

ANTIPASTI

Composizione di tonno rosso	14
<i>cannolo di pasta fillo ripieno di tartare tataki con gelato alla cipolla rossa e maionese di salsa Teriyaki</i>	
Tartare di ricciola marinata	14
<i>con menta, lime, yuzukosho e pomodorini sedano, salsa champonzu, insalatina orientale</i>	
Gamberi Viola	14
<i>tartare di gamberi viola, pappa al pomodoro di datterini gialli, stracciatella di bufala</i>	
Crocante di pesce in crosta di panko	14
<i>Gamberoni con aceto balsamico e miele Capasanta con maionese allo yuzu Baccalà con maionese all'aglio nero</i>	
Luccio in salsa	13
<i>con polenta abbrustolita</i>	
Parmigiana 2.0	12
<i>in crosta di pasta fillo, fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi e pesto alla genovese</i>	
Arancino mantuà	12
<i>di riso alla pilota, spuma di grana e aceto balsamico</i>	
Tortino di asparagi	13
<i>fonduta di parmigiano reggiano, tuorlo marinato</i>	

PRIMI

Tagliolini alle vongole veraci	16
<i>zucchine, fiori di zucca e zafferano</i>	
Spaghettoni Matt Felicetti	16
<i>pesto di pistacchi, crudo di gamberi rossi di Sicilia e scorza di limone</i>	
Riso al salto	16
<i>allo zafferano di Pozzolengo, porro e cipollotto brasati erborinato giallo blu, perle di aceto balsamico</i>	
Roma ner core	16
<i>fagottino ripieno di carbonara, con salsa di pecorino, pepe e guancialetto croccante</i>	
Gnocchi gratinati	16
<i>ripieni di ricotta, pomodori semi dry, pesto alla genovese</i>	
Capunsei della tradizione	12
<i>burro versato e grana</i>	

SECONDI

Tentacolo di polpo rosticciato	18
<i>spuma di sedano rapa e zenzero, gel di cedro</i>	
Filetto di rana pescatrice	18
<i>lardellato, topinambur scottato e crema di asparagi</i>	
Tagliata di tonno	19
<i>in crosta di sesamo nero, insalata di finocchio e arance, salsa sanbaizu e panino al vapore</i>	
Fritto misto di mare	18
<i>calamari e ciuffetti Patagonia, code di gamberi argentini, foglie di salvia e fiori di zucca in crosta di grano</i>	
Tagliata di Fassona piemontese	18
<i>radicchio rosso e scaglie di grana</i>	

LE SCROCCHIARITA

Pala romana fragrante, alveolata e croccante.
Dal sapore pieno ma leggera e digeribile,
grazie all'utilizzo di farina @Scrocchiarella e lievito madre.

<u>La Marchino</u>	13.00
<i>In cottura:</i> mozzarella, salsiccia mantovana, patate, rosmarino, pancetta a listarelle <i>Fuori cottura:</i> crema di stracchino, grana padano e olio evo	
<u>Il Pesto di Genova</u>	13.00
<i>In cottura:</i> mozzarella <i>Fuori cottura:</i> burrata, olive taggiasche, pomodori semi dry, Pesto di basilico genovese della casa, scaglie di grana	
<u>La Burrasca!</u>	12.50
<i>In cottura:</i> Pomodoro, pomodorini <i>Fuori cottura:</i> burrata, olive taggiasche, basilico, olio extravergine d'oliva	
<u>La Burrata con il Crudo</u>	12.50
<i>Fuori cottura:</i> Burrata, Prosciutto Crudo Bedogni 24 mesi	
<u>La Zizzona & la Culaccia</u>	12.50
<i>Fuori cottura:</i> Bufala Zizzona di Battipaglia, Culaccia di Rossi	
<u>La Cotto e Ricotta</u>	12.00
<i>In cottura:</i> mozzarella, ricotta di bufala Oasi del Mincio <i>Fuori cottura:</i> prosciutto cotto Branchi, olio evo e grana padano	
<u>Che Favola!</u>	12.00
<i>In cottura:</i> mozzarella <i>Fuori cottura:</i> mortadella Favola di Palmieri, crema di stracchino, granella di pistacchi	
<u>La Norvegese</u>	13.00
<i>fuori cottura:</i> salmone norvegese, mozzarella di Bufala, aceto balsamico, rucola, filetti di arance	
<u>La Vulcano</u>	13.00
<i>In cottura:</i> Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco a cubetti, cipolla rossa, salamino piccante, pancetta a listarelle, aglio, peperoncino <i>fuori cottura:</i> basilico, grana padano	

SUPPLEMENTO AGGIUNTE VARIE € 0.50/1.00
SUPPLEMENTO AGGIUNTA SALUMI E FORMAGGI € 2.00/1.50

LE PIZZE

Impasto a lunga maturazione a base di cereali, semi misti e lievito madre, per un gustico unico.

