



**LA LITTORINA**  
del Mincio

## · BAR ·

Caffè Espresso	€ 1,40
Caffè Decaffeinato	€ 1,50
Caffè Corretto	€ 1,90
Caffè Americano	€ 2,80
Cappuccino	€ 1,90
Cappuccino di Soia	€ 2,10
Macchiato	€ 1,70
Marocchino	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 2,50
Ginseng Piccolo/Grande	€1.60/€1,90
Orzo Piccolo/Grande	€1.60/€1,90
Crema Caffè'	€ 4,00
Caffè Shakerato	€ 4,00
Caffè Shakerato con Panna	€ 4,50
Spremuta d'Arancia	€ 4,00

## SOFT DRINK

Acqua 0.75 lt vetro	€ 3,30
Coca Cola lattina	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Lemonsoda	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Chinotto	€ 3,50
Aranciata Amara	€ 3,50
The Limone/ Pesca	€ 3,50
Red Bull	€ 4,00
Ginger Beer	€ 4,00
Tonica	€ 3,50
Cedrata Tassoni	€ 3,50
Apfelschorle	€ 3,50

## BIBITE ALLA SPINA

0,4 cl

Coca Cola	€ 4,50
Lemonsoda	€ 4,50
Acqua Tonica	€ 4,50
Spezi	€ 4,50

## SUCCHI

Pera, Pesca, Albicocca, Mirtillo, Arancia di Sicilia, ACE, Mela, Ananas	€ 3,50
---	--------

## VINO DELLA CASA



0.25 0.5lt 1 lt

Bianco Frizzante	€ 4,00	€ 8,00	€ 14,00
------------------	--------	--------	---------



30cl



50cl



1lt

## BIRRA ALLA SPINA



<b>PILSNER</b>	<b>GERMANY</b>	<b>5,2%</b>	<b>€ 3,50</b>	<b>€ 6,00</b>	<b>€11,50</b>
#In bocca è splendida, aromi delicati, floreali ed erbacei					



<b>PILSNER</b>	<b>GERMANY</b>	<b>4,9%</b>	<b>€ 3,00</b>	<b>€ 5,50</b>	
#classica bavarese dal sapore delicato e meraviglioso					



<b>WEISSE</b>	<b>GERMANY</b>	<b>5,4%</b>		<b>€ 5,50</b>	
#colore del miele, un gusto speziato e fruttato di mela e banana					



<b>BLANCHE</b>	<b>BELGIUM</b>	<b>4,5%</b>	<b>€ 4,50 ( 30cl )</b>		
#sapore morbido, con gusto di frutto e spezie					



<b>LA ROSSA</b>	<b>BELGIUM</b>	<b>8,00%</b>	<b>€ 6,00 ( 33cl )</b>		
#Birra scura dal gusto dolce e suadente					

LA BIRRA PICCOLA È IMMORALE

# IL GELATO ARTIGIANALE

@GELATERIAZOCCA – ADERENTE AL CIRCUITO AFC DI AIC

PRODOTTO SOLO CON INGREDIENTI FRESCHI, NATURALI E DI ALTA' QUALITA'

PICCOLO 1 GUSTO € 3,00  
MEDIO 2 GUSTI € 4,50  
GRANDE 3 GUSTI € 6,00

FIOR DI LATTE, CIOCCOLATO,  
PISTACCHIO DI BRONTE, CREMA ,  
NOCCIOLA, FRAGOLA



## AMARENATA

€ 9,00

GELATO FIOR DI  
LATTE E PISTACCHIO  
DI BRONTE, SALSA E  
AMARENE, PANNA



## FRAGOLOSA

€ 9,00

FRAGOLE FRESCHE,  
GELATO ALLA FRAGOLA  
E FIOR DI LATTE, SALSA  
FRAGOLE E PANNA



## AFFOGATO AL CAFFE'

€ 8,00

GELATO ALLA CREMA  
E FIOR DI LATTE, SALSA  
CIOCCOLATO, CAFFE  
E PANNA



## CIOCCOLOSA

€ 9,00

GELATO AL CIOCCOLATO  
E FIOR DI LATTE, SALSA  
AL CIOCCOLATO E  
SCAGLIE DI CIOCCOLATO  
E PANNA

## LETTERINA

€ 5,80

GELATO FRAGOLA E  
FIOR DI LATTE, PANNA  
E LETTERINE DI  
ZUCCHERO



**CAFFE' con GELATO** € 4,30

SCEGLI IL GUSTO CHE PREFERISCI

**CREMA AL CAFFE'** € 4,00

## YOGURT € 5,80

SCEGLI IL TUO PREFERITO:

- CARMELLO & FRUTTA SECCA

- FRUTTI DI BOSCO FRESCHI E GRANELLA DI PISTACCIO



# BIRRIFICI ARTIGIANALI ITALIANI

## MISTER B



### BENZINA 0,5lt

Birra lager **BIONDA** secca e amara, semplice ma con carattere € 7,00  
Senza Glutine Alc. 4,8 %



### BESTIA 0,33lt

Indian Pale Ale  
Mostruosa, Muscoli e luppolo. € 5,50



Senza Glutine Alc. 6,3%



### B-LATTA 0,33lt

Special Bitter in stile inglese, da sorseggiare per rivivere il pub inglese € 5,50

Alc. 4,2 %

## · BREW GRUFF 0,50 LT €7,00'



**BOCK** una birra **ROSSA** ramata al 100 % malto d'orzo, le sensazioni olfattive sono dominate da aromi intensi di malto ben supportati da sentori di frutta e di luppolo. Alc. 7,00%



**WEIZEN** L'ottimo equilibrio tra malti e luppoli la rendono morbida e delicata al palato. Aroma fruttato di banana e di lievito. Alc. 5,2%



