

I CANI DEVONO
RIMANERE SOTTO
AL TAVOLO E CON IL
GUINZAGLIO
DOGS MUST REMAIN
UNDER THE TABLE AND
ON A LEASH

PIZZERIA RISTORANTE

Lo staff di Villa Velar vi chiede cortesemente di prendere in considerazione i seguenti punti, così da garantire una piacevole esperienza presso il nostro ristorante.

Dunque, preghiamo tutti i presenti di:

- Tenere volumi bassi di qualsiasi dispositivo elettronico
- Fare telefonate mantenendo un tono di voce adeguato al luogo
- Non perdere di vista i propri figli, così da evitare eventuali disagi.

Vi ringraziamo della vostra collaborazione
e vi auguriamo
BUON APPETITO!!

The staff of Villa Velar kindly asks you to take the following points into consideration, so as to guarantee a pleasant experience at our restaurant.

Therefore, we ask everyone present to:

- Keep volumes low on any Electronic device
- Make phone calls while maintaining a tone of voice appropriate to the place
- Do not lose sight of your children, so as to avoid any inconvenience.

We thank you for your cooperation
ENJOY YOUR MEAL!!

LISTA ALLERGENI

Regolamento ue 1169/2011 obbligo di informazione degli allergeni.
Si informano i nostri gentili clienti che alcune pietanze presenti nel menù possono avere ingredienti contenenti allergeni.

Indichiamo di seguito l'elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione:

Eu regulation 1169/2011 obligation to inform about allergens.
We inform our dear customers that some of our dishes may contain ingredients with allergens.
Here's the list of the allergens which we are obligated to indicate:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. CROSTACEI E RELATIVI PRODOTTI
3. UOVO E RELATIVI PRODOTTI
4. PESCE E RELATIVI PRODOTTI
5. ARACHIDI E RELATIVI PRODOTTI
6. SOIA E RELATIVI PRODOTTI
7. LATTE E RELATIVI PRODOTTI (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI)
9. SEDANO E RELATIVI PRODOTTI
10. SENAPE E RELATIVI PRODOTTI
11. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE
MAGGIORI DI 10MG/KG RIPORTATI COME SO²
12. LUPINI E RELATIVI PRODOTTI
13. MOLLUSCHI E RELATIVI PRODOTTI

- 1 • CEREALS CONTAINING GLUTEN
(wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
 - 2 • CRUSTACEANS AND RELATED PRODUCTS
 - 3 • EGG AND RELATED PRODUCTS
 - 4 • FISH AND RALATIVI PRODUCTS
 - 5 • PEANUTS AND RELATED PRODUCTS
 - 6 • SOYA AND RELATED PRODUCTS
 - 7 • MILK AND RELATED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)
 - 8 • NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS, PISTACHIOS)
 - 9 • CELERY AND RELATED PRODUCTS
 - 10 • MUSTARD AND RELATED PRODUCTS
 - 11 • SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATION
HIGHER THAN 10MG / KG REPORTED AS SO₂
 - 12 • LUPINS AND RELATED PRODUCTS
 - 13 • MOLLUSCS AND RELATED PRODUCTS
- 
- 

ANTIPASTI DI PESCE

MAZZANCOLLE, SALICORNIA DI MARE, CIRIO E FUNGHI FRESCHI (1,7)

Prawns salicornia, cirio and champignon

17,00 €

CAPELANTE GRATINATE (1,11,13)

scallops au gratin

18,00 €

ANTIPASTO ROYAL VILLA VELAR (1,2,4)

Villa velar royal

28,00 €

COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA (ROSSE) (11,13)

Mussels and clams alla marinara

17,50 €

COZZE IMPEPATE BIANCHE (11,13)

Mussels in pepper

15,00 €

SALMONE SCALOPPATO MARINATO E PEPE ROSA (4)

Salmon scallops marinated in pink pepper

15,00 €

CRUDITÀ DEL GIORNO (2,4,13)

Raw sea food of the day

60,00 €

COMPONI TU LA TUA CRUDITÀ (2,13)

Scampi 4,50€ al pezzo | ostriche 4,00€ al pezzo

Gamberi rossi/viola/blu 4,50€ al pezzo

TRIS DI CARPACCIO (TONNO, SPADA, POLIPO)

CON SALSA DI POMODORI SECCHI (4,9)

