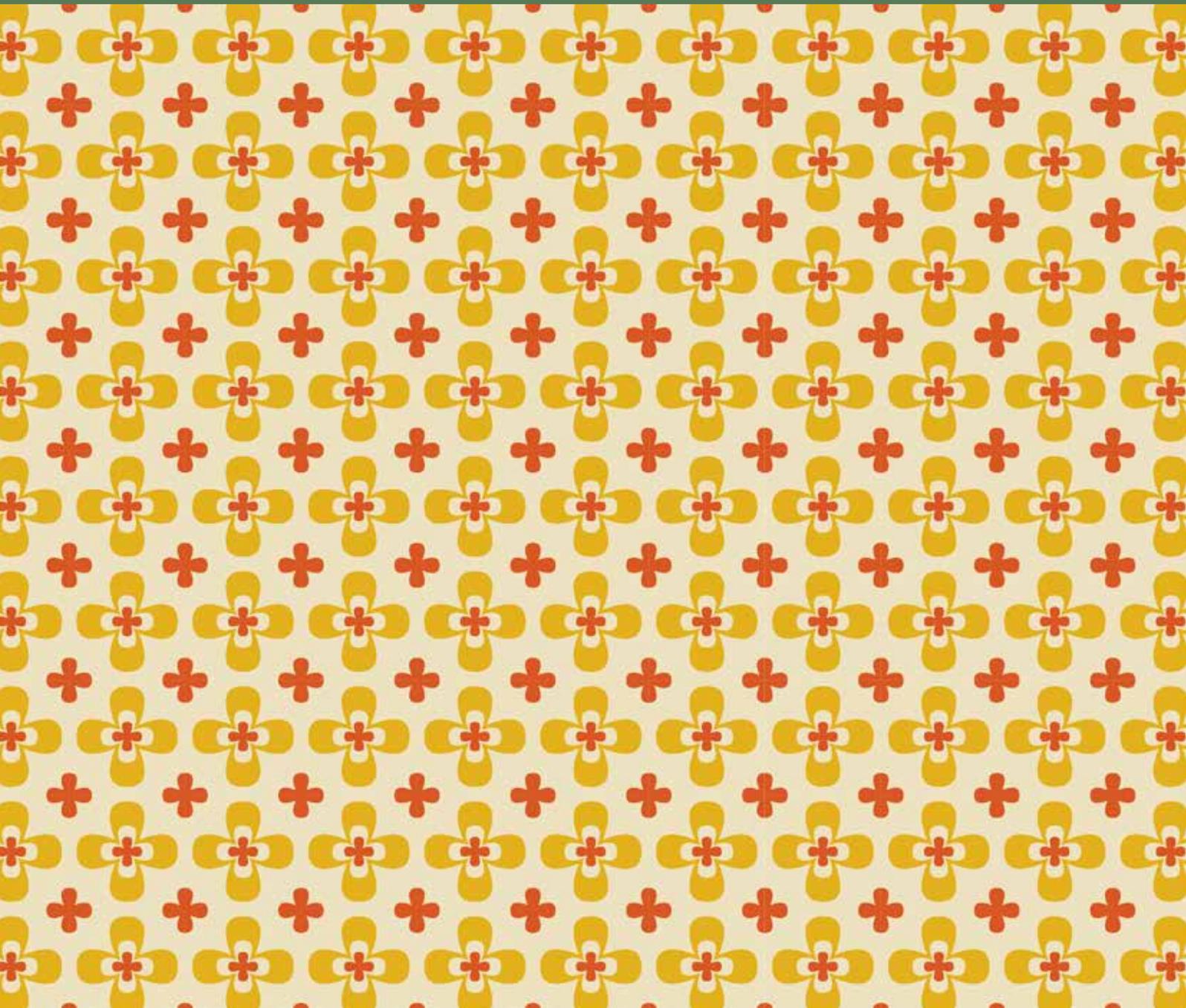




LA CORTE

dei Ciliegi

Ristorante • Pizzeria





Facciamo parte di:

**SVISION
RISTO
GROUP**

CREAZIONE, SVILUPPO E GESTIONE
FORMAT RISTORATIVI

Stampa: luglio 2025



Benvenuto!

Inizia a soddisfare il tuo palato con i nostri **STUZZICHINI**. Scegli un **FRESCO DRINK**, un aperitivo e il tuo sfizio preferito tra snack e mini fritto!

Alcuni, abbinati assieme, sono pura emozione!

Scegli poi tra le nostre proposte:
la tua **PIZZA**, il tuo **PIATTO DI CUCINA**,
il tuo **DOLCE** preferito.