**KELLER** Birra **CHIARA** dal colore dorato. Profumi mielosi risulta morbida ed equilibrio tra il malto ed il luppolo inoalvano la sorsata



## · 32 VIA DEI BIRRAI 0,75 LT €14,00'



### AUDACE

Birra **BIONDA** doppio malto, note agrumate, fiori di camomilla e pesca sciropata Alc. 8,4 %



### OPPALE

Birra **CHIARA** e corposa. Molto luppolata con note di caramello e sentori erbacei e fruttati di Ananas Alc. 5,5%



### CURMI

Rinfrescante birra **BIANCA**, speziata con sentori floreali e di frutta esotica. Alc. 5,8%

## · GREEN DOG 0,33lt € 6,00'

Un AGRIBIRRIFICIO di Lugagnano Val d'Arda con più di 72 ettari dove si autoproduce l'orzo utilizzato per ottenere il Malto d'orzo.



### BLACK ELK

#### DARK ALE

Birra di colore **EBANO SCURO**, note tostate ed agrumate, di caffè, cacao e liquirizia

Alc. 6,2%



### PARKOUR

#### INDIAN PALE ALE

Birra dai profumi tropicali, leggermente luppolata, morbida al palato

Alc. 5,3%



### SUMMER SEA BEACH

#### AMERICAN PALE ALE

Colore ambrato, piacevoli sentori fruttati, che conducono a un sorso pieno e compatto. Di grande bevibilità. Alc. 4,9%



**SCHNEIDER WEISSE ALCOHOL FREE 0,5lt € 5,00**

# APERITIVI

<b>Spritz Classico</b>	€ 5,00
<b>Spritz Campari</b>	€ 5,00
<b>Spritz Indeciso</b>	€ 5,00
<b>Spritz Rabarbaro Zucca</b>	€ 5,00
<b>Spritz Passoa</b>	€ 5,00
<b>Hugo</b>	€ 5,00
<b>Spritzato Bianco</b>	€ 3,50
<b>Campari Orange</b>	€ 5,00
<b>Campari Lemon</b>	€ 5,00
<b>Campari Soda</b>	€ 3,50

**Spritz Select**  
L'aperitivo Veneziano € 5,00



## I NOSTRI APERITIVI



### MN-PESCHIERA

Prosecco,  
Gingerbeer, Lime,  
Basilico e Selz  
€ 6,00

### ACQUA DEL MINCIO

P31, Prosecco,  
Spruzzata  
di Lime, Selz € 6,00



### ITALIAN MULE

Roby Marton Gin,  
Ginger Beer e  
succo di Lime € 8,00



## L'APERITIVO BRUNELLO

100% Naturale 100% Artigianale 100% Veneto

Aperitivo ottenuto dalla macerazione di diverse erbe aromatiche, tra le quali, rabarbaro, china e scorza di arancio.



Tutto il processo produttivo è realizzato manualmente in azienda.

Senza aggiunta di coloranti e aromi artificiali, senza conservanti per garantire la genuinità del prodotto.

**E TU COSA ASPETTI A  
PROVARE IL NOSTRO  
SPRITZ?**

## MOCKTAIL-ANALCOLICI

**FRAGOLOSO:** Succo d'Arancia, Polpa di Fragola e Sweet&Sour €5,00

**EROTICO:** Succo Ananas, Polpa Di Cocco e Sweet&Sour €5,00

**VIRGIN MOJITO:** Zucchero di Canna, Lime, Menta, Sweet&Sour e Selz €6,00



### GIN TONIC 0.0% - ALCOOL FREE

Tanqueray Gin 0.0 , Ginepro, Limone E Tonica € 8,00

<b>Crodino</b>	€ 4,00
<b>Gingerino</b>	€ 4,00
<b>San Bitter</b>	€ 4,00





## PRE DINNER € 7,00

**AMERICANO:** campari, vermouth, soda

**MI-TO:** campari, punt e mes, soda

**NEGRONI:** campari, gin, vermouth e soda

**NEGROSKY:** campari, vermouth, vodka e soda

**MI-MI:** campari, rabarbaro zucca e soda

## COCKTAIL

€ 8,00

**MOJITO:** Rum, Lime, Menta, Zuccherio Canna Sweet&Sour

**MOJITO SUMMER 2022:** Rum, Blu Curacao, Lime, Menta, Z.Canna

**MOJITO PASSION FRUIT:** Passoa, Lime, Menta, Zuccherio Canna

**CAIPIRINHA:** Cachaca, Lime, Zuccherio Canna e S&S

**CAIPIROSKA:** Vodka, Lime, Zuccherio Canna e S&S

**CAIPIRILLA:** Tequila, Lime, Zuccherio Canna e S&S

**CAIPIRISSIMA:** Rum, Lime, Zuccherio Canna e S&S

**CUBALIBRE:** Rum scuro, Coca Cola, Lime



**SEX ON THE BEACH:** Vodka Pesca, Succo D'Arancia, polpa Fragola

**LONG ISLAND ICED TEA:** Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Coca Cola

**JAPAN ICED TEA:** Vodka, Gin, Rum, Midori, Lemon Soda

**PINA COLADA:** Rum, Succo Ananas e polpa Cocco

**TEQUILA SUNRISE:** Tequila, Granatina, Succo Ananas e Arancia

# • GIN CLOPEDIA •

SECCO



**BEEFEATER 24** €9,00

TYPE: SECCO E DECISO  
GARNISH: SCORZA DI LIMONE E BACCHE DI GINEPRO



**TANQUERAY** €9,00

TYPE: EXTRA DRY  
GARNISH: SCORZA DI LIMONE, BACCA DI CANNELLA



**SABATINI GIN** €12,00

TYPE: SECCO E SPEZIATO  
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE



**GIN FRANCO** €10,00

IL GIN DI VILLAFRANCA DI VERONA  
TYPE: LEGNOSO E SECCO -  
GARNISH: LIME ESSICATO E CILIEGIA CANDITA



**GIN CLANDESTINO** €10,00

TYPE: SECCO E BALSAMICO  
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO E SCORZE DI LIMONE



