CARTAPAGLIA
desenzano

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

LA FRIGGITORIA

da CONDIVIDERE per ingannare L'ATTESA

Imperdibili

TACO ALLA CARBONARA 7.00
Taco di pizza fritto, farcito con guanciale, crema alla carbonara, ricotta fresca, pecorino romano DOP grattugiato e pepe nero.

TACO TRICOLORE 7.00
Taco di pizza fritto, farcito con crudo di Parma DOP 24 MESI "SALUMIFICIO MONTANARI", stracciatella pugliese, pomodorini rossi semi-dry e pesto di basilico.

TRIS DI MONTANARINE PIZZETTE FRITTE CON: 9.00
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.

GARGAMELLA BITES 9.00
Funghi misti fritti con crema cacio e pepe al tartufo.

POLENTINE AL GORGO 8.00

SALVIA IN CROSTA DI GRANO 6.00

FIORI DI ZUCCA 6.00

PATATINE FRITTE CON LA LORO BUCCIA 4.00

PATATINE DOLCI ALL'AMERICANA 4.50

PATATINE CACIO E PEPE AL TARTUFO 7.00

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

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 fibre. Servito a spicchi.

TEGAMINO
Impasto più alto e più soffice cotto al tegamino. Buono fés.

STIRAKKIATO
Impasto sottile, leggero e croccante alla romana.

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 OPPURE PROVA "L'INDIAVOLATA" 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

PATANEGRA CON IMPASTO STIRAKKIATO 27.00

Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, riduzione di pomodoro datterino arrosto, Jamón Ibérico de Bellota, olio aromatizzato al basilico e crumble di pangrattato.

GIN TONIC CONSIGLIATO: IRADIER Y BULFY IPA + TONICA FEVER TREE INDIAN

SALCICCIA FUMÉ CON IMPASTO NERO 15.50

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

GIN TONIC CONSIGLIATO: GINARO + TONICA FEVER TREE INDIAN

MORTAZZA → Il nostro piatto signature! 15.00

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

GIN TONIC CONSIGLIATO: KNUT HANSEN + TONICA LE TRIBUTE

L'INDIAVOLATA CON IMPASTO NERO → Se ti piace la diavola! 16.00

Sugo al pomodoro **DELLA MAMMA ANNALISA**, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, grana padano **DOP**, salame piccante **WOLF SAURIS**, peperone crusco, cristalli di olive taggiasche e basilico fresco.

GIN TONIC CONSIGLIATO: BOIGIN SAFFRON + TONICA FEVER TREE INDIAN

DOLCE VALPO 15.50

Crema di zucca, mozzarella **FIORDILATTE DI AGEROLA**, radicchio rosso brasato al Valpolicella, gorgonzola **DOP** al cucchiaio, noci pecan caramellate al sale e gel di mandarino.

GIN TONIC CONSIGLIATO: AMA GIN + TONICA 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 Mazara del Vallo, stracciatella pugliese **"CASEIFICIO OLANDA"** e gocce di colatura di gamberi.

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

VADO E TONNO CON IMPASTO CRISPY 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: ETSU + TONICA 1724

YODELAY HEE HOO CON IMPASTO STIRAKKIATO 16.50

Mozzarella **FIORDILATTE DI AGEROLA**, funghi spadellati, lardo di patanegra, bagoss stagionato grattugiato e nocciole tostate.

GIN TONIC CONSIGLIATO: Z44 THE ALPEN GIN + TONICA LE TRIBUTE

CAPRESE 15.00

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

CHE DOMENICA BESTIALE 15.50

Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, ragù bianco di cortile, patate croccanti, cipolla caramellata, crema di parmigiano reggiano **DOP** e polvere di rosmarino.

GIN TONIC CONSIGLIATO: TANQUERAY LOVAGE + FEVER-TREE MEDITERRANEAN

A PARMIGIÀ ARROSTUTA 15.00

Pomodoro **"CASA MARRAZZO"**, bufala affumicata campana **DOP**, melanzane al forno, crema alla parmigiana di melanzane, ricotta salata di bufala grattugiata e polvere di basilico.

