CARTAPAGLIA
desenzano

AD OGNI PIZZA IL SUO GIN TONIC
PROVA L'ABBINAMENTO CONSIGLIATO

# LA FRIGGITORIA

da CONDIVIDERE per ingannare L'ATTESA

**TACO ALLA CARBONARA** DA NON PERDERE 7.00
Taco di pizza farcito con guanciale, crema alla carbonara, ricotta fresca, pecorino romano DOP gratuggiato e pepe nero.

**A POENTINA** 8.00
Bocconcini di polenta impanati e fritti, serviti con fondutina al gorgonzola DOP.

**TRIS DI MONTANARINE** 9.00
PIZZETTE FRITTE CON:
Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA e basilico | Bufala Campana DOP e alici di Cetara | Mortadella, ricotta salata e granella di pistacchio.

**GAMBERONI CROCCANTI** 12.00
Fritti al panko e lime con maionese alla paprika.

**FRITTURA DI BOSCO** 9.00
Funghi freschi a seconda della disponibilità impanati e fritti, serviti con confettura di frutti di bosco.

**FIORI DI ZUCCA** 6.00

**PATATINE** FRITTE CON LA LORO BUCCIA 4.00

**PATATINE CACIO E PEPE CON TARTUFO** 7.00

**PATATINE DOLCI** ALL'AMERICANA 4.50

# IL SEGRETO DELL'IMPASTO CARTAPAGLIA

Con amore e cura, creiamo un impasto **ad alta idratazione** che si eleva per **almeno 24 ore di lievitazione** e dona alla tua pizza **sofficità e leggerezza**. Le nostre farine, **macinate a pietra**, svelano una consistenza unica e un profondo **sapore autentico**. Ogni morso rivela la passione con cui prepariamo ogni piatto, per regalarti un'esperienza emozionale che resta nel cuore.

## GLI IMPASTI SPECIALI +2.50

**GLUTEN FREE**
Naturalmente privo di glutine. Ad alta idratazione e lunga lievitazione.

**NERO**
AL NERO DI SEPPIA
Gonfio e morbido con nero di seppia. Super instagrammabile e stra buono!

**CRISPY**
Impasto al mais e semi di girasole. Alto, croccante e ricco di fibbre. Servito a spicchi.

**TEGAMINO**
L'impasto Cartapaglia, ma cotto al tegamino. Più alto e più soffice. Buono fés.

*Oppure prova l'impasto "Multicerale"*

**MARGHERITA** 9.00
Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, grana padano DOP e basilico fresco.

**BUFALA** 10.00
Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella di bufala campana DOP fuori cottura e basilico fresco.

**DIAVOLA** 10.00
Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, salamino piccante, grana padano DOP e basilico fresco.

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 10.00
Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, prosciutto cotto e funghi porcini.

**VEGETARIANA** 10.00
Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, verdure grigliate e basilico fresco.

**CAPRICCIOSA** 11.00
Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, prosciutto cotto, funghi porcini, olive taggiasche e carciofini.

E LA MOZZA?
Disponibile anche SENZA LATTOSIO oppure VEGANA!

# LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

Preparate con TANTO ♥ e solo ingredienti DI PRIMA SCELTA

## CAPRESE 14.50

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

GIN TONIC CONSIGLIATO: GIN MARE + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

## MORTAZZA → Il nostro piatto signature! 14.50

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.

GIN TONIC CONSIGLIATO: KNUT HANSEN+ TONICA FRANKLIN & SONS INDIAN

## POMODORI IMBUFALITI 14.50

Crema di basilico, bufala affumicata campana DOP, pomodorini rossi, gialli e arancioni (esageriamo), polvere di olive taggiasche e caciocavallo silano DOP grattugiato fresco.

GIN TONIC CONSIGLIATO: AMBROSIA + TONICA 1724

## CHE PANZETTA 15.00

Crema di radicchio rosso, mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, gorgonzola dolce, pancetta arrotolata "SALUMIFICIO FRANCIACORTA" e noci sbriciolate.

GIN TONIC CONSIGLIATO: ELEPHANT LONDON + FEVER TREE INDIAN

## UN GAMBERO AL VERDE 19.00

Crema di zucchine, mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, chips di zucchine croccanti, tartare di gambero rosso di Sicilia, stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA" e gocce di colatura di gamberi.

GIN TONIC CONSIGLIATO: GIN MARE CAPRI + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

## SALCICCIA FUMÈ CON IMPASTO NERO 15.00

Crema di friarielli, mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, salsiccia a punta di coltello, pomodorini datterini gialli, burrata affumicata e basilico.