**BIG GINO** €8,00

TYPE: AGRUMATO E MORBIDO  
GARNISH: MENTA, LIMONE E BACCHE DI GINEPRO



**“GIN DEL PROFESSORE” MONSIEUR** €10,00

TYPE: FLOREALE DAL GUSTO INTENSO  
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE



**“GIN DEL PROFESSORE” A' LA MADAME** €10,00

TYPE: RUFFIANO E SENSUALE  
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE



**DRY AG 107** €10,50

TYPE: AGRUMATO ED ESTIVO  
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, LAMPONE E SCORZE DI LIMONE

**NEW ENTRY!  
DA PROVARE**



**GIN TAGGIASCO** €10,50

TYPE: AROMATICO E BALSAMICO  
GARNISH: BACCHE DI GINEPRO E OLIVE TAGGIASCHE



**ROBY MARTON GIN** €12,00

TYPE: AROMATICO E SENTORI DI LIQUIRIZIA  
GARNISH: LAMPONE, MORA, BACCHE DI GINEPRO E LIME

AGRUMATO

AROMATICO

#VODKA



TONIC

**CRISTAL HEAD**

€ 5,00

€ 8,00

**GREY GROOSE**

€ 7,00

€ 10,00

**VODKA BELVEDERE**

€ 7,00

€ 10,00



## TAGLIERE DELLA LITTORINA



UNA COMPOSIZIONE DI SALUMI DEL NOSTRO TERRITORIO,  
FORMAGGI, POLENTA GRIGLIATA  
E LA NOSTRA GIARDINIERA

*Mixed cold cuts, cheeses, grilled polenta, pickled vegetables.*

**X1** €13,50    **X2** €26,00    **X5** €58,00



## SFERE DI PARMIGIANA

RIPIENO DI MELANZANA E MOZZARELLA, SU  
POMODORO TIEPIDO, STRACCIATELLA DEL CASEIFICIO  
SAN GIROLAMO € 9,90

*"Parmigiana" with Eggplant & Mozzarella cheese on a  
Tomatoes sauce and Stracciatella Cheese*



## GIARDINIERA FATTA IN CASA € 6,00

VERDURE FRESCHE LAVORATE  
IN AGRODOLCE PER ACCOMPAGNARE  
IL TUO APERITIVO E NON SOLO

*Fresh cut, pickled vegetables to share as aperitive*



## LUCCIO IN SALSA\* € 11,90

COTTO E SPINATO DA NOI. SERVITO CON POLENTA  
FRESCA GRIGLIATA

*Pike of garda in sauce  
with grilled polenta*



@PROSCIUTTO CRUDO – PARMA 30 MESI    @MORTADELLAFAVOLA - RISERVA -

@CASEIFICIOSANGIROLAMO – FORMAGGI, STRACCIATELLA, MOZZARELLA, MASCARPONE E GRANA GRATTUGGIATO



MOZZARELLINE &  
MOZZARELLE AL TARTUFO\*  
MOZZARELLA CHEESE BALL &  
TRUFFEL \*€ 7,00



CAVOLFIORI WINGS - SPICY \*  
CAULI FLOWERS WINGS\*  
€ 6,00



FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA\*  
ZUCCHINI FLOWER  
€ 6,50



OLIVE ALL'ASCOLANA\*  
STUFFED OLIVES ASCOLANA STYLE\*  
€ 6,00



JALAPENO CHEESE – SPICY\*  
€ 6,50



TORTELLINI FRITTI  
FRIED TORTELLINI DI VALEGGIO  
€ 7,50

**FRITTI**



## SAPEVI CHE ...

LA NOSTRA PASTA È FRESCA E  
PRODOTTA DAL

**PASTIFICIO AL CASTELLO**

DI VALEGGIO SUL MINCIO,

RIGOROSAMENTE

FATTA A MANO.

*ALL OUR PASTA IS FRESLY MADE  
BY OUR PASTIFICIO AL CASTELLO IN  
VALEGGIO SUL MINCIO AND OF  
COURS HAND MADE.*



# • PRIMI PIATTI •

**TORTELLINI DI VALEGGIO FATTI A MANO**  
CON BURRO DEL CASEIFICIO SAN GIROLAMO E SALVIA € 13,40  
*TORTELLINI DI VALEGGIO WITH BUTTER AND SAGE*

**TORTELO AI CARCIOFI con ROBIOLA,  
CREMA DI MASCARPONE AL PROFUMO DI  
MENTA E MANDORLE** € 13,90

*ARTICHOKES TORTELLI WITH ROBIOLA CHEESE ON CREAMY MINT  
MASCARPONE CREAM WITH ALMOND*

**PAPPARDELLE AL ROSMARINO  
CON STRACOTTO DI "CORTE"** € 13,90  
*ROSEMARY TAGLIATELLE WITH COUNTRY RAGÙ*

**GNOCCHETTI AL LAVARELLO DEL GARDA** €14,90  
AL PROFUMO DI LIMONE E SBRICCIOLATA DI TARALLI  
*POTATOES GNOCCHI WITH GARDA'S WHITEFISH WITH CRUMBLED TARALLI WITH LEMON FLAVOR*



**ABBINALO CON:**  
LUGANA  
SELVA CAPUZZA



**VALPOLICELLA RIPASSO  
LE VIGNE DI ETTORE**



## SAPEVI CHE...

LA PASTA FRESCA E I PRODOTTI  
SENZA GLUTINE CHE TROVERAI  
NEL NOSTRO MENU' COME IL  
PANE SONO PRODOTTI  
ARTIGIANALI DEL



@FORNOSENZAGLUTINE

**LA LITTORINA DEL MINCIO & BORGO STAZIONE BIKE INN**

**SONO PARTE DEL CIRCUITO AIC.**

DA SEMPRE LA NOSTRA ATTENZIONE NEL CREARE PIETANZE SICURE PER  
LE DIVERSE DIETE E' STATA PARTE DELLA NOSTRA MISSION.

