



# NORD EST

---

MENÙ ALLA CARTA



---


## A N T I P A S T I


Degustazione di salumi nostrani 14€  

Culatello D.O.P 18€  



**Battuta di barbabietola allo yogurt,  
sedano candito, nocciole tostate** <sup>(7,8,9)</sup>  
16€  

Insalata di quaglia semidisossata, le sue uova,  
limone candito, mosto cotto <sup>(3,7)</sup> 18€ 

Gazpacho con gamberi al vapore,  
crumble di olive <sup>(1,2)</sup> 19€ 


Patate schiacciate, fonduta di formaggi,  
guancialetto croccante, briciole bruschettate <sup>(1,7)</sup>  
16€


Crudo di trota affumicata da noi,  
cipolla rossa agrodolce, lampone  
e maionese all'acciuga <sup>(3,4)</sup> 19€ 

---

## P R I M I

---

Gnocchetti di patate al sugo d'astice con pomodorino confit <sup>(1,2)</sup> 20€ 


Tagliolini freschi con bocconcini di gallinella, olive taggiasche e limone <sup>(1,3,4)</sup> 18€ 

Tagliatelle al grano saraceno con ragù di faraona alle erbe <sup>(1,3,7)</sup> 17€



**Riso venere con verdure saltate e gamberi con la loro bisque <sup>(2,9)</sup> 18€ **

Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>(1,3,7)</sup> 14€ 

Garganelli all'uovo, crema di zucchine, caviale di aringa e polvere di limone e zenzero <sup>(1,3,4)</sup> 18€ 


Calamarata ai tre pomodori, burrata e perle di basilico <sup>(1,7)</sup> 17€

Le paste classiche 10€  
*pesto, pomodoro, ragù, arrabbiata, carbonara*

## S E C O N D I


Fritto misto Nord-Est<sup>(1,2,4,14)</sup> 16€ 



Fritto di soli calamari<sup>(1,2,4,14)</sup> 18€ 

Filetto di manzo ai ferri con  
carote Vichy<sup>(7)</sup> 25€ 



**Cosciotto di coniglio alla pizzaiola,  
rosti di patate 18€**  

Lingua di vitello arrostita, packchoi, salsa al  
caffè, capperi battuti 18€  

Baccalà in oliocottura, crema di ceci, polvere di  
rosmarino<sup>(4)</sup> 19€  

Polpo alla piastra, edamame,  
salsa amatriciana<sup>(6,14)</sup> 19€  

Degustazione di 3 formaggi 8€    
*con miele, mostarda e confettura*

Degustazione di 5 formaggi 10€    
*con miele, mostarda e confettura*

---

## I N S A L A T O N E

---

### INSALATA BASE 4€

verde / carote / pomodori

Tonno	2€
Mozzarella	1€
Emmenthal/scamorza/feta ecc..	1€
Olive	1€
Acciughe	1,5€
Gamberetti	2,5€
Uova	1€
Fagioli	1€

---

## P I Z Z E A L M E T R O

---

Mezzo metro margherita	20€
Mezzo metro farcita (max 3 gusti)	24€

### I GUSTI

Marinara	Capricciosa
Pomodorini	4 formaggi
Napoli	Vegetariana
Prosciutto cotto	Patatine
Prosciutto e funghi	Gorgonzola
Funghi	Prosciutto e acciughe
Salamino piccante	Panna verde
Wurstel	Carciofini
Brie	Prosciutto e carciofi
Tonno	Diavola
Tonno e zola	Romana
Tonno e cipolle	Siciliana
Salsiccia	Pugliese

I vari ingredienti non elencati nei gusti aumenteranno il prezzo.

