



*desenzano*

## MENÙ

---

FRIGGITORIA • BURGER E PANOZZI • DAL BISTROT • INSALATE  
PIZZE CLASSICHE • PIZZE SPECIALI • PIZZE FRITTE • DESSERT



**-10%**  
SCONTO  
TAKE-AWAY

**DALLA  
NOSTRA CANTINA  
A CASA TUA**

Ti riserviamo uno **sconto del 10%** su tutti gli acquisti per una o più bottiglie di birra artigianale, bollicine o altri vini che vorrai regalare oppure stappare nel calore della tua casa.

# LA FRIGGITORIA

per **COMINCIARE** al **MEGLIO**

## **IL TACOS A MODO NOSTRO** | UNA BOMBETTA FUSION DA NON PERDERE **7.00**

Tacos di pizza frita con ricotta fresca, pancetta affumicata glassata al miele e teriyaki e polvere di olive taggiasche fritte.

## **IL NOSTRO CALZONCELLO** | BUONO DA CONDIVIDERE **8.00**

Calzone fritto con ricotta fresca, salsiccia e friarielli servito a spicchi.

## **TRIS DI MONTANARINE** PIZZETTE FRITTE CON: **9.00**

- Pomodoro "CASA MARRAZZO" mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA** e basilico fresco.
- Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA** e alici del cantabrico.
- Mortadella, ricotta salata e granella di pistacchio.

## **FIORI DI ZUCCA** **5.00**

## **PATATINE** FRITTE CON LA LORO BUCCIA **4.00**

## **PATATINE CACIO E PEPE CON TARTUFO** **7.00**

## **PATATINE DOLCI** ALL' AMERICANA **4.50**

## **CUOPPO DI TERRA** **7.00**

Crocchè di patate, bocconcini di melanzane e verdure pastellate.

## **GAMBERONI CROCCANTI** **12.00**

Fritti al panko e lime con maionese alla paprika.



## BURGER & PANOZZI

### **IL SICULO** CON PATATINE FRITTE DOLCI **14.00**

**BUN BRIOCHE** - Burger di Scottona 180 gr, pomodoro fresco, melanzane fritte, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA** e arrogante grattugiata di ricotta salata.

🍺 **BIRRA CONSIGLIATA:** Blanche - **BENACO 70**

### **L' UBRIACO** CON PATATINE FRITTE DOLCI **14.00**

**BUN BRIOCHE** - Burger di Scottona 180 gr aromatizzato al whiskey, provola affumicata **DI AGEROLA**, uovo fritto, bacon glassato al miele e salsa BBQ.

🍺 **BIRRA CONSIGLIATA:** Honey Ale - **BENACO 70**

### **SUA MAESTÀ IL POLPO** CON CHIPS DI PATATE VIOLA **14.00**

**CIABATTINA** - Tentacoli di polpo fritti, stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA", pesto di pistacchi di Bronte e pomodorini confit.

🍺 **BIRRA CONSIGLIATA:** Maldipa - **MAGIS**

### **IL GAMBERONE** CON CHIPS DI PATATE VIOLA **14.00**

**CIABATTINA** - Gamberoni scottati alla piastra, stracciatella pugliese, melanzane fritte e zest di lime.

🍺 **BIRRA CONSIGLIATA:** Egeria - **CARPEDIEM**

**CONTINUANO** ↓

## IL DISTINTO

8.00

**PINSA** - Prosciutto di Parma DOP "SIMONINI VITTORIO", bocconcini di bufala campana DOP, pomodoro fresco a fette e pesto di basilico.

🍷 BIRRA CONSIGLIATA: Blanche - MAGIS



## DAL BISTROT

NON SOLO PIZZA • GOLOSE TENTAZIONI DI MARE E DI TERRA

## IL PIATTINO DI CRUDO

28.00

La nostra selezione di crudità di mare con scampi, gamberi rossi e gamberi viola di sicilia, ostriche e tartarina di tonno rosso.

## POLPO E STRACCIATELLA

14.00

Tentacolo di polipo alla griglia servito su crema di patate viola con stracciatella pugliese e pomodorini confit.

## IL GRAN FRITTO DI MARE

16.00

La nostra frittura mista di molluschi e crostacei di mare. Leggera e croccante, buona anche da condividere.

