



Menù

seguiteci su:



www.lapalesellagrande.it

Bevande

Aperitivi ⁽¹²⁾

Aperitivo della casa alcolico - Aperitivo della casa analcolico	€ 2,50
Aperol Spritz - Gingerino - Crodino - Campari soda	€ 2,70

Bibite ⁽¹²⁾

Bottiglietta (<i>Coca Cola</i>) 0,25 cl	€ 3,00
Lattina (<i>Coca Cola, Fanta, Fanta Amara, Acqua Brillante, Chinò, Coca Zero, Thè al limone, Thè alla pesca, LemonSoda</i>)	€ 2,60

Bibite alla spina (*Pepsi Cola, Sweps arancio, Thè Lipton al limone*)

Bibita piccola 0,30 cl	€ 3,00
Bibita grande 0,40 cl	€ 4,00
Bibita in caraffa 1 lt	€ 9,00

Acqua Minerale ⁽¹²⁾

Bottiglia acqua Recoaro naturale 0,75 cl	€ 2,10
Bottiglia acqua Recoaro frizzante 0,75 cl	€ 2,10

Vini della casa ⁽¹²⁾

Vino rosso cabernet ¼ lt	€ 2,00
Vino rosso cabernet ½ lt	€ 4,00
Vino rosso cabernet 1 lt	€ 7,50
Vino bianco frizzante Veneto ¼ lt	€ 2,50
Vino bianco frizzante Veneto ½ lt	€ 4,50
Vino bianco frizzante Veneto 1 lt	€ 9,00
Vino rabosello ¼ lt	€ 2,50
Vino rabosello ½ lt	€ 4,50
Vino rabosello 1 lt	€ 9,00

I nostri Vini in Mescita ⁽¹²⁾

Soave selezione Palesella cantina Cà Rugate	€ 2,50
Valpolicella selezione Palesella cantina Cà Rugate	€ 2,50
Prosecco extra dry	€ 2,50
Tutti i vivi in mescita si possono richiedere in caraffa da 1/4 Lt.	€ 4,50
Tutti i vini in mescita si possono richiedere in caraffa da 1/2 Lt.	€ 9,00

Birre in Bottiglia ⁽¹²⁾

Peroni Rossa Gran Riserva: 33 cl (alc. 5,2% vol.) BIRRA ITALIANA	€ 4,00
Pedavena: 33 cl (alc. 5% vol.) BIRRA ITALIANA	€ 3,00
Birra analcolica Moretti: 33 cl (alc. 0,0% vol.) BIRRA ITALIANA	€ 4,00
Hefe Weizen Paulaner: 50 cl (alc. 5,5% vol.) BIRRA TEDESCA	€ 5,00
Weizen San Gabriel: 50 cl (5% vol.) BIRRA ITALIANA ARTIGIANALE	€ 5,00

Birrificio artigianale DUE FRATI ⁽¹²⁾

Abbiamo voluto collaborare con Elettra e Sebastiano due ragazzi di Erbè che hanno iniziato questa avventura con grande passione, determinazione.

Accompagnati da straordinarie persone che hanno condiviso con loro l'idea di un birrificio artigianale agricolo che valorizzi il territorio

LAUDES Blanche: È la birra bianca, fresca come l'aria del mattino ad alta fermentazione, gustosa e delicata grazie alla presenza del Frumento, riso Vialone Nano e aromi speziati. Leggera, Luminosa e fresca 75 cl Alc. 4.5% Vol. € 11,00

ANGELUS Helles: È la neo nata tra le nostre birre. Chiara, leggera e dissetante. Birra a bassa fermentazione dove la dolcezza del malto ben equilibrata dal luppolo e il basso grado alcolico la rendono ideale in ogni momento. Una birra semplice da bere in compagnia. 75 cl Alc. 4,8% Vol. € 11,00

VESPRUM American amber ale: È una birra rossa come l'orizzonte al tramonto. Un'Americana ad alta fermentazione, corposa luppolata e di media alcolicità. È una birra da gustare come il tempo del riposo. 75 cl Alc. 5.6% Vol. € 11,00