GIN TONIC CONSIGLIATO: AMA GIN + TONICA ROVERE S. PELLEGRINO

## PICCOLI BRIVIDI CON IMPASTO NERO 15.50

Crema di zucca, mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, speck croccante dell'Alto Adige, fondutina al gorgonzola DOP e noci al caramello salato.

GIN TONIC CONSIGLIATO: GIN PIERO OLD TOM + TONICA GALVANINA BIO

## A PARMIGIÀ ARROSTUTA 15.50

Pomodoro "CASA MARRAZZO", bufala affumicata campana DOP, melanzane al forno, crema alla parmigiana di melanzane, parmigiano reggiano DOP grattugiato e polvere di basilico.

GIN TONIC CONSIGLIATO: GIN CITTADELLE + TONICA FEVER TREE INDIAN

## BOMBA AL PISTACCHIO 15.50

Crema di pistacchio, mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, patate croccanti, pancetta cotta GIOVANNA "CAPITELLI", bocconcini di bufala campana DOP, pesto di pistacchio e la sua granella.

GIN TONIC CONSIGLIATO: BOTANIC PREMIUM CUBICAL + TONICA 1724

## GARGAMELLA 15.00

Crema di funghi porcini, mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, patate croccanti, funghi cardoncelli spadellati, crumble di pan tritato al prezzemolo e olio evo al tartufo.

GIN TONIC CONSIGLIATO: GIN PIERO + TONICA FEVER TREE INDIAN

### Prova le Nuove "STIRAKIATE" - Con impasto leggero, soffile e croccante

## COURMAYEUR → Torna a grande richiesta! 15.00

Crema di parmigiano reggiano DOP, mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, ragù di cervo, funghi finferli, confettura di frutti di bosco e polvere di rosmarino.

GIN TONIC CONSIGLIATO: Z44 ALPEN GIN + TONICA ROVERE S. PELLEGRINO

## CHE T'O DICO A FA' 18.50

Crema di funghi porcini, mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, funghi cardoncelli spadellati, tartare di scottona, crema alla carbonara e tartufo fresco.

GIN TONIC CONSIGLIATO: NORDES + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

### Impasto "Crispy" - Servite a spicchi

## VADO E TONNO → Bomba fusion da non perdere 18.00

Mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA", tartare di tonno, zest di lime, salsa teriyaki e granella di pistacchi.

GIN TONIC CONSIGLIATO: NIKKA COFFEY + TONICA THOMAS HENRY

## BOTTICELLI PERCHÉ È BELLISSIMA 18.00

Pomodoro "CASA MARRAZZO", stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA", crudo di Parma DOP 24 MESI "SALUMIFICIO MONTANARI", pomodorini rossi semi-dry e basilico fresco.

GIN TONIC CONSIGLIATO: AMBROSIA DAY + TONICA 1724

NON PERDERTI LE NOSTRE

## PIZZE FRITTE

Fitte e informate. Sono leggere, digeribili e per nulla unte. Le adorerai. Provare per credere.

CONTINUA A SFOGLIARE

PSS!! HEY TU??
Ascolta me!
Provale in ABBINAMENTO con il GIN TONIC consigliato!

# PIZZE FRITTE

SERVITE SU PALA • BUONE DA CONDIVIDERE

## PUMMAROLA + CRUDO DI PARMA + 2,50€ — 12.50

Pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella di bufala campana DOP, grana padano DOP, basilico fresco e olio evo.

GIN TONIC CONSIGLIATO: GIN MARE CAPRI + FEVER TREE MEDITERRANEAN

## CALZONE MEDITERRANEO SERVITO A SPICCHI — 13.00

Calzone fritto farcito con pomodoro "CASA MARRAZZO", mozzarella FIOR DI LATTE DI AGEROLA, melanzane fritte, parmigiano reggiano DOP e spolverata di ricotta salata.

GIN TONIC CONSIGLIATO: PORTOFINO + FEVER TREE MEDITERRANEAN

## 'NA CARBONARA FRIED EDITION — 14.00

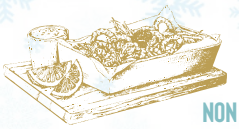
Stracciatella, guanciale, crema alla carbonara, pecorino grattugiato fresco e pepe nero.

GIN TONIC CONSIGLIATO: GINRAW + FENTIMANS PREMIUM INDIAN

## CALZONE RUSTICO SERVITO A SPICCHI — 12.00

Calzone fritto farcito con ricotta fresca, salsiccia dolce e friarielli napoletani.