GIN TONIC CONSIGLIATO: OLD GRIFU 42° + TONICA 1724

POMODORI IMBUFALITI 14.50

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

GIN TONIC CONSIGLIATO: GINACRIA + TONICA FENTIMANS PREMIUM INDIAN

UN TUFFO NEL BRASATO 15.50

Passata di datterino giallo, mozzarella **FIORDILATTE DI AGEROLA**, guancia di manzo brasata all'Amarone, crema di cipolla bruciata, caciocavallo Silano **DOP** grattugiato e zest di limone.

GIN TONIC CONSIGLIATO: AMA GIN + TONICA FEVER TREE INDIAN

BOTTICELLI CON IMPASTO CRISPY 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: CILIEGIN PACHINO + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

NON PERDERTI LE NOSTRE

PIZZE FRITTE

Fitte e infornate. 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

PUMMAROLÀ + CRUDO DI PARMA + 2,50€ — 13.00

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

GIN TONIC CONSIGLIATO: GIN MARE CAPRI + TONICA TASSONI AGLI AGRUMI

CALZONE MEDITERRANEO SERVITO A SPICCHI — 13.00

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

GIN TONIC CONSIGLIATO: HENDRICK'S + TONICA THOMAS HENRY

'NA CARBONARA FRIED EDITION — 14.00

Stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA", 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: RIVO LAGO DI COMO + FEVER TREE MEDITERRANEAN



DAL BISTROT

NON SOLO PIZZA • GOLOSE TENTAZIONI DI MARE E DI TERRA

MAGURO ALLA MEDITERRANEA — 18.00

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: FRANCIACORTA | CONTADI CASTALDI

POLPO ZUCCONE — 15.00

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: TRENTO DOC | FERRARI

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 ZUCCA — 16.00

Zucca arrosto, gorgonzola dolce DOP, radicchio rosso brasato al Valpolicella, fiordilatte, noci tostate, GRANA PADANO DOP e gocce di aceto balsamico.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: "SELIDA" GEWÜRZTRAMINER | TRAMIN

LE POLPETTE DEL BOSCO — 16.00

Polpette di manzo, crema di porcini arrostiti, funghi trifolati, fonduta di parmigiano reggiano DOP e crumble croccante al rosmarino.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: "RIPASSA" VALPOLICELLA RIPASSO | ZENATO

TOMINO AGRODOLCE — 15.00

Tomino dorato alla piastra con miele di acacia e noci al caramello salato, accompagnato da radicchio rosso scottato con aceto balsamico.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: LUGANA SAN BENEDETTO | ZENATO



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

BACON SUPREME CON PATATINE FRITTE DOLCI — 15.00

SMASH BUN - Doppio burger smashato, doppio cheddar, doppio bacon, cipolla caramellata, bacon jam e mayo al bacon.

BIRRA CONSIGLIATA: Easy River - LUPPOLETO CAMUNO

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: Old Barley - LUPPOLETO CAMUNO

PO'BOY CON PATATINE FRITTE DOLCI — 16.00

NEW ENGLAND BUN - Gamberetti fritti croccanti, l'originale cole slaw di cavolo cappuccio e maionese alla paprika.

BIRRA CONSIGLIATA: Blanche - MAGIS

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: Blanche - MAGIS

IL BOSCAIOLO CON PATATINE FRITTE DOLCI — 14.00

BUN CLASSICO - Radicchio rosso spadellato, scamorza affumicata, crema di noci, cipolla caramellata e maionese al pepe nero.

BIRRA CONSIGLIATA: Old Barley - LUPPOLETO CAMUNO



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, grana padano **DOP**, crostini di pane e salsa caesar.

LA ZUCCONA 13.00

Misticanza, zucca al forno, funghi spadellati, cacio cavallo Silano **DOP**, noci e 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.

FUSION TACOS 14.00

Mini tacos di farina di grano farciti con tartare di tonno, polpa di avocado, salsa teriyaki e semi di sesamo.