Carpaccio trio (tuna, sword, octopus) with dried tomato sauce

18,00 €

TENTACOLO DI POLIPO SU LETTO DI VERDURE FRESCHE (4,9)

Octopus tentacles on a bed of fresh vegetables

16,50 €

TRIS DI TARTAR A MODO DELLO CHEF (4,9)

Tartar trio the chef's way

19,00 €



*IN MANCANZA DI PESCE FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PESCE SURGELATO

ANTIPASTI DI CARNE

BATTUTA DI SCOTTONA CON BURRATA E CIRIO (7)

Scottona tartare with burrata and cirio

16,00 €

ROLL DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E TARTUFO FRESCO (7)

Beef roll with rocket, parmesan and truffle

15,50 €

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA (7)

Caprese with buffalo mozzarella

12,00 €

BUFALA E CRUDO (7)

Bufala and raw ham

14,00 €

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE (SOLO IN STAGIONE) (8)

Raw ham and melon (only in season)

14,50 €

TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON FORMAGGIO (7)

Cold cuts platter

16,00 €



*IN MANCANZA DI PESCE FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PESCE SURGELATO

PRIMI PIATTI DI PESCE

MACCHERONI AL FERRETTO ALLO SCOGLIO (1,2,4,11,13)

Calabrian fusilli with seafood

20,00 €

SCIALATIELLI ALLE VONGOLE E BOTTARGA (1,11,13)

Scialatielli with clams and bottarga

22,00 €

BUSIATE MONDRAGON (NEONATA DI MARE, BURRATA E CIRIO) (1,4,7,11)

Busiate Mondragon (baby sardines, burrata and cherry tomatoes)

19,50 €

BUSIATE ALLA ZINGARA DI MARE (CALAMARI, CAPPERI, OLIVE, PEPERONCINO) (1,4,11)

Calabrian fusilli with calamari, capers and olives

19,00 €

RISOTTO AL PESCATO (MINIMO PER DUE PERSONE) (2,11,13)

Risotto with sea food (minimum for two people)

20,00 € a pers.

RISOTTO CAPESANTE E PORCINI (MINIMO PER DUE PERSONE) (11,13)

Scallops and porcini mushroom risotto (minimum for two people)

22,00 € a pers.

MACCHERONCINI AL FERRETTO AI CROSTACEI (1,2)

Busiate with shellfish

27,00 €

SCIALATIELLI AGLIO OLIO PEPERONCINO DI MARE CON SEPPIA E GRATIN (4,1,9)

Scialatielli with sepia and gratin

16,50 €

ORECCHIETTE BRANZINO E RICOTTA AFFUMICATA (7,4)

Scialatielli with sea bass and smoked ricotta

17,50 €

PACCHERI CAPESANTE, PORCINI E LIME (4,13)

Paccheri scallops, porcini and lime

18,50 €

SCIALATIELLI ALLA CARBONARA DI MARE E TARTUFO (4,3,7)

Scialatielli with seafood carbonara and truffle

17,00 €



****PASTA FRESCA SENZA UOVA ORIGINALE CALABRESE DEL PASTIFICIO PIRRO**

***IN MANCANZA DI PESCE FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PESCE SURGELATO**



PRIMI PIATTI DI CARNE

PACCHERI ALLA CUBANA (1,7)

Paccheri alla cubana

12,00 €

SCIALATIELLI ALLA CARBONARA (1,3,7)

Scialatielli alla carbonara

12,50 €

RISOTTO SPECK E RADICCHIO (MINIMO PER 2 PERSONE)

Risotto speck and radicchio (minimum for two people)

18,00 € a pers.

SCIALATIELLI CACIO E PEPE (1,7)

Scialatielli cacio and pepe

12,50 €

MACCHERONI AL FERRETTO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (1)

Calabrian fusilli garlic, oil and chilli

11,00 €

BUSIATE AL TARTUFO (1)

Busiate with truffle

13,50 €

ORECCHIETTE AL BRUCIO (1)

Orecchiette with spicy tomato sauce

11,00 €

LASAGNA AL FORNO (1,7)

Baked lasagna

11,00 €

GNOCCHETTI GORGONZOLA E NOCI (1,7,8)

Gnocchetti gorgonzola and nuts

11,00 €



**PASTA FRESCA SENZA UOVA ORIGINALE CALABRESE DEL PASTIFICIO PIRRO

*IN MANCANZA DI PESCE FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PESCE SURGELATO



SECONDI PIATTI DI PESCE

TONNO SCOTTATO AL TEGAME CON POMODORI SECCHI E SCALOGNO (4,9)

Seared tuna with dried tomatoes and shallots

26,00 €

BRANZINO AL FORNO IN CROSTA DI PATATE (4)

Baked sea bass in a potato and courgette crust

22,00 €

ROYAL GRIGLIATA DI PESCE VILLA VELAR CON CONTORNI

(MINIMO PER DUE PERSONE) (2,4,13)

Large grilled fish (minimum for two people)

49,00 € a pers.