Birre stagionali DUE FRATI ⁽¹²⁾

ADVENTUM Birra invernale: È la birra dell'inverno, calda e decisa. Una lager scura e maltosa, arricchita da sentori di miele e spezie invernali. Birra da assaporare senza fretta con un grado alcolico indice di complessità. 50 cl Alc. 6,5% Vol. € 7,00

EXULTET Birra primaverile: È la birra della nuova stagione, vivace, briosa e floreale come un prato a primavera. Una Ale ambrata caratterizzata dalla presenza di Farro luppoli e agrumati e fiori di campo. Birra dall'origine umile e rustica, come il silenzioso sbocciare dei fiori. 50 cl Alc. 5,4% Vol. € 7,00

BAPTISTAE Birra estiva: American IPA dorata, fresca e profumata, dove i luppoli fruttati e la delicata presenza di melone riportano alla mente i sapori del nostro territorio. Birra che ristora e allietta le calde giornate estive. 50 cl Alc. 5,4% Vol. € 7,00

SERAFICA Birra autunnale: Dal colore castano e ramato come le foglie d'Ottobre. Una bassa fermentazione dai ricordi "Veneti" grazie alla presenza del Radicchio rosso. Serafica è una birra semplice, genuina. 50 cl Alc. 5,5% Vol. € 7,00

Birre

Birre alla spina ⁽¹²⁾

Auerbräu Rosenheim Hell Alc. 4,9 % Vol.

L'esempio più calzante della birra bavarese, che si ritrova in questo prodotto a bassa fermentazione, molto gustoso ma al contempo di alta bevibilità. Direttamente da Rosenheim, malto e luppolo si fondono in un mix di fragranza e freschezza, in pieno stile tedesco. Perfetta per tutti i momenti

Birra Piccola 0.3 cl	€ 3,00
Birra Media 0.5 cl	€ 5,00
Birra Grande in caraffa / boccale 1 lt	€ 10,00

Forst Kronen Alc. 5,2 % Vol.

Rinomata birra esclusivamente Italiana. Questa birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla. Questa birra di antica ricetta rappresenta la soddisfazione di ogni aspettativa del vero intenditore

Birra Piccola 0.30 cl	€ 3,00
Birra Media 0.50 cl	€ 5,00
Birra Grande in caraffa / boccale 1 lt	€ 10,00

Birra del mese

Ogni mese vi proponiamo una birra speciale alla spina, dai birrifici più conosciuti e premiati nel panorama birraio Italiano ed Europeo, dandovi così la possibilità di degustare questi prodotti speciali e inusuali, il nostro staff vi saprà informare sulla birra che proponiamo ora

Birra Piccola 0.30 cl	€ 3,50
Birra Media 0.50 cl	€ 5,50
Birra Grande caraffa / boccale 1 lt	€ 11,00

Vini bianchi in Bottiglia ⁽¹²⁾

Soave Selezione la Palesella (Veneto Cantina Cà Rugate) Alc. 12% Vol.	€ 10,00
Custoza (Veneto Cantina Cavalchina) Alc. 12,5% Vol.	€ 14,00
Lugana (Veneto Cantina Le Morette) Alc. 13,5% Vol.	€ 18,00
Vernaccia Tradizionale (Toscana Cantina Montenidoli) Alc. 13,5% Vol.	€ 18,00
Verdicchio Coroncino (Marche Castello di Jesi Fattoria Coroncino) Alc. 14% Vol.	€ 17,00
Toledana (Piemonte Cantina Gavi di Gavi) Alc. 13% Vol.	€ 17,00
Gewurtztraminer (Alto Adige Cantina Adrian) Alc. 14,5% Vol.	€ 19,00
Vermentino Balbino (Maremma Toscana Cantina Terenzi) Alc. 12,5% Vol.	€ 16,00