**RICHIEDICI IL MENU' A TE DEDICATO!!!**





## • SECONDI PIATTI •

### SPIEDO DELLA LITTORINA € 37,90

NASCE DALL'IDEA DI UNA GRIGLIATA COTTA A BASSA TEMPERATURA, 5 TAGLI DI CARNE ITALIANA SELEZIONATA.

ACCOMPAGNATO DA PATATE CON LA BUCCIA, AL FORNO

1 KG DI CARNE PER 2 PERSONE

1 KG MIXED MEAT COOKED AT LOW TEMPERATURE AND SERVED WITH ROAST POTATOES 2 PERSONS



MARCHISIO-FAIV ROSE



32- AUDACE



TUTTA LA NOSTRA CARNE È SELEZIONATA DALLA @MACELLERIAMASSAGRANDE DI SONA. LA QUALITÀ E L'ESPERIENZA CHE CI GARANTISCONO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA.



### LA NOSTRA SALSA BARBECUE

IN ACCOMPAGNAMENTO AI NOSTRI PIATTI DI CARNE – UNA VECCHIA RICETTA DAL GUSTO AUTENTICO TUTTA DA PROVARE! € 4.00

### POLLO MARINATO CON PATATE RUSTICHE € 14,90

UN COSCIOTTO DI POLLO RUSPANTE, ALLEVATO A TERRA E DISOSSATO, IN SALSA BARBECUE SERVITO CON PATATE AL FORNO E ACCOMPAGNATO DALLA NOSTRA SALSA BBQ.

MARINATED DEBONED CHICKEN THIGH WITH BAKED POTATOES AND OUR BBQ SAUCE

### COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CIRCA 500GR € 22,90

GRILLED RIB OF SCOTTONA

### FIorentina di Garronese Veneta DA 1 KG

SECONDO DISPONIBILITÀ E TAGLIO - T-BONE CUT UP ON AVAILABLE - € 6,00/ETTO



LA GARRONESE VENETA È UN PROGETTO CHE COINVOLGE ALLEVATORI, MACELLAI E RISTORATORI VENETI. ALLEVATA PER ALMENO 10 MESI AL PASCOLO CON ALIMENTI DELLA TERRA. CONSENTE DI OTTENERE FIBRE SOTTILISSIME DONANDO TENEREZZA E SAPORE ALLA CARNE

### SALMONE FRESCO GLASSATO IN SALSA TERIYAKI\* € 17,90

IN CROSTA DI SESAMO E ACCOMPAGNATO DA JULIENNE DI VERDURE FRESCHE SPADELLATE

GLACED SALMON IN TERIYAKI SAUCE WITH SAUTED VEGETABLE

### BRANZINO O ORATA FRESCA DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA

SECONDO DISPONIBILITÀ - FRESH MEDITERRANEAN SEA BASS GRILLED € 16,50



# • INSALATONE •



## LA CONTADINA € 12,90

INSALA MISTA SCOMPOSTA CON RISO VENERE, RADICCHIO CONFIT, RICOTTA DEL CASEIFICIO DI SAN GIROLAMO, MIX DI FRUTTA SECCA.  
*Mixed Salad, Venere Rice, Radicchio Confit, Ricotta Cheese and Mix dried Fruts*



## ARCOBALENO VERDURE € 12,90

INSALATA MISTA SCOMPOSTA CON QUINOA, ZUCCHINE, RADICCHIO, LE NOSTRE CIPOLLE IN AGRODOLCE, OLIVE TAGGIASCHE, POLENTA FRITTA E SEMI DI GIRASOLE

**\*CHIEDILA CON L'AGGIUNTA DI TONNO + 2,00€**

*Mix Salad, Quinoa, zucchini, radicchio, pickled red onions, olives, fried polenta and sunflower seeds. Ask with MediterraneanTuna +2,00€*



## IL CICLISTA € 13,90

INSALATA SCOMPOSTA, CARNE SALADA DI GARRONESE VENETA,

STRACCIATELLA DEL CASEIFICIO E VELA DI PANE CARASAU

*sprawled salad, with stracciatella, carne salada, carasau bread*



# • CONTORNI •

INSALATA MISTA MIX SALAD € 5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA DI STAGIONE GRILL VEGETABLE € 5,00

PATATE RUSTICHE AL FORNO ROASTED POTATOES € 5,00

TAGLIATE A MANO, CON LA BUCCIA

PATATINE FRITTE\* FRENCH FRIES € 5,00

# • PER I PIU PICCOLI •

MACCHERONCINI IN SALSA DI : POMODORO O RAGU' DELLA CASA € 6,50

*Maccheroncini with tomato sauce or ragu*

COTOLETTA DI POLLO DELLA NONNA LORETA E PATATINE\* € 10,50

*Baby chicken schnitzel and french fries*

WURSTEL DI GARRONESE E PATATINE\* € 10,50

*Wurstel and french fries*

\* prodotto congelato/surgelato in origine

# • I NOSTRI PANINI •

...ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE E DALLA  
NOSTRA SALSA BURGER ...