GIN TONIC CONSIGLIATO: HENDRICK'S + TONICA THOMAS HENRY



# DAL BISTROT

NON SOLO PIZZA • GOLOSE TENTAZIONI DI MARE E DI TERRA

## MAGURO ALLA MEDITERRANEA — 17.00

Tartare di tonno con avocado, pomodorini confit, scaglie di mandorle e zest di lime. Accompagnata da stracciatella pugliese.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FRANCIACORTA | CONTADI CASTALDI

## UN POLPO ZUCCONE — 15.00

Crema di zucca, polipo alla griglia, stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA", crumble di amaretti e polvere di rosmarino.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: "MILLESIMATO" TRENTO DOC | ALTEMASI

## IL GRAN FRITTO DI MARE → Stra buono fes! — 16.00

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: "SANTA CRISTINA RISERVA" LUGANA | ZENATO

## PARMIGIANA DI MELANZANE — 15.00

Non è la classica parmigiana. Noi ci aggiungiamo i pomodorini confit e il caciocavallo silano DOP filante per renderla ancora più gustosa.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: "SELIDA" GEWÜRZTRAMINER | TRAMIN

## CHE TARTARINA AGGIUNTA TARTUFO + 4,00€ — 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.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: "RIPASSA" VALPOLICELLA RIPASSO | ZENATO

## ZUCCA AFFUMICATA — 14.50

Vellutata di zucca, stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA", julienne di speck croccante dell'Alto Adige, semi di zucca e spolverata di ricotta affumicata.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: VALPOLICELLA CLASSICO | RUBINELLI VAJOL

# BURGER & PANOZZI

## DOUBLE SMASH CON PATATINE FRITTE DOLCI — 14.00

SMASH BUN - Doppio burger smashato succoso e croccante, doppio cheddar, cipolla e la nostra Cartapaglia special sauce.

BIRRA CONSIGLIATA: La Birretta - CARTAPAGLIA

## SMOKED SMASH CON PATATINE FRITTE DOLCI — 15.00

SMASH BUN - Burger smashato, provola affumicata, bacon croccante, cipolla caramellata e salsa BBQ.

BIRRA CONSIGLIATA: Bucky - MAGIS

## EGG ON THE ROCKS CON PATATINE FRITTE DOLCI — 15.00

BUN CLASSICO - Burger di Scottona 180 gr aromatizzato al whiskey, bufala campana affumicata DOP, bacon croccante, uovo fritto e maionese al pepe nero.

BIRRA CONSIGLIATA: Honey Ale - BENACO 70

## BUBBA CON PATATINE FRITTE DOLCI — 14.00

TARTARUGA - Gamberoni alla piastra, mozzarella di bufala campana, chips di zucchine, scorza di limone, spinacino e maionese al pepe nero.

BIRRA CONSIGLIATA: Egeria - CARPEDIEM

## SUA MAESTÀ IL POLPO → Bombaaa! — 14.00

CON PATATINE FRITTE DOLCI

TARTARUGA - Tentacoli di polpo fritti, stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA", pesto di pistacchio e pomodorini confit.

BIRRA CONSIGLIATA: Maldipa - MAGIS

## IL SICULO CON PATATINE FRITTE DOLCI — 14.00

BUN CLASSICO - Crema di melanzane, melanzane fritte, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori, pesto di basilico e parmigiano reggiano DOP grattugiato fresco.

BIRRA CONSIGLIATA: Blanche - BENACO 70

# LE INSALATE

STAY FRESH • STAY HEALTHY

## LA TON TONNÈ 13.50

Misticanza, cubotti di tonno scottato, olive taggiasche, fiori di cappero, pomodorini e maionese alle acciughe.

## LA CAESAR 11.50

Misticanza, pollo alla piastra, bacon croccante, parmigiano reggiano **DOP**, crostini di pane e salsa caesar.

## GRECA ALLA ZUCCA 13.00

Spinacino fresco, zucca, feta greca sbriciolata, noci e glassa di aceto balsamico.

## LA NOSTRA POKÈ 13.00

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

*Fuori menù*

# SOLO A PRANZO

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ • PIATTINI LEGGERI, FRESCHI E SANI

## PARMA E BOCCONCINI 12.00

Prosciutto crudo di Parma **DOP 24 MESI "SALUMIFICIO MONTANARI"**, bocconcini di bufala campana **DOP** e basilico fresco.

## I NOSTRI TACOS 14.00

**BIS DI TACOS:** Tartare di salmone, spinacino, stracciatella e zest di lime - Tartare di tonno, avocado, sesamo e salsa teriyaki.

## POLLO SATAY 14.00

Spiedini di pollo marinato allo yogurt e laccato in salsa teriyaki e sesamo. Serviti con salsa satay alle arachidi e spinacino fresco.

## PRANZO AD HOKKAIDO 17.00

Tartare di salmone su base di riso basmati, avocado, salsa teriyaki, sesamo bianco e nero.