Le nostre Bollicine ⁽¹²⁾

Prosecco extra dry o Brut Veneto (la Cantina è in continua rotazione)	€ 14,00
Brut (Metodo Classico Siciliano, Cantina Planeta) Alc. 12% Vol.	€ 25,00
Trento DOC millesimato (Trentino alto Adige Cantina Altemasi) Alc. 12,5% Vol.	€ 27,00
Brut Nature (Lombardia Cantina Monsupello) Alc. 12,5% Vol.	€ 26,00
Riesling (Germania Metodo Classico Cantina Dr. Loosen) Alc. 12,5% Vol.	€ 25,00
Rosé (Metodo Classico Lombardo Cantina Monsupello) Alc. 13,5% Vol.	€ 28,00

Vini Rossi in Bottiglia ⁽¹²⁾

Selezione la Palesella (Valpolicella Cantina Cà Rugate) Alc. 12,5% Vol.	€ 11,00
I Pianeti (Valpolicella Ripasso Cantina Tommasi) Alc. 14,5% Vol.	€ 20,00
Casalvegri (Valpolicella Classico Superiore Cant. Ca' La Bionda) Alc. 14,5% Vol.	€ 23,00
Valpolicella Superiore (Cantina Romano dal Forno) Alc. 14,5% Vol.	€ 95,00
Valpolicella Ripasso (Cantina Scriani) Alc. 14% Vol.	€ 19,00
Il Vegro (Valpolicella Ripasso Cantina Brigaldara) Alc. 13,5% Vol.	€ 18,00
Amarone Classico (Cantina Tenuta Sant'Antonio) Alc. 15% Vol.	€ 40,00
Pinot Nero Q500 (Trentino Alto Adige Cantina Baldessari) Alc. 13% Vol.	€ 21,00
Cabernet Sauvignon (Cile Cantina Las Condes) Alc. 13% Vol.	€ 18,00
Cabernet Vigna Mare' (Veneto Cantina il Mottolo) Alc. 13,5% Vol.	€ 17,00
Nebbiolo Langhe (Piemonte Cordero di Montezemolo) Alc. 14,5% Vol.	€ 21,00
Barbera d'Asti Lavignone (Piemonte Cantina Picco Maccario) Alc. 13,5% Vol.	€ 18,00
Lambrusco Arte e Concerto (Emilia Cantina Medici Ermete) Alc. 11,5% Vol.	€ 16,00
Rubeno Lagrein (Alto Adige Cantina Adrian) Alc. 13% Vol.	€ 20,00
Terre More (Toscana Cantina Frescobaldi) Alc. 14% Vol.	€ 18,00
Morellino di Scansano Purosangue (Toscana Cant. Terenzi) Alc. 14,5% Vol.	€ 21,00
Podere La Borla (Lombardia Cantina Monsupello) Alc. 14,5% Vol.	€ 19,00

Vini dolci ⁽¹²⁾

Moscato (Cantina in continua rotazione)	€ 15,00
Recioto Bianco (Cantina in continua rotazione)	€ 18,00
Recioto Rosso (Cantina in continua rotazione)	€ 18,00
Passito (Cantina in continua rotazione)	€ 18,00

Antipasti (1,2,3,4,7,8,9,14,*)

I nostri classici

Assetta all'Italiana con Crudo di Parma, Speck del Tirolo, Porchetta di Treviso, Soppressa Veneta, Mortadella Bologna e Giardiniera fatta in casa	€ 8,00
Cocotte di Porcini al forno con Uovo, Monte Veronese e Chips di Polenta	€ 8,00
Prosciutto crudo di Parma con Burrata	€ 8,50
Selezione di Formaggi misti del rinomato caseificio la Casara	€ 6,50
Trilogia di Fassona scottata, roast beef, tartare accompagnata da Patate viola	€ 12,50
Sformatino di Patate e Scarola con fondente e croccante di topinambur	€ 7,50
Sottofesa di scottona al forno con Verdurine crude di stagione	€ 9,50
Tartare di Fassona con mousse di Parmigiano e tuorlo d'Uovo	€ 12,00
Trippe alla parmigiana	€ 7,00
Solo gnocco	€ 3,50

