



# Menù

Ristorante  
& Pizzeria

# Antipasti

---

<b>Gran Antipasto di Mare Misto*</b> Cozze, Calamari, Seppie, Polpo, Tartare di Tonno	€ 14,00
<b>Polpo Rosticciato*</b> <b>Burratina Pugliese</b> e Soffice di Patata Viola	€ 15,00
<b>Tartare di Tonno*</b> Ai Frutti Rossi e Salsa Teriyaki	€ 13,00
<b>Insalatina di Mare*</b> Seppie, Cozze, Gamberi e Julien di Verdure Croccanti	€ 14,00
<b>Soutè Focaccia e Cozze*</b> Alla Marinara con Pomodorino Fresco	€ 13,00
<b>Tartare di Manzo 200 gr.*</b> con Senape di Digione e <b>Crostini al Burro</b>	€ 15,00

# Fritti

---

<b>Cartoccio Vegetale con MayoSoya*</b>	€ 9,00
<b>Cartoccio di Alici Croccanti con MayoSoya*</b>	€ 12,00
<b>Calamari e Gamberi con MayoSoya*</b>	€ 14,00
<b>Fritto Napoletano*</b> Cuoppo con <b>Arancino, Crocchetta, Montanarina</b> e Fiori di Zucca	€ 12,00

\*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati  
Gli ingredienti in grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.  
Coperto: € 3,00

# Primi

---

<b>Ravioli Ricotta e Spinaci*</b> con Cozze e <b>Gongorzola fuso</b>	€ 16,00
<b>Gnocchi al Ragout Bianco di Manzo*</b> con <b>Pecorino</b> e Tartufo Bianco	€ 15,00
<b>Spaghetto alle Vongole Veraci*</b>	€ 16,00
<b>Spaghetto ai Tre Pomodori*</b> Ciliegiolo, Giallo del Piennolo e San Marzano Mantecato con <b>Grana</b> e Basilico Fresco	€ 13,00
<b>Risotto alla Pescatora in Bianco*</b> Gamberi, Scampi Seppia, Totani e Cozze	€ 17,00
<b>Zuppetta di Pesce senza spine*</b> Seppia, Gamberi, Calamari, Cozze	€ 20,00
<b>Tonnarello Cacio , Pepe e Gamberi o "Classico"*</b> Seppia, Gamberi, Calamari, Cozze	€ 16,00
<b>Zuppetta Ceci e Vongole*</b>	€ 13,00
<b>Zuppetta Cocco e Gamberi*</b>	€ 15,00
<b>Casoncelli al Burro di Malga e Salvia Selvatica*</b>	€ 12,00

---

\*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati  
Gli ingredienti in grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.  
Coperto: € 3,00

# Secondi

---

<b>Galletto baby 650 gr. alla griglia*</b> con Patate Marinato o Piccante	€ 18,00
<b>Scaloppina di Pollo*</b> alla Arancia e Zeste di Limone con Patate al Forno	€ 14,00
<b>Guancetta di Vitello Brasata*</b> con Soffice di Patate	€ 20,00
<b>Filetto di Manzo alla griglia*</b> con Patate al forno	€ 26,00
<b>Filetto di Rombo*</b> in Guazzetto con Cozze, Vongole, Pomodorini e Capperi	€ 22,00
<b>Rombo al Forno per 2 persone* 1 kg</b> con Patate, Pomodorini, Capperi e Olive Taggiasche	€ 55,00
<b>Seppia Stufata in Concassè*</b> con Patate, Uvetta, Pinoli e Salvia	€ 16,00
<b>Branzino/Orata alla griglia con Patate*</b>	€ 5,50/etto
<b>Grigliata Mista di Pesce*</b> 1 Filetto, 3 Gamberi, 2 Scampi	€ 30,00

---

\*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati  
Gli ingredienti in grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.  
Coperto: € 3,00

# Contorni & Insalate

---

<b>Verdure alla Griglia</b> Zucchine , Melanzane, Peperoni	€ 10,00
<b>Patate al Forno</b> con Rosmarino, Sale e Pepe	€ 6,00
<b>Patate Fritte con MayoSoya*</b>	€ 6,00
<b>Patatine Dipers con MayoSoya*</b>	€ 6,00
<b>Insalata di Pomodori</b> con Cipolla Rossa, Basilico e Mandorle Tostate	€ 7,00
<b>Iceberg Verde</b> Iceberg e Rucola	€ 6,00
<b>Caesar Salad di Pollo*</b> Lattuga romana, Crostini, Acciughe, Capperi, Pollo alla griglia , Aceto di Mele e Salsa Caesar composta da: maionese, co2, acciughe,capperi, aceto di mele bio	€ 7,00
<b>Insalata Greca</b> Lattuga Romana, Pomodorini, Olive, Cetriolo, Feta, Origano	€ 6,00