---

## P I Z Z E

---

### Margherita<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte* 7,5€

### Marinara<sup>(1)</sup>

*Pomodoro, aglio, origano* 7€

### Prosciutto cotto<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Rovagnati* 9€

### Prosciutto crudo<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi*  
10€

### Bufalina<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala campana DOP* 10€

### Napoli<sup>(1,4,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano* 9€

### Pugliese<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla rossa di Tropea IGP* 8€

### Speck brie<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, speck Trentino IGP* 9,5€

### Salsiccia<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia luganega* 9€

### Vegetariana<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure fresche* 9€

### Tonno cipolle<sup>(1,4,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle rosse di Tropea IGP* 9,5€

### Porcini<sup>(1,7,8)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini trifolati con crema* 10,5€

### Frutti di mare<sup>(1,2,4,7,14)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, mazzancolle tropicali, calamari della Patagonia, cozze nazionali* 11,5€

**Mozzarella senza lattosio 1€ - Pizza gratinata 2€  
impasto di Farina integrale/senza glutine 3€**

---

## P I Z Z E

---

### **Diavola**<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante,  
'nduja calabrese, olive nere* 10€



### **Bresaola rucola e grana**<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola Valtellina DOP  
rucola, raspadura Zucchelli* 11€

### **Siciliana**<sup>(1)</sup>

*Pomodoro, acciughe, olive, origano, capperi* 9€

### **Panna verde**<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola panna verde "Angelo Croce"*  
10€

### **Gorgonzola**<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola malghese "Angelo Croce"* 10€

### **Romana**<sup>(1,4,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, olive, acciughe* 9€

### **Calzone**<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Rovagnati* 9€

### **Calzone farcito**<sup>(1,7,8,9)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Rovagnati,  
carciofi, funghi champignon* 10€

**Mozzarella senza lattosio 1€ - Pizza gratinata 2€  
impasto di Farina integrale/senza glutine 3€**

---

## P I Z Z E

---

### Partenopea<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia luganega* 11€

### Milano Napoli<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola Malghese  
"Angelo Croce", friarielli* 11€

### Quattro formaggi<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, formaggi misti* 10€

### Prosciutto e funghi<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Rovagnati,  
funghi champignon* 9,5€

### Pancetta e carciofi<sup>(1,7,8,9)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta bacon, carciofini* 9,5€

### Capricciosa<sup>(1,7,8,9)</sup>

*pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Rovagnati, Funghi champi-  
gnon, carciofini, olive nere, capperi* 10€

### Quattro stagioni<sup>(1,7,8,9)</sup>

*pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Rovagnati, funghi champi-  
gnon, carciofini, olive nere* 10€

### Salamino piccante<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante* 9€

### Wurstel e patatine<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte* 9,5€

### Bufalina crudo<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto  
crudo di Parma 24 mesi* 11€

### Bufalina culatello<sup>(1,7)</sup>

*pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di Bufala campana DOP, culatello  
di Zibello DOP* 14,5€

### Bufalina cotto<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto  
cotto Rovagnati* 10,5€

### Salmone affumicato<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, salmone affumicato norvegese* 11,5€

**Mozzarella senza lattosio 1€ - Pizza gratinata 2€  
impasto di Farina integrale/senza glutine 3€**

---

## P I Z Z E

---

### Gamberi e rucola<sup>(1,2,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, mazzancolle tropicale, rucola* 11,5€

### Prosciutto crudo e gorgonzola<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di parma 24 mesi, gorgonzola malghese "Angelo Croce"* 10,5€

### Salsiccia e zola<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia luganega, gorgonzola malghese "Angelo Croce"* 10€

### Gran biscotto<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala campana, Gran biscotto Rovagnati* 11,5€

### Radicchio e provola<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, provola* 10€

### Calabrese<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese, cipolla rossa di tropea* 9,5€

### Tirol<sup>(1,7,8)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini trifolati con crema, speck alto adige I.G.P.* 11€

### Cerbiatto<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck alto adige I.G.P, scamorza affumicata* 10€

### Tre salumi<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, salami piccante, wurstel, prosciutto cotto rovagnati* 10€

### Tre funghi<sup>(1,2,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini trifolati con crema, funghi champignon, chiodini* 11,5€

### Mare e monti<sup>(1,7,8)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, mazzancolle tropicali, calamari della Patagonia, cozze nazionali, chiodini* 12€

### Zucca<sup>(1,7,8)</sup>

*Crema di zucca, mozzarella fior di latte, porcini trifolati con crema* 11€

**Mozzarella senza lattosio 1€ - Pizza gratinata 2€  
impasto di Farina integrale/senza glutine 3€**

---

## P I Z Z E S P E C I A L I

---

### Zlatan<sup>(1,7,8,9)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto Rovagnati, carciofini, taleggio, pomodorini datterini* 11,5€