Antipasti di pesce

Antipasto del capitano misto di antipasti cotti e crudi seguendo la stagionalità	€ 15,00
Tentacolo di Polpo arrostito e la sua Maionese, su cialda di panna cotta al Caprino	€ 12,50
Tartare di Spigola con Mango cremoso, salsa di Anguille affumicata e aceto balsamico	€ 12,50
Insalata di Gamberi argentini al Vapore con salsa Bernese	€ 11,00
Pepata di cozze con crostini	€ 8,00
Abbuffata di Cozze e Vongole con crostini	€ 14,00

**Tutti gli antipasti si possono richiedere come
secondo piatto con l'aggiunta di € 5,00**

Primi piatti (1,2,3,4,7,8,9,10,14,*)

Tutti i formati di pasta all'uovo sono di nostra produzione

Maccheroncini col Musso	€ 8,50
Spaghetti alla Carbonara	€ 8,00
Gnocchi verdi fatti in casa con coriandoli di Crudo e Speck su crema Zucca	€ 8,50
Ravioli fatti in casa all'Anatra con burro fuso e Timo	€ 9,00
Pasticcio alla Bolognese	€ 7,50
Tutti i tipi di pasta si possono avere al Ragù / Amatriciana	€ 7,00
Tutti i tipi di pasta possono avere al Pomodoro / Arrabbiata	€ 5,50
Fettuccine al Farro con pesto di Pistacchio Datterini confit e Ricotta affumicata	€ 8,50
Bigoli all'uovo con la Lepre	€ 9,00
Tagliatelle all'uovo con i fegatini asciutte o in brodo	€ 8,00
Pasta e fasioi della tradizione	€ 7,00

Primi piatti di Pesce

Spaghetti alle vongole (bianchi / rossi)	€ 11,00
Gnocchetti bianchi ai frutti di mare	€ 11,50
Spaghetti allo scoglio	€ 12,50
Ravioli di pesce della casa in base alla stagionalità	€ 11,00

I nostri risotti (riso Biologico il Restello)

Risotto ai Porcini	€ 11,00
Risotto al Tastasale di nostra produzione	€ 8,00
Risotto alla Veneta di nostra produzione	€ 10,00
Risotto all'Anatra e scaglie di Parmigiano Reggiano	€ 9,50
Risotto Amarone e Monte Veronese	€ 9,00
Risotto ai frutti di Mare	€ 11,00

Secondi Piatti (1,2,3,4,8,10,14,*)

Di Pesce

Fritto misto di mare con Calamari, Gamberi e Verdurine	€ 15,00
Calamari scottati ripieni di baccalà mantecato, crema di Ceci e pancetta croccante	€ 14,50
Trancio di Salmone con insalata di finocchio, pomodorini confet e maionese	€ 14,00
Filetto di Branzino in salsa Pimenta	€ 16,00
Abbuffata di cozze	€ 13,00
Involtino di Storione con Zucchine, Carote e semi di Sesamo nero, Caviale su Creker di riso e maionese con concentrato di soia	€ 16,00

Di Carne

Cosca d'Anatra all'Arancia	€ 14,50
Spezzatino di selvaggina	€ 14,00
Filetto di manzo al forno con funghi Porcini (su disponibilità)	€ 22,00

Come piatti unici proponiamo

Costine di maiale Loin Ribss con cottura BBQ per induzione del calore del fumo accompagnate da patate fritte Dippers e salsa barbecue al Whisky	€ 15,50
Hamburger delle nostre Costate frollate con pane casereccio, Lardo, patatine fritte Dippers, Valeriana, pomodori freschi, cipolla confit, Asiago fresco e Maionese al Tabasco	€ 15,50
Polled Pork con pane casereccio, patatine fritte Dippers, cipolla alla griglia, Valeriana, crema ai Peperoni e scaglie di Grana	€ 15,00
Gran piatto di Pesce, trilogia di cotti e crudi seguendo la stagionalità	€ 19,00