## L'EQUILIBRATO 12.00

Petto di pollo marinato alla soia, misticanza, riso basmati, scaglie di mandorle e salsa teriyaky.

## SALMONE AI 2 POMODORI 16.00

Filetto di salmone alla piastra marinato al limone e basilico, su crema di zucchine con pomodorini rossi e gialli.

## VEGAN POKÈ 13.00

Riso basmati, straccetti di tempeh marinati, crudità di zucchine, cavolo cappuccio, edamame, maionese vegan e semi di sesamo.

## MANGO POKE 14.50

Riso basmati, gamberi fritti, chips di zucchine, spinacino, stracciatella pugliese, mango e anacardi tostati.

## AVOCADO TOAST 14.00

Pane multicereale, crema di avocado, avocado a fette, uovo fritto, pomodorini confit, ravanelli e sesamo.

## SALMON BUN 14.00

**BUN CLASSICO** - Salmone affumicato, crudità di zucchine, crema al formaggio e maionese al pepe nero.

## THE FRESH CLUB SANDWICH 14.00

Ricotta, gamberoni alla piastra, zucchine e pomodorini confit, servito con cole slow di cavolo cappuccio viola e spicy maio.

Continua a sfogliare per conoscere le nostre DOLCI PROPOSTE

# I DESSERT

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

## LE NOSTRE SPECIALITÀ

### IL GINAMISU' → Cooosaaa? 6.50

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

### 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.

PROVALO CON: VINO DOLCE TRE FILER - CA DEI FRATI - 7.00

### PASSIONE BRUCIANTE 6.50

Per gli animi più calienti, la nostra creme brulée al passion fruit. Un perfetto matrimonio tra una croccante caramellatura e la delicata cremosità di una base dolce e profumata.

### 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

### COME DA BAMBINI 6.00

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

### IL GELATINO 6.00

È arrivato il momento di sgrassare. Via con un gelatino bello fresco al pistacchio e la sua granella al caramello salato.

IN ALTERNATIVA: GELATO AL FIOR DI LATTE

### 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.

# DRINK LIST

BIRRE, BOLLE E GIN TONIC

PROVA LA NOSTRA BIRRETTA ARTIGIANALE

## Caffetteria

| | |
|---|---|
| CAFFÈ - CAFFÈ MACCHIATO \| JULIUS MEINL | 1.50 |
| CAFFÈ DECAFFEINATO \| JULIUS MEINL | 1.60 |
| CAPPUCCINO - MACCHIATONE \| JULIUS MEINL | 2.00 |
| LATTE MACCHIATO | 2.00 |
| CAFFÈ AMERICANO | 2.00 |
| CAFFÈ D'ORZO - GINSENG | 2.00 |
| CAFFÈ SHAKERATO | 3.50 |
| TÈ CALDO - INFUSI | 2.00 |

## Bibite

| | | |
|---|---|---|
| ACQUA NATURALE / GASSATA | 0.75L | 3.00 |
| COCA COLA E ALTRE BIBITE IN LATTINA | 0.33L | 3.00 |
| THÈ FREDDO PESCA/LIMONE | 0.33L | 3.00 |
| RED BULL | 0.25L | 3.00 |
| SUCCHI DI FRUTTA | 0.25L | 2.50 |
| SKI WASSER \| ACQUA GASS - SUCCO DI LAMPONE - LIMONE | 0.40L | 4.00 |

## Aperitivi

### Da Stuzzicare

| | |
|---|---|
| IL PROSCIUTTINO PARMA, STRACCIATELLA, GIARDINIERA E PIZZA | 18.00 |
| TRIS DI MONTANARINE 3 PIZZETTE FRITTE SUPER | 9.00 |
| FIORI DI ZUCCA FRITTI | 5.00 |
| PATATINE FRITTE CON LA LORO BUCCIA | 4.00 |
| PATATINE DOLCI ALL'AMERICANA | 4.50 |
| PIZZA BIANCA CON SALE GROSSO, ROSMARINO E OLIO EVO | 6.50 |

| | |
|---|---|
| SPRITZ APEROL / CAMPARI / HUGO | 5.00 |
| AMERICANO - NEGRONI | 6.00 |
| MOJITO - VIRGIN MOJITO - MOSCOW MULE | 7.00 |
| APERITIVO DELLA CASA ANALCOLICO / ALCOLICO | 5.00 |
| GINGERINO - CRODINO - ACQUA TONICA | 3.00 |
| OPPURE UNO CALICE DI BOLLICINE | A PARTIRE DA 4.00 |

Super da condividere!!!
Rinforza il tuo aperitivo con uno dei nostri stuzzichini!