<u>La Regina Margherita</u> Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio extravergine d'oliva	7.00
<u>La Pomo Fresco</u> <i>In cottura:</i> pomodoro, datterini <i>Fuori cottura:</i> pomodorini semi dry, mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo	9.50
<u>La 2 Pomodori</u> Pomodoro, Pomodoro fresco a cubetti, peperoncino, origano, basilico, olio all'aglio	7.50
<u>La Rita</u> Pomodoro, datterini, mozzarella di bufala campana dop, basilico, olio evo	9.50
<u>La Romagnola</u> <i>In cottura:</i> mozzarella, squacquerone <i>Fuori cottura:</i> rucola, crudo Ruliano 24 mesi	9.00
<u>La Parmigiana</u> <i>In cottura:</i> pomodoro, datterini, melanzane, mozzarella fiordilatte <i>Fuori cottura:</i> grana, basilico	9.50
<u>La Mediterranea</u> Mozzarella di bufala campana dop, datterini, capperi di Salina , filetti di acciughe; <i>Fuori cottura:</i> olive taggiasche, origano, basilico, olio evo	9.50
<u>L'Eoliana 2.0</u> Mozzarella di Bufala campana dop, datterini, capperi di Salina, cipolla rossa, tonno; <i>fuori cottura:</i> olive taggiasche, origano, basilico, olio evo	10.00
<u>La Pancetta piacentina & il Pecorino romano</u> Pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana, funghi freschi, <i>Fuori cottura:</i> pancetta piacentina dop a fette e pecorino romano	9.50
<u>Il Radicchio & il Gorgonzola</u> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia mantovana; <i>Fuori cottura:</i> radicchio rosso, grana padano	9.50
<u>Lo Speck di Sauris & i Funghi freschi</u> Mozzarella, taleggio, salsiccia mantovana, funghi freschi; <i>Fuori cottura:</i> speck di Sauris, grana padano	9.50
<u>L'Orto al cubo</u> Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni; <i>fuori cottura:</i> pecorino romano	9.00
<u>Bartolomeo</u> Pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia, salamino piccante, prosciutto cotto	9.50
<u>La Junior</u> Pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte	9.00

GEORGICA 0,75 lt	14.00
Birra stile Blanche dai profumi di spezie, agrumi, miele e camomilla. Gusto dolce e delicato per una birra leggera, fruttata e speziata. 4 Vol.	
BUCOLICA 0,75 lt	14.00
Birra bionda stile Kölsch dai sentori di cereali, miele d'acacia e dal gusto dolce e gradevolmente amaro nel finale. 4,4 Vol.	
ROSAE 0,75 lt	14.00
Birra stile IPA, di ispirazione inglese con sentori di agrumi, albicocca, erbacci e resinosi. Gusto inizialmente dolce e amaro sul finale. 5 Vol.	
ENEIDE 0,75 lt	14.00
Birra stile Red IPA, color mogano e dalla luppolatura generosa con sentori di agrumi, frutta tropicale e frutta matura e dalle note tostate. Gusto inizialmente dolce e successivamente più amaro e persistente. 7 Vol.	
GEM SESSION 0,75 lt	14.00
Birra stile Session IPA, al riso e dal colore ambrato chiaro. Ha sentori floreali e note agrumate che ricordano il bergamotto e che rendono l'amaro leggero e fresco. 4,5 Vol.	
CASTELLANA 0,75 lt	14.00
Birra stile Bitter/Herb anglosassone con le erbe amare di Castel Goffredo. Colore, ambrato e profumo erbaceo di menta, camomilla, the e crosta di pane. Gusto amaro e rinfrescante sul finale. 3,5 Vol.	
MANTUA 0,75 lt	14.00
Birra alla zucca mantovana dal colore dorato tendente all'arancio 6,5 Vol.	
MONS ROBUS 0,75 lt	14.00
Birra stile IGA con mosto d'uva caratterizzata dai sentori tipici della bacca bianca 6,5 Vol.	
14 ZERO1 0,75 lt	14.00
Birra stile Dunkel bock color tonaca di frate, carattere saltato e note di caramello e crosta di pane 6,5 Vol.	

LE BIRRE ARTIGIANALI DI



CURMI 0,75 lt	15.00
Birra Bianca, rinfrescante. Ottenuta con farro e malto d'orzo. 5,8% Vol.	
TRE+DUE 0,75 lt	15.00
Birra leggera speziata con molto luppolo di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. 3,2% Vol.	
OPPALE 0,75 lt	15.00
Birra Chiara, molto luppolata, d'impostazione belga. 5,5% Vol.	
AUDACE 0,75 lt	15.00
Birra Bionda forte (Belgian Strong Ale), doppio malto, speziata. 8,4% Vol.	
ADMIRAL 0,75 lt	15.00
Birra Ambrata doppio malto (Rossa Scozzese), corposa, con riflessi rubino. 6,3% Vol.	
NEBRA 0,75 lt	15.00
Birra Ambrata doppio malto, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. 8,0% Vol.	
NECTAR 0,75 lt	15.00
Birra bruna al miele di castagno di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. 8,0% Vol.	
ATRA 0,75 lt	15.00
Birra bruna doppio malto, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. 7,3 % Vol.	

LE BEVANDE

Acqua Recoaro gasata 75 cl	2.80
Acqua Recoaro naturale 75 cl	2.80
Bevande analcoliche in vetro 33 cl	3.00
Prosecco della casa 1 lt	12.00
Prosecco della casa 1/2 lt	6.00
Birre alla spina:	
Alpirsbacher spezial bionda 0,5 lt.	5.50
Alpirsbacher spezial 0,3 lt.	3.50
Alpirsbacher Weiss 0,5 lt.	5.50
Alpirsbacher Weiss 0,3 lt.	3.50
Alpirsbacher Dark Lager 0,5 lt.	5.50
Alpirsbacher Dark Lager 0,3 lt	3.50
Saint Benoit Bianca (belga artigianale) 0,5 lt	7.00
Saint Benoit Bianca (belga artigianale) 0,3 lt	5.00
Coperto	2.50