YAKITORI DI POLLO 14.00

Spiedini di pollo glassati in salsa teriyaki e lime accompagnati da riso basmati.

GAMBERONI MEDITERRANEI 16.00

Gamberoni alla piastra su crema di zucchine, stracciatella e pomodorini confit.

L'EQUILIBRATO 12.00

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

CALIFORNIA TACOS 14.00

Mini tortillas di grano con scamorza affumicata, zucchine grigliate, avocado fresco, cavolo cappuccio viola, pomodorini confit e maionese alla paprika e lime.

VEGAN POKÈ 13.00

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

MUSHROOM & EGG TOAST 14.00

Pane multicereale, ricotta fresca, funghi arrostiti, uovo all'occhio di bue, grana padano **DOP** e olio al timo.



AVOCADO TOAST 14.00

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

THE NEW YORKER 14.00

Bagel ai semi, tagliata di pollo, avocado, cream cheese, pomodorini confit, rucola e senape al miele.

THE FRESH CLUB SANDWICH 14.00

Ricotta, gamberoni alla piastra, zucchine e pomodorini confit, servito con coleslow di cavolo cappuccio viola.

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.

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

PASSIONE BRUCIANTE 6.50

Per gli animi più calienti, la nostra creme brulèe 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

UNA MELA AL GIORNO... 6.50

...toglie il medico di torno, ma non la voglia di dolce! Mele caramellate alla cannella, crema alla vaniglia e crumble croccante. Una coccola.

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 | PELLINI	1.50
CAFFÈ DECAFFEINATO | PELLINI	1.60
CAPPUCCINO - MACCHIATONE | PELLINI	2.00
LATTE MACCHIATO	2.00
CAFFÈ AMERICANO	2.00
CAFFÈ D'ORZO - GINSENG	2.00
CAFFÈ SHAKERATO	4.00
TÈ CALDO - INFUSI	2.00

Bibite

ACQUA NATURALE / GASSATA	0.75L	3.30
COCA COLA E ALTRE BIBITE IN VETRO	0.33L	3.50
TÈ FREDDO PESCA/LIMONE	0.33L	3.50
SUCCHI DI FRUTTA	0.25L	4.00
SKI WASSER | ACQUA GASS - SUCCO DI LAMPONE - LIMONE	0.40L	5.00
TONICA | TASSONI	0.18L	3.50
LIMONATA BIO | TASSONI	0.18L	3.50
CHINOTTO BIO | TASSONI	0.18L	3.50

Aperitivi

Da Stuzzicare

SALVIA IN CROSTA DI GRANO	6.00
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	3.00
OPPURE UN CALICE DI BOLLICINE	A PARTIRE DA 5.00

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 5.30
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 | PILSNER — 5.2% VOL - 0.33L 5.50
A bassa fermentazione di corpo leggero, color oro, rinfrescante con un elegante aroma speziato

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 | MAGIS — 4.5% VOL - 0.33L 6.00
Rinfrescante, elegante, gustosa. Con note di vaniglia, aromi speziati e un fruttato di buccia d'arancia.

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.

OLD BARLEY OLD ALE | LUPPOLETO CAMUNO — 7.5% VOL - 0.33L 6.00
Ambrata, calda e maltata, con sentori di caramello, uvetta e frutta secca. Avvolgente, da meditazione.

BLACK SMITH SCURA | LUPPOLETO CAMUNO — 5% VOL - 0.33L 6.00
Maltata, corroborante, con note di tostatura. Pensata per rinfrancare i cuori dopo una giornata di lavoro.

HELLBOUND STRONG ALE | LUPPOLETO CAMUNO — 9% VOL - 0.33L 6.00
Belga dorata, velata, profuma di miele, cereali e frutta bianca. Per intenditori, maneggiare con cautela.

EASY RIVER APA | LUPPOLETO CAMUNO — 5.5% VOL - 0.33L 6.00
Colore ambrato, corpo medio e amaro delicato. Easy in amaro, easy in alcool, easy in bevuta!

