONDO
Questa birra tedesca si presenta con un giallo carico, un aroma di malto importante ed un fragrante gusto maltato che chiude in un finale leggermente luppolato che stimola a berne un'altra. Ottima birra sia da aperitivo, sia accompagnata a piatti tipici come pizze, grigliate o carni in genere.

0.50 LT € 5,00

Augustiner Helles STILE: HELL GRADO: 5,2 % COLORE: BIONDO
Birra tedesca dal colore giallo tenue, delicata, profumata, ben maltata, dalla schiuma compatta e persistente. Il suo sapore è inconfondibile grazie al carattere classico.

0.50 LT € 5,00



Pizzeria trattoria da Giorgio

in collaborazione con BEVANDE VERONA

Le nostre birre

Birre in bottiglia

Paulaner Analcolica STILE: HELL ANALCOLICA GRADO: 0,5 % COLORE: BIONDO — **0.50 LT € 3,80**
Birra monacense di bassa fermentazione, prodotta con puro malto d'orzo.
Il gusto è pieno e fragrante, con finale delicatamente luppolato. E' consigliata con piatti light e vegetariani in genere.

San Gabriel Bionda STILE: HELL GRADO: 5,0% COLORE: BIONDO — **0.50 LT € 7,00**
Birra italiana Colore giallo oro luminoso con schiuma fine, fresco profumo di cereale e fieno, corpo maltato in armonia con l'amaro di pregiati luppoli. Moderatamente frizzante, retrogusto equilibrato e rotondo.

San Gabriel Rossa di Verona STILE: AL RADICCHIO GRADO: 5,5% COLORE: ROSSO — **0.50 LT € 7,00**
Birra italiana dal colore giallo oro luminoso con schiuma fine, fresco profumo di cereale e fieno, corpo maltato in armonia con l'amaro di pregiati luppoli. Moderatamente frizzante, retrogusto equilibrato e rotondo.

Dolomiti Speciale STILE: BOCK GRADO: 5,9% COLORE: BIONDO — **0.75 LT € 12,00**
Birra Italiana speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti e adatta a molteplici abbinamenti gastronomici

Menabrea Bionda Premium STILE: PILS GRADO: 4,8% COLORE: BIONDO — **0.66 LT € 8,00**
Birra di bassa fermentazione, tipo Lager Pilsner. Prodotta nel rispetto della tradizione Menabrea con acqua, malto d'orzo, mais e luppolipregiati. Birra con schiuma compatta.

Blanche da Namur STILE: BLANCHE GRADO: 4,5% COLORE: BIONDO — **0.33 LT € 4,80** **0.75 LT € 12,00**
Birra Italiana dal gusto morbido in virtù di una piccola percentuale di avena presente nel mosto. Le bières blanches sono state riscopertere centemente, ma la loro ricetta ha circa quattro secoli di vita e contempla lieviti in sospensione, che rendono la birra quasi bianca.Molto beverina, ricca di suggestioni olfattive alla buccia di arancia amara delle Antille (Curaçao), al coriandolo e al cumino.

La Chouffe STILE: BELGIAN GOLDEN ALE GRADO: 8,0% COLORE: BIONDO DORATO — **0.33 LT € 4,80** **0.75 LT € 12,50**
Birra dal colore dorato con una schiuma fitta e persistente. L'aroma è maltato e floreale, con note fruttate e leggermente speziate. Il corpo soffice, complesso e il suo finale armonico e secco la rendono distintiva e facile da ricordare.



Pizzeria trattoria da Giorgio

in collaborazione con BEVANDE VERONA

La nostra cantina

"UN PASTO SENZA VINO È COME UN GIORNO SENZA SOLE".
Anthelme Brillat-Savarin

Bianchi e rosati

Custozza Doc — **0,75l € 16,00**
Cantina Zenato (lombardia)

Verde Piona — **0,75l € 18,00**
Frizzante, cantina A. Piona (veneto)

Lugana Santa Cristina Doc — **0,75l € 23,00** / **0,375l € 13,50**
Cantina Zenato (veneto)

Lugana I Frati Doc — **0,75l € 22,00** / **0,375l € 12,00**
Cantina Cà dei Frati (lombardia)

Ghewustraminer Doc — **0,75l € 22,00**
Cantina San Paolo (alto adige)

Rosa dei Frati Rosè — **0,75l € 22,00** / **0,375l € 12,00**
Cantina Cà dei Frati (lombardia)

Spumanti

Bellavista Curvèe — **0,75l € 47,00**
Franciacorta, cantina Bellavista (lombardia)

Vigneto Giardino — **0,75l € 24,00**
Prosecco Valdobbiadene Doc, cantina Adami (veneto)