RANA PESCATRICE AL TIMO SU CREMA DI PATATE E LIME (4)

Angler fish flavoured with thyme on a potato cream and lime

23,00 €

ORATA ALLA GRIGLIA (4)

Grilled sea bream/sea bass

20,00 €

GRAN FRITTO MISTO (1,4,13)

Mixed frying fantasy

27,00 €

ASTICE GRATINATO AL FORNO (2)

Lobster with mixed vegetables

35,00 €

TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA (1,4)

Grilled swordfish slice

21,00 €

GRIGLIATA DI CROSTACEI (2)

Astice, scampi e gamberoni au gratin

53,00 €

SALMONE ALLA GRIGLIA (4)

Grilled salmon

20,00 €

SEPPIA GRATIN (4)

Sepia gratin

22,00 €



***IN MANCANZA DI PESCE FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PESCE SURGELATO**

SECONDI PIATTI DI CARNE

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled beef rib

21,00 €

NODINO DI VITELLO ALLA GRIGLIA

Grilled veal

17,50 €

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA (1)

Sliced beef with rocket and Grana Padano cheese

19,50 €

FILETTO ALLA GRIGLIA CON SCAGLIE DI TARTUFO FRESCO

Grilled fillet and truffle shavings

28,00 €

FILETTO AL GORGONZOLA (7)

Filetto with gorgonzola

26,00 €

FILETTO PEPE VERDE (7)

Filetto with green pepper

25,00 €

TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI (9)

Sliced beef with porcini mushrooms

19,50 €



MENÙ PER BAMBINI

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO (1,7)

Tortellini with cream and ham

7,00 €

PASTA AL POMODORO O RAGÙ (1)

pasta with tomato or meat sauce

6,00 €

HAMBURGER CON PATATE FRITTE (SENZA PANE) (1)

Hamburger and French fries (without bread)

9,00 €

WÜRSTEL CON PATATE FRITTE (1)

Frankfurters and French fries

8,00€

PIZZA SARAH (MARINARA O MARGHERITA BABY) (1,7)

Pizza Sarah (baby marinara or baby margherita)

6,00€



*IN MANCANZA DI PESCE FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PESCE SURGELATO

CONTORNI

Side Dishes

INSALATA MISTA

Mixed salad

6,00 €

VERDURE ALLA GRIGLIA (ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI E RADICCHIO)

Grilled vegetables (zucchini, aubergines, peppers and radicchio)

6,00 €

INSALATA DI POMODORO E CIPOLLA DI TROPEA

Tropea tomato and onion salad

6,00 €

VERDURE COTTE (FAGIOLINI, CAROTE, SPINACI)

Cooked vegetables (green beans, carrots, spinach)

6,00 €

PATATINE FRITTE

French fries

6,00 €

PATATE AL FORNO

Baked potatoes

6,00 €

FORMAGGI

Cheese

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDA (7)

Selection of cheeses with mustard

10,00 €



INSALATONE

Salads / Salate

INSALATONA VILLA (5,7)

Misticanza, rucola, arance, finocchio, noci, scaglie di grana, cipolla rossa e pomodorini.
Mixed salad, rocket, oranges, fennel, walnuts, parmesan flakes, red onion and cherry tomatoes.

14 ,00 €

INSALATONA VELAR (7,9)

Insalata, radicchio, rucola, pomodorini, bresaola, scaglie di grana, champignon.
Salad, radicchio, rocket, cherry tomatoes, bresaola, parmsan flakes, champignons.

14,50 €

INSALATONA GUSTOSA (4,7)

Misticanza, salmone marinato, mozzarella, carciofi, olive.
Mixed salad, marinated salmon, mozzarella, artichokes, olives.