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	5.00
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
LUGANA SANTA CRISTINA RISERVA | ZENATO	6.00
VALPOLICELLA CLASSICO | RUBINELLI VAJOL	4.50
RIPASSA - VALPOLICELLA RIPASSO | ZENATO	5.50

Gli Champagne

PROVALI CON LA PIZZA
Oh yes!

LOUIS ROEDERER | BRUT PREMIER	60.00
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
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	25.00
CONTADI CASTALDI | FRANCIACORTA BRUT	32.00
CONTADI CASTALDI | FRANCIACORTA ROSÈ	37.00
CONTADI CASTALDI | ZÈRO - FRANCIACORTA	44.00
FERRARI | "BRUT" - TRENTO DOC	30.00
ALTEMASI | ROSÈ - TRENTO DOC	36.00
LETRARI | CUVÉE BLANCHE - TRENTO DOC → Da provare!	44.00
FERRARI | MAXIMUM BLANC DE BLANCS - TRENTO DOC	38.00
FERRARI | "MAXIMUM ROSÈ - TRENTO DOC	44.00
FERRARI | "PERLÈ BIANCO" - TRENTO DOC	64.00
CA DEL BOSCO | "CUVÈE PRESTIGE" - FRANCIACORTA	60.00
BELLAVISTA | "GRANDE CUVÈE ALMA" - FRANCIACORTA	44.00
BELLAVISTA | ROSÈ - FRANCIACORTA	62.00

Bianchi locali

T CUVÈE - DOLOMITI IGT | TRAMIN	2000
LUGANA SAN BENEDETTO | ZENATO	20.00
LUGANA I FRATI | CA DEI FRATI	26.00
LUGANA DOC | OLIVINI	26.00
LUGANA S. CRISTINA | ZENATO	28.00
SELIDA - GEWÜRZTRAMINER DOC | TRAMIN	26.00
LUGANA S. CRISTINA RISERVA | ZENATO	37.00

Rossi Locali

VALPOLICELLA CLASSICO | RUBINELLI VAJOL	22.00
VALPOLICELLA SUPERIORE | ZENATO	22.00
ALTO ADIGE LAGREIN | TRAMIN	22.00
RIPASSA - VALPOLICELLA RIPASSO | ZENATO	28.00
VALPOLICELLA RIPASSO | RUBINELLI VAJOL	26.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA | RUBINELLI VAJOL	59.00

Gin Tonic

OLD GRIFU 42° | CON TONICA 1724 — 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.

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.

RIVO LAGO DI COMO | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN — 10.00
Balsamico, complesso e morbido, con sentori fruttati, speziati ed erbacei di melissa e timo.

AMA GIN | CON TONICA FEVER TREE INDIAN 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 TASSONI AGLI AGRUMI — 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.

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 TASSONI AGLI AGRUMI — 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.

GUNPOWDER SARDINIAN | CON TASSONI AGLI AGRUMI — 10.00
Gin irlandese che unisce botaniche orientali e tè verde. Gli agrumi sardi donano freschezza a un profilo aromatico e speziato. Morbido e avvolgente, con un finale agrumato.

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

Frutto di sperimentazioni con l'alambicco Coffey, arrivato in Giappone nel 1963. La complessità nasce dall'esplosione rinfrescante di agrumi nipponici come Yuzu, Kabosu, Amanatsu e Shikuwasa, uniti al tocco pungente del pepe Sansho.

POWERWOLF CARDINAL (ZERO) | CON FEVER TREE INDIAN 10.00

Alternativa analcolica dal carattere fruttato e speziato. Note di pompelmo e frutti scuri incontrano delicate sfumature erbacee. Fresco e aromatico, per un ***gin tonic senza alcol***.

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 LE TRIBUTE 10.00

Trae personalità dalle pigne di cirmolo. Le note balsamiche sono fresche, intense e persistenti. Il ginepro domina, addolcito da agrumi mediterranei e da note floreali alpine: Achillea, Millefoglie e Viola. L'acqua pura delle Alpi completa un gin che profuma di montagna italiana.