## 'NA GODURIA

16.00

Prosciutto crudo di Parma DOP 24 MESI "SIMONINI VITTORIO", stracciatella pugliese e alici del Cantabrico, serviti con burro, giardiniera e gnocco fritto.

## LA NOSTRA PARMIGIANA

13.00

Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, melanzane fritte, parmigiano reggiano DOP, basilico e olio evo.

## CHE TARTARINA | AGGIUNTA TARTUFO + 4,00€

DA PROVARE!!!

16.00

Tartare di scottona 150 gr al gin delle Alpi, servita con tuorlo d'uovo, da condire con senape e trito di capperi, acciughe e cipolla.

## LE INSALATE

### LA GRECÀ

9.00

Pomodoro fresco, feta, olive nere KALAMON, capperi, ceci e basilico.

### LA SFIZIOSA

12.00

Misticanza, datterini gialli, acciughe del cantabrico, burrata pugliese "CASEIFICIO OLANDA", zest di lime e gocce di aceto balsamico.

### LA CAESAR

10.00

Misticanza, pollo alla piastra, bacon croccante, grana padano DOP, crostini di pane e salsa caesar.

### LA NOSTRA POKÈ

12.00

Riso basmati, gamberoni alla piastra, misticanza, cavolo cappuccio viola, edamame, pomodorini confit, semi di sesamo e salsa teriyaki.

# PIZZE CLASSICHE



## MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, grana padano e basilico fresco.

7.00

## BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico fresco.

8.50

## DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, grana padano e basilico fresco.

8.00

## PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi porcini.

8.00

## VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e basilico fresco.

8.50

## CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, olive taggiasche e carciofini.

9.50

# LE NOSTRE PIZZE SPECIALI



## CAPRESE

Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, bocconcini di bufala campana DOP, crudo di Parma DOP 24 MESI "SIMONINI VITTORIO", pesto di basilico e olio evo.

13.50

♣ ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GIN MARE + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

## MORTAZZA

Mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, mortadella l'originale Favola "PALMIERI", burrata pugliese, pesto di pistacchi di Bronte, granella di pistacchi, basilico fresco e olio evo.

13.50

♣ ABBINAMENTO CONSIGLIATO: KNUT HANSEN+ TONICA FRANKLIN & SONS NATURAL INDIAN

## ALLA NORMA

Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, melanzane fritte, ricotta salata, crema di parmigiano reggiano 24 MESI, basilico fresco e olio evo.

13.50

♣ ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GIN CITTADELLE + TONICA FEVER TREE INDIAN

## VERDE D'INVIDIA

Crema di zucchine, mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, zucchine fritte, pecorino romano DOP grattugiato fresco, tuorlo d'uovo pastorizzato e pepe nero.

13.50

♣ ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GIN CITTADELLE + TONICA FEVER TREE INDIAN

CONTINUANO ↓

## ACCIUGHINA

15.00

Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, pomodorini datterini gialli, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese "CASEIFICIO OLANDA", bottarga di muggine e zest di lime fresco.

🍷 ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GIN PORTOFINO + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

## CHE GLASSATA!

15.00

Crema di patate viola, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, fiori di zucca, pancetta glassata al miele e teriyaki, fiocchi di ricotta fresca e basilico.

🍷 ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ALKKEMIST + TONICA 1724

## VADO E TONNO IMPASTO CRISPY SERVITA A SPICCHI

18.00

Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, stracciatella pugliese, tartare di tonno rosso, zest di lime, salsa teriyaki e granella di pistacchi.

🍷 ABBINAMENTO CONSIGLIATO: NIKKA COFFEY + TONICA THOMAS HENRY

..... ASSOLUTAMENTE DA PROVARE .....

## SALCICCIA FUMÈ CON IMPASTO NERO AL CARBONE

15.00

Crema di friarielli, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, salciccia dolce, pomodorini datterini gialli, burrata affumicata e basilico.

🍷 ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GIN DEL PROFESSORE + TONICA FENTIMANS INDIAN

## PITERONE IMPASTO NERO AL CARBONE VEGETALE

15.00

Passata di pomodorini gialli "CASA MARRAZZO", mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA", miele di acacia e polvere di culatello.

🍷 ABBINAMENTO CONSIGLIATO: AMA GIN + TONICA ROVERE S. PELLEGRINO

## 'MATRISCIANA

13.50

Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, guanciale affumicato, cipolla caramellata e crema di pecorino romano DOP.