ALL OUR BURGER ARE SERVED WITH FRENCH FRIES AND OUR BBQ SAUCE

## **BINARIO 1 € 8,50**

Toastone ai cereali con formaggio "STANGA" e Prosciutto Cotto del Salumificio Valpolicella

*TOAST WITH STANGA CHEESE AND HAM*

## **BINARIO 2 € 13,90**

Club sandwich, tre strati di pane,  
Prosciutto cotto del Salumificio Valpolicella,  
Maionese, Insalata, Pomodoro,  
Petto di Pollo e Bacon croccante

*CLUB SANDWICHES, COOKED HAM, MAIONNAISE, SALAD, TOMATO, CHICKEN AND BACON*



## **BINARIO 3 € 14,90**

Pane Artigianale, Hamburger di Garronese Veneta 180gr,  
Formaggio "STANGA", Cipolle caramellate,  
Bacon croccante, Insalata, Pomodoro

*BURGER GARRONESE VENETA 180GR, "STANGA CHEESE", ONIONS, BACON, SALAD, TOMATOES*



## **BINARIO 4 VEGGIE € 13,90**

Pane Artigianale alla curcuma con Crispy burger di Rapa Rossa,  
Vegan Cheddar, Insalata, Pomodori Confite, Cipolle  
caramellate, Mayo Vegana.

*CURCUMA BREAD WITH CRISPY BEETROOT BURGER, VEGAN CHEDDAR, SALAD,  
TOMATOES CONFITE, STEWED ONION AND VEGAN MAYONAISE*



**PANE ARTIGIANALE SENZA GLUTINE +2,00€**  
**DISPONIBILE PER IL NOSTRO BINARIO 3 E 4**

GLUTEN FREE BREAD  
AVAILABLE +2€

## **BINARIO 5 € 11,50**

(ESCLUSA LA DOMENICA A PRANZO)

**PiadiPizza** fatta con il nostro impasto Pizza farcito con Crudo di  
Parma 30 mesi, stracciatella del caseificio e Rucola

*PIADIPIZZA WITH CRUDO DI PARMA 30 MONTHS, STRACCIATELLA CHEESE AND ROCKET*

@FACCILAB

@FORNERIALECCESE

@PANIFICIOCERESA

IL NOSTRO PANE FRESCO È

SFORNATO CON AMORE DAI NOSTRI

PANIFICI DI FIDUCIA

ACCOMPAGNA I NOSTRI PANINI CON  
UNA DELLE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI:  
MISTER B GREEN DOG





# •PIZZE•

Un impasto lievitato 72 ore per rendere le nostre pizze fragranti e altamente digeribili con farina con germogli di grano tostati della Lessinia ( farina grano tenero integrale e tipo 00, acqua, olio, sale e lievito)

## I NOSTRI BORDI RIPIENI

Una Pizza nella Pizza



**LITTORINA** € 17,90

**BORDO RIPIENO CON MOZZARELLA DI LATTE, FIOR DI LATTE, POMODORINI, CARNE SALÀ DI GARRONESE VENETA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA**

*Mozzarella, cherry Tomatoes, Carne Salà, rucola and grana cheese*



**LA FAVOLA** €18,50

**BORDO RIPIENO CON MOZZARELLA DI LATTE E POMODORO CONFIT, FIOR DI LATTE, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO, MORTADELLA FAVOLA "GRAN RISERVA" E STRACCIATELLA.**

*Mozzarella cheese, tomatoes confit, pistaccio, mortadella and stracchiarella cheese*

**MORTADELLA FAVOLA IN COTENNA**

SOLO TAGLI NOBILI, MAIALI ITALIANI DI PRIMA SCELTA, MIELE DI ACACIA E SALE DI CERVIA, SENZA CONSERVANTI.

*Favola*  
L'ORIGINALE

**CAPOSTAZIONE 2.0** € 17,90

**BORDO RIPIENO CON RICOTTA E CARCIOFI, FIOR DI LATTE, RUCOLA, CARPACCIO DI LIMONE E BRESAOLA PUNTA D'ANCA.**

*Ricotta cheese, Artichokes, Mozzarella, Rucola, Lemon carpaccio and Bresaola Punta d'Anca.*



**LA RICCIA** €18,50

**BORDO RIPIENO CON PHILADELPHIA, CIPOLLA CAMELLATA, FIOR DI LATTE, PROFUMO DI ROSMARINO PORCHETTA DI ARICCIA IGP, CIPOLLA CROCCANTE E SENAPE AL MIELE**

*Philadelphia, Caramelized Onion, Porchetta IGP, crispy onion and sweetly mustar.,*



**HAI MAI PROVATO LA NOSTRA BASE PIZZA**



**"SENZA GLUTINE"**

**CHIEDICI IL MENU' DEDICATO  
GLUTEN FREE PIZZA AVAILABLE**

**DA PROVARE!!! +€4,00**





**LA PIZZERIA È CHIUSA LA DOMENICA A PRANZO**

## • LE SPECIALI •

### L'ARCHITETTO € 11,90

Pomodoro, fior di latte, Ciriello,  
Crudo di Parma 30 mesi e Rucola  
*Tomato, Mozzarella, Cherry-Tomato, ParmaHam, Rucola*

### LO CHEF € 11,90

Pomodori secchi, colata d'acciughe  
E stracciatella km0  
*Sun-Dried Tomatoes, Anchovies And Burrata*

### LA VEGANA € 11,90

Pomodoro, mozzarella di riso e  
verdure fresche di stagione  
*Tomato, Rice Mozzarella And Seasonal Vegetable*

### LA CASALINGA € 11,90

Pomodoro fior di latte, zucchine grigliate,  
Philadelphia e pancetta affumicata di Soave  
*Tomato, Mozzarella, Grill Zucchini,  
Philadelphia And Bacon*

### LA JAZZ € 11,90

Pomodoro fior di latte, tonno, capperi, carciofi e  
salamino piccante  
*Tomato, Mozzarella, Tuna, Cappers,  
Artichokes And Spicy Salami*

## • LE BIANCHE •

### BORGO STAZIONE € 10,50

Fior di latte, gorgonzola, salamino piccante  
e cipolla di tropea  
*Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Spicy Salami  
And Red Onion*

### LA LOCOMOTIVA € 10,50

Fior di latte, brié, zucchine fresche grigliate  
e Speck Trentino  
*Mozzarella, Brié, Zucchini and Speck*

### PRIMAVERA € 10,50

Fior di Latte, Asparagi, Pancetta Affumicata e  
scaglie di Grana fuori cottura  
*Mozzarella, Asparagus, Bacon and Grana Cheese*

### 5 FORMAGGI € 10,50

Fior di latte, ricotta, gorgonzola, brié, Philadelphia  
*Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, Brié, Philadelphia*

## • I GRANDI CLASSICI •

### LA MARGHERITA € 7,00

Pomodoro, fior di latte, basilico  
*Tomato, Mozzarella And Fresh Basil*

### LA MARINARA € 7,00

Pomodoro, olio all'aglio, origano  
*Tomato, Garlic Oil And Origan*

### E' UNA "BUFALA" € 10,50

Pomodoro, Ciriello, Mozzarella del Caseificio  
San Girolamo, Basilico fresco  
*Tomatoes, Mozzarella and fresh basil*

### DIAVOLA € 8,50

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante  
*Tomato, mozzarella and spicy salami*

### PROSCIUTTO E FUNGHI € 9,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto Cotto della  
Valpolicella e funghi freschi  
*Tomato, mozzarella, ham and mushrooms*

### WURSTEL DI GARRONESE € 8,50

Pomodoro, fior di latte, wurstel  
*Tomato, Mozzarella And Wurstel*

Wurstel di Garronese 70% Manzo e 30% Maiale

### CAPRICCIO € 10,50

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, olive  
Taggiasche, carciofi e prosciutto  
*Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Olives, Artichokes, Ham*

### ROMANA € 8,50

Pomodoro, fior di latte, Filetti di acciughe, capperi  
e origano  
*Tomato, Mozzarella, Anchovies, Cappers and Origan*

### TONNO E CIPOLLA DI TROPEA € 9,50

Pomodoro, fior di latte, Tonno, cipolla di Tropea  
*Tomato, mozzarella, tuna and red onion*

### UN RICCO ORTO € 10,50

Pomodoro, fior di latte, verdure di stagione  
*Tomato, mozzarella, seasonal vegetables*

### CALZONE € 10,50

Mozzarella, funghi freschi, prosciutto Cotto della  
Valpolicella e Ricotta Fresca  
*Tomato, mozzarella, champignon, ham, ricotta*

## AGGIUNTE

Doppia pasta +€ 2,00  
Affettati - verdure - formaggi

da +2,00€

# • DOLCI •

#FATTICONAMORE

TUTTI I DOLCI SONO PRODOTTI ARTIGIANALMENTE  
DALLA NOSTRA CUCINA



## SBRISOLONA MANTOVANA

€ 6,00  
con crema al  
mascarpone e Recioto



## CHEESE CAKE DELLA SETTIMANA

€ 6,00  
Biscotto, crema di formaggio alla  
fantasia dello Chef

## TIRAMISU'

€ 6,00  
Crema al Mascarpone,  
Savoardi e Caffè



## PANNA COTTA

€ 6,00  
SCEGLI COME LA PREFERISCI:

- ✓ Cioccolato
- ✓ Caramello
- ✓ Frutti di Bosco



## MUG CAKE SENZA GLUTINE

€6,50  
Tiepido con scaglie di  
cioccolato bianco  
*Fatto al momento*  
*10minuti di attesa*



## SALAME DI CIOCCOLATO

€6,00  
Biscotti, Cioccolato,  
Amaretti E Rum



## BROWNIE CON MANDORLE & GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE

€7,00



# • GRAPPE •



## MONTE GALDA

GRAPPA MILLESIMATA, VINACCE DI CARMENERE E RABOS DI ORIGINE VENETA - €5,00



## AMARONE

GRAPPA OTTENUTA DA UVE AUTOCTONE DI AMARONE, FRUTTATA E MORBIDA - €5,00



## LA SCURA 3 ANNI

GRAPPA INVECCHIATA, OTTENUTA DA VINACCE DI UVE BIANCHE E ROSSE DI ORIGINE VENETA, INVECCHIATA 3 ANNI IN BARILI DI ROVERE - €5,00



## MOSCATO

GRAPPA AROMATICA OTTENUTA DA MOSCATO DI COLLI EUGANEI - €4,50



## SPERGOLA

LA SPERGOLA È UN VITIGNO A BACCA BIANCA, COLTIVATA A REGGIO EMILIA, GRAPPA MORBIDA CON SENTORI DI PEPE VERDE E LIQUIRIZIA - €4,50



## ZIBIBBO

GRAPPA DA VINACCE DI ZIBIBBO ( MOSCATO DI PANTELLERIA ) MORBIDA - €4,00



FRATELLI  
**BRUNELLO**  
DISTILLATORI DAL 1840

**@DISTILLERIAFRATELLIBRUNELLO**, FONDATA NEL 1840 E' LA PIÙ ANTICA DISTILLERIA D'ITALIA. SI TROVANO A MONTEGALDA, VICENZA E LA GESTIONE È ALLA QUINTA GENERAZIONE. OGGI L'AZIENDA VALORIZZA LE GRAPPE MONOVITIGNO DELLA REGIONE VENETO.



