

MENU




PIZZA IN PALA – UNA PIZZA DA CONDIVIDERE

Pizze da 650 g di pasta da condividere per l'intero tavolo. Vengono servite una alla volta per mantenere la temperatura e permettere una migliore degustazione. La base è croccante ed alveolata, ottenuta con l'utilizzo di farine "deboli" di tipo 0, 1, semola e orzo tostato. Impasto diretto ad alta idratazione (75%) con maturazione e lievitazione di 24 ore, stesura a mano.



Gli abbinamenti delle pizze sono stati pensati per equilibrare i sapori degli ingredienti. A causa di differenti tempi di cottura si consiglia l'abbinamento tra gusti con base pomodoro oppure tra gusti senza pomodoro. Vi chiediamo cortesemente di evitare modifiche.



MEZZA | INTERA

- | | | |
|--|------|------|
| 1. Pomodoro, mozzarella fior., origano, basilico, olio evo | 13 € | 26 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio)</small> | | |
| 2. Pomodoro, pomodorini al forno, capperi, acciughe, olive, taralli, origano | 15 € | 30 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, pesce e prodotti derivati)</small> | | |
| 3. Pomodoro, pomodorini al forno, burrata, prosciutto crudo di Parma | 16 € | 32 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio)</small> | | |
| 4. Pomodoro, mozzarella fior., funghi, prosciutto cotto, carciofi/zucchine, olive | 16 € | 32 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio)</small> | | |
| 5. Pomodoro, pomodorini al forno, burrata, pesto al basilico senza aglio | 15 € | 30 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio)</small> | | |
| 6. Pomodoro, mozzarella fior., verdure miste di stagione, semi misti | 14 € | 28 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio)</small> | | |
| 7. Pomodoro, pomodorini al forno, melanzane, ricotta secca, nduja calabrese | 15 € | 30 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio)</small> | | |
| 8. Pomodoro, mozzarella fior., pomodori al forno, olive nere, tonno, cipolla croccante .. | 16 € | 32 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio)</small> | | |
| 9. Mozzarella fior., patate al forno, taleggio, salsiccia, spinaci, semi di girasole | 15 € | 30 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio)</small> | | |
| 10. Mozzarella fior, carciofi o zucchine, grana, pomodorini al forno, pancetta arrotolata .. | 16 € | 32 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio)</small> | | |
| 11. Mozzarella fior., taleggio, gorgonzola, grana padano, noci, zucca, semi di zucca .. | 15 € | 30 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio, frutta a guscio)</small> | | |
| 12. Pomodorini, mozzarella fior., funghi, salsiccia, taleggio, semi di zucca | 16 € | 32 € |
| <small>(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio)</small> | | |
| 13. Pomodoro, mozzarella fior., funghi, gamberi, cozze | 16 € | 32 € |
| 14. Eventuale pizza del giorno | 16 € | 32 € |
|  15. Ogni pizza è disponibile anche con base senza glutine | | 15€ |

PIATTI UNICI

- | | |
|---|-----|
| 1. Pan brioches, hamburger, rosa camuna, zucchine, bacon, contorno | 15€ |
| <small>(cereali contenenti glutine, uova e prodotti derivati, latte e prodotti derivati incluso lattosio)</small> | |
|  2. Galletto alla diavola grigliato con contorno e salsa a scelta | 16€ |
|  3. Tagliata di manzo (250 g) con contorno a scelta | 17€ |

CONTORNI



1. Patate al forno, verdure fresche alla griglia, verdure al forno..... 5 €

DOLCI

1. Tiramisù Brenese - con spongada..... 5,0 €
(cereali contenenti glutine, uova e prodotti derivati, latte e prodotti derivati incluso lattosio)
2. Torta di mele caramellate con gelato fiordilatte..... 6,5 €
(latte e prodotti derivati incluso lattosio)
3. Cheese cake frutti di bosco/caramello/cioccolato..... 6,0 €
(cereali contenenti glutine, latte e prodotti derivati incluso lattosio)
4. Torta di rose con crema al mascarpone..... 6,5 €
(cereali contenenti glutine, uova e prodotti derivati, latte e prodotti derivati incluso lattosio)
5. Gelato del giorno con frutti di bosco 6,5 €
(latte e prodotti derivati incluso lattosio)
6. Dolce del giorno..... 6,5 €



COPERTO 1,5 €
ASPORTO +0,5 €

BIBITE/CAFFÈ

- Coca Cola, Coca Cola Zero..... 3,5 €
- Coca Cola 1 l - Aranciata 1 l..... 7 €
- Tonica Superfine Tassoni 2,7 €
- Tonica Indian Dry Alpex Plose - Tonica Italian Taste Alpex Plose..... 3,2 €
- The Pesca Bio Plose, The al Limone Bio Plose, Arancia Bio Plose, Gassosa Plose,
Limone Bio Plose..... 3,5 €
- Chinotto..... 4 €
- Acqua Dolomia Naturale/Frizzante - 70 cl 3 €
- Caffè liscio o macchiato..... 1,20 €
- Caffè decaffeinato/Caffè d'Orzo..... 1,30 €
- Caffè corretto..... 1,50 €