---

\*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati  
Gli ingredienti in grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.  
Coperto: € 3,00

# Pizze

---

<b>4 Formaggi</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , <b>Gorgo D.O.P.</b> , <b>Brie</b> , <b>Scamorza</b> , <b>Emmental</b> , Basilico	€ 9,00
<b>4 Stagioni</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Prosciutto Cotto, Olive Nere, Carciofi, Funghi, Basilico	€ 9,00
<b>Bufalina S.T.G.</b> Pomodoro Pelato, <b>Bufala Campana D.O.P.</b> , Basilico	€ 10,00
<b>Caprese D.O.P.</b> Pomodoro Pelato, <b>Bufala Campana D.O.P.</b> , Pomodorini Pachino, Basilico	€ 12,00
<b>Calzone Napoletano Forno</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Ricotta, Prosciutto Cotto	€ 9,00
<b>Calamari</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Calamari*	€ 12,00
<b>Diavola</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Spianata Calabria, Peperoni, Basilico	€ 9,00
<b>Focaccia</b> Olio E.V.O., Origano, Sale	€ 4,00
<b>Mantovana</b> Pomodoro Pelato, <b>Scamorza a fette</b> , <b>Fior di Latte</b> , Salsiccia Napoletana, Pancetta, Basilico	€ 11,00
<b>Margherita</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Basilico	€ 7,00
<b>Marinara</b> Pomodoro Pelato, Origano, Olio E.V.O. Aglio, Basilico	€ 6,00
<b>Napoli</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Acciughe, Origano, Basilico	€ 8,00
<b>Ortolana con Salsiccia</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Zucchine, Peperoni, Melanzane, Salsiccia napoletana, Basilico	€ 10,50
<b>Prosciutto Funghi</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Prosciutto Cotto, Funghi, Basilico	€ 8,00
<b>Rustica</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , <b>Gorgo D.O.P.</b> , Noci, Basilico	€ 9,50
<b>Salsiccia &amp; Friarelli</b> <b>Fior di Latte</b> , <b>Bufala Campana D.O.P.</b> , Salsiccia Napoletana, Friarelli, Basilico	€ 11,00
<b>Saporita</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , <b>Gorgo D.O.P.</b> , Spianata Calabria, Acciughe, Capperi, Basilico	€ 11,00
<b>Siciliana</b> Pomodoro Pelato, Acciughe, Capperi, Olive Nere, Basilico	€ 8,00
<b>Viennese</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Patatine Fritte*, Wurstel	€ 10,00

\*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati  
Gli ingredienti in grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.  
Coperto: € 3,00

# Pizze New

<b>Chiodina</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Olive Taggiasche, <b>Burratina Pugliese</b> , Funghi Chiodini, Bresaola I.G.P., Rucola, Basilico	€ 16,00
<b>Gamberetti &amp; Zucchine</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Gamberetti,* Zucchine, <b>Burratina Pugliese</b> , Basilico	€ 15,00
<b>Provola &amp; Patate</b> <b>Fior di Latte</b> , <b>Provola</b> , Polpettine Fritte, Patate al Forno, Basilico	€ 12,00
<b>Sud Italia</b> Pomodoro Pelato, <b>Bufala Campana D.O.P.</b> , Crudo di Parma D.O.P. Stag 18 mesi, Pomodorini Pachino, Rucola, <b>Scaglie di Grana</b> , Basilico	€ 16,00

# Pizze Top

<b>Manuno</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Pomodorini Pachino, Crudo di Parma D.O.P. Stag 18 mesi, <b>Burratina Pugliese</b> , Basilico	€ 16,00
<b>Pesto</b> Pesto, <b>Bufala Campana D.O.P.</b> , Crudo di Parma D.O.P. Stag 18 mesi, <b>Burratina Pugliese</b> , Basilico	€ 16,00
<b>TikToker</b> <b>Fior di Latte</b> , Mortadella, <b>Burratina Pugliese</b> , Granella di Pistacchio, Scaglie di Limone, Basilico	€ 15,00
<b>Tartufella</b> Crema di Tartufo, <b>Bufala Campana D.O.P.</b> , Pomodorini Pachino, Speck Alto Adige I.G.P., <b>Rose di Formaggio Caprino</b> , Basilico	€ 18,00
<b>Nick Freestyle</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Pomodorini Pachino, Melanzane Fritte, <b>Burratina Pugliese</b> , <b>Scaglie di Grana</b> , Basilico	€ 15,00