14,50 €

INSALATONA GRECA (4,7)

Pomodori, cetrioli, olive greche, formaggio feta, cipolla
Tomatoes, cucumbers, Greek olives, feta cheese, onion

14,00 €



PIZZE CLASSICHE

MARINARA (1,11)

pomodoro, aglio e origano / tomato, garlic and oregano

6,00 €

MARGHERITA (1,7)

pomodoro e mozzarella / tomato and mozzarella

7,50 €

ROMANA (1,4,7)

pomodoro, mozzarella, acciughe e origano / tomato, mozzarella, anchovies and oregano

8,50 €

SALAMINO PICCANTE (1,7)

pomodoro, mozzarella e salamino piccante / tomato, mozzarella and spicy salami

11,00 €

SICILIANA (1,4,7,9)

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive e origano / tomato, mozzarella, capers, anchovies, olives and oregano

10,00 €

NAPOLI (1,4,7,9)

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano / tomato, mozzarella, anchovies, capers and oregano

9,50 €

CALZONE (1,7)

mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon e pomodoro in uscita
mozzarella, ham, champignon and tomato output

11,50 €

CALABRESE (1,7,9)

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, capperi, cipolla di tropea e peperoncino piccante
tomato, mozzarella, spicy salami, peppers, capers, Tropea onion and hot pepper

12,50 €

MONTANARA (1,7, 9)

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, funghi, carciofi, cipolla, pancetta
tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, artichokes, onion, bacon

12,50 €

ORTOMARE (1,7)

pomodoro, mozzarella, tonno, rucola, capperi, olive, cirio / tomato, mozzarella, tuna, rocket, capers, olives, cirio

12,00 €

MARE E TERRA (1,11)

pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, porcini, radicchio, acciughe / tomato,
mozzarella, tuna, capers, porcini mushrooms, radicchio, anchovies

12,00 €



PIZZE CLASSICHE

CAPRICCIOSA (1,4,7,9)

pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, capperi, olive e acciughe
tomato, mozzarella, artichokes, ham, capers, olives and anchovies

12,50 €

VALTELLINA (1,7)

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana
tomato, mozzarella, bresaola, rocket and Grana Padano flakes

12,50 €

TREVIGIANA (1,7)

pomodoro, mozzarella, radicchio, salamino piccante e gorgonzola
tomato, mozzarella, radicchio, spicy salami and gorgonzola cheese

12,00 €

PARMA (1,7)

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana
tomato, mozzarella, Parma ham, rocket and Grana Padano flakes

12,00 €

PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7)

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon
tomato, mozzarella, ham and champignon

12,00 €

VENETA (1,7)

pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, cipolla di tropea e origano
tomato, mozzarella, sausage, ham, Tropea onion and oregano

12,50 €

PUGLIESE (1,7)

pomodoro, mozzarella, carciofi, cipolla di tropea e origano
tomato, mozzarella, artichokes, Tropea onion and oregano

11,00 €

PORKI'S (1,7)

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salamino piccante, pancetta, salsiccia, würstel
tomato, mozzarella, ham, spicy salami, bacon, sausage, würstel

15,00 €

DELIZIOSA (1,7)

pomodoro, bufala, crudo, cirio / tomato, Bufala mozzarella, Parma ham, cirio

12,50 €

SALVO (1, 3, 7)

pomodoro, mozzarella, uova sode, olive, piselli, salamino piccante / tomato, mozzarella,
hard boiled eggs, olives, peas, spicy salami

12,50 €



PIZZE CLASSICHE

QUATTRO STAGIONI (1,7)

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi e olive
tomato, mozzarella, ham, champignon, artichokes and olives

12,50 €

QUATTRO FORMAGGI (1,7)

pomodoro, mozzarella e formaggi misti /
tomato, mozzarella and mixed cheeses

13,00 €

TONNO E CIPOLLA (1,4,7)

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di tropea /
tomato, mozzarella, tuna and Tropea onion

12,00 €

VEGETARIANA (1,7)

pomodoro, mozzarella e verdure miste / tomato, mozzarella and mixed vegetables

12,50 €

PARMIGIANA (1,7)

pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate e scaglie di grana /
tomato, mozzarella, grilled aubergines and grana padano flakes

11,50 €

HAWAII (1,7)

pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto / tomato, mozzarella, ananas, ham

11,00 €

RICERCATA (1,7)

pomodoro, cipolla, brie, würstel, carciofi / tomato, onion, brie, würstel, artichokes

11,00 €

LE BON (1,7)

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, prosciutto cotto, gorgonzola e cipolla
tomato, mozzarella, spicy salami, ham, gorgonzola and onion

12,00 €

BOSCAIOLA (1,7)

pomodoro, mozzarella, misto bosco, speck e scaglie di grana
tomato, mozzarella, mixed forest, speck and parmesan flakes

12,50 €



COMPONI LA TUA PIZZA A PIACERE TUO!
COMPOSE YOUR PIZZA TO YOUR TASTE!