# Le Nostre Birre - 100% ITALIANE

## Alla Spina

**KRONEN** | FORST • BIONDA ALLA SPINA — 0.20L 3.00 / 0.40L 5.20
**SIXTUS** | FORST • ROSSA ALLA SPINA — 0.20L 3.50 / 0.40L 5.50
**WEIHENSTEPHAN** | FORST • WEIZEN ALLA SPINA — 0.50L 6.00

## Le Artigianali del Territorio

DA PROVARE FES

**LA BIRRETTA CARTAPAGLIA** | BLANCHE — 4.5% VOL - 0.33L 5.50
Ad alta fermentazione, rinfrescante, elegante e gustosa. Note di vaniglia, spezie e buccia d'arancia.

JUST BECAUSE YOU CAN'T DRINK PIZZA

**BOMBA** JUICY PALE ALE | MISTER B — 5.4% VOL - 0.33L 5.50
Il fascino tropicale di Bomba lascia tutti senza fiato. Con luppoli citra, amarillo e mosaic e orzo in fiocchi é una birra in stile APA decisamente juicy.

**BUCKY** GOLDEN ALE | MAGIS — 4.3% VOL - 0.33L 6.00
Chiara con una delicata fragranza di grano saraceno unita ad una nota fruttata data dai luppoli.

**MALDIPA** IPA | MAGIS — 6.5% VOL - 0.33L 5.50
L'equilibrio vira totalmente verso il luppolo e l'amaro. Note agrumate, resinose e di frutta tropicale.

**BLANCHE** BIANCA | BENACO 70 — 5% VOL - 0.33L 6.00
Chiara ad alta fermentazione, fresca e leggera, con note agrumate, speziate, lievemente luppolata.

**BESTIA** IPA | MISTER B — 6.3% VOL - 0.33L 5.50
IPA mostruosa. Muscoli e luppolo per rinnovare ad ogni sorso la propria sete primordiale.

**WEISS** WEISSBIER | MAGIS — 5.2% VOL - 0.33L 6.00
Un bouquet fruttato di banana. La schiuma cremosa si fonde con una base maltata e rinfrescante.

**HONEY ALE** BELGIAN | BENACO 70 — 7% VOL - 0.33L 6.00
Ambrata ad alta fermentazione in stile Belgian Strong Ale, con aggiunta di miele di castagno.

**EGERIA** BIONDA | CARPEDIEM — 5.5% VOL - 0.50L 6.00
Non sottovalutare la bionda. Il luppolo plus le dona un profumo erbaceo ed un aroma floreale.

**AVUS** ROSSA | CARPEDIEM — 7% VOL - 0.50L 6.00
Una birra ruffiana, da starci attenti. Gusto corposo, aroma di caramello e malto tostato.

**APACHE** APA | CARPEDIEM — 6% VOL - 0.50L 6.00
Un vero e proprio viaggio di sensazioni. Vellutata, poi amara e infine fruttata. Assolutamente unica.

**BOIA** WEST COAST PILS | MISTER B — 5.2% VOL - 0.33L 5.50
Lasciate fare a BOIA: crudelmente dissetante, terribilmente beverina, questa west coast pils è pronta per togliere il respiro.

## I Vini Al Calice

| | |
|---|---|
| **PROSECCO SUPERIORE** \| MARSURET | 4.00 |
| **TRENTO DOC** \| FERRARI | 5.50 |
| **TRENTO DOC "MAXIMUM ROSÈ"** \| FERRARI | 8.00 |
| **FRANCIACORTA** \| CONTADI CASTALDI | 6.00 |
| **LUGANA SAN BENEDETTO** \| ZENATO | 4.00 |
| **LUGANA I FRATI** \| CA DEI FRATI | 4.50 |
| **SELIDA - GEWÜRZTRAMINER DOC** \| TRAMIN | 5.50 |
| **ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC** \| TRAMIN | 5.00 |
| **LUGANA SANTA CRISTINA RISERVA** \| ZENATO | 6.00 |
| **VALPOLICELLA CLASSICO** \| RUBINELLI VAJOL | 4.00 |
| **RIPASSA - VALPOLICELLA RIPASSO** \| ZENATO | 5.50 |

## Gli Champagne

PROVALI CON LA PIZZA
Oh yes!