Buon appetito!



iniziamo da qui

Aperitivi, Mini fritti e Snack da condivisione

Cocktail

GUAYABA Cocktail "beverino", esotico e fresco
Succo di Guava e prosecco - 5,9€

SELVATICO Equilibrio tra aspro e dolce
Acqua di cedro "distilleria Nardini", succo di mango
e prosecco - 5,9€

FRUTTO FRESCO
Cocktail speziato e rinfrescante
Succo alla pera, succo di lime, sciroppo di zucchero
di canna, ginger beer - 5,9€



Gin Tonic

con tonica "Premium Indian tonic
water, Fever-Tree" servita a parte

GIN MARE - 9€
GIN BOMBAY SAPPHIRE - 7,5€
'S GIN POMPELMO - 8€
Gin "Distilleria Mantovani"
'S GIN LONDON - 8€
London Gin "Distilleria Mantovani"

Altri aperitivi

NEGRONI - 6,5€
AMERICANO - 6€
HUGO - 4,5€
SPRITZ Campari, Aperol o liscio - 3,5€
FRANCIACORTA Contadi Castaldi Brut - 6€
PROSECCO
Taurisium DOC Treviso Extra Dry - 3,9€
LUGANA DOC Monte del Frà - 3,9€
CRODINO O GINGERINO - 3,5€

Mini fritti

TRIS DI FRITTI
Patatine con la buccia fritte*, anelli di cipolla fritti* e
stick di mozzarella* - 17,9€

LE MORBIDE CROCCANTI
Patine con la buccia fritte*, morbide dentro e
croccanti fuori - 6,5€

GLI ANELLI FRITTI
Anelli di cipolla fritti* - 5,5€

LE LEGGERE MA NON TROPPO
Verdure pastellate - 5,9€

IMPOSSIBILE RESISTERGLI
Patine classiche fritte* - 5,9€

LA MOZZARELLA BUONA
Filanti stick di mozzarella* in una panatura speziata
- 6,5€

Snack

CHE ACCIUGA!
Acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano con
chips di pane guttiau - 9,9€

BURRATA
Pomodorini semi secchi, burrata pugliese e chips di
pane guttiau - 6,9€

COCKTAIL DI GAMBERI
L'antipasto per eccellenza degli anni 70: gamberi* in
salsa rosa - 8,5€



Coperto 2,50€. Non sempre riusciamo a garantire il
coordinamento tra pizzeria e cucina.



gli impasti

by La Corte



TRADIZIONALE

Il nostro impasto base con farine di tipo "0" e "2" macinate a pietra e ricche di germe di grano vivo: il cuore del chicco di grano, uno degli integratori naturali più completi.

diametro: 32 cm
peso: 230 gr
cornicione: 2 cm



INTEGRALE

Nato da un mix di cereali e farine integrali, prodotte con chicchi selezionati e decorticati a pietra che danno al bordo una colorazione leggermente ambrata. [+1,9€]

SENZA GLUTINE [+2€]

Impasto gelo senza glutine adatto per persone celiache o intolleranti al glutine. Pizze cotte su forno dedicato. (Impasto non di nostra produzione)



GRAN CROCCANTE

Un Nuovo impasto super
Leggero e Croccante.

Scopri il nostro nuovo impasto: una pizza unica, croccante e leggera sin dal primo morso. Frutto di un'attenta fermentazione controllata, questo impasto risulta straordinariamente digeribile e friabile. Solo 180gr, realizzati con farine selezionate, poca acqua, un pizzico di sale e un filo d'olio. Consigliato senza o con poca mozzarella per mantenere la croccantezza! [+1,9€]

diametro: 35 cm
peso: 180 gr
cornicione: 0 cm

A TUTTA! ...PIZZA!

DEGUSTAZIONE ILLIMITATA DI PIZZE CON IMPASTI E GUSTI DIFFERENTI.

Pizza illimitata per veri amanti del carboidrato! Impasti fragranti, farciture creative e tanta allegria.

A tutta pizza ti aspetta ogni 2 **giovedì**, una serata a base di pizza a prezzo fisso. Con soli 22 euro potrai gustare tutta la pizza che vorrai, accompagnata da una birra fresca - o da una bibita - e per concludere il caffè finale (anche questo incluso nel prezzo). Assaggerai tutti i nostri impasti e anche qualche novità del nostro pizzaiolo.

E il tuo giovedì avrà tutto un altro sapore, quello dell'amicizia e della pancia piena!



Prossime date:

Scansiona il qr code e prenota il posto per la tua compagnia. Ma affrettati, **i posti disponibili sono solo 50 per data!**



Gran Selezione *by La Corte*

Le nostre pizze più creative, realizzate con ingredienti ricercati e abbinamenti sorprendenti.

Un viaggio tra sapori unici selezionati con cura.

GODURIA AL PISTACCHIO

Mozzarella fior di latte "Latteria Montanari" e a fine cottura burrata pugliese, porchetta romana, crema e granella di pistacchio - 18,5€

GUSTO CHE TI PUGLIA

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, cipolla di Tropea e a fine cottura pancetta arrotolata e burratina pugliese - 14,5€

CANTABRICA [new]

Mozzarella fior di latte e a fine cottura acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano, frutti di capperi, pomodori semi dry, mozzarella di bufala campana, emulsione di basilico e origano di Sicilia - 13,9€

FUMÈ [new]

Crema di peperoni affumicata, mozzarella fior di latte e a fine cottura speck Alto Adige, noci e ricotta affumicata - 12,9€

SAPORI DEL SUD

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea, capperi, olive taggiasche Anfosso e a fine cottura burratina pugliese, pomodorini freschi e emulsione di basilico - 13,5€

BUFALA E CRUDO [bianca]

Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala Campana e a fine cottura pomodorini ciliegino, prosciutto crudo - 12,9€

La vuoi più fresca?