La classica carne alla brace ^(1,7,*)

Salamino con polenta	€ 7,00
Petto di pollo con polenta	€ 7,50
Pancetta con polenta	€ 7,00
Bistecca di manzo con polenta	€ 10,50
Braciola di maiale con polenta	€ 8,50
GRIGLIATA MISTA DI CARNE:	
Pancetta, Salamino, Pollo, Agnello	€ 14,00

Le nostre tagliate

Tagliata di Scottona 350 gr. al naturale con polenta	€ 14,50
Tagliata di Scottona 350 gr. con Pomodorini arrostiti, Piave mezzano e Polenta	€ 16,50
Tagliata di Scottona 350 gr. con Porcini spadellati e polenta (su disponibilità)	€ 18,50
Tagliata di Scottona 350 gr. con Radicchio tardivo, Monte Veronese e polenta	€ 17,50
Tagliata di Scottona 350 gr. con Rucola, scaglie di Grana e polenta	€ 16,00
<u>TAGLIATA DI SCOTTONA DEL MESE</u>	€ 19,00

Le prelibatezze

<u>COSTOLETTE D'AGNELLO CON POLENTA</u>	€ 18,00
<u>FILETTO DI POLLO CON INSALATINA FRESCA POMODORI DATTERINI E STRACCHINO</u>	€ 15,00
<u>PLUMA DI IBERICO CON PEPERONI PIQUILLO DOP SU PIASTRA DI PIETRA LAVICA</u>	€ 20,00

**Per tutte le carni di Manzo si consiglia la
cottura media per mantenere il gusto e la
tenerezza della carne**

!!! FROLLIAMO LA CARNE !!!

La Palesella Grande per garantire ai propri clienti il massimo della rintracciabilità e il massimo della qualità sta lavorando sulla maturazione della carne in osso.

La frollatura che effettuiamo direttamente nei nostri maturatori, dona un gusto e una tenerezza inconfondibile.

Tutta la carne viene Frollata per un minimo di 25/30 giorni e viene porzionata direttamente dal nostro personale specializzato garantendo così il massimo controllo qualitativo.

Il bestiame proveniente dai migliori allevamenti del mondo per dare alla nostra clientela la possibilità d'esplorare nuovi gusti e sapori ⁽¹⁾

<u>FIorentina di Scottona Oltre</u> 1 Kg.	€ 4,90 L'ETTO
<u>COSTATA DI SCOTTONA CON POLENTA</u> 350/450 Gr.	€ 17,00
<u>COSTATONA DI SCOTTONA CON POLENTA</u> 550/650 Gr.	€ 26,00
<u>FILETTO DI SCOTTONA CON POLENTA</u> 300 Gr.	€ 20,00
<u>ENTRECOTE DI SCOTTONA CON POLENTA</u> 400 Gr.	€ 19,00

Per tutte le carni di Manzo si consiglia la cottura media per mantenere il gusto e la tenerezza della carne

Contorni ^(1,9)

Verdura di stagione alla brace	€ 4,50
Verdura cotta di stagione	€ 3,50
Insalata mista	€ 3,00
Patatine fritte	€ 3,50
Patate al forno	€ 3,50
Giardiniera fatta in casa	€ 3,50
Polenta (3 fette)	€ 1,50

Insalatone € 9,50 ^(1,2,4,7,8)

Gli ingredienti delle insalatone le scegliete voi!