# Aggiunte

Speck, Crudo, Bresaola, Mortadella	+ € 2,50
Cotto, Spianata Calabra	+ € 1,50
Emmental, Scamorza, Brie, Gorgo, Fior di Latte, Panna, Ricotta	+ € 1,50
Verdure	+ € 1,20
Bufala	+ € 2,50
Mozzarella S.Lattosio	+ € 2,50
Burrata	+ € 3,00
Calamari, Gamberetti	+ € 3,00
Acciughe, Tonno	+ € 2,00

**N.B. GLI INGREDIENTI TOLTI NON CAMBIANO IL PREZZO**  
**N.B. PREZZO AGGIUNTA VALE PER OGNI SINGOLO ELEMENTO**

**IMPASTO SENZA GLUTINE** + € 4,50

\*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati  
Gli ingredienti in grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.  
Coperto: € 3,00

# Pinsa Romana

IMPASTO ALTA DIGERIBILITÀ 72 ORE DI LIEVITAZIONE, FARINA DI FRUMENTO, SOYA E RISO

<b>Imperatrice</b> Pomodoro, <b>Mozzarella</b> , Basilico	€ 10,00
<b>Crudo e Stracciatella</b> Pomodoro, <b>Mozzarella</b> , Crudo di Parma D.O.P. Stag 18 mesi, Pesto e <b>Stracciatella</b> , Pomodri Rossi e Gialli	€ 20,00
<b>Marinara di Pesce*</b> Pomodoro, Origano, Aglio, dopo cottura Insalata di Mare con Cozze e Vongole	€ 20,00
<b>Parmigiana</b> Pomodoro, <b>Mozzarella</b> , Melanzane Fritte, <b>Grana</b> , Basilico)	€ 15,50
<b>Cacio e Pepe</b> <b>Mozzarella</b> , <b>Pecorino Romano D.O.P.</b> , Pepe Nero, Pancetta	€ 15,00
<b>Provala di Nuovo</b> <b>Mozzarella</b> , Salsiccia, Patate Lesse e <b>Provola</b>	€ 15,00
<b>Amor Amatriciana</b> <b>Pomodoro</b> , <b>Mozzarella</b> , <b>Fior di Latte</b> , <b>Pecorino Romano D.O.P.</b> , Pancetta, Pepe Nero, Cipolla Caramellata e Pomodorini	€ 18,00

# Pizze Baby

<b>Margherita Baby</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b>	€ 6,00
<b>Pomodoro Baby</b> Pomodoro	€ 6,00
<b>Prosciutto Baby</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Prosciutto	€ 6,00
<b>Viennese Baby</b> Pomodoro Pelato, <b>Fior di Latte</b> , Wurstel, Patatine Fritte*	€ 9,00

\*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati  
Gli ingredienti in grassetto, contengono tracce di latticini e tutti i suoi derivati.  
Coperto: € 3,00



## Bibite

---

Acqua Naturale	75 cl	€ 3,00
Acqua Frizzante	75 cl	€ 3,00
Coca Cola Spina	0,20 cl 0,40 cl	€ 3,50 € 4,50
<b>Bibite in Lattina</b> (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, thè al Limone, Thè alla Pesca)	33 cl	€ 3,50
Birra alla Spina Ichnusa non filtrata	0,20 cl 0,40 cl	€ 3,50 € 4,50
Birra alla Spina Mc Farland Rossa	0,20 cl 0,40 cl	€ 4,00 € 6,50
Birra alla Spina Messin Cristalli di Sale	0,20 cl 0,40 cl	€ 4,00 € 6,50
Vino Bianco Frizzante alla Spina	1/4 L. 1/2 L.	€ 3,00 € 5,00
Birra in Bottiglia Moretti 4,6 %	66 cl	€ 4,50
Birra in Bottiglia peroni Gran Riserva 5,2 %	50 cl	€ 6,50
Birra in Bottiglia Weiss Erdinger 5,0 %	50 cl	€ 6,50