PIZZE SPECIALI

GENNARO (1,7)

pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola e cipolla di tropea e salamino piccante
tomato, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, Tropea onion and spicy salami

14,00 €

JESSICA (1,7)

pomodoro, mozzarella, würstel, philadelphia, prosciutto cotto
tomato, mozzarella, frankfurter, philadelphia, ham

13,00 €

CRIS (1,7)

pomodoro, bufala, funghi freschi, cirio e carciofi
tomato, buffalo mozzarella, fresh mushrooms, cirio tomatoes and artichokes

13,50 €

ROXI (1,7)

pomodoro, bufala, cirio, salamino piccante e basilico / tomato, bufala mozzarella, cirio, spicy salami and basil

12,00 €

VILLA VELAR (1,2,7,11,13)

pomodoro, mozzarella, carpaccio tonno, spada, polipo, rucola, salsa di pomodori secchi / tomato, mozzarella, tuna
carpaccio, swordfish, octopus, rocket, dried tomato sauce

16,50 €

ANDRÈ (1,7)

pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia e scaglie di grana / tomato, mozzarella, porcini, sausage and parmesan flakes

12,00 €

BUFALA (1,7)

pomodoro, bufala, basilico e olio d'oliva / tomato, buffalo, basil and olive oil

12,50 €

REGINA DI MARE (1,4,7)

pomodoro, mozzarella, mazzancolle, rucola e mascarpone / tomato, mozzarella, prawns, rocket and mascarpone

14,50 €

DARIA (1,4,7)

pomodoro, mozzarella, tonno e philadelphia / tomato, mozzarella, tuna and philadelphia

11,00 €

BY PETER (1,4)

pomodoro, salmone fresco marinato, tartufo
tomato, fresh marinated salmon, truffle

15,00 €

NICO (1,7)

pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia, würstel
potatoes, sausage, hot dog

11,50 €

LEO (1,7)

pomodoro, bufala, olive, capperi, funghi, cirio e carciofi
tomato, bufala mozzarella, olives, capers, mushrooms, cirio and artichokes

12,00 €



PIZZE BIANCHE

BURRATA (1,5,7)

mozzarella, burrata fresca, mortadella e granelle di pistacchio
mozzarella, fresh burrata, mortadella and pistachio grains

12,00 €

GUSTOSA (1,7)

mozzarella, noci, gorgonzola e speck / mozzarella, nuts, gorgonzola cheese and speck

12,50 €

ORTOLANA GRATINATA (1,7)

mozzarella, verdure miste di stagione, gratin / mozzarella, mixed seasonal vegetables, gratin

12,00 €

BY MARISA (1,4)

mozzarella, alici marinate con cipolla di Tropea, rucola e pomodorini secchi
mozzarella, marinated anchovies with Tropea onion, rocket and dried tomatoes

12,00 €

SOLIS (1,7)

mozzarella, tonno, rucola, peperoni, pomodori secchi / mozzarella, tuna, rocket, peppers, dried tomatoes

12,00 €

GARDA LAKE (1,7)

mozzarella, salsiccia, peperoni, pomodori secchi / mozzarella, sausage, peppers, dried tomatoes

12,00 €

LEGGERA (1,7)

mozzarella, brie, porcini, rucola, scaglie di grana
mozzarella, brie, mushrooms, rocket, parmesan flakes

12,00 €



AGGIUNTE

Additions

FORMAGGI Cheeses / Käse

Grana, gorgonzola, brie, Philadelphia.

Grana Padano cheese, gorgonzola, brie, Philadelphia.

2,00 €

AFFETTATI

Prosciutto crudo, speck, bresaola, pancetta, salamino piccante.

Parma ham, speck, bresaola, bacon, spicy salami.

2,50 €

SPECIALI

Bufala, burrata, porcini.

Buffalo mozzarella, burrata, boletus.