6 ingredienti a scelta tra:

Insalata verde	Olive nere	Olive verdi
Radichio	Capperi	Gamberetti
Carote	Mozzarella	Salsa Rosa
Ruola	Champignon crudi	Tonno
Songino	Patate lesse	Mais
Cipolla	Finocchio	Fontina
Pomodoro	Giardiniera	Grana a scaglie
Noci	Crostini di pane gustosi	Datterini

***Alcuni piatti del nostro menù talune volte possono essere confezionati con ingredienti congelati o surgelati, ciò dipenderà esclusivamente dall'offerta di mercato indipendentemente dalla nostra volontà. Si garantisce comunque che in ogni caso verranno acquistati solamente ingredienti di primissima qualità e con provenienza garantita**

Per i più piccoli (1,3,5,7,8,9)

LA CUCINA

Pasta piccola al ragù o pomodoro	€ 4,50
Tortellini panna e prosciutto	€ 4,50
Pasticcio alla Bolognese	€ 5,50
Mini Hamburger di Black Angus e patatine fritte	€ 5,00
Nuggets di pollo con patatine fritte	€ 5,50
Cotoletta di pollo con patatine fritte	€ 5,50
Wurstel alla griglia con patatine fritte	€ 5,00

Le pizze per i più piccoli (1,7)

Topolino	€ 5,50
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Patatine Fritte	
Pluto	€ 5,50
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine Fritte	
Pippo	€ 5,00
Pomodoro, Mozzarella, Patate al forno e Salsiccia	
Paperone	€ 5,00
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Wurstel	

**SU TUTTE LE NOSTRE PIZZE UTILIZZIAMO
LA MOZZARELLA FIOR DI LATTE DELLA
LATTERIA PARADISO CON LATTE 100%
ITALIANO E SENZA L'UTILIZZO DI
CONSERVANTI**



**IN TUTTI I NOSTRI IMPASTI UTILIZZIAMO
SOLO PRODOTTI GARANTITI E TUTTE LE
FARINE SONO A MARCHIO PETRA DEL
MOLINO QUAGLIA SINONIMO DI
ASSOLUTA QUALITÀ**



SCEGLI L'IMPASTO CHE PREFERISCI (1,5,6,8,11)

IMPASTO "8780"

L'impasto "8780" è una nostra esclusiva, è realizzato con farina TIPO 1 con Grano germinato, farina di Semola di grano duro, Birra artigianale, Acqua, Semi di Sesamo nero e bianco, Olio Bio, Sale e Lievito di birra.

L'aroma della birra e l'aggiunta del sesamo conferiscono all'impasto un sapore unico, che sommato alla lunga lievitazione di circa 48 ore a temperatura controllata e all'elevata idratazione si trasformano in una croccantezza una sofficità e una digeribilità tipica di questo impasto

MULTICEREALI

In questo impasto troviamo: Farina di Grano tenero, semi di Sesamo, semi di Girasole, farina di Segale, semi di Miglio, semi di Lino, farina di Soia.

La caratteristica di questo impasto è il suo gusto unico dato dall'unione di tutti questi ingredienti e un'elevata digeribilità.

SEMOLA DI GRANO DURO

Per questo impasto lavoriamo esclusivamente con semola di Grano Duro. La Caratteristica di questa farina è di conferire all'impasto una caratteristica croccantezza e una fragranza a fine cottura la cottura

100% INTEGRALE

Utilizziamo esclusivamente farina 100% integrale macinata a pietra. Le caratteristiche di questa farina ad alto contenuto di fibre è quella di aumentare la DIGERIBILITA' dell'impasto non perdendo attraverso ulteriori raffinature le principali Vitamine e principi nutritivi donando però un sapore unico di grano

Provate in nostri impasti con l'aggiunta di € 2.00

A GRANDE RICHIESTA
PROPONIAMO
LA PIZZA AL TAGLIO
CON IMPASTO AI CEREALI
SOFFICE E FRAGRANTE

UN TRANCIO DI MARGHERITA € 4,00

**POTETE SCEGLIERE QUESTO IMPASTO SU TUTTE
LE PIZZE DEL MENU' CON L'AGGIUNTA DI € 1,00**

**CREATE IL VOSTRO TRANCIO CON I VOSTRI
INGREDIENTI PREFERITI**

Crudo di Parma, Speck del tirolo, Bresaola, Soppressa, Mortadella, Pancetta arrotolata