Aggiungi la nostra **emulsione di basilico** [+1€]



BURRATA E CRUDO

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura burratina pugliese e Prosciutto crudo - 15,5€

Più fresca?

Aggiungi **emulsione di basilico** [+1€]

Selezione Eccellenze

by La Corte

PoPoPo [Potente, Porchetta, Potatoes]

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla rossa, patate al forno e a fine cottura porchetta - 14€

Ancora più potente?

Aggiungi **salsa cheddar** [+1,5€]

TARTUFO E CRUDO [bianca]

Mozzarella fior di latte e a fine cottura crema tartufata e Prosciutto crudo - 9,9€

ZINGARA

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno Pinna Gialla, peperoni, cipolla rossa, olive miste e salamino piccante di suino - 9,9€

STRACCHINELLA

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, stracchino, patate al forno e zucchine grigliate - 9,5€

ESTATE

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura pomodorini ciliegino, rucola e Grana Padano DOP a scaglie - 9,5€

CONTADINO GOLOSO

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, crema ai formaggi, zucchine grigliate e salsiccia - 9,9€

SOTTOBOSCO

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, misto funghi, salsiccia e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie - 10,9€

La vuoi piccante?

Aggiungi il **salamino piccante** [+1€]

BRG [bresaola, rucola e grana]

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura bresaola, rucola e Grana Padano DOP - 10,9€

CAMPAGNA

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta stufata, gorgonzola dolce DOP, salamino piccante di suino, olive miste e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie - 10,9€

CARNOSA

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino piccante di suino e pancetta affumicata - 10,9€

CREMOSA

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, crema ai formaggi e a fine cottura crema tartufata e speck Alto Adige IGP - 10,5€

BASILCRUDO

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, ricotta e a fine cottura emulsione di basilico e Prosciutto crudo - 9,9€

MONTANARA

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, misto funghi, Asiago DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP - 10,9€

NOCINA

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP e noci - 10,5€

PORCICCIA

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, salsiccia e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie - 11,5€

CORTE DEI CILIEGI

[la TOP]

Nata quasi per gioco più di 10 anni fa, è rimasta una presenza fissa nel nostro menù. Un pezzo di storia che ha saputo conquistare il cuore (e il palato) di migliaia di persone. (12.550 sono le pizze "La Corte dei Ciliegi" vendute fino ad oggi). Sei ingredienti, scelti con cura, che si fondono in un equilibrio perfetto di freschezza e sapore mediterraneo:

passata di pomodoro italiano, mozzarella fior di latte, olive verdi e nere (una tira l'altra proprio come le ciliegie) e a fine cottura pomodorini rossi a crudo, mozzarella di Bufala Campana DOP e un profumatissimo origano di Sicilia.

12,9€

Una pizza che sa di casa e che profuma d'estate, tutto l'anno!

Vegetariano Senza Glutine

Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina
Aggiunte da 0,5cent a 5€ | Pizza baby meno 0,5€ a pizza | Decurtando ingredienti il prezzo non varia

Selezione Classici

by La Corte

CAPRICCIOSA 🌿

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon e carciofi - 10,5€

La vuoi piccante?
Aggiungi il nostro **salamino piccante** [+1€]

PROSCIUTTO FUNGHI 🌿

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e champignon - 8,9€

DIAVOLA 🌿

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte e salamino piccante di suino - 8,5€

TONNO E CIPOLLA 🌿

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno Pinna Gialla e cipolla rossa - 8,9€

WURSTEL 🌿

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte e wurstel - 8,9€

VIENNESE

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel e a fine cottura patatine fritte* - 9,5€

🌿 Vegetariano 🌿 Senza Glutine

Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina
Aggiunte da 0,5cent a 5€ | Pizza baby meno 0,5€ a pizza | Decurtando ingredienti il prezzo non varia

PATATE FRITTE 🌿

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura patatine fritte* - 8,9€

MARGHERITA 🌿

Passata di pomodoro e mozzarella fior di latte - 6,9€

QUATTRO FORMAGGI 🌿

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, Asiago DOP, Edamer e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie - 9,5€

E se fosse 5 formaggi?
Aggiungi il **gorgonzola DOP** [+1€]

CRUDO 🌿

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte e a fine cottura Prosciutto crudo - 9,5€

SPECK E GORGONZOLA 🌿

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP - 9,5€

VEGETARIANA 🌿

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni grigliati - 9,9€

HAPPY CORTE

Menù bimbi by La Corte

menù pizza

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella - 12,5€

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - 12,5€

PATATE FRITTE

Pomodoro, mozzarella, patate fritte* - 13,5€

WURSTEL

Pomodoro, mozzarella, wurstel - 12,9€

🌿 Pizza e pasta senza glutine +2€

menù cucina

PASTA AL POMODORO

Penne al sugo di pomodoro - 12,5€

PASTA AL RAGÙ

Farfalline al ragù - 12,5€

WURSTEL E FRITTE*

Wurstel grigliati e patate fritte* - 12,5€

COTOLETTA E FRITTE

Cotoletta* di pollo e patate fritte* - 12,5€

HAMBURGER E FRITTE

Hamburger* alla griglia e patate fritte* - 12,5€

Un vero burger? Aggiungi il **pane** [+1€]

ogni menù comprende:

coperto, pizza o piatto di portata, 1 bicchiere piccolo (di coca cola o di acqua),
1 pallina di gelato (gusto a scelta tra: fiordilatte, fragola o cioccolato) + sorpresa

Menù per bambini di età inferiore ai 10 anni. Eventuali prodotti non consumati non verranno stornati. Eventuali aggiunte sulla pizza saranno pagate come da prezzo di listino. Il prezzo non cambia in caso di pizza baby.



MAGICO DIVERTIMENTO



Scopri il prossimo evento bimbi:

Scopri ora scansionando il qr code e prenota il posto per tuo/a figlio/a.

promo della domenica!

Tutti i menù sono a prezzo ridotto: a soli 6,9€

[Promo valida abbinata ad un pasto adulto. Promo valida solo domenica sera.]

La promozione non è da intendersi valida durante le serate di intrattenimento per bambini in occasione delle feste a tema carnevale, Halloween e Natale.

Antipasti



consigliato
per due persone

DEGUSTAZIONE "A TUTTO MARE"

Assapora il mare con baccalà mantecato, gamberoni* e scampi alla griglia*, cozze, capasante*, gamberi* con rucola e pomodorini ciliegino, carpacci di pesce spada affumicato, tonno affumicato e salmone affumicato servito con chips di pane guttiau - 38€

+ SAPORE + GUSTO?

Aggiungi le acciughe del Mar Cantabrico [+5,9€]



consigliato
per due persone

TAGLIERE "A TUTTA TERRA"

Condividi il nostro tagliere di Prosciutto crudo, pancetta arrotolata e speck Alto Adige IGP, caprino fresco, burrata pugliese e giardiniera in agrodolce - 28€

+ SAPORE + GUSTO?

Aggiungi la bufala Campana [+4,9€]

TARTARE DI SCOTTONA

Tartare di Scottona battuta al coltello, stracciatella di burrata pugliese, pomodorini semi secchi, gocce di emulsione di basilico, servito con chips di pane guttiau - 21,9€

SPECIALE INSALATA DI MARE

Insalata di mare con polpo*, seppie*, mazzancolle*, gamberone*, cozze, julienne di verdure e chips di pane guttiau - 18,9€

Completala con gamberi in salsa rosa [+4,9€]

GLI ARROSTITI

Calamari arrostiti* con insalata misticanza, pomodorini semi secchi, focaccia di pizza marinara e dressing alla senape - 15,9€

Vegetariano Senza Glutine

Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina

Se ordini 2 porzioni potrai vivere l'esperienza della cerimonia dello scoglio, un'autentica esperienza multisensoriale! ▶▶▶

Primi

SPAGHETTI ALL'ASTICE

Spaghetti saltati con sugo di pomodoro ciliegino, bisque di crostacei e molluschi, serviti su mezzo astice - 23,5€

BIGOLI ALL'ANITRA

fatti in casa, trafilati al bronzo, con sugo all'anitra - 13,9€

GNOCCHI ALTA QUOTA

Gnocchi di patate* di montagna con lamelle di tartufo* e Grana Padano DOP a scaglie - 14,9€

I ROMANI

Maccheroncini al torchio* con crema al cacio e pepe nero - 13,9€

MACCHERONCINI

Maccheroncini al torchio* con mazzancolle*, porcini, tartufo* e capasanta grigliata* - 17,9€

LE VONGOLE

Spaghetti di grano duro con vongole al profumo di agrumi - 16,9€

ORECCHIETTE

Orecchiette con capasanta*, gamberi*, pomodoro e pomodorini - 16,9€

LA SENZA GLUTINE

Pasta senza glutine con pomodorini ciliegino, mozzarella di Bufala Campana DOP e rucola - 9€



SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO

Un tripudio del mare! Nati da poco, amati da subito. Sperimentati nelle nostre serate di gusto, vi hanno conquistato al primo assaggio. Ora in una nuova veste, ancora più ricca e saporita: una ricetta che ad ogni forchettata vi porterà dritti al mare.

Scialatielli freschi e corposi con sugo di pomodoro leggermente piccante, cozze, vongole, mazzancolle*, scampo*, gamberone* - 18,9€ per persona

Secondi

GRIGLIATONA X DUE

Salsicce, costine, pancetta, petto di pollo cotto a bassa temperatura e polenta + galletto - 38,9€

GRIGLIATA X UNO

Salsiccia, costina, pancetta, petto di pollo cotto a bassa temperatura e polenta - 19,9€

PICANHA 250GR

250 gr di Picanha servita allo spiedo con patatine dippers* - 26,9€

UN PETTO IN POLLAIO

Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con patate al forno e formaggio fresco alle erbe - 15,9€

GRIGLIATA DI PESCE

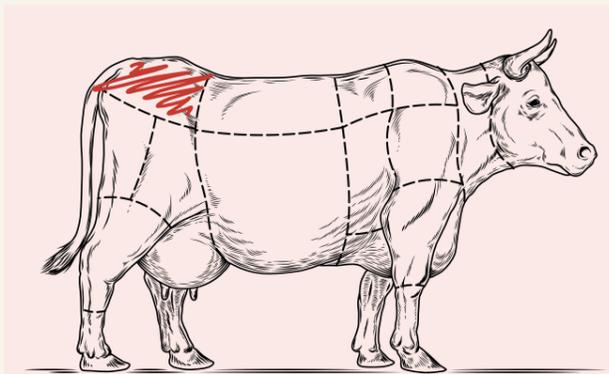
Scampi*, gamberoni*, seppia*, spiedino di gamberi*, spiedino di calamari*, filetto di branzino*, salmone*, capasanta* e polenta - 27,9€

CHE SALMONE!

Salmone al sesamo* con patate al forno e insalatina - 18,9€

LA TECIA [min 2 persone]

La ricetta genuina veneta di molluschi e crostacei in umido: gamberoni, scampi, capasanta, cozze, vongole, calamari e mazzancolle con salsa di pomodoro fresco leggermente piccante e crostini di pane grigliato - 19,5€ per persona



TAGLIATA BURRATINA

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) con burratina pugliese, pomodorini semi secchi e rucola - 24,9€

TAGLIATA CLASSICA [la più scelta]

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) al rosmarino con patate al forno e formaggio fresco alle erbe - 21,9€

TAGLIATA AL NATURALE

Tagliata di scamone di Black Angus (250gr) al rosmarino e olio Evo - 19,9€

Insalatone

LA SMOKED

Insalata con salmone affumicato, olive taggiasche Anfosso e pomodorini semi secchi - 15,9€

LA TAGGIASCA

Insalata con olive taggiasche Anfosso, pomodorini semi secchi e perle di mozzarella di Bufala Campana DOP - 12,9€

LA SALMONE

Insalata con pomodorini ciliegino, finocchio, salmone* e mazzancolle* - 14,9€

LA POLLO

Insalata con pollo cotto a bassa temperatura, pomodorini ciliegino e Grana Padano DOP a scaglie - 14,9€

LA SPADA

Insalata con arancia e finocchio su carpaccio di pesce spada affumicato - 14,9€

L'ESTIVA

Insalata con melanzane e zucchine grigliate, pomodorini ciliegino e bufala - 13,9€

IL VEGANO

Insalata misticanza, verdure grigliate, semi di zucca, pomodorini ciliegino e ceci al vapore - 13€



Provala sul cesto di pasta pizza!!!

Impasto Ricercato [+1€]

Impasto Integrale [+2,5€]

Burgers

TARTA BURGER

Bun artigianale, tartare di Scottona battuta al coltello, straciatella di burrata pugliese, tartufo* e insalatina, servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e senape - 24,9€

CLASSICO

Bun artigianale, 200 gr di hamburger di manzo con cipolla caramellata, insalatina, pomodorini semi secchi e Asiago DOP fuso servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e senape - 17,9€

↓ Più croccante?

↓ Aggiungi il **bacon croccante** [+2€]

PULLED PORK

Bun artigianale, pulled pork, peperoni grigliati, cipolla caramellata, salsa dei Ciliegi, insalatina servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e senape - 16,9€

• versione **veggie**: 

hamburger di verdure e legumi - 16,9€

BACON CHEESE

Bun artigianale, 200 gr di hamburger di manzo, cheddar fuso, bacon* croccante, pomodoro ramato e insalatina servito con patatine dippers* e salsa dei Ciliegi, salsa BBQ e senape - 17,9€

contorni

LE MORBIDE CROCCANTI

Patatine* con la buccia fritte - 6,5€

IMPOSSIBILE RESISTERGLI

Patatine* classiche fritte - 5,9€

LE PATATE DELLA NONNA

Patate al forno - 5,5€

INSALATA MISTA

Insalata misticanza, pomodorini e carote - 4,5€

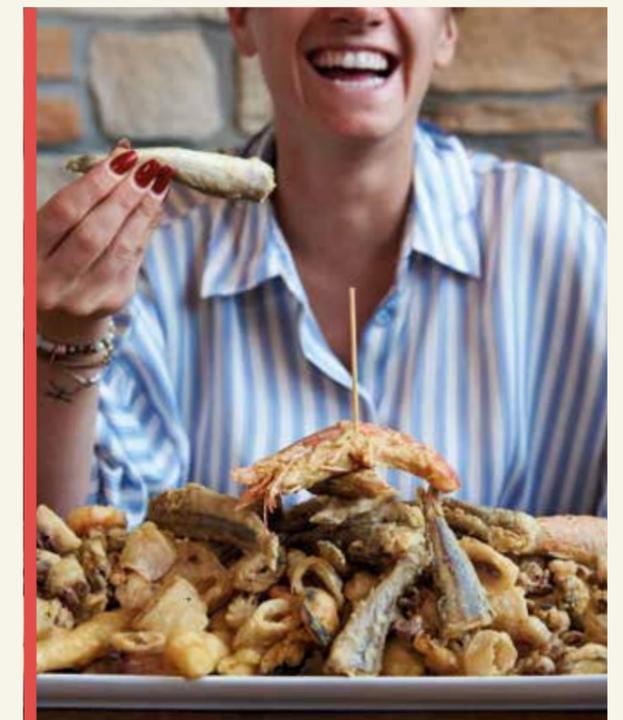
DALL'ORTO

Melanzane, peperoni e zucchine grigliate - 5,9€

LE LEGGERE MA NON TROPPO

Verdure pastellate - 5,9€

Fritti



FRITTO IMPERIALE [consigliato 2 persone]

Gran fritto di mare con paranza*, calamari*, gamberi*, seppie*, gamberone*, cozze*, verdure miste in pastella e salsa dei Ciliegi - 38,9€

FRITTO DI MARE 2014

L'autentico fritto della Corte presente in menù da oltre 10 anni!
Calamari*, gamberi*, seppioline*, gamberone*, cozze*, verdure miste in pastella e salsa dei Ciliegi homemade - 22,9€

FRITTURINA DI CALAMARI

Fritto di calamari, verdure miste in pastella e salsa dei Ciliegi homemade - 18,9€

 Vegetariano  Senza Glutine

Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina

avevi scelto il tuo aperitivo?

GUAYABA 5,9€
SELVATICO 5,9€
FRUTTO FRESCO 5,9€

GIN MARE e tonica a parte - 9€
GIN BOMBAY SAPPHIRE
e tonica a parte - 7,5€

'S GIN POMPELMO e tonica a parte - 8€
Gin "Distilleria Mantovani"

'S GIN LONDON e tonica a parte - 8€
London Gin "Distilleria Mantovani"

NEGRONI 6,5€
AMERICANO 6€
HUGO 4,5€
SPRITZ Campari, Aperol o liscio - 3,5€

FRANCIACORTA Contadi Castaldi Brut - 6€
PROSECCO
Taurisium DOC Treviso Extra Dry - 3,9€
LUGANA DOC Monte del Frà - 3,9€

CRODINO O GINGERINO - 3,5€

le bibite

ACQUA 75 cl - 2,9€
Naturale - **Panna**
Frizzante - **San Pallegriano**

COCA COLA
alla spina piccola da 0,30 - 3,5€
alla spina grande da 0,50 - 4,9€
in lattina classica da 0,33 - 3,5€
in lattina Coca Cola Zero da 0,33 - 3,5€

LATTINE
Fanta da 0,33 - 3,5€
Lemonsoda da 0,33 - 3,5€
Chinotto da 0,33 - 3,5€
Thè alla pesca o limone da 0,33 - 3,5€
Sprite da 0,33 - 3,5€
Acqua brillante da 0,33 - 3,5€

i vini

AL BICCHIERE

Cabernet Breganze DOC, Col Dovigo - 3,5€
Lugana DOC, Monte del Frà - 4€
Prosecco Taurisium DOC Treviso Extra Dry - 3,9€
Franciacorta Contadi Castaldi Brut - 6€

BOLLICINE

Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée - 55€
Franciacorta Contadi Castaldi Brut - 35€
Lessini Durello DOC Metodo Classico,
Fongaro - 38€
Prosecco Col Vetroaz Millesimato Dry - 27€
Prosecco Col Vetroaz Brut - 23€
Prosecco Taurisium DOCG Brut - 19€
Prosecco Taurisium DOC Treviso Extra Dry - 16€
Trento DOC Ferrari Perlé Millesimato - 55€
Trento DOC Cesarini Sforza - 27€

BIANCHI

Sauvignon DOC Sanct Valentin,
St. Michael Eppan - 49€
Muller Thurgau Tramin DOC, Cantina Giralan - 22€
Lugana DOC, Monte del Frà - 22€
Gewurztraminer Selida, Cantina Tramin - 25€
Pinot Grigio DOC, Cantina Giralan - 20€
Sauvignon DOC, Cantina Muzic Colli Sloveni - 19€
Soave Doc Le Mandolare, Cantina Menini - 14€

ROSSI

Amarone della Valpolicella DOCG Classico,
Zenato - 75€
Amarone della Valpolicella Classico DOCG,
Monte del Frà - 50€
Brunello di Montalcino DOCG, Ferrero - 60€
Valpolicella Classico, Monte del Frà - 20€
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC,
Monte del Frà - 27€
Cabernet Breganze DOC, Col Dovigo - 16 €

DOLCI

Dindarello, Maculan - 25€
Moscato d'Asti DOCG, Vaudano - 18 €
Fior d' Arancio DOCG, Cantina Colli Euganei - 16 €

ALLA SPINA

Cantina Muraro 952
Cabernet: 0,25lt 3,5€ / 0,50lt 6,5€ / 1lt 12€
Rabosetto: 0,25lt 3,5€ / 0,50lt 6,5€ / 1lt 12€
Chardonnay: 0,25lt 3,5€ / 0,50lt 6,5€ / 1lt 12€
Glera: 0,25lt 4,5€ / 0,50lt 7,5€ / 1lt 13,5€

le birre

alla Spina

PAULANER ORIGINAL



Birra chiara
Pane, fresco e floreale
Amabile, floreale e asciutta
0,20lt 3,5€ / 0,40lt 5,5€
1,5lt 18,9€

Una straordinaria bionda dorata, elegante ma con un aroma robusto. Frizzante, delicata e leggermente luppolata. Gradazione alcolica 4,9%.

PAULANER SALVATOR



Colore brillante ramato
Caramello, malto, floreale
Cereale, caramello, liquirizia
0,20lt 3,9€ / 0,40lt 5,9€
1,5lt 19,9€

Il miglior luppolo si unisce al malto d'orzo scuro originando un gusto robusto, tipicamente maltato e un brillante colore ramato. Gradazione alcolica 7,9%.

PAULANER WEISSBIER



Arancione, torbida e robusta
Frumento, banana, spezie
Pane, banana, garofano
0,30lt 4€ / 0,50lt 6,5€
1,5lt 18,9€

È la Weiss numero uno in Germania. Con tonalità arancione, torbida e schiuma robusta. Questa birra non è filtrata e quindi conserva le sue caratteristiche originali. Gradazione alcolica 5,5%

ROMAN BLANCHE



Classica birra bianca
Pane, spezie, frutta
Lievito, cereale, agrumi
0,30lt 4€
0,50lt 6,5€

Birra bianca estiva, dal sapore fruttato e leggermente acidulo. Con l'aggiunta di frumento e spezie è uno dei più deliziosi prodotti della Ardenne fiamminghe. Gradazione alcolica 5%



le Artigianali in bottiglia

BALADIN ISAAC - 6,5€ da 0,33cl

Birra bianca, schiuma pannosa, colore volutamente torbido, profumo di lievito e agrumi. Fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina. Gradazione alcolica 5%

BALADIN WAYAN - 6,5€ da 0,33cl

5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro e leggermente torbida. Gradazione alcolica 5,8%

BALADIN LEON - 6,5€ da 0,33cl

Birra bruna con una buona schiuma, incanta per l'esplosione di profumi. Indimenticabile per le note di cioccolato che si mescolano ai profumi di frutta secca, liquirizia e toffee. Gradazione alcolica 9%

BALADIN SUPER BITTER - 6,5€ da 0,33cl

Birra ambrata con note agrumate e resinose del luppolo americano Amarillo. Note maltate, sentori di caramello e frutta secca. Birra che invita alla compagnia, alla socializzazione e alle lunghe serate. Gradazione alcolica 8%

BALADIN ROCK'N'ROLL - 6,5€ da 0,33cl

Birra American Pale Ale. Acqua, malto d'orzo, luppoli americani, lievito e pepe. Una birra in cui la freschezza e il pepe si sposano con i profumi e l'amaro dei luppoli in un crescendo "musicale" davvero "drink'n'roll". Gradazione alcolica 7,5%

altre birre in bottiglia

MORETTI ANALCOLICA - 3,5€ da 0,33cl

NAZIONALE GLUTEN FREE 🌾

Artigianale Baladin - 6,5€ da 0,33cl

i nostri cremosi

100% artigianali, gustosi, buoni e dolci

o chiedi
lo stagionale
fuori menù!



PASSIONE

Barattolino con crema al passion fruit, cioccolato bianco e frutti di bosco - 5,9€



storico

TIRAMISÙ

Barattolino con crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao - 6,5€

**Chiedi la versione senza glutine e senza lattosio*



FRUTTI DI BOSCO

Barattolino con crema allo yogurt e frutti di bosco - 5,9€



CARAMELLO SALATO

Barattolino con crema alla nocciola, caramello salato e granella di nocciole - 6,5€



3 CIOCCOLATI

Barattolino con crema ai cioccolati fondente, al latte, bianco e perle di cioccolato fondente - 5,9€



PISTACCHIO

Barattolino con crema al pistacchio, cioccolato bianco e granella di pistacchio - 6,5€

SORBETTO AL LIMONE (Analcolico) - 3,9€ 🌿

SORBETTO AL CAFFÈ (Analcolico) - 3,9€ 🌿

SORBETTO ANIMA NERA - 4,5€ 🌿

Sorbetto alcolico al limone e liquirizia

TARTUFO BIANCO di Pizzo - 5,5€

TARTUFO NERO di Pizzo - 5,5€ 🌿

CHEESECAKE* ai mirtilli - 5,9€

PROFITTEROL* ripieni di panna montata avvolti da crema al cacao - 5,5€

GELATO* (per i bimbi)

a scelta tra: cioccolato, fragola o fior di latte

una pallina - 1,9€ due palline - 2,9€

Cremoso a scelta: la base perfetta per iniziare, morbida e vellutata, da scegliere secondo i tuoi gusti del momento

Coppa mascarpone e cacao: un omaggio al tiramisù, servita al cucchiaino, avvolgente e intensamente cremosa

Sbrisolona alle noci: croccante, burrosa e friabile, con il gusto rustico e avvolgente delle noci tostate

Meringhette con cioccolato: leggere ma golose, una tira l'altra

Torre del Peccato

Una selezione dei dolci più amati della Corte, arricchita da piccole dolcezze che in un attimo ti faranno tornare bambino: un tripudio goloso pensato per 2 persone, ma irresistibile per molti di più, una composizione che ti farà cedere senza rimorsi alla tentazione

- 12,5€ per persona
[min 2 persone]

Frollini al burro: piccoli biscottini, croccanti e burrosi

Profiteroles con panna fresca e glassa al cioccolato: il cuore morbido e leggero della panna racchiuso in bigné ricoperti da una colata di cioccolato fondente

Panna montata: soffice e spumosa, per completare ogni cucchiainata con un tocco di leggerezza.

Marshmallow, strisce di liquirizia e Chupa Chups: tre dolcezze che ti faranno tornare bambino!

caffetteria

CAFFÈ - 1,5€
CAFFÈ CORRETTO - 2,5€
DECAFFEINATO - 1,8€
CAFFÈ D'ORZO - 1,8€
MACCHIATONE - 2€
CAPPUCCINO - 3€
THÈ CALDO - 3€
CAMOMILLA - 3€
TISANA - 3,5€
GINSENG - 1,8€

i liquori

Averna - 3,9€	Baileys - 3,9€
Zucca - 3,9€	Liquirizia - 3,9€
Lucano - 3,9€	Branca Menta - 3,9€
Braulio - 3,9€	Fernet Branca - 3,9€
Cynar - 3,9€	Jagermeister - 3,9€
Unicum - 3,9€	China Martini - 3,9€
Sambuca - 3,9€	Grand Marnier - 5,5€
Prugna - 3,9€	Limoncello - 3,9€
Petrus - 3,9€	Montenegro - 3,9€
Borsci - 3,9€	Ramazotti - 3,9€
Disaronno - 3,9€	

le Mantovani

'S Doppio Spirito - 6,5€
L'eleganza italiana della Grappa Invecchiata e la sensualità esotica del Rum Caribe 15 anni.

Eccellenze 'S Mantovani

'S Grappa Riserva - 5,5€
'S Amaro - 4€
'S London Gin - 8€

Le Specialità

'S Gin Pompelmo - 8€
'S Agrumi di Sicilia - 4,5€
'S Caramello Salato - 4,5€
Profumo di panna e sentori di sale. Sorprende per le sue note vellutate.

Grappe Premium

'S Grappa Nobile Invecchiata - 4€
'S Grappa Fior di Camomilla - 4€
'S Grappa Miele di Tiglio - 4€
'S Grappa Morbida Bianca - 4€

Liquori Premium

'S Sambuca - 3,9€
'S Ratafià di Limoni - 3,9€
'S Ratafià di Pere - 3,9€

Whisky, Brandy e Rum

Oban 14 anni - 6€	Four Roses - 4€
Lagavulin 16 anni - 6€	Cardenal Mendoza - 6€
Ballantine's - 4€	Stravecchio Branca - 3€
Jack Daniel's - 4€	Vecchia Romagna - 3€
Chivas Regal - 5€	Stock Original - 3€
Laphroaig 10 anni - 6€	PMG 41 - 6€

Grappe e Distillati

Prime Uve - 3,9€
Prime Uve Nera - 3,5€
Storica Nera - 4€
Nardini Bianca - 4€
Nardini Riserva - 4€
Of Amarone Barrique - 4,9€

*Serviti con
cioccolato Lindt
70% Cacao*

'S doppio spirito - 6,5€
Ron Zacapa 23 anos - 7€
Ron Zacapa XO Gran Riserva Especial - 14€

Lindt
EXCELLENCE



Una serata esclusiva che ti permetterà di gustare dei risotti perfetti!

"Risoti e Ciacoe" è molto più di una semplice cena: è un omaggio protagonista di piatti che sanno di casa.

Ogni 2 **mercoledì**, va in scena Risoti e Ciacoe, la serata dove il profumo dei risotti incontra il piacere dello stare insieme. Chiacchiere tra amici, risate sincere e calici che si alzano. Cremosi, ricchi, avvolgenti: ogni mercoledì tre ricette diverse. Risoti e Ciacoe è la serata perfetta per chi crede che attorno a un buon risotto nascano sempre le migliori conversazioni.



Prossime date:

Scansiona il qr code e prenota il posto per la tua compagnia. Ma affrettati, **i posti disponibili sono solo 50 per data!**



Acqua e Sale

~ Il Mare arriva a Longare ~

Cena di Pesce per chi adora i sapori del mare!

Ogni 2 **martedì**, a Longare si sente profumo di mare: è "Acqua e Sale", la serata dedicata al pesce ed al piacere di dividerlo.

Tra chiacchiere, brindisi e piatti che profumano di salsedine, ogni serata è un piccolo viaggio verso le rive del mare.

Il protagonista? Gli Scialatielli allo scoglio serviti in tecia, il nostro piatto simbolo, ricco, saporito, che racconta il mare in ogni forchettata. E se vuoi completare l'esperienza, la frittura di pesce è pronta a conquistarti.



Prossime date:

Scansiona il qr code e prenota il posto per la tua compagnia. Ma affrettati, **i posti disponibili sono solo 50 per data!**

In questo esercizio gli alimenti che vengono serviti potrebbero contenere tracce di sostanze allergeniche/allergologiche.
Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni al nostro staff. Siamo preparati a fornirti il nostro libro degli allergeni.
Per garantire la migliore qualità nei nostri piatti, *alcuni prodotti potrebbero essere, in base alla stagione, surgelati o congelati.
In questo esercizio viene adottato il sistema H.A.C.C.P. ai sensi del reg.CE 852/04.

Coperto 2,50€
Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina.



*Our menu,
in English!*