3,50 €

DOPPIA PASTA

Double pasta

1,50 €

AGGIUNTE VARIE

Capperi, olive, cipolla ecc.

Various additions (capers, olives, onion etc.).

2,00 €



DESSERT

ANANAS O FRAGOLE

Pineapple or strawberries

5,00 €

CANNOLO SICILIANO

Sicilian cannoli

5,00 €

CREMA CATALANA (1,3,7)

Catalan cream

5,00 €

CREMINO AI FRUTTI DI BOSCO

Wild berry cream

5,00 €

PANNA COTTA fragole, frutti di bosco, cioccolato, caramello (1,3,7)

strawberries, berries, chocolate, caramel

5,00 €

PROFITTEROL AL CIOCCOLATO

Profitterol with chocolate

5,00 €

SALAME AL CIOCCOLATO (1,3,7)

Chocolate salami

5,00 €

SORBETTO DEL GIORNO

house sorbet

3,00 €

TIRAMISÙ AL BICCHIERE

5,00 €

TORTINO AL CIOCCOLATO

Chocolate cake

5,00 €

TRIS DI MINI CHEESECAKE

Tris of mini cheesecakes

5,00 €

ZUPPA INGLESE

English truffle cake

5,00 €



I DESSERT NON SONO TUTTI DI NOSTRA PRODUZIONE / THE DESSERTS ARE NOT ALL OUR OWN PRODUCTION
NB: LA NOSTRA VARIETÀ DI DOLCI PUÒ VARIARE GIORNALMENTE / OUR VARIETY OF DESSERTS
CAN VARY DAILY / UNSERE AUSWAHL AN DESSERTS KANN TÄGLICH VARIIEREN.

VINI BIANCHI

PANDOSIA SPADAFORA	28,00 €
DOLCE MARE SPADAFORA	25,00 €
GARGANEGA COSTADORO	17,00 €
LUGANA BULGARINI CL. 0,75 L	28,00 €
BROLETTINO LUGANA CÀ DEI FRATI	37,00 €
SOAVE CLASSICO SUPERIORE GINI	29,50 €
CAVALCHINA CUSTOZA	21,00 €
GRILLO DONNAFUGATA BIANCO	28,50 €
RIBOLLA GIALLA LIVIO FELLUGA	29,50 €
GRECO DI TUFO MASTROBERNARDINO	28,00 €
FALANGHINA DEL SANNIO	28,00 €
SAUVIGNON LIVIO FELLUGA	29,50 €
LUGANA LE CREETE OTELLA	34,00 €
MAGARÌA SPADAFORA	29,00 €

PROSECCHI, CHAMPAGNE E SPUMANTI

ROTARI SECOND LIMITED EDITION 40°	80,00 €
ROTARI METODO BRUT 28° CUVÉE	60,00 €
PROSECCO ASTORIA MILLESIMATO	26,50 €
VERDE PIONA	28,00 €
CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT	160,00 €
CHAMPAGNE BILLECART	150,00 €
CREMANT DE BOURGOGNE	70,00 €
CORTEAURA FRANCIACORTA	38,00 €
FRANCIACORTA CÀ DEL BOSCO	70,00 €
FERRARI PERLÈ	60,00 €
CHAMPAGNE RUINART	150,00 €
BELLAVISTA FRANCIACORTA BRUT	95,00 €
ALTEMASI TRENTO DOC	42,00 €
COSTARIPA	36,00 €



VINI ROSSI

SOLENERO SPADAFORA	32,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO LA GIARETTA	30,00 €
VALPOLICELLA CLASSICO LA GIARETTA	28,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO ACCORDINI	29,00 €
VALPOLICELLA CLASSICO ALLEGRINI	27,00 €
CAMPO FIORIN MASI	38,00 €
BARDOLINO CLASSICO COSTADORO	17,00 €
I QUADRETTI RIPASSO SUPERIORE LA GIARETTA	43,00 €

VINI ROSÈ

ROSA SPINA SPADAFORA	28,00 €
BARDOLINO CHIARETTO COSTADORO	17,00 €
ROSÈ CA' DEI FRATI	34,00 €
ROSÈ COSTARIPA	36,00 €

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI 0,75 L	17,00 €
PASSITO ANSELMI 0,50 L / ZIBIBBO / TERRE SICILIANE	15,00 €
PASSITO SPADAFORA 0,50 L	16,00 €

