



LA PIZZERIA
gourmet

RADICCHIO CROCCANTE

Mozzarella fiordilatte, crema di radicchio rosso, Asiago IGP, pere caramellate e crumble di noci (1,7,13)

14,50

perfetta con



Alouette - BAV Birrificio Artigianale Veneziano

Stile: Blanche - Vol: 4,5%

Speziata e fresca, leggera e dal gusto dolce di arancia.

8

SAPORI VENEZIANI

Mozzarella fiordilatte, baccalà mantecato alla veneziana, polenta e confettura di cipolle rosse (1,4,7,10)

15,50

perfetta con



Prosecco DOC Extra Dry - Contarini

Regione: Veneto

Al naso profumo di glicine e fiori di acacia. Al palato gusto delicato e fruttato.

8

MARE E LIMONE

Mozzarella fiordilatte, alici del Cantabrico, burrata affumicata, limone (1,4,7)

17,50

perfetta con



Franciacorta brut DOCG - Montina

Regione: Lombardia

Profumi di frutti freschi e sentori floreali. Piacevolmente sapido con spuma generosa.

10

PORCHETTA E PECORINO

Mozzarella fiordilatte, Pecorino toscano DOP, porchetta alla brace e miele di castagno (1,7)

16

perfetta con



Furia - BAV Birrificio Artigianale Veneziano

Stile: Scotch Ale - Vol: 6,8%

Una birra che riscalda, con note di frutta secca e malto affumicato

8

TRAMONTO SICILIANO

Mozzarella fiordilatte, melanzane fresche grigliate, ricotta salata, tonno affumicato e olive nere siciliane (1,4,7)

17,50

perfetta con



Blanc de Blancs Millesimato - Victoria

Regione: Friuli Venezia Giulia

Sentori di frutta esotica. Al palato risulta fresco e aromatico.

6

FRIARIELLO AFFUMICATO

Mozzarella fiordilatte, friarielli, burrata affumicata, pomodori soleggiati, basilico fresco (1,7)

16

perfetta con



IGT Falanghina - Fremondo

Regione: Campania

Sentori fruttati intensi. Al palato acidità e sapidità.

6

PISTACCHIO A BOLOGNA

Mozzarella fiordilatte, mortadella IGP di Bologna, stracchino morbido e polvere di pistacchi (1,7,13)

16

perfetta con



Strike - BAV Birrificio Artigianale Veneziano

Stile: IPA - Vol: 5,8%

Profumata, agrumata, fruttata, morbida e amara sul finale.

8

GRILL CLASSICHE

MARGHERITA 2.0

Pomodoro San Marzano bio, mozzarella filante, basilico fresco, olio evo ^(1,7)
8,50

AJO, OJO E PEPERONCINO

Pomodoro San Marzano bio, aglio, origano e peperoncino ⁽¹⁾
8,50

REGINA MARGHERITA

Mozzarella, pomodorini ciliegini, basilico, olive Leccino ^(1,7)
9

SPICY

Pomodoro San Marzano bio, mozzarella filante, salame piccante ^(1,7)
9,50

NEW YORK

Pomodoro San Marzano bio, mozzarella filante, wurstel e patatine fritte * ^(1,7,13)
9,50

LA COSTATA

Costata di manzo 500 gr su pietra calda servita con patatine fritte, melanzane e polenta alla griglia * ⁽¹³⁾
34

perfetta con



IGT Aglianico - Fremondo

Regione: Campania

Rosso violaceo. Sentori fruttati di notevole intensità. Al palato è bilanciato.

6

BIGOLI

IN SALSA



Bigoli freschi in salsa di acciughe e cipolle (1,3,4,10)

14

VENEZIANI



Bigoli freschi con baccalà mantecato e limone (1,3,4)

14

AL RADICCHIO



Bigoli freschi con radicchio, Asiago e noci (1,3,7,13)

14

TRICOLORE



Bigoli freschi al pomodoro San Marzano, basilico e olio evo (1,3,7)

14

BOLOGNESI

Bigoli freschi al ragù alla bolognese (1,3,7,8,10)

14

FRITTURA DI ORTAGGI * (1,13)

6

OLIVE ALL'ASCOLANA * (1,7,13)

6

ARANCINI ALLA SICILIANA * (1,7,13)

6

PATATINE FRITTE * (13)



5

IL FRITTO MISTO DI MARE



Con gamberi, calamari e verdure * (12,4,13,14)

18

SFIZI

SALAD BOTTEGA

PROSCIUTTO CRUDO E BRUSCHETTA TOSTATA

con pomodorini all'extravergine ⁽¹⁾

15

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA

con schiacciata croccante ^(1,7)

18

BURRATA CON RUCOLA

pomodori confit, olive Leccino e crostini all'origano ^(1,7)

15

LA BRUSCHETTA

con pomodoro fresco, olive
e alici del Cantabrico ^(1,4)

12

COUNTRY SALAD

Insalata verde, Pecorino toscano, arrosto di tacchino,
friarielli e crostini al miele ^(1,7)

15

MEDITERRANEAN SALAD

Insalata verde, melanzane alla griglia, tonno rosso affumicato,
pomodori soleggiati e olive nere ⁽⁴⁾

15

VEGGIE SALAD

Insalata verde, noci, mele Golden, olive nere,
semi di girasole, limone e olio evo ⁽¹³⁾

14

BEVERAGE

ACQUA MICROFILTRATA

naturale o gassata

3

ACQUA IN BOTTIGLIA

naturale o gassata

4

BIBITE IN LATTINA

4

VINI AL CALICE

da 5

CAFFÈ

1,50

AMARI - GRAPPA

da 6

COPERTO

2,50

Allergeni

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Sedano
9. Senape
10. Solfiti
11. Sesamo
12. Lupini
13. Frutta a guscio
14. Molluschi
15. Salse - chiedere allo staff

Nella preparazione e nel servizio prestiamo la massima attenzione a prevenire contaminazioni da allergeni, tuttavia alcune pietanze potrebbero contenere tracce di allergeni non previsti. Qualora soffrissi di allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il personale./ I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine

