

COCINAR SIN GLUTEN

La enfermedad celíaca no puede ser un obstáculo social que os haga perder el placer de estar juntos. por eso nos hemos comprometido a preparar todos los platos de la carta con productos sin gluten.

Los productos sin gluten se destacarán con etiquetas especiales.

Para garantizar a todos los clientes, incluidos aquellos con intolerancias alimentarias especiales, para disfrutar de una cena tranquila con amigos.

Os recordamos que el personal del comedor está a vuestra disposición para cualquier aclaración.

Communications to the customer Reg.UE 1169/2011
ALLERGEN – ALLERGENE



Estimado huésped, si tiene alergias y / o intolerancias. comida, solicite información sobre nuestra comida y en nuestras bebidas. Estamos preparados para asesorarlo de la mejor manera.

LA COCINA

ENTRADAS

La belleza de un Tagliere es la variedad de sabores.

Sbriciolona, manteca Colonnata, jamón crudo, mortadela, bresaola, salchichón de jabalí, pecorino di Pienza, queso de cabra, brie, caciotta ahumada, nueces, vinagre balsámico de Módena, miel de acacia, cebolla agri dulce, aceitunas

16 €

milhojas de pan guttiau

burrata stracciatella, anchoas cetara y tomates secos

13 €

Ensalada de pulpo asado

con patatas asadas, rúcula y aceitunas Taggiasca

15 €

Mejillones y almejas salteados

tiras de tomates secos, alcaparras y pan de tomate

15 €

PRIMEROS

Schiaffoni con pesto de pistachos

con tiras de tocino crujiente sazonado

13 €

Tortelli de calabaza violín

Parmigiano Reggiano DOP, con salchicha fresca de Norcia y boletus salteados

15 €

Espaguetis de pasta fresca dibujados en bronce

langostinos, pulpitos, con salsa de tomate

Aceitunas Taggiasca y alcaparras

16 €

El risotto a la milanesa que quiso convertirse en paella

18 €

Crepes

de ricotta y espinacas en salsa de boletus y trufas

13 €

SEGUNDOS

Tartar de cuchillo piemontés Fassona

150gr

sobre una cama de burrata stracciatella, huevo a la mostaza y cebolla roja caramelizada. La Fassona es una raza de ganado particularmente valiosa que se cría en el Piemonte y, al ser muy tierna y magra, es adecuada para comer cruda.

20 €

Solomillo con patatas nuevas unos 250gr

- con pimiento verde

- con manteca Colonnata

- con setas porcini

22€

Lubina fresca

cocinado en horno de leña con patatas y verduras

22€

Guiso mixto de mariscos

mejillones, almejas, calamares,

gambas, pulpitos, bacalao y bacalao

22€

Pescado frito

con juliana de zanahoria y calabacines rebozados (anchoas, bacalao, gambas, calamares y calamares)

22€



HAMBURGERS

Hamburguesa con setas porcini

220 gr de ternera 100% carne italiana
Sándwich de pizza multigrano y verduras a
la parrilla
18 €

Hamburguesa de la prateria

220 gr de ternera 100% carne italiana
Sándwich de pizza, queso cheddar, tocino,
patatas fritas, lechuga y tomate
16 €

Hamburguesa texana

220 gr de ternera 100% carne italiana
sandwich de pizza, patatas fritas, huevo fri-
to, lechuga y tomate
16 €

Hamburguesa con queso di Pienza

220 gr de ternera 100% carne italiana
Sándwich de pizza integral, papas fritas,
lechuga y tomate
16 €

Hamburguesa de pollo con hierbas aromáticas

150 gr criado en Italia
sándwich de pizza, salsa barbacoa, queso
brie derretido, cebolla roja caramelizada y
patatas rústicas especiadas
16 €

Hamburguesa vegetariana

160 gr con quinoa y semillas de lino
Sándwich de pizza, tomates, patatas asadas
y friarielli napolitano
16 €

Hamburguesa de jabalí

200 gramos
Sándwich de pizza, salsa boscaiola, cebolla
crujiente y patatas duquesa
16 €

ENSALADAS € 9

Sfiziosa

lechuga verde, camarones, jitomatitos, salsa rosa
y frijoles

Greca

lechuga, radicchio, pepino, cebolla, queso feta,
aceitunas y jitomate

Ceasar

lechuga, radicchio, quadritos de pan tostado, queso
parmesano y pollo

Del contadino

lechuga verde, aceitunas, maíz,
jitomate, queso mozzarella y zanahorias

Del fattore

lechuga, atùn, oregano, jitomate y alcaparras

ACOMPAÑAMIENTOS €6

Papas fritas

Ensalada mixta

Frijoles al aceite

Verduras a la parrilla

Espinacas

Friarielli



D I E P I Z Z E R I A

Nuestras pizzas se cocinan en horno de leña y se cubren con ingredientes de alta calidad: bocados de fior di latte, también SIN LACTOSA, tomates rojos pelados Gargano, mozzarella de búfala y burrata D.O.P., la fermentación se realiza primero a temperatura ambiente y luego en un lugar húmedo de 24 a 48 horas temperatura controlada.

Puedes elegir entre 5 masas diferentes sin coste adicional

SUPERIOR 5 estaciones Molini Agugiaro & Figna: trigo blando tipo "00" con un alto contenido en proteínas hemos elegido esta harina para un buen resultado de la masa Verace

Multicereales Molino Spadoni: mijo, maíz, cebada, centeno, avena, arroz, trigo duro y trigo blando, ligeramente amargo con el sabor típico de las semillas tostadas, sabor decididamente agradable de todos los cereales más nobles

Espelta Molino Sima: Rica en proteínas, especialmente indicada para quienes no pueden digerir el pan y la pasta, tiene un alto contenido en fibra y un sabor más fuerte

Trigo integral blando Molino Sima: rico en fibra, algo menos calórico y de sabor inconfundible, induce una temprana sensación de saciedad

Sin gluten: nuestra mezcla contiene harina de arroz, almidón de tapioca, harina integral de trigo sarraceno, harina de maíz y fibras vegetales

APERITIVOS €7.50

Mozzarella en carrozza - Aceitunas Ascoli -
Arancini - Flores de calabacín - Patatas fritas
- Bolas de mozzarella fritas Empanadillas de
queso con nachos

CESTA MIXTA

€13

Coccoli

con jamón crudo semidulce y crema de stracchino

11 €

Ficattole

con crema de Parmigiano Reggiano y crumble

11 €

Margarita

(mozzarella fior di latte, tomate y albahaca)

8 €

Nápoles

(mozzarella fior di latte, tomate, orégano, alcaparras y anchoas)

10 €

Verace Margherita - Altas Fronteras -

(mozzarella de búfala, parmesano y tomate)

12 €

Verdadera Nápoles - Altas Fronteras -

(mozzarella de búfala, tomate, orégano, alcaparras y anchoas)

13 €

Quattro formaggi

(tomate, mozzarella, gorgonzola, emmental scamorza y parmesano)

11 €

Vegetariano

(tomate, mozzarella, berenjenas, pimientos, calabacines y champiñones)

11 €



Luna

(mozzarella fior di latte, hongos porcini, speck, rúcula, tomates cherry y parmesano)

15 €

Fuori Piazza

(mozzarella, mortadela, pesto de stracciatella y pistacho)

15€

Mercurio

(mozzarella, gorgonzola, salami y calabacín a la parrilla)

12 €

Venus

(mozzarella, gorgonzola, crema de trufa y peras)

14 €

Saturno

(mozzarella fior di latte, cuatro quesos, jamón cocido y champiñones porcini)

14 €

Júpiter

(mozzarella fior di latte, berenjenas a la plancha y gorgonzola)

10€

Neptuno

(tomate, mozzarella, atún y cebolla)

13 €

Plutón

(mozzarella, mascarpone y speck)

11€

Marte

(mozzarella, queso tierno y salchicha)

11 €

Urano

(mozzarella, salchicha, scamorza y friarielli)

12 €

Suplementos

búfala, burrata, setas porcini, crema de trufa 4 € patatas fritas 3,50 € -masa doble, embutidos 2,50€

Queso parmesano, cohete otros complementos sencillos 1,50 €

Sottobosco

(mozzarella fior di latte, tomate, albahaca, boletus y burrata)

15 €

Sorrentina

(blanca, queso buffle, alcaparras , jitomatitos y oregano)

12 €

Scostumata

(mozzarella fior di latte, Spilinga 'nduja, puerros, hongos porcini y manteca Colonnata)

15 €

Caprichoso

(tomate, mozzarella fior di latte, alcachofas, salchichas frankfurt, jamón cocido, aceitunas y champiñones)

12 €

Frutti de puerco

(queso mozzarella, jitomate, salchichas, jamón y salami picante)

12 €

Pizza frita

(tomate, mozzarella de búfala, albahaca y parmesano)

12 €

CALZONI

Farcito

(mozzarella, jamón, csetas, alcachofas y aceitunas)

€ 12

Classico

(mozzarella y jamón)

€ 10

Calzone frito

(queso ricotta, salaminis picante y jamón serrano italiano)

€ 12



BEBIDAS

Agua natural/con gas 0,75cl - 2,80 €



Cerveza Castello (Italiana)

- Rubio de baja fermentación 5,0% vol.
0,20 cl - 5 €
0,40cl - 6,50€

- Doble malta roja 6,5% vol.
0,20 cl - 6 €
0,40cl - 7,50€

Vino blanco espumoso Tre Ville (Véneto)

1/2 litro -7€
1 litro - 13 €

Vino tinto o blanco tranquilo

Granja Piccaratico IGT Vinci Toscana
1/2 litro - 7 €
1 litro - 13 €

Coca Cola

0,30 cl - 3,50 €

Latas

coca cola, coca cola zero, fanta, duende,
té de limón y melocotón
0,33cl - 3,50 €

CAFE Y DIGESTIVOS

Cafe - € 2,50



Un espresso único, en aromas y sabores, cuidadosamente seleccionados, para un café con un sabor pleno y achocolatado.

grappa

licor de limón italiano
Bíter
3,50 €

Ron
whisky
Coñac
6€

Spritz

Aperol, Cynar, Campari, Vermut Rojo
7€

Cuota de cobertura y cargo por servicio 2 €



L A C E R V E C E R Í A

CERVEZAS EN BOTELLA SIN GLUTEN

Fábrica en Pedavena Superior - 4,8% Vol.
lager, sabor pleno y persistente
amargor fino y equilibrado
33cl - 6 €

Peroni - 4,7% vol.
equilibrio perfecto entre dulce y amargo con un
bajo sabor a lúpulo
33cl - 6 €

Daura Estrella - 5,4% vol.
rubio amarillo dorado, sabor dulce,
espuma fina
33cl - 6 €

Hecho a mano

Pulga Isabella - 4,9% Vol.
paja dorada, seduce con sus notas de
miel y hierbas
33cl - 7€

Rubio Grisette Orgánico - 5,5% Vol.
Cerveza ligera y muy refrescante.
33cl - 7€

Grisette triple orgánica - 8% Vol.
Cerveza belga, aromas frutales cálidos e
intensos.
33cl - 7€

Vetra pálido ipa - 5,4% vol.
intensos aromas de cítricos y
frutas tropicales
33cl - 7€

CERVEZAS EN BOTELLA

Kapuziner Weissbier - 5,4% vol.
cerveza de color dorado con sabores dulces de
malta, frutas y las inevitables notas especiadas
0,50cl - 7€

Monchshof Bockbier - 6,9 % vol.
sabroso y aromático en color sabor ámbar
0,50cl - 7€

Cerveza Sin Alcohol Forst
sabor completo y fragante, hermoso color
rubio y buen cuerpo
0,33 cl - 6 €

Hecho a mano

Pulga IPA Federico II Extra - 6,6% Vol.
cerveza color cobre, doble malta,
marcadamente amargo
0,33cl - 7€

Flea Violante Belgian Strong Ale - 8% Vol.
Cerveza de color dorado intenso y reflejos
ligeramente ambarinos, con una espuma fina
y suave.
0,33cl - 7€

Landbier Dunkel - 5,3 % vol.
Cerveza oscura sabrosa, con notas veladas de
malta y agradablemente bebible.
0,50cl - 7€

Landbier - 5,3% vol.
cerveza ligera de baja fermentación,
con un carácter terroso, especiado y fresco
0,50 cl - 7 € 0,33 cl - 6 €



LA CANTINA

ESPUMANTES

Franciacorta Brut D.O.C.G. Bersi Serlini (Lombardía)
35 €

Vino espumoso Prosecco DOC L'Anteao (Véneto)
18 €

Vino espumoso Borgofulvia 4 Valli (dulce)
16 €

VINO BLANCO

Vermentino Ecológico Micante Maremmalta
(Toscana)
20 €

Gewürtraminer Bio Cantina Toblino
(Trentino)
22€

Müller Thurgau Cantina Toblino (Trentino)
20 €

Ribolla Gialla I.G.T. Toblar (Friuli)
22€

Pinot Grigio Ecológico Cantina Toblino (Trentino)
20 €

Chardonnay Fossa Mala (Friuli)
20 €

Bodega Falanghina Tufo (Campania)
20 €

Passerina IGP Bio Vigna Madre (Abruzos)
20 €

VINO TINTO

Morellino Campo al Ghiaccio Bio Maremmalta
(Toscana)
20 €

Primitivo de Manduria DOP Sangaetano
Due Palma (Apulia)
20 €

Torre de los Vientos Nero D'Avola Fazio (Sicilia)
20 €

Sangiovese Micante Maremmalta Ecológico (Toscana)
20 €

Tinto de Montepulciano Cavalierino (Toscana)
22 €

Chianti Classico DOCG Falorni (Toscana)
20 €

Rosso di Montalcino Villa i Cipressi DOC (Toscana)
32 €

Granja Chianti Classico Corsignano (Toscana)
26 €

