

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI NOSTRANI CON GIARDINIERA DI FRUTTA E VERDURA FATTA IN CASA (PER 2 PERSONE) 9-12	€ 18,00
TARTARE DI MANZO* CON CROSTINI DI PANE GRIGLIATO, SENAPE AL MIELE E CAPPERI IN FIORE 1-10-11-12	€ 13,00
CROCCHETTA FRITTA DI CALAMARI E GAMBERI SU LETTO DI PATÉ ALLA MEDITERRANEA 1-2-3-4-12-14	€ 13,00
IL TAGLIERE VEGETARIANO: PINZIMONIO DI VERDURE CON VINAIGRETTE, FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA, HUMMUS DI CECI E CROSTONI DI PANE GRIGLIATO 1-7-8-10-11-12	€ 13,00

PRIMI

MACCHERONCINI FATTI IN CASA SALTATI AL POMODORO FRESCO CON TARTARE DI BUFALA AL BASILICO SU CREMA DI MELANZANE 1-3-7	€ 13,50
RAVIOLO* RIPIENO AL PESTO DI BASILICO E BURRATA CON SALSA ALLE NOCI E PROSCIUTTO CRUDO DISIDRATATO 1-3-7-8	€ 13,50
SPAGHETTO DI GRANO DURO AL LIMONE CON CRUDO DI GAMBERO ROSA E GEL AL PREZZEMOLO 1-2	€ 15,00
VELLUTATA FREDDA DI ZUCCHINE E MENTA CON DADOLATA DI CETRIOLO ALL'ANETO E SPUMA DI STRACCHINO 7	€ 10,00

SECONDI

CARPACCIO DI PUNTINA DI SOTTOFESA DI VITELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON MISTICANZA, SALSA TONNATA E CAPPERI IN FIORE 3-4-12	€ 17,00
TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS ALLA PIASTRA CON CONTORNI	€ 22,00
TRANCETTO DI DENTICE AL FORNO CON POMODORINI, OLIVE DI KALAMATA DOP E BASILICO 4	€ 18,00
FRITTURA MISTA DI PESCE* CON POLENTA AZ. AGRICOLA TORRACINI CINZIA 2-4-12-14	€ 20,00

INSALATONE

LIGHT: MISTICANZA, MELA VERDE, SCAGLIE DI FORMAGGIO PIAVE STRAVECCHIO E NOCI 7-8	€ 12,00
DETOX: MISTICANZA, AVOCADO, SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO E GRANELLA DI PISTACCHIO 4-8	€ 12,00

CONTORNI

INSALATA MISTA	€ 4,50
FAGIOLI CON CIPOLLA	€ 4,00
VERDURE MISTE GRIGLIATE	€ 5,00
PATATINE FRITTE*	€ 4,00
PATATE SALTATE*	€ 4,00
CONTORNO DEL GIORNO*	DA € 4,00

PIZZA



garlic

le stagionali

LA SORRISO

1-7

BASE FOCACCIA (NO POMODORO, NO MOZZARELLA), RUCOLA, PROSCIUTTO
CRUDO DI PARMA STAGIONATO 18 MESI, BURRATA E DATTERINI

€ 13,00

LA ROAST BEEF

1-7-10

MOZZARELLA, RUCOLA, DATTERINI, ROAST BEEF ALL'INGLESE E DRESSING AL
MIELE E SENAPE À L'ANCIENNE

€ 14,00

LA GRECA

1-7

POMODORO, MOZZARELLA, FETA GRECA IN COTTURA, OLIVE DI KALAMATA DOP,
DATTERINI E CIPOLLA DI TROPEA A CRUDO

€ 13,00

LA FIORE

1-4-7

MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA, RICOTTA E ACCIUGHE

€ 13,00

le vegane

LA UNO

1-8

POMODORO, MOZZARELLA VEGANA, ZUCCHINE GRIGLiate, FIORI DI ZUCCA E
PHILADELPHIA VEGANO ALLE MANDORLE

€ 13,00

LA DUE

1

POMODORO, MOZZARELLA VEGANA, OLIVE DI KALAMATA DOP, DATTERINI E MAIS

€ 13,00

LA TRE

1-8

POMODORO, MOZZARELLA VEGANA, RUCOLA, DATTERINI, PHILADELPHIA VEGANO
ALLE MANDORLE E DATTERI

€ 13,00

A CORREZIONE DI QUANTO INDICATO NEL PRESENTE MENÙ, SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE L'IMPASTO (BASE) DI TUTTE
LE NOSTRE PIZZE CONTIENE I SEGUENTI ALLERGENI: 1-6-11. PERTANTO PER OGNI PIZZA SI DEVE AGGIUNGERE L'ALLERGENE
6 (SOIA E DERIVATI) E L' 11 (SEMI DI SESAMO). CI SCUSIAMO PER L'INCONVENIENTE.



dolci fatti in casa

TIRAMISÙ IN BICCHIERE 1-3-6-7	€ 5,00
TORTINO AL CIOCCOLATO* CON CUORE MORBIDO 1-3-6-7-8	€ 5,00
SEMIFREDDO AL MANGO CON CRUMBLE AL CACAO LEGGERMENTE PICCANTE E SALSA AL LATTE DI COCCO 1-3-7	€ 6,00
CHEESECAKE ALLE PESCHE E BASILICO CON BISCOTTO ALLA CANNELLA E GEL DI MORE 1-3-4-7	€ 6,00
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON SALSA A SCELTA 4-7-8	€ 5,00
TAGLIERE DI FORMAGGI NOSTRANI CON MOSTARDA E MIELE 7-8-10	€ 9,00
DOLCE DEL GIORNO	DA € 5,00

dolci confezionati

PROFITTEROL* NERO 1-3-7-8	€ 4,00
TARTUFO* BIANCO, NERO O AL PISTACCHIO 1-3-7-8	€ 4,00
TARTUFO* AFFOGATO AL CAFFÈ 1-3-7-8	€ 5,00
TARTUFO* AFFOGATO AL BAYLES/RUM/WHISKY 1-3-7-8-12	€ 5,50
MERINGA* CLASSICA ALLA PANNA 1-3-5-7-8	€ 4,00
PALLINA DI GELATO* 3-6-7-8	€ 1,20

PER I DOLCI CONFEZIONATI SENZA GLUTINE E/O SENZA LATTOSIO RIVOLGERSI AL PERSONALE

* PRODOTTI SURGELATI