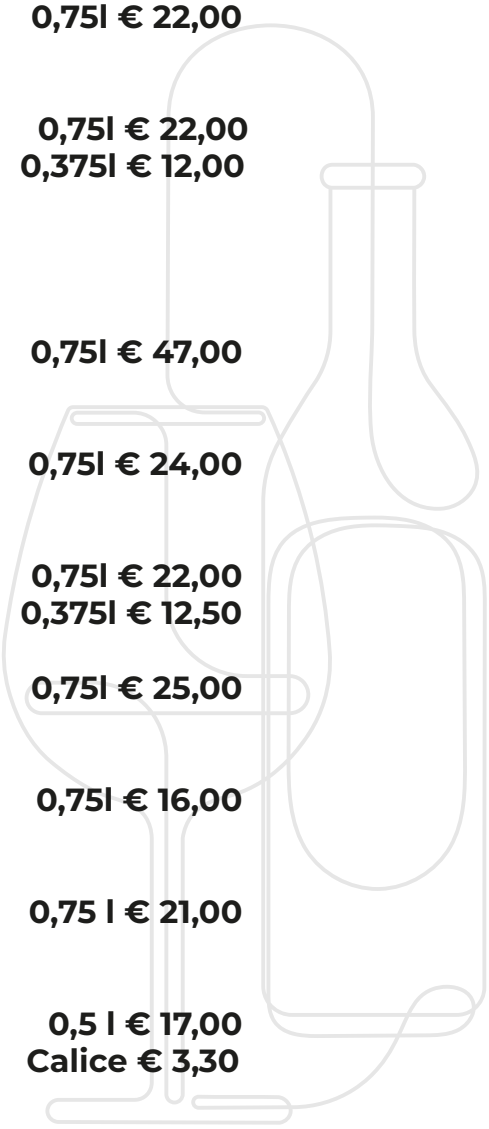
Bosco de Gica — **0,75l € 22,00** / **0,375l € 12,50**
Prosecco Brut, cantina Adami (veneto)

Prosecco Millesimato — **0,75l € 25,00**
cantina Andreola (veneto)

Moscato Lebovitz — **0,75l € 16,00**
leggermente frizzante, cantina lebovitz (lombardia)

Prosecco doc Garbel — **0,75 l € 21,00**
cantina Colli Adami (veneto)

Passito di Pantelleria Dop — **0,5 l € 17,00** / **Calice € 3,30**
cantina Pellegrino (sicilia)



La nostra cantina

"UN PASTO SENZA VINO È CO O SENZA SOLE".
Anthelme Brillat-Savarin

Rossi

Valpolicella Doc — **0,75l € 21,00**
Classico Superiore , cantina Zenato (veneto) — **0,375l € 11,50**

Valpolicella — **0,75l € 26,00**
Ripasso Doc, cantina Le Salette (veneto)

Rosso dei Concari — **0,75l € 15,00**
Lambrusco Doc, cantina Lebovitz (lombardia)

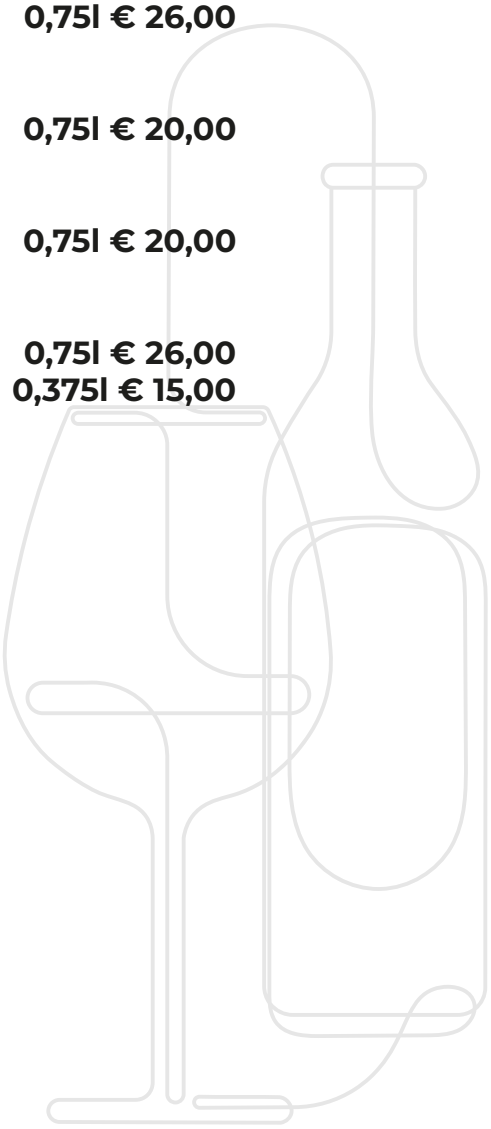
Poggio al Tufo — **0,75l € 20,00**
Cabernet, cantina Tommasi (toscana)

Pinot Nero Doc — **0,75l € 26,00**
Cantina Tommasi (toscana)

Merlot — **0,75l € 20,00**
Cantina Bulgarini (lombardia)

Chianti — **0,75l € 20,00**
Classico Docg, cantina Bonacchi (toscana)

Ronchedone — **0,75l € 26,00**
Cantina Cà dei Frati (lombardia) — **0,375l € 15,00**



