

Il menu

ANTIPASTI

Carpaccio di tonno rosso	14
<i>pane al vapore aromatizzato agli agrumi, maionese al teriyaki, gelato alla cipolla rossa di Tropea</i>	
Tartare di salmone Upstream	14
<i>sfogliatina calda, crema di caprino, radicchio marinato, salsa ponzu</i>	
Insalata tiepida di mare	14
<i>polpo, seppie, gamberoni, sedano, pomodori datterini e olive taggiasche</i>	
Capesante nordamericane lardellate	14
<i>pesto di sedano e ricotta, crema di melanzane bbq ed erbe aromatiche</i>	
Croccante 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>	
Brioche salata	13
<i>con ricotta e caponata siciliana</i>	
Pane Cunzatu	14
<i>focaccia della casa con: mozzarella, datterini, tonno, cipolla rossa di Tropea, capperi di Salina, olive taggiasche, origano e basilico</i>	

PRIMI

Fregola sarda ai frutti di mare	18
<i>cozze, vongole, gamberi, pomodoro, aglio orsino e scorza di lime</i>	
Ravioli ripieni di carbonara	16
<i>fonduta di pecorino, guanciale croccante e pepe</i>	
Spaghettoni Matt Felicetti	18
<i>pesto di pistacchi, crudo di gamberi rossi di Sicilia e scorza di limone</i>	
Riso al salto allo zafferano di Pozzolengo	18
<i>agrumi, caprino, sbrisolona salata, crudo di gamberi viola</i>	
Gnocchi di patate gratinati	16
<i>ripieni di ricotta, con pesto di basilico e datterini semi dry</i>	
Capunsei della tradizione	12
<i>burro versato e grana</i>	

SECONDI

Calamaro grigliato	18
<i>ripieno di ricotta con yuzu kosho e capperi crema di piselli e cipollotto brasato</i>	
Tentacolo di polpo rosticciato	19
<i>crema di pane e cipolla, friarielli salati e pepe al bbq</i>	
Tagliata di tonno	19
<i>in crosta di sesamo e spezie, con insalatina di finocchio e arance</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	19
<i>patate novelle e rucola</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>	14.00
<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>	14.00
<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>	13.50
<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>	13.50
<i>Fuori cottura:</i> Burrata, Prosciutto Crudo Bedogni 24 mesi	
<u>La Zizzona & la Culaccia</u>	13.50
<i>Fuori cottura:</i> Bufala Zizzona di Battipaglia, Culaccia di Rossi	
<u>La Cotto e Ricotta</u>	13.00
<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>	13.00
<i>In cottura:</i> mozzarella <i>Fuori cottura:</i> mortadella Favola di Palmieri, crema di stracchino, granella di pistacchi	
<u>La Norvegese</u>	14.00
<i>fuori cottura:</i> salmone norvegese, mozzarella di Bufala, aceto balsamico, rucola, filetti di arance	
<u>La Vulcano</u>	14.00
<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 1.00/2.00 €
SUPPLEMENTO AGGIUNTA SALUMI E FORMAGGI 42.00/4.00 €

LE PIZZE

Impasto a lunga maturazione a base di cereali, semi misti e lievito madre, per un gusto 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	10.50
<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	10.00
<u>La Romagnola</u> <i>In cottura:</i> mozzarella, squacquerone <i>Fuori cottura:</i> rucola, crudo Ruliano 24 mesi	10.00
<u>La Parmigiana</u> <i>In cottura:</i> pomodoro, datterini, melanzane, mozzarella fiordilatte <i>Fuori cottura:</i> grana, basilico	10.00
<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	11.00
<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	11.50
<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	11.50
<u>Il Radicchio & il Gorgonzola</u> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia mantovana; <i>Fuori cottura:</i> radicchio rosso, grana padano	10.50
<u>Lo Speck di Sauris & i Funghi freschi</u> Mozzarella, taleggio, salsiccia mantovana, funghi freschi; <i>Fuori cottura:</i> speck di Sauris, grana padano	11.50
<u>L'Orto al cubo</u> Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni; <i>fuori cottura:</i> pecorino romano	10.50
<u>Bartolomeo</u> Pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia, salamino piccante, prosciutto cotto	11.00
<u>La Junior</u> Pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte	10.00

LE BIRRE ARTIGIANALI DI LUPPOLAJO FARMHOUSE



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, erbacei 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.	

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 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.	



LE BIRRE ARTIGIANALI DI

PREMIUM PILS 0,50 lt	6.50
Birra chiara, note di luppolo, leggermente speziata, amara e fresca 5% Vol.	
WIT 0,50 lt	6.50
Birra chiara, fresca e dolce dal sapore fruttato di banane, pera e chiodi di garofano. 5,1% Vol.	
INDIA PALE ALE 0,50 lt	6.50
Birra ambrata, con note agrumate, di fiori e luppolo e delicatamente amara. 5,8% Vol.	
BOCK 0,50 lt	6.50
Birra a bassa fermentazione, ambrata carica, densa e dal carattere fortemente maltato. 6,5% Vol.	