### Alex<sup>(1,7,8)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini trifolati con crema, salsiccia luganega, Raspadura Zucchelli, rucola* 11,5€

### Zucca e zola<sup>(1,7)</sup>

*Crema di zucca, mozzarella fior di latte, Gorgonzola Malghese "Angelo Croce"* 11,5€

### Ada<sup>(1,7)</sup>

*Mozzarella fior di latte, mazzancolle tropicali, zucchine* 10€

### Fagottino parmigiana<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, melanzane, raspadura "Zucchelli"* 10,5€

### Teddy<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola malghese "Angelo croce", cipolla rossa di Tropea, wurstel, salamino piccante* 11,5€

### Focaccia nord est<sup>(1,7)</sup>

*Mozzarella di bufala Campana, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, misticanza, pomodorini* 10,5€

### Regina<sup>(1,7)</sup>

*Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala Campana, prosciutto cotto Rovagnati, acciughe, olive nere, origano* 11,5€

### Lola<sup>(1,7)</sup>

*Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, pomodorini, raspadura Zucchelli* 10,5€

### Nadia<sup>(1,7)</sup>

*Mozzarella fior di latte, gorgonzola malghese "Angelo croce", pere* 10€

### Mauri<sup>(1,7)</sup>

*Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi (in cottura), salamino piccante* 11,5€

**Mozzarella senza lattosio 1€ - Pizza gratinata 2€  
impasto di Farina integrale/senza glutine 3€**

---

## P I Z Z E   S P E C I A L I

---

### Laila<sup>(1)</sup>

*pomodoro, pancetta bacon, carciofini, olive nere*   9,5€

### Claudia<sup>(1,7)</sup>

*mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala Campana, gorgonzola Malghese "Angelo Croce", olive nere, rucola*   10€

### Herman<sup>(1,4,7,8)</sup>

*pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, mazzancolle tropicali, porcini*   11€

### Jolanda<sup>(1)</sup>

*Pomodoro, salsiccia luganega, gorgonzola malghese "Angelo croce", prosciutto cotto Rovagnati, funghi champignon*   10€

### Dana<sup>(1,4,7)</sup>

*Mozzarella fior di latte, mazzancolle tropicali, zucchine*   10€

**Mozzarella senza lattosio 1€ - Pizza gratinata 2€  
impasto di Farina integrale/senza glutine 3€**

---

## P I Z Z E G O U R M E T

---

*Tutti i nostri impasti sono ad alta idratazione, prodotti con lievito madre, una lievitazione di almeno 72 ore e realizzati con una miscela di farine macinate a pietra; L'impasto gourmet è prodotto esclusivamente con una miscela di farine speciali e una lavorazione specifica.*

### **Val Tidone**<sup>(1,7)</sup>

*Succo di pomodori di collina, stracciatella di bufala campana, spalla cotta "Capitelli", Miele millefiori, Noci* 16€



### **Culla del bosco**<sup>(1,7)</sup>

*Succo di pomodori di collina, burrata di bufala campana avvolta nello speck I.G.P., funghi finferli del Trentino, basilico* 18€

### **Elite**<sup>(1,7)</sup>

*Succo di pomodori di collina, stracciatella e burrata di bufala campana, origano, basilico* 14€

### **Cantabrico**<sup>(1,4,7)</sup>

*Succo di pomodori di collina, stracciatella di bufala campana, Acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico* 16€

### **Lodi-Zibello**<sup>(1)</sup>

*Succo di pomodori di collina, Raspadura "Zucchelli", Culatello di Zibello DOP glassa d'aceto balsamico* 18€

### **Spada affumicato**<sup>(1,4,7)</sup>

*Succo di pomodori di collina, stracciatella di bufala campana, pesce spada del mar mediterraneo affumicato, olive taggiasche* 18€