Per concludere

Caffetteria

Caffè	**€ 1,50**
Caffè corretto	**€ 1,90**
Caffè decaffeinato	**€ 1,60**
Caffè d'orzo	**€ 1,70**
Caffè ginseng	**€ 1,80**

Alcolici e superalcolici

Limoncino	**€ 2,80**
Amaro	**€ 3,00**
Grand mariner	**€ 3,50**
Cointreau	**€ 3,50**
Wodka	**€ 3,00**
Ron Havana Club 7 anni	**€ 5,00**
Vecchia Romagna etichetta nera	**€ 3,00**
Stravecchio branca	**€ 3,00**
Carlos I brandy gran riserva	**€ 4,00**
Cardenal mendoza brandy	**€ 5,50**
Martell cognac	**€ 5,00**
Courvoisier cognac	**€ 5,00**

Grappe

Moscata **€ 4,00**
grappa aromatica colore bianco cristallino di chiara origine

Cabernet **€ 4,00**
grappa di ampio aroma e gusto , bouquet erbaceo

Merlot **€ 4,00**
grappa bianca calda ed invitante, ottima dopo carni e formaggi

Prosecca **€ 4,00**
grappa dal profumo delicato e armonico, invecchiata 3 anni

Frambolo **€ 4,00**
Tipica grappa stile casereccio, di grande sapore, leggermente fruttata

Clinton **€ 4,00**
grappa eccezionale, gusto intenso, odore leggermente vinoso

Müller thurgau **€ 4,50**
grappa dal bouquet fruttato, colore bianco e sapore secco

GRAPPA barricata 3 annate **€ 4,50**
Distillata in caldaiette di rame da uve di merlot cabernet e rabose

GRAPPA extra secca **€ 4,00**

GRAPPA alla frutta **€ 3,00**

I dolci di nostra produzione

Semifreddo agli amaretti (1, 3, 7, 8, *) **€ 5,00**
Amaretti, scaglie di cioccolato fondente

Tiramisù al caffè (3, 7, *) **€ 5,00**

Panna cotta (7, *) **€ 4,00**
A scelta tra; cioccolato, frutti di bosco o caramello

Tortino di mele (3, 7, *) **€ 5,00**
Tortino di mele con salsa di lamponi e crema di vaniglia

Semifreddo noci o zabajone in stagione (3, 7, 8, 12, *) **€ 5,00**
Semifreddo alle noci e zabajone, molto simile alla meringata

Semifreddo allo yogurt (3, 7, *) **€ 5,00**
Semifreddo allo yogurt con frutti di bosco

Delizia dello chef cioccolato bianco e fragola (3, 7, *) **€ 5,00**
Pan di Spagna con crema di cioccolato bianco e gelé di fragola

Delizia dello chef cioccolato e arancia (3, 7, 12, *) **€ 5,00**
Pan di Spagna con crema di cioccolato e crema d'arancio

Delizia dello chef cioccolato bianco e nocciola (3, 7, 8, 12, *) **€ 5,00**
Pan di Spagna con crema di cioccolato bianco, sfoglia di cioccolato croccante, crema di nocciola e glassa imperiale al rum

Delizia dello chef alla mandorla (3, 7, 8, 12, *) **€ 5,00**
Pan di Spagna, crema alla mandorla e ganache al cioccolato

Meringata dello chef (3, 7, *) **€ 5,00**

Meringata dello chef alla fragola in stagione (3, 7, *) **€ 5,00**
con crema leggermente profumata al limone e gelé di fragole



Dolci

Tartufo bianco o nero (7, *) **€ 4,00**
Profitterol (7, *) **€ 4,00**
Coppa gelato (3 palline) (7, 8, *) **€ 4,00**
Sorbetto (7, *) **€ 2,60**
Macedonia / Fragole **€ 5,00**
Altre aggiunte **€ 1,00/1,50**



Pizzeria da Giorgio

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(allegato II del Regolamento UE n.1169/2011)

1. cereali contenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b. maltodestrine a base di grano (1);

c. sciroppi di glucosio a base di orzo;

d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

2. crostacei e prodotti a base di crostacei

3. uova e prodotti a base di uova

4. pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino

5. arachidi e prodotti a base di arachidi

6. soia e prodotti a base di soia, tranne:

a. olio e grasso di soia raffinato (1);

b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcoolici, incluso alcool etilico di origine agricola;

b. lattiolo

8. frutta a guscio, vale a dire: mandorle (amygdalus communis l.), nocciole (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci di pecan [carya illinoinensis (wangenh.) k. koch], noci del brasile (bergholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci del queensland (macadmia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. sedano a prodotti a base di sedano

10. senape e prodotti a base di senape

11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 km/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti cosi come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. lupini e prodotti a base di lupini

14.molluschi e prodotti a base di molluschi

(1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

***.** il piatto può contenere prodotti surgelati/congelati

****.** SPERIAMO DI NON ESSERCI DIMENTICATI NESSUN ALLERGENE!!!