Porcini, Stracciatella, olio al tartufo, Bufala, Patate fritte

Acciughe, Salamino piccante, Pancetta affumicata € 1,80

Fontina, Brie, Gorgonzola dolce, Gorgonzola Piccante, Scamorza, Mascarpone

Philadelphia, Grana, Stracchino, Misto bosco, Pecorino, Wurstel

Verdure fresche, Verdure cotte, Verdure alla griglia, Pomodori arrostiti, Asparagi € 1,60

Gamberetti € 3,20

La pizzeria (1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,14)

Margherita	€ 4,00
Pomodoro, Mozzarella	
Cubana	€ 9,50
Pomodoro, Fontina, Gorgonzola, Peperoni, Salamino, Grana in cottura, Speck, Origano	
Capricciosa	€ 7,50
Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Prosciutto cotto, Funghi freschi Champignon	
Estiva	€ 7,00
Pomodoro, Mozzarella, Grana in cottura, Pomodorini cirio, Basilico	
Palesella	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, misto bosco, Salamino, Gorgonzola, Crudo di Parma	
Trevisana	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Misto bosco, Radicchio, Grana in cottura	
Vegetariana	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Verdure miste	
Saporita	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Gorgonzola, Salamino, Cipolla	
Mediterranea	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive nere, Cipolla, Salamino piccante	
Diavola	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi freschi Champignon, Peperoni, Salamino piccante, Wurstel	
Boscaiola	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Funghi Champignon freschi, Grana in cottura, Speck	
Bufala	€ 6,50
Pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico	

Quattro formaggi	€ 7,50
Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Grana	
Tirolese	€ 7,50
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Patate, Brie, Speck	
Cappello del prete	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, Pancetta affumicata, Gorgonzola, Ricotta e grana	
Calzone	€ 8,50
Pomodoro in uscita, Mozzarella, Carciofi, Prosciutto cotto, Misto bosco e Ricotta	
Patatosa	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, Patate, Cipolla, Crudo di Parma, Prezzemolo	
Brisi	€ 9,50
Pomodoro, Gorgonzola piccante, Salamino piccante, Peperoni, Pancetta arrotolata, Valeriana	
Tris di verdure	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Peperoni al forno	
Carbonara	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Uova sbattute, Pecorino, Pancetta affumicata, Pepe	
Genuina	€ 8,50
Pomodoro, Mozzarella, Crudo, Rucola, Straciatella	
Fiocco	€ 8,00
Mozzarella, Pomodorini Cirio, Scamorza, Rucola, Speck, Grana a scaglie	
Delicata	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, pomodorini Cirio, Straciatella, Rucola	
Tonno e Cipolla	€ 7,00
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla	
Carmen	€ 8,00
Mozzarella, Zucchine, Gamberetti, Mascarpone	
Lara	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Asparagi, Peperoni, Stracchino	

La prima L'originale "INGORDA" su Panara creata da noi nel 1978

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto,
Verdure miste, Salamino piccante e Wurstel

€ 16,00

Pizze Baby

Tutte le nostre pizze si possono richiedere anche Baby € -1,20

Panare

Tutte le nostre pizze si possono richiedere formato Panara € 16,00

CREA TU LA PIZZA CHE PREFERISCI

Crudo di Parma, Speck del tirolo, Bresaola, Soppresa, Mortadella, Pancetta arrotolata

Porcini, Stracciatella, olio al tartufo, Bufala, Patate fritte

Acciughe, Salamino piccante, Pancetta affumicata € 1,80

Fontina, Brie, Gorgonzola dolce, Gorgonzola Piccante, Scamorza, Mascarpone

Philadelphia, Grana, Stracchino, Misto bosco, Pecorino, Wurstel

Verdure fresche, Verdure cotte, Verdure alla griglia, Pomodori arrostiti, Asparagi € 1,60

Gamberetti € 3,20

I dolci (1,3,5,6,7,8)