BIRRE

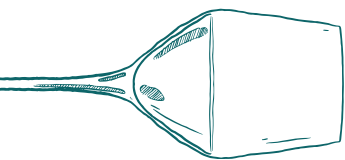
- Weltenburger Anno 1050 dorata - 50 cl..... 7 €
- Weltenburger Barock Dunkel rossa - 50 cl..... 7 €
- Weltenburger Festbier Spezial bionda - 50 cl..... 7 €
- Weltenburger Pils bionda - 50 cl..... 7 €
- Weltenburger Weiss Hell bianca - 50 cl..... 7 €
- Menabrea bionda - 33 cl..... 4,5 €
- Birra senza glutine Daura Damm - 33 cl 5 €



LIQUORI E DISTILLATI

- Gin Silent Pool | Gin Scapegrace Black | Gin Tanqueray N. 10. | Gin Jinzu Giappone..... 8 €
- Gin Tevin's Liquorificio Alta Valle Camonica | Gin Superfine al cedro Tassoni..... 7 €
- Limoncello di Capri | Liquirizia Eclisse..... 3 €
- Sambuca Molinari, Crema al Whisky..... 3,5 €
- Amaro Noreas Elixir Liquorificio Alta Valle Camonica..... 3 €
- Genepy Liquorificio Alta Valle Camonica..... 3 €
- Grappa di Moscato 42° Marolo..... 4,5 €

CARTA DEI VINI



Bianchi

Fermi

Valle Camonica IGT Primo Vino Bianco Vi Bu - 75 cl.....	19€
Friulano DOC La Tunella - 75 cl.....	24€
Kerner Graf selezione Cantina Merano - 75 cl.....	26€
Verdicchio Le Vaglie Oro Castelli di Jesi Doc Antonucci - 75 cl.....	23€
Bourgogne Goichot Les Guignottes Chardonnay - 75 cl.....	31€

Bollicine

Prosecco Merotto Colbelo Valdobbiadene - 75 cl.....	20€
Franciacorta DOCG Satén Camossi - 75 cl.....	39€
Brut Arunda Alto Adige Doc - 75 cl.....	40€
Crémant de Bourgogne Baron Auguste Rosè - 75 cl.....	28€
Nudoecrudo Hora Azienda Agricola - 75 cl.....	42€
Champagne Ar Lenoble Brut Intense - 75 cl.....	75€

Rossi

Impervio Valcamonica IGT I Cultivar delle Volte Bignotti - 75 cl.....	28€
Altùris Cabernet Sauvignon.....	17€
Ripasso Valpolicella DOC Classico Sup Paolo Cottini - 75 cl.....	28€
Pinot nero selezione Cantina Merano - 75 cl.....	30€
Bolgheri Rosso DOC Tenuta di Vaira - 75 cl.....	27€
Nebbiolo Langhe DOC Enzo Boglietti - 75 cl.....	25€
Barolo DOCG Comune di La Morra Enzo Boglietti - 75 cl.....	56€

Vini da dessert

Moscato d'Asti DOCG Fratelli Grimaldi - 75 cl.....	17€
--	-----

Bottiglie piccole

Lugana Mandolara - Le Morette - 37,5 cl.....	11 €
Teroldego Rotaliano - De Vescovi Ulzbach 37,5 cl.....	13 €
Prosecco Serena Extra Dry - 20 cl.....	6 €

**Vuoi un consiglio su che vino abbinare?
Chiedi al nostro personale di sala!**



FORNITORI

Farine: Molino Pasini - Marcaria (MN)

Pomodoro: Casar - Sarramanna (CA)

Olio, olive, origano: Coop Terramia - Castelvetro (TP)

Salumi e formaggi: Gastronomia Sedani - Breno (BS)

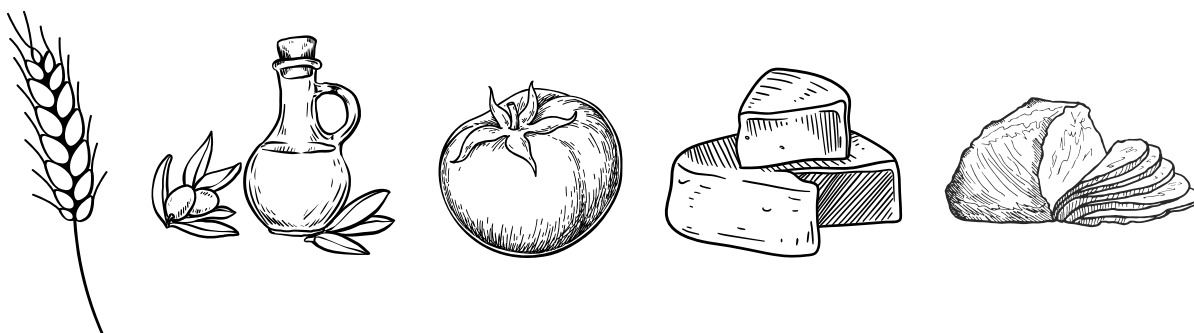
Latticini e formaggi: DAC - Brescia

Carne: Macelleria Zonta - Capo di Ponte (BS)

Verdure e frutta: La Frutta - Berzo Inferiore (BS)

Gelato: Gelato Camuno - Berzo Inferiore (BS)

Bevande, vini, liquori: Vincenter - Capo di ponte (BS)



DAL FARE NASCONO LE AUTONOMIE