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.

IRADIER Y BULFY - IPA | CON TONICA FEVER TREE INDIAN 11.00

Artigianale spagnolo ottenuto da una base di malto d'orzo. I luppoli Cascade e Amarillo incontrano ginepro, agrumi e spezie. Morbido al palato, con finale fresco e secco.

GINARO CLASSICO | CON TONICA FEVER TREE INDIAN 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.

POSEIDON DRY GIN | CON TONICA LE TRIBUTE PREMIATISSIMO 11.00

Gin italiano che racchiude i profumi e la freschezza del mare. Ginepro e spezie incontrano arancia, limone, mandarino e pompelmo rosa. La salicornia dona una delicata nota marina e un finale piacevolmente sapido.

WHALE SHARK | CON TONICA LE TRIBUTE 11.00

Edizione di Poseidon dedicata allo squalo balena, gigante gentile degli oceani. Una bottiglia ispirata ai colori e alle forme del mare. Espressione del progetto The Sea is Life, nato per celebrare e tutelare gli oceani.

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 LE TRIBUTE 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

Botaniche raccolte a mano tra i pendii dell'Etna e la piana di Catania. Limone, arancio, liquirizia e il profumo speziato del falso pepe creano una miscela equilibrata e intrigante, dal carattere autenticamente mediterraneo.

PREMIO MIGLIOR GIN D'ITALIA

GINRAW GASTRONOMIC | CON FENTIMANS PREMIUM INDIAN 11.50

Ideato da uno chef, un sommelier, un barman e un profumiere per accompagnare piatti serviti nei locali più "in" di Barcellona. Le sei botaniche sono distillate singolarmente con metodo tradizionale, per esaltarne al massimo gli aromi.

PER INTENDITORI

AMUERTE COCA LEAF WHITE | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 13.00

Realizzato con selezionate foglie di coca andine, questo gin sprigiona un profilo unico. Le note fresche della coca si fondono con botaniche classiche in un equilibrio sorprendente. Amuerte Coca Leaf White cattura l'essenza delle Ande in ogni sorso.

CILIEGIN PACHINO | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 12.00

Gin siciliano che celebra il pomodoro ciliegino IGP di Pachino. Il suo carattere vegetale incontra delicate note speziate e agrumate. Pieno e morbido al palato, racconta i profumi della sua terra.

LACUS | CON TASSONI AGLI AGRUMI 10.00

Ispirato ai profumi e ai sapori di Bardolino, Lacus Dry Gin nasce sul Lago di Garda con botaniche mediterranee come fico, rosmarino, limone e foglie di ulivo. Fresco, fragrante e seducente al palato, regala un sorso che sa di lago e relax.

TREVENTI BY LACUS | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 9.00

Il primo distilled botanical spirit in Italia: solo 23% di alcol, zero zuccheri, ma tutto il carattere del gin Lacus. Stesse botaniche – limone, fico e foglie di ulivo – per un sorso leggero, aromatico e assolutamente unico.

AGGIUNTE: Classiche: € 1,50 - Bufala e stracciatella: € 2,00 - Crudo e burrata: € 2,50 - Alici, gamberoni alla piastra e lardo di patanegra: € 3,00 - Guancia di manzo e ragù bianco: €4,00 - Tartare di tonno e gamberi rossi: € 5,00 - Patanegra: €10,00

COPERTO: € 2,50

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

I seguenti prodotti possono essere conservati a -18°C: Gamberi rossi, gamberoni, frutti di mare, crema di pecorino, di ricotta, di parmigiano, pollo, macinato di manzo e suino, straccetti di pollo vegani, tonno, patatine, patatine dolci, fiori di zucca, guancia di manzo, salvia pastellata, bagel, macinato di cortile, crema di gorgonzola, polpette di manzo, polipo, edamame, pane, sorbetto, cheesecake e gelato.