---

## L A N E R A

---

*Il nostro nuovo impasto, è prodotto con una farina composta da una grande ed unica varietà di cereali e semi sezionati e tostati che permette di ottenere una pizza dal profumo intenso, dal color cioccolato e dal gusto tostato di una volta. Ricca di Omega3, vitamine, e fibre, insieme al nostro lievito madre rendono l'impasto altamente digeribile.*



### **Terra dei fuochi**<sup>(1,7)</sup> 16€

*Mozzarella fior di latte, datterini gialli e rossi, battuta di funghi champignon, burrata, basilico*

### **Mimosa**<sup>(1,7)</sup> 16€

*Stracciatella di bufala campana, crema di zucca, focchi di raspadura e chips di patate viola*

### **Mediterranea**<sup>(1,4,7)</sup> 16€

*Succo di pomodoro di collina, stracciatella di bufala campana, acciughe del mediterraneo*

---

## D O L C I

---

Flan di ricotta alla vaniglia con  
frutti di bosco<sup>(3,7)</sup> 8€ 🌾

Torta di mele: mela caramellata tiepida, crum-  
ble di mandorla, gelato alla crema<sup>(3,7,8)</sup> 8€ 🌾

Caprese al limone, salsa al limoncello<sup>(3,6,8)</sup> 8€ 🌾 🍷



**Marquise al cioccolato, gelato  
alla liquirizia** (1,3,7) 9€

Diplomatica con crema profumata  
allo zabaione<sup>(1,3,7,12)</sup> 7€

Gelato arachide, caramello e sale Maldon<sup>(5)</sup> 7€ 🌿 🌾 🍷  
*a base acqua*

Sorbetti di frutta 7€ 🌿 🌾 🍷

Gelato alla crema o fiordilatte Salvaderi,  
profumato alla vaniglia Bourbon<sup>(3,7)</sup> 7€ 🌾

Disponibili anche dopo le 22:30

Tiramisù 5,5€

La Panna Cotta 5,5€

La Meringata 5,5€

*da abbinare ai vari topping (caramello, frutti di bosco, cioccolato)*

Crostata alla marmellata 4€

---

## D O L C I C O N F E Z I O N A T I

---

Torta macao 5,50€

*Morbido impasto di cioccolato su un biscotto al cacao*

Torta della nonna 5,50€

*Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, con pinoli e mandorle*

Profiterol scuro 5,50€

*Bigne ripieni di crema al gusto vaniglia, avvolti in crema al cioccolato*

Tartufo classico 5,50€

*Semifreddo allo zabaione e gelato cioccolato, con granella di nocciola e cacao*

Tartufo bianco 5,50€

*Semifreddo al caffè in un gelato allo zabaione, avvolto in granella di meringa*

Tartufo cheesecake 5,50€

*Semifreddo con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro*

Semifreddo al torroncino 5,50€

*Semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate*

Profiterol al pistacchio 5,50€

*Golosi bigné ripieni di crema profumata alla vaniglia decorati con granella di pistacchio*

Semifreddo al caffè 5,50€

*Semifreddo al caffè con cuore al gusto di vaniglia, decorato con granella al cacao*

Per i tuoi momenti di festa o per un'occasione speciale  
affidati al nostro pasticciere.  
Ordina la tua torta e saremo lieti di soddisfare  
tutte le tue esigenze!

---

## B I R R E   A R T I G I A N A L I

---

### OLTRE

*Una birra ad alta fermentazione che strizza l'occhio al mondo delle Pils. Il Birrificio Oltrepò propone una birra semplice, fresca, leggera e molto beverina. Ideale per tutte le occasioni.*

IBU: 19.8 Alcool 4,8°

c133 - 6€

c175 - 13€

### LAPA

*Lapa è un progetto che utilizza mieli particolari su una ricetta base con luppoli americani. Gli IBU sono 40, e la chiusura finale dipende dal miele utilizzato...*

*erba medica (Lapa#1) miele di tiglio (Lapa#2)*

IBU: 40 Alcool 4,8°

c133 - 6€

### CASTANA

*Birra doppio malto con miele di castagno dei boschi di Valverde e delle terre alte dell'Oltrepò Pavese. Perfetto bilanciamento tra la dolcezza del miele ed il sapore della castagna, il tutto impreziosito da luppoli esotici che ne esaltano la rotondità del gusto. Abbinamenti consigliati: formaggi di media stagionatura (ottimi quelli di capra), carni elaborate, dolci al cucchiaio.*