**CAMILLA** € 5,00 Infuso di camomilla con Grappa Marzadro di gusto dolce e delicato

## #PASSIONIDOLCI



## SELVA CAPUZZA

LUME 500ml

€ 5,00

€ 25,00



## CANTINA RICCHI

AROMA 85 750ML

€ 22,00

## AMARI

AVERNA	€ 3,50
BRAULIO	€ 3,50
CYNAR	€ 3,50
AMARO DEL CAPO	€ 3,50
BRANCA MENTA	€ 3,50
FERNET BRANCA	€ 3,50
UNICUM	€ 3,50
JAGERMEISTER	€ 3,50

## LIQUORI

SAMBUCA	€ 3,50
BAYLES	€ 3,50
CREMA LIQUIRIZIA	€ 3,50
LIMONCINO	€ 3,50
ARANCINO	€ 3,50
ELISIR – 5 AGRUMI	€ 4,00
CONTREAU	€ 4,00

### AMARI ARTIGIANALI €4,50

*prodotti in sola INFUSIONE*



#### LATO-B

Note Noce, Caffè, Liquirizia  
spiccatamente AMARO  
38% Alc.

#### AMARO DEL MAGO

Note Di Arancia, Liquirizia,  
Chinotto E China,  
Morbido E Agrumato  
26% Alc.



## WHISKEY

CAOL ILA – UK	€ 6,00
TALISKER '10 – UK	€ 6,00
LAGAVULIN '16 - UK	€ 7,00
LAPHROAIG 10 -UK	€ 6,00
OBAN '14 – UK	€ 6,00
MC CALLAN '12 -UK	€ 7,00
YAMAZAKI - Giappone	€ 7,00
-BOURBON-	
JACK DANIEL - Usa	€ 5,00
JIM BEAM '12 - Usa	€ 5,00
KNOB CREEK – Usa	€ 6,00

## BRANDY - COGNAC

VECCHIA ROMAGNA - Italia	€ 3,50
STRAVECCHIO- Italia	€ 3,50
CARDENAL MENDOZA Spain	€ 5,00
MARTELL - Francia	€ 5,00

## RUM

KRAKEN – Trinidad&Tobago	€ 5,00
DIPLOMATICO -Venezuela	€ 6,00
EL DORADO 15- Guyana	€ 7,00
MATUZALEM 23 – Cuba	€ 7,00
j. BALLY 7 - Martinica	€ 7,00







## UVAGGI

### BOLLICINE


	CANTINA	NOME	% Vol.				
	<b>DRUSIAN</b>	Prosecco DOC	11	<b>FRUTTATO FRESCO</b>	100 Glera	€ 4	€ 20
	<b>MARCHISIO</b>	FAIV Blanc de Blanc	13	<b>INTENSO STRUTTURATO</b>	100 Arneis		€ 34
	<b>REVI'</b>	Trento DOC millesimato 2020	12,5	<b>INTENSO STRUTTURATO</b>	75 Chardonnay 25 Pinot Nero	€ 5	€ 34
	<b>MARCHESI DI MONTALTO</b>	Organza Metodo Classico	12	<b>MORBIDO STRUTTURATO</b>	70 Pinot nero 30 Riesling	€ 5	€ 32
	<b>BELLEI</b>	Brut nature – Metodo Classico	12,5	<b>INTENSO STRUTTURATO</b>	100 Chardonnay		€ 30
	<b>BARONE PIZZINI</b>	Franciacorta Extra Brut	12	<b>FRUTTATO FLOREALE</b>	85 Chardonnay 15 Pinot Nero		€ 40
	<b>BRUNO PAILLARD</b>	Champagne – Gran Cuvee 72	12,5	<b>INTENSO STRUTTURATO</b>	45 Pinot nero 22 Pinot Meunier 33 Chardonnay		€ 88
	<b>PIERSON CUVELIER</b>	Champagne – Coeur de Cuvée Blanc de Noir	12	<b>INTENSO STRUTTURATO</b>	100 Pinot Nero		€ 65
	<b>PIERRE CALLOT</b>	Chamagne Brut Nature – Dosaggio Zero	12	<b>INTENSO STRUTTURATO</b>	100 Chardonnay		€ 60
	<b>BONNET GILMERT</b>	Brut – Blanc de Blanc	12,5	<b>INTENSO STRUTTURATO</b>	100 Chardonnay		€ 67

### ANCESTRALE

### RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA – IL VINO DI UNA VOLTA

	<b>SELVA GROSSA</b>	Libero	11,5	<b>FRUTTATO FRESCO</b>	100 Sangiovese vinificato in bianco		€ 20
	<b>BELLEI</b>	Pignoletto 2020	11,5	<b>FRESCO INTENSO</b>	100 Pignoletto		€ 20

### ANFORA

	<b>MARCHISIO</b>	Riesling	13	<b>FRUTTATO FLOREALE</b>	100 Riesling		€ 22
		Pinot Nero	14	<b>FRUTTATO INTENSO</b>	100 Pinot Nero		€ 24

### ROSE'

	<b>MARCHISIO</b>	FAIV Rose Metodo Classico	13	<b>INTENSO STRUTTURATO</b>	100 Nebbiolo		€ 35
	<b>CAVICCHIOLI</b>	Vigna del Cristo – Lambrusco di Sorbara	11	<b>FRUTTATO FRESCO</b>	100 Sorbara		€ 20
	<b>MONTE DEL FRA'</b>	Chiaretto	12,5	<b>FRUTTATO FLOREALE</b>	60 Corvina 20 Molinara 20 Rondinella	€ 4	€ 20
	<b>BELLANOTTE</b>	Ludovika – Metodo Martinotti	11,5	<b>INTENSO FRUTTATO</b>	100 Pinot Nero	€ 5	€ 25