I nostri dolci fatti in casa

Tiramisù della tradizione	€ 4,00
Semifreddo alla Vaniglia e Fragole	€ 4,00
Praline di salame al cioccolato (Cocco, Pistacchio, Mandorle tostate)	€ 4,00
Cheese cake a fantasia del pasticciere	€ 4,00
Panna cotta al Caramello o Frutti di bosco o cioccolato	€ 4,00
Cupola Passion fruit e Lampone	€ 4,00
Semifreddi a fantasia del pasticciere	€ 4,00

Dessert della rinomata pasticceria Bindi

Meringata (con l'aggiunta di cioccolato calda + € 1,90)	€ 4,00
Profitterol nero	€ 4,00
Crema Catalana	€ 4,00
Babà al Rum	€ 4,00
Soufflè al Cioccolato	€ 4,00
Tartufo bianco	€ 4,00
Tartufo nero	€ 4,00

Gelateria artigianale

Chiedete i gusti ai nostri collaboratori

Gelati a pallina	€ 1,10
------------------	--------

Frutta fresca di stagione

Ananas	€ 3,50
Fragole al limone	€ 3,50
Melone	€ 3,50
Macedonia	€ 3,50

Tutte le correzioni di liquori con l'aggiunta di € 3,70

Contreau, Grand Marnier, Maraschino, Stravecchio, Jack Daniel's

Caffetteria (6,7)

Caffè Hausbrandt	€ 1,10
Decaffeinato Hausbrandt	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,70
Caffè d'Orzo	€ 1,50
Caffè Ginseng	€ 1,50
Caffè Shekerato	€ 3,80
Cappuccino	€ 1,70
Cioccolato caldo	€ 2,80
Thè verde / agrumi	€ 1,70
Camomilla	€ 1,70
Crema al caffè	€ 2,70
Sorbetto al limone	€ 2,70

I liquori (7)

Braulio, Montenegro, Ramazzotti, Jagermeister, Sambuca, Unicum, Fernet, Branca meta, Cynar, Amaretto di Saronno, Petrus, Lucano, Averna, S.Marzano, China Martini, Prugna, Crema Whisky, Martini Bianco, Contreau, Grand Marnier

€ 3,50

Dolci viziatti

Limoncino, Liquore alla liquirizia,

Sorbetto al limone, Sorbetto alla Fragola, Sorbetto al Caffè

(tutti i sorbetti sono analcolici)

€ 2,50

Brandy

Stravecchio, Vecchia romagna

€ 3,50

I Whisky e i Rum

Whiskey Jack Daniel's / Scotch Whiskey Chivas Regal	€ 4,50
Scotch Whiskey single malt torbato Lagavulin 16 anni	€ 6,00
Kraken Spices Rum da Trinidad e Tobago	€ 5,00
Botran solera Rum dal Guatemala	€ 5,50
Dictador Rum dalla Colombia	€ 5,00

Grappe e Acquaviti dell'oste

Nardini (Bianca - Gialla)	€ 3,70
Selezione Nonino	€ 3,70
Poli (Moscato - Americana - Sarpa)	€ 3,70
Prima Uve (Bianche - Nera - 903)	€ 3,70

COPERTO 1,80

**UN RINGRAZIAMENTO SPECIALE
AI PARTNERS
CON CUI COLLABORIAMO**



Auto Vighini

www.autovighini.it

Allergeni alimentari e, quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
 2. **Crostacei e prodotti derivati.**
 3. **Uova e prodotti derivati.**
 4. **Pesce e prodotti derivati**
 5. **Arachidi e prodotti derivati.**
 6. **Soia e prodotti derivati,**
 7. **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio,**
 8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
 9. **Sedano e prodotti derivati.**
 10. **Senape e prodotti derivati.**
 11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.**
13. **Lupini e prodotti derivati.**
14. **Molluschi e prodotti derivati»;**

L'ATTIVITÀ VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO PERTANTO È IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL CAMERIERE PER POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO ALIMENTO