| | |
|---|---|
| **LOUIS ROEDERER** \| BRUT PREMIER | 58.00 |
| **PERRIER JOUET** \| "GRAND BRUT" | 65.00 |
| **PERRIER JOUET** \| "BLASON ROSÈ" | 85.00 |
| **MOET & CHANDON** \| "RESERVE IMPERIALE" | 75.00 |
| **MOET & CHANDON** \| "ICE IMPERIAL" | 90.00 |
| **MOET & CHANDON** \| "ICE IMPERIAL" ROSÈ | 100.00 |
| **VEUVE CLICQUOT** \| "RICH" | 90.00 |
| **VEUVE CLICQUOT** \| "EXTRA OLD EDITION 2" → Da provare! | 90.00 |
| **RUINART** \| "R" DE RUINART | 90.00 |
| **RUINART** \| "BRUT ROSÈ | 100.00 |
| **RUINART** \| BLANC DE BLANCS | 100.00 |
| **DOM RUINART** \| BLANC DE BLANCS - 2010 WUELLAAA! | 265.00 |
| **DOM PERIGNON** \| VINTAGE 2013 | 250.00 |
| **KRUG** \| GRAND CUVÈE | 265.00 |

# Bollicine Italiane

| | |
|---|---|
| **MARSURET** \| "IL SOLLER" - VALDOBBIADENTE PROSECCO | 18.00 |
| **ZENATO** \| LUGANA DOC METODO CLASSICO BRUT | 24.00 |
| **CONTADI CASTALDI** \| FRANCIACORTA BRUT | 30.00 |
| **CONTADI CASTALDI** \| FRANCIACORTA ROSÈ | 35.00 |
| **CONTADI CASTALDI** \| ZÈRO - FRANCIACORTA | 44.00 |
| **ALTEMASI** \| "MILLESIMATO" - TRENTO DOC | 30.00 |
| **ALTEMASI** \| ROSÈ - TRENTO DOC | 36.00 |
| **FERRARI** \| "BRUT" - TRENTO DOC | 28.00 |
| **FERRARI** \| MAXIMUM BLANC DE BLANCS - TRENTO DOC | 38.00 |
| **FERRARI** \| "MAXIMUM ROSÈ - TRENTO DOC | 44.00 |
| **FERRARI** \| "PERLÈ BIANCO" - TRENTO DOC | 60.00 |
| **CA DEL BOSCO** \| "CUVÈE PRESTIGE" - FRANCIACORTA | 60.00 |
| **BELLAVISTA** \| ROSÈ - FRANCIACORTA | 62.00 |
| **BELLAVISTA** \| "GRANDE CUVÈE ALMA" - FRANCIACORTA | 44.00 |
| **LETRARI** \| CUVÉE BLANCHE - TRENTO DOC → Da provare! | 44.00 |
| **LETRARI** \| DOSAGGIO ZERO - TRENTO DOC | 54.00 |

# Bianchi locali

| | |
|---|---|
| **T CUVÈE - DOLOMITI IGT** \| TRAMIN | 18.00 |
| **FIORI BIANCHI - VERONESE IGT** \| RUBINELLI VAJOL | 18.00 |
| **LUGANA SAN BENEDETTO** \| ZENATO | 18.00 |
| **LUGANA I FRATI** \| CA DEI FRATI | 23.00 |
| **ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC** \| TRAMIN | 19.00 |
| **LUGANA S. CRISTINA** \| ZENATO | 26.00 |
| **SELIDA - GEWÜRZTRAMINER DOC** \| TRAMIN | 26.00 |
| **LUGANA S. CRISTINA RISERVA** \| ZENATO | 35.00 |
| **ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC** \| PFITSHER | 35.00 |
| **DINDARELLO** \| MACULAN | 20.00 |

# Rossi Locali

| | |
|---|---|
| **VALPOLICELLA CLASSICO** \| RUBINELLI VAJOL | 16.00 |
| **VALPOLICELLA SUPERIORE** \| ZENATO | 18.00 |
| **ALTO ADIGE LAGREIN** \| TRAMIN | 22.00 |
| **ALTO ADIGE PINOT NERO** \| TRAMIN | 24.00 |
| **RIPASSA - VALPOLICELLA RIPASSO** \| ZENATO | 28.00 |
| **VALPOLICELLA RIPASSO** \| RUBINELLI VAJOL | 26.00 |
| **AMARONE DELLA VALPOLICELLA** \| RUBINELLI VAJOL | 59.00 |
| **ALTO ADIGE PINOT NERO** \| PFITSHER | 35.00 |

# Gin Tonic

INSTAGRAM ADDICTED

**THE ILLUSIONIST** \| CON TONICA FENTIMANS PREMIUM INDIAN 13.50

Questa bottiglia ha tutto: un pizzico di liquirizia, del macis speziato, scorza di agrumi fruttata e un fiore magico dall'estremo oriente. Distillato in un Pot-Still e imbottigliato a mano in bottiglie di terracotta.
**Ti piace la magia? Scopri come cambia il suo colore quando aggiungi al bicchiere la tonica.**

**OLD GRIFU 42°** \| CON TONICA ROVERE 8.00

Estremamente vivace, agrumato e ricco di profumi delle erbe spontanee di Sardegna.