VINI SFUSI

PROSECCO (GLERA) 1/4 L	4,50 €
PROSECCO (GLERA) 1/2 L	9,00 €
PROSECCO (GLERA) 1 L	13,00 €
ROSÈ (RABOSELLO) 1/4 L	4,50 €
ROSÈ (RABOSELLO) 1/2 L	9,00 €
ROSÈ (RABOSELLO) 1 L	13,00 €



BIRRE

BIRRA NON FILTRATA FESENKELLER	0,30 l	4,50 €
BIRRA PICCOLA FORST ORIGINAL CHIARA	0,20 l	3,50 €
BIRRA MEDIA FORST ORIGINAL CHIARA	0,40 l	5,50 €
HEFFERMAN WEIZEN MEDIA WEIHENSTEHAN	0,50 l	6,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

LESTER UIT BIANCA	50 cl	5,00 €
LESTER PILS	50 cl	5,00 €
LESTER MÄRZEN	50 cl	5,00 €
LEIKEIM RADLER	50 cl	5,00 €
LEIKEIM FREI	50 cl	5,00 €
FRANZISKANER WEIBBIER	50 cl	5,00 €
FRANZISKANER NO ALCOL WEIBBIER	50 cl	5,00 €



CAFFETTERIA

ESPRESSO	2,00 €
ESPRESSO DECAFFEINATO	2,20 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,00 €
ESPRESSO CORRETTO	2,80 €
ESPRESSO DOPPIO	3,50 €
CAPPUCCINO	3,00 €
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	3,20 €
LATTE MACCHIATO	3,00 €
ESPRESSO ORZO PICCOLO	2,30 €
ESPRESSO ORZO GRANDE	2,80 €
ESPRESSO GINSENG PICCOLO	2,30 €
ESPRESSO GINSENG GRANDE	2,80 €

APERITIVI

APEROL SPRITZ	5,50 €
CAMPARI SPRITZ	5,50 €
HUGO	5,00 €
CAMPARI SODA	4,50 €
GINGERINO	3,50 €
CRODINO	3,50 €

COCKTAIL

RICHIEDI IL TUO PREFERITO

GIN LEMON, PASSOA LEMON, VODKA E REDBULL, CAIPIROSKA, MOJITO,
GIN TONIC, CAIPIRINHA, AMERICANO, NEGRONI, VERDONE

9,00 €



LIQUORI E AMARI

UNICUM	3,80 €
BRAULIO	3,80 €
SAMBUCA	3,80 €
RAMAZZOTTI	3,80 €
MONTENEGRO	3,80 €
FERNET BRANCA	3,80 €
BRANCA MENTA	3,80 €
AVERNA	3,80 €
LIMONCINO	3,80 €
COGNAC RISERVA	8,00 €
DISARONNO AMARETTO	3,50 €
BAILEYS	4,00 €
COINTREAU	4,50 €
STRAVECCHIO	4,50 €
VECCHIA ROMAGNA	4,00 €
REMYMARTIN	6,00 €
COURVOISIER	6,00 €
LIQUIRIZIA	3,80 €
JAGERMEISTER	3,80 €

GRAPPE

GRAPPA BIANCA TRADIZIONALE	4,00 €
GRAPPA BIANCA SPADAFORA,	4,50 €
GRAPPA BARRIQUE DI AMARONE	5,50 €
GRAPPA BARRIQUE SPADAFORA	5,00 €
GRAPPA PROSECCO, MOSCATO	5,00 €



BIBITE E ACQUA

ACQUA IN BOTTIGLIA FRIZZANTE	0,75 l	3,50 €
ACQUA IN BOTTIGLIA NATURALE	0,75 l	3,50 €
APFELSCHOLE	0,50 l	4,00 €
SUCCHI DI FRUTTA (ACE, MELA, PESCA, ALBICOCCA, PERA, ANANAS, ARANCIA)	0,20 l	3,00 €
THE FREDDO (LIMONE O PESCA)	0,33 l	4,00 €
BIBITE IN BOTTIGLIA (COCA-COLA, FANTA, LEMON SODA, SPRITE)	0,33 l	4,00 €

WHISKY

BALLANTINE'S	6,00 €
FOUR ROSES	6,00 €
JAMESON	6,00 €
J&B	6,00 €
JACK DANIELS	7,00 €
LONG DRINK VARIE SPECIALI	8,00 €