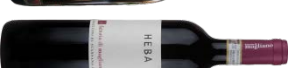




## UVAGGI



### BIANCHI

	CANTINA	NOME	% Vol.				
	<b>MONTE DEL FRA'</b>	Custoza	12,5	<b>FRUTTATO FRESCO</b>	30 Cortese 70 Garganega	€ 4	€ 20
	<b>SELVA CAPUZZA</b>	Lugana	12,5	<b>FRUTTATO FLOREALE</b>	100 Turbiana	€ 4	€ 20
		Selva	13,5	<b>FRUTTATO FLOREALE</b>	100 Turbiana		€ 24
	<b>CANTINA PARADISO</b>	Lugana	13,5	<b>FRUTTATO FLOREALE</b>	100 Turbiana	€ 4	€ 20
	<b>OLIVINI</b>	Lugana DOC Demesse Vecchie	13,5	<b>FRUTTATO FLOREALE</b>	100 Trebbiano		€ 26
	<b>BELLANOTTE</b>	Traminer	13	<b>FRUTTATO FRESCO</b>	100 Gewürztraminer	€ 4	€ 22
		Ribolla Gialla	13	<b>FRUTTATO FRESCO</b>	100 Ribolla Gialla	€ 4	€ 22
	<b>CA'RUGATE</b>	Soave Monte Fiorentine	12,5	<b>FRUTTATO FLOREALE</b>	100 Garganega	€ 4	€ 22
		Soave Monte Alto - Legno	13	<b>INTENSO FRUTTATO</b>	100 Garganega		€ 24
	<b>MARCHISIO</b>	Costa delle Rose	13	<b>FRUTTATO FLOREALE</b>	100 Arneis		€ 22

### ROSSI

	<b>MONTE DEL FRA'</b>	Bardolino	12,5	<b>FRUTTATO LEGGERO</b>	80 Corvina 20 Rondinella	€ 4	€ 20
	<b>CANTINA PARADISO</b>	Rosso del Garda	13,5	<b>FRUTTATO LEGGERO</b>	60 Cabernet Sauv. 20 Corvina 20 Merlot	€ 4	€ 20
	<b>SELVA CAPUZZA</b>	Groppello	12	<b>FRUTTATO FRESCO</b>	100 Groppello		€ 22
	<b>CA LA' BIONDA</b>	Valpolicella Classico	12,5	<b>FRUTTATO LEGGERO</b>	10 Rondinella 70 Corvina 20 Corvinone		€ 26
	<b>VIGNETI DI ETTORE</b>	Valpolicella Classico	12,5	<b>FRUTTATO LEGGERO</b>	30 Rondinella 30 Corvina 35 Corvinone	€ 5	€ 22
		Valpolicella Ripasso 2019	14,5	<b>INTENSO CORPOSO</b>	30 Corvinone 10 Croatina 15 Rondinella 45 Corvina	€ 5	€ 30
	<b>YAONA</b>	Amarone della Valpolicella 2018	16	<b>INTENSO CORPOSO</b>	30 Corvina 40 Corvinone 30 Rondinella		€ 54
	<b>HEBA</b>	Morellino di Scansano	13	<b>STRUTTURATO FRESCO</b>	100 Sangiovese		€ 22
	<b>CANTINA RICCHI</b>	Ribò - Cabernet	14,5	<b>INTENSO CORPOSO</b>	100 Cabernet Sauvignon	€ 5	€ 24
	<b>MARCHISIO</b>	Castellinaldo	14	<b>FRUTTATO INTENSO</b>	100 Barbera	€ 5	€ 25

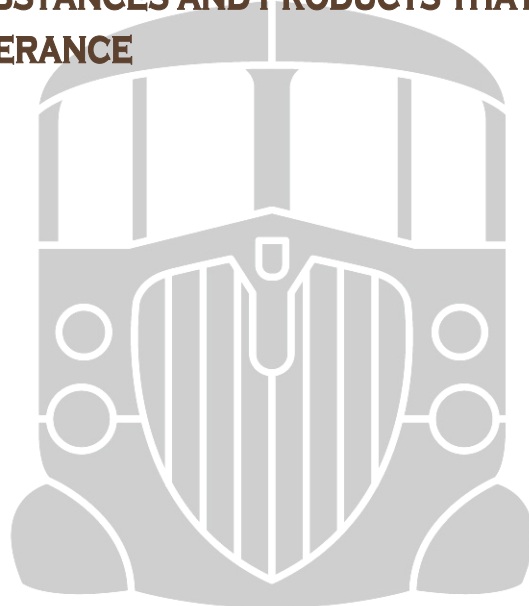
### DOLCI

	<b>CANTINA RICCHI</b>	Aroma 85 - Metodo Classico	9	<b>AMABILE</b>	Moscato		€ 22
	<b>SELVA CAPUZZA</b>	Lume 500ml - Passito Bresciano	12,5	<b>AMABILE</b>	100 Friulano	€ 5	€ 25

**GENTILE CLIENTE, LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.**

**SEHR GEEHRTER GAST, INFORMATIONEN ZU SUBSTANZEN UND PRODUKTEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRAGLICHKEITEN AUSLOSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE VON UNSEREM DIENSTHABENDEN PERSONAL.**

**DEAR GUEST, YOU CAN ALSO ASK OUR STAFF ON DUTY FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAN PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCE**



**LA LITTORINA**

**SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL: FACEBOOK, INSTAGRAM E YOUTUBE**

**#LALITTORINADELMINCIO**

**OPPURE VISITA IL NOSTRO SITO INTERNET**

**WWW.LALITTORINADELMINCIO.IT**

**O SCRIVICI A [INFO@LALITTORINADELMINCIO.IT](mailto:INFO@LALITTORINADELMINCIO.IT)**