## Vini in Bottiglia 75cl.

---

Pinot Grigio La Tunella 13%	€ 22,00
Prosecco Argento val Doca 11%	€ 20,00
Lugana Doc Cò De Fer 12,50%	€ 20,00
Morellino di Scansano Terenzi Rosso 14%	€ 24,00
Chardonnay S. Michele Appiano 13,50 %	€ 22,00
Spumante Brut Franciacorta La Montina 12%	€ 30,00
Spumante Moscato Airone 6,50%	€ 22,00

## Caffetteria

---

Caffè	€ 1,50
Caffè Deca	€ 2,00
Caffè Corretto (Sambuca, Grappa, Vecchia Romagna, Bayles)	€ 2,50
Sprits Aperol / Spritz Campari	€ 4,00

## Amari

---

Amaro del Capo 35%	€ 4,00
Amaro del Capo al Peperoncini di Calabria 35%	€ 4,00
Amaro Jagermeister 35%	€ 4,00
Amaro Lucano 28%	€ 4,00
Amaro Montenegro 23%	€ 4,00
Amaro Averna 29%	€ 4,00
Amaro Ramazzotti 30%	€ 4,00
Amaro Braulio 21%	€ 4,00
Fernet Branca 39%	€ 4,00
Fernet Branca Menta 28%	€ 4,00

## Liquori

---

Sambuca Molinari 42%	€ 4,00
Limoncello di Capri 32%	€ 4,00
Bayles 17%	€ 4,00
Crema di Melone 17%	€ 4,00
Anima Nera Liquirizia 21%	€ 4,00
Unicum 40%	€ 4,00

## Grappe

---

Grappa Sarpa Poli 40%	€ 4,00
Grappa La Trentina Barrique Marzadro 41%	€ 5,00

## Whisky

---

Vecchia Romagna 38%	€ 4,00
Jack Daniel's 40%	€ 4,00
Chivas Regal 40%	€ 4,00

# Dolci

---

<b>Tiramisù con Glassa al Miele o "Classico"</b> (Uova, <b>Mascarpone</b> , Panna Vegetale, Zucchero, Caffè, Cacao Amaro)	€ 6,00
<b>Tortino Caldo al Cioccolato con Cuore ai Mirtilli</b> (Cioccolato fondente 72%, Amido di Mais, Zucchero, Uova, Frutti Rossi)	€ 8,00
<b>Semifreddo all'Amaretto e Mandorle</b> ( <b>Mascarpone</b> , Amaretti, Caramello, Mandorle, Panna Vegetale)	€ 6,00
<b>Semifreddo allo Zabaglione e Cioccolato Fuso</b> (Tuorli d'uovo, Zucchero, Marsala Semi-secco, Cioccolato Fondente 78%, Panna Vegetale)	€ 7,00
<b>Cheesecake Cocco e Kaki</b> ( <b>Ricotta</b> , <b>Philadelphia</b> , Zucchero, Uova, Gelatina di Pesce, Farina di Cocco e Kaki con agar-agar)	€ 7,00
<b>Ananas al Naturale</b>	€ 6,00
<b>Biscotti di Frolla misti</b> (Uova, Zucchero, Sale, Farina di Frumento, <b>Burro</b> , Aromi Naturali, Buccia di Limone e Buccia di Arancia)	€ 7,00
<b>Millefoglie alla Crema Chantilly e Frutti di Bosco</b> (Pasta Sfoglia, <b>Crema Pasticcera</b> (composta da latte, uova, farina, amidi, cannella, vaniglia, limone, arancia) e frutti di Bosco)	€ 6,00

## Avviso alla nostra Clientela

---

Con Rilevamento di Regolamento Europeo 1169/2011, si informa la gentile Clientela che alcuni dei piatti del menù potrebbero contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Questi prodotti possono essere:

- CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut
- CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- UOVA e prodotti a base di uova
- PESCE e prodotti a base di pesce
- ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- SOIA e prodotti a base di soia
- LATTE e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- SEDANO e prodotti a base di sedano
- SENAPE e prodotti a base di semi di senape
- SEMI DI SESAMO e prodotti a base di di sesamo
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- LUPINI e prodotti a base di lupini
- MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Pertanto, in caso fosse a conoscenza di avere allergie o intolleranze ai prodotti sopra elencati, Vi chiediamo cortesemente di fare riferimento al Personale di Sala per ogni richiesta di informazioni o chiarimenti.

**Ristorante & Pizzeria**  
**Via Creta, 80 - Brescia**  
**Tel. 030.225434**