**CITADELLE** \| CON FEVER TREE INDIAN 8.00

Complesso ma equilibrato, caratterizzato da eleganza, ricca speziatura e profilo aromatico seducente, con sfumature piccanti e mediorientali.

**NORDES** \| CON TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN 8.50

Spagnolo ottenuto dalla distillazione di vino Albarino con infusione di spezie tipiche della Galizia.

**TANQUERAY LOVAGE** \| CON TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN 8.50

Erbaceo e aromatico, caratterizzato da un ingrediente tanto comune quanto particolare, il sedano.

**HENDRICK'S** \| CON TONICA THOMAS HENRY 9.00

Antico gin scozzese. Note floreali e speziate accompagnano un gusto morbido, nitido e fresco.

**AMA GIN** \| CON TONICA ROVERE DA PROVARE 9.00

Esprime la sua essenza con la fusione degli ingredienti della ricetta con la buccia dell'uva di Amarone della Valpolicella.

**BENACUS LAGO DI GARDA** \| CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 9.00

Lega elementi del Garda con l'acqua pura delle Dolomiti. Infuso con limoni, olivo, citronella, rosa canina, genziana, menta, finocchio e mandorle.

**BOTANIC CUBICAL KISS** \| CON TONICA 1724 9.50

Fragole, lamponi e mirtilli danno a questo gin il caratteristico colore rosa e un sapore unico.

**GIN MARE** \| CON TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN 9.50

Aromatizzato con cinque botaniche principali che richiamano la cultura mediterranea: basilico, timo, rosmarino, agrumi e l'oliva arbequina.

**BOTANIC PREMIUM CUBICAL** \| CON TONICA 1724 9.50

Leggero e secco, con sentori di ginepro e mandorla e note agrumate di bergamotto e arancio.

**GIN MARE CAPRI** \| CON TONICA FEVER MEDITERRANEAN 9.50

Ispirato a Capri e al suo stile di vita elegante e rilassato, ha aggiunto ai suoi ingredienti i limoni e i bergamotti della penisola sorrentina, che gli donano un carattere profondamente mediterraneo.

**RIVO LAGO DI COMO** \| CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 10.00

Balsamico, complesso e morbido, con sentori fruttati, speziati ed erbacei di melissa e timo.

## MONKEY 47 | CON TONICA FEVER TREE INDIAN 10.00

Risultato di ben 47 botaniche e diluito con acqua della Foresta Nera fino al raggiungimento dei 47°.

## NIKKA COFFEY | CON TONICA THOMAS HENRY 10.00

Figlio di lunghe sperimentazioni attraverso l'utilizzo dell'alambicco a colonna Coffey importato in Giappone nel 1963. La sua eccezionale complessità è dovuta all'esplosione rinfrescante di agrumi giapponesi quali Yuzu, Kabosu, Amanatsu e Shikuwasa, e ai sentori pungenti di pepe Sansho.

## ALKKEMIST | CON TONICA 1724 10.00

Distillato solo nelle notti di luna piena, ha sapori mediterranei e di uva moscato.

## ELEPHANT LONDON | CON TONICA FEVER TREE INDIAN 10.00

Erbaceo e balsamico, complesso eppure morbido, con note secche e floreali dell'artemisia africana bilanciate con note fruttate e note speziate. Coi ricavi sostiene la protezione degli elefanti.

## Z44 THE ALPEN GIN | TONICA ROVERE S. PELLEGRINO 10.00

Trae la sua personalità dalle pigne del cirmolo. Le note balsamiche che donano al gin sono fresche e intense e perdurano al naso e al palato. Domina il ginepro, ingentilito dagli agrumi del Mediterraneo e dalle note floreali e balsamiche delle piante delle Alpi: Achillea, Millefoglie e Viola. Il tutto è diluito con l'acqua pura delle Alpi, dando vita a un gin che ha il profumo delle montagne italiane.

## ETSU | CON TONICA 1724 10.00

Ottenuto con metodi tradizionali e innovativi. Le botaniche selezionate tra i pendii di Hokkaido e Asahikawa creano un gin equilibrato e affascinante, dal carattere mediterraneo. Note agrumate di yuzu e arancia si uniscono alla radice di liquirizia.

## BOIGIN SAFFRON | CON TONICA FEVER TREE INDIAN 10.50

Il protagonista è lo Zafferano di Sardegna. Colore giallo dorato brillante, racchiude l'essenza di questo preziosissimo fiore, grazie all'infusione a freddo e alla doppia distillazione del sapido ginepro costiero.