🍷 ABBINAMENTO CONSIGLIATO: HENDRICK'S + TONICA THOMAS HENRY

## CRUDITÀ

18.00

Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, crudità di gambero rosso di Sicilia, stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA", zest di lime, basilico fresco e olio aromatizzato al limone "FRANTOIO MURAGLIA".

🍷 ABBINAMENTO CONSIGLIATO: MONKEY 47 + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

## BURRATA IN SAOR IMPASTO NERO AL CARBONE

14.00

Crema di zucchine, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, burrata pugliese "CASEIFICIO OLANDA", crumble di pan tritato alle acciughe del Cantabrico, miele di acacia e pinoli tostati.

🍷 ABBINAMENTO CONSIGLIATO: BOTANIC PREMIUM CUBICAL + TONICA 1724

HAI MAI PROVATO LE NOSTRE PIZZE FRITTE? CROCCANTI E LEGGERE, TI SORPRENDERANNO. SCOPRILE ↓



# PIZZE FRITTE

SERVITE SU PALA • BUONE DA CONDIVIDERE

**PUMMAROLÀ** AGGIUNTA ALICI DEL CANTABRICO + 2,50€ **12.00**  
Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella di bufala campana DOP, grana padano DOP, basilico fresco e olio evo.

🍷 ABBINAMENTO CONSIGLIATO: OLD GRIFU + TONICA ROVERE S. PELLEGRINO

**SALENTINA** **13.00**  
Crema di patate viola, stracciatella pugliese, tentacoli di polipo alla piastra, pomodorini confit e basilico fresco.

🍷 ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GINACRIA + TONICA FENTIMANS PREMIUM INDIAN

## I DESSERT



**LA PIZZA È BUONA SEMPRE** **6.00**

Le nostre montanarine tornano anche per il dessert. Provala al pistacchio con la sua granella oppure con nutella e nocciole. Che fai non gliela metti un pò di panna montata?

**SO MAISTA' U CANNOLU SICILIANU** **6.00**

Chiudi gli occhi e sei a Taormina. Profumi di Sicilia in questo tris di piccoli cannoli farciti con crema di ricotta e granella di pistacchi di Bronte.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYÉ" - DONNA FUGATA - 7.00

**COME DA BAMBINI** **6.00**

Immancabile alle "festine" di compleanno, intramontabile per i nostalgici, ladies and gentleman... il salame di cioccolato. Una bontà.

**IL GINAMISU'** **6.00**

Per chi non si smentisce mai. Come noi. Il tiramisù al gin Citadelle. Buono, fresco, leggero. Perfetto per concludere la serata in dolcezza.

**SIT V'RUNESS?** **6.00**

L'originale sbrisolona mantovana servita con un bicchiere di Recioto Rubinelli Vajol. Mantova incontra la Valpolicella in questo dessert per gli amanti della tradizione.

**COLAZIONE A BROOKLYN** **6.00**

La cheesecake quella buona. Con pasta frolla croccante, crema dolce al formaggio e confettura di frutti di bosco.

IN ALTERNATIVA: PROVALA ANCHE AL PISTACCHIO

**AH... LO SGROPPINO** **5.00**

Per concludere in leggerezza ma senza l'amaro in bocca. Il nostro sorbetto al limone nella variante analcolica o con aggiunta di vodka.



*desenzano*

**AGGIUNTE:** Impasto speciale: € 2,00 - Impasto gluten free: € 2,50 - Aggiunte classiche: € 1,50 - Bufala e straciatella: € 2,00 - Crudo e burrata: € 2,50 - Acciughe, tartare, bottarga, pancetta glassata e polvere di culatello: € 3,00. - Tartufo, tartare di tonno, gamberi rossi: 4€.

**COPERTO:** € 2,50

---

Per visionare l'elenco allergeni presenti nel nostro menù, richiedi al personale la copia con il dettaglio degli allergeni.

Per visionare l'elenco allergeni presenti nel nostro menù, richiedi al personale la copia con il dettaglio degli allergeni. I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: Gamberi rossi, gamberi viola, scampi, gamberoni, frutti di mare, crema di pecorino, crema di parmigiano, patatine, patatine dolci, fiori di zucca, crochè di patate, bocconcini di melanzane, verdure pastellate, polipo, edamame, gnocco fritto, pinsa e pane.