Alcool 6,5°

c133 - 6€

c175 - 13€

---

# B I R R E A L L A S P I N A

---

## PORETTI Originale Bionda 4 Luppoli

*Lager a bassa fermentazione, gusto armonioso con note aromatiche fruttate che ne addolciscono l'amaro moderato.*

*Contiene Orzo*

Alcool 5,5°

Grande Lt1 - 9€  
Media cl40 - 5€  
Piccola cl20 - 3€

## PORETTI Bock Rossa 6 Luppoli

*Doppio malto dal corpo rotondo, si distingue per l'aroma di cereale tostato arricchito da venature di caramello e liquirizia. Contiene Orzo*

Alcool 6,5°

Grande Lt1 - 10€  
Media cl40 - 5,5€  
Piccola cl20 - 4€

## GRINBERGER Blanche

*Autentica biere blanche belga accompagnata dal carattere deciso di una birra d'abbazia. Birra di alta fermentazione caratterizzata da un colore chiaro, naturalmente torbido, tipico delle bieres blanche, la doppia fermentazione le conferisce un gusto rinfrescante e un intenso aroma fruttato e speziato. Contiene Orzo e Frumento*

Alcool 6°

Media cl50 - 6,5€  
Piccola cl25 - 4,5€

## CASTANA

*Birra doppio malto con miele di castagno dei boschi di Valverde e delle terre alte dell'Oltrepò Pavese. Perfetto bilanciamento tra la dolcezza del miele ed il sapore della castagna, il tutto impreziosito da luppoli esotici che ne esaltano la rotondità del gusto. Abbinamenti consigliati: formaggi di media stagionatura (ottimi quelli di capra), carni elaborate, dolci al cucchiaio.*

Alcool 6,5°

Grande Lt1 - 13€  
Media cl40 - 6,5€  
Piccola cl20 - 4€

Queste birre sono spillate con un metodo innovativo che non necessita dell'aggiunta di Co2 (Anidride Carbonica) La schiuma è data dalla sua fermentazione naturale e quindi ridurrà il gonfiore allo stomaco.

---

## B I R R E I N B O T T I G L I A

---

**BECKS ANALCOLICA** 4€

*Birra tedesca bionda gold analcolica / cl33*

**MENABREA**

*Birra bionda italiana molto equilibrata con sentore floreale 4,8° / cl33* 4€

**PAULANER**

*Birra lager tedesca sapore delicatamente amaro 4,9° / cl33* 4€

**NORBERTUS HEFEWEIZEN**

*Birra doppio malto di frumento, vigorosa e amabile intensamente fruttata 7,2° / cl50* 6,5€

**LA CHOUFFE**

*Eccellente strong ale delle ardenne 8° schiuma molto cremosa / cl75* 12€

---

## B E V A N D E

---

**COCA COLA ALLA SPINA**

PICCOLA 3€

MEDIA 4€

LITRO 9€

**BIBITE IN LATTINA**

Coca cola, Coca Cola light, Coca Cola zero , Aranciata, Aranciata amara, The al limone, the alla pesca, Sprite, Chinotto 3.5€

---

## LIQUORI

---

WHISKY LAPHROAIG c18	6€
WHISKY JACK DANIEL'S c18	5€
WHISKY ARDBEG 12 anni c18	9€
WHISKY ARDBEG 10 anni c18	8€
WHISKY OBAN 1974	8€
COGNAC HENNESSY c18 Francia	8€
RUM ZACAPA 23 anni c18 Guatemala	9€
RUM MATUSALEM 15 anni c18 Cuba	7€
RUM ELDORADO 12 anni c18 Guiana francese	10€

---

## CAFFETTERIA

---

CAFFÈ ESPRESSO	1,5€
CAFFÈ AMERICANO	1,5€
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,5€
ORZO	1,5€
CAFFÈ CORRETTO	2€
GINSENG	1,5€
THE AL LIMONE	2€
CAMOMILLA	2€
CAPPUCCIO	2€