## AMBROSIA DAY EDITION | CON TONICA 1724 10.00

Ambrosia classica, ideale per ogni momento. Un gin mediterraneo perfetto per aperitivi mixato o liscia, o a fine pasto on the rocks. Note di limone siciliano, salvia e rosmarino.

## GINARO CLASSICO | CON TONICA GALVANINA BIO 11.00

Nasce da un'idea di Aro, bresciano, che dopo aver trascorso un periodo in Asia lavorando come barman e sperimentando nuovi liquori decide di unire le due culture in una bottiglia.

## GIN PIERO | CON TONICA FEVER TREE INDIAN 9.50

Figlio di viaggiatori, Gianpiero Giuliano si appassiona al gin durante i suoi viaggi di lavoro, acquistando bottiglie in ogni città visitata. Nasce così l'idea di produrre il proprio gin, partendo dalla sua collezione di un centinaio di bottiglie. Unico.

## GIN PIERO OLD TOM | CON TONICA GALVANINA BIO 11.00

L'Old Tom Gin è una versione di scuola olandese più dolce e precursore del London Dry Gin. Le botaniche sono le stesse del Piero ma con l'aggiunta di zucchero, mentre il colore ambrato naturale è dato dal caramello.

## GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR | CON FENTIMANS INDIAN 10.50

Nato da una secolare conoscenza dell'arte erboristica, e con un caratteristico colore ambrato, è un gin artigianale non ordinario, dalle mille sfaccettature che combina forza e morbidezza.

## PORTOFINO | CON TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN 11.00

21 ingredienti, fra cui botaniche coltivate e raccolte a mano sul monte di Portofino e distillate separatamente in un alambicco di rame, conferiscono a questo gin sentori freschi e mediterranei.

## KNUT HANSEN | TONICA FRANKLIN & SONS NATURAL INDIAN 11.00

Prodotto in piccoli lotti da 750 bottiglie, viene distillato in un alambicco Arnold Holstein da 200 litri attraverso un procedimento complesso atto a preservare il gusto e l'aroma naturale delle quattordici botaniche provenienti dal Nord della Germania. Tra queste mele, rose, cetriolo e basilico.

## GINACRIA | CON TONICA FENTIMANS PREMIUM INDIAN 12.00

Da una selezione di botaniche raccolte a mano fra i ripidi pendii dell'Etna e la fertile piana di Catania. Le note agrumate di limone e arancio, i riverberi della radice di liquirizia, l'aroma unico del falso pepe restituiscono una miscela equilibrata e intrigante dal carattere mediterraneo.

PREMIO MIGLIOR GIN D'ITALIA

## GINRAW GASTRONOMIC | CON FENTIMANS PREMIUM INDIAN 11.50

Pensato da uno chef, un sommelier, un barman e un profumiere per proporsi in abbinamento a diversi piatti cucinati nei locali più "in" di Barcellona. Ognuna delle sei "botanicals" viene distillata separatamente secondo il metodo tradizionale, per rilasciare al massimo i propri sentori profumati.

PER INTENDITORI

## AMUERTE COCA LEAF WHITE | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 13.00

Ottenuto da una selezione di foglie di coca andine, questo gin offre un profilo di gusto unico. Le note fresche delle foglie di coca si mescolano armoniosamente con botaniche classiche, creando un equilibrio intrigante. Amuerte Coca Leaf White è un'esperienza sensoriale avvincente, che cattura l'anima delle Ande in ogni sorso.

## SCAPEGRACE BLACK | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 11.00

Naturalmente nero, basato su estratti botanici come Bacca di Aronia, Zafferano, Ananas e Patata Dolce. L'acqua utilizzata è meteorica, trattenuta per 80 anni nelle montagne e filtrata naturalmente. Il risultato è un gin fresco, che unisce note di ginepro, agrumi, floreali e speziate.

**AGGIUNTE:** Classiche: € 1,50 - Bufala e stracciatella: € 2,00 - Crudo, pancetta Giovanna e burrata: € 2,50 - Alici e gamberoni alla piastra: € 3,00 - Tartare di tonno, gamberi rossi e manzo: € 5,00 - Tartufo fresco: € 6,00

**COPERTO:** € 2,50

---

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

**ATTENZIONE:** Per i prodotti senza glutine non ci è possibile garantire la completa assenza di contaminazione, solo il massimo impegno.

I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: Gamberi rossi, gamberoni, frutti di mare, crema di pecorino, di ricotta, di gorgonzola, di parmigiano, pollo, tonno, tartufo, salmone, patatine, patatine dolci, fiori di zucca, polipo, edamame, pane, mango, sorbetto, cheesecake, gelato e salame di cioccolato.