

Menù pizzeria

Segnalate al nostro staff eventuali allergie al momento dell'ordine

Coperto Eur 2,5

Tutte le pizze qui segnate contengono:



Pizze Classiche

MARINARA: Pomodoro, olio all'aglio e origano	Eur 5,5
MARGHERITA: Pomodoro, mozzarella e basilico	Eur 7
SICILIANA: Pomodoro, acciughe, capperi e olive	Eur 7,5
ROMANA: Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive	Eur 8,5
NAPOLI: Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	Eur 8
CAPRICCIOSA: Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi e funghi	Eur 8,5
4 STAGIONI: Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi e olive	Eur 9
4 FORMAGGI: Pomodoro, mozzarella, taleggio, gorgonzola, brie e formagella	Eur 9
DIAVOLA: Pomodoro, mozzarella e salame piccante	Eur 8,5
PROSCIUTTO COTTO: Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	Eur 7,5
PROSCIUTTO CRUDO: Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	Eur 8
PROSCIUTTO E FUNGHI: Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	Eur 8,5
GORGONZOLA: Pomodoro, mozzarella e gorgonzola	Eur 8
TONNO E CIPOLLE: Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle	Eur 8
PUGLIESE: Pomodoro, mozzarella, cipolle e grana	Eur 7,5
VERDURE: Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni	Eur 8,5
PORCINI: Pomodoro, mozzarella e porcini	Eur 9
AMERICANA: Pomodoro, mozzarella würstel e patatine	Eur 8,5
VALTELLINESE: Pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, bresaola e grana	Eur 9,5
CALZONE LISCIO: Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	Eur 8
CALZONE FARCITO: Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	Eur 8,5
CALZONE DIAVOLA: Pomodoro, mozzarella, ricotta e salame piccante	Eur 10

Pizze del Parco

Su richiesta è disponibile anche l'impasto senza glutine (4,00€ tuttavia non siamo certificati) e mozzarella senza lattosio (2,50€)

FOCACCIA RES: Pomodorini semi-dry, burrata, prosciutto crudo e olive taggiasche	Eur 12
GOLOSA: Pomodoro, mozzarella, peperoni caramellati, gorgonzola e salame nostrano	Eur 12
SFIZIOSA: Passata di pomodoro giallo, mozzarella di bufala a freddo e prosciutto crudo	Eur 12
SPECIAL 1: Mozzarella fior di latte, salsiccia, porcini e grana a scaglie	Eur 12
SPECIAL 2: Pomodoro, zucchine grigliate, ricotta e rucola	Eur 10
SPECIAL 3: Pomodoro, mozzarella, guanciale, pomodorini gialli semi-dry e grana scaglie	Eur 12
BUFALINA 2.0: Pomodoro, bufala a freddo e pesto di basilico	Eur 12
VEGGY: Peperoni, pomodorini semi-dry, rucola e paté di olive	Eur 12
ESTIVA: Burrata, roast beef, scorza di limone e pepe	Eur 12
PIZZA DEL MESE: Chiedere al personale	Eur 12

SCROCCHIARELLE

Tutte le pizze qui segnate contengono:



x 2 persone, massimo 2 gusti a scelta tra: Eur 28

N. 1: Mozzarella, funghi porcini e speck croccante

N. 2: Mozzarella, pomodorini semy dry gialli e rossi, friarielli, salsiccia e stracciatella

N. 3: Pomodoro, burrata, prosciutto crudo e basilico

(Varianti: margherita, prosciutto cotto, diavola, bufalina, caprese)

Stuzzicheria

Novità: LE BRUSCHETTONE

Tutte le bruschette
contengono:



BRUSCHETTONE DEL RES:

Con ragù e stracciatella di bufala



Eur 12

BRUSCHETTONE DEL BOSCAIOLO:

Con lardo zola e miele di acacia

Eur 12

BRUSCHETTONE DEL CASARO:

Con formaggio fuso e funghi porcini  

Eur 10

BRUSCHETTONE EASY:

Con acciuga del mar Catnabrico, burrata, pomodoro condito e basilico 

Eur 12

Fritti e contorni

STICK DI POLENTA FRITTI   Eur 6

Bastoncini di polenta fritti con fonduta di taleggio

STICK DI POLLO FRITTI   Eur 6

Filettini di pollo impanati con maionese piccante

SAPORI DI MONTAGNA  Eur 8

Polenta, Lardo e miele di acacia e noci

MOZZARELLINE FRITTE    Eur 6

Mozzarelle fritte

ANELLI DI CIPOLLA   Eur 5

Anelli di cipolla con salsa bbq

PATATINE FRITTE   Eur 4

Patatine fritte

POLENTA Eur 5

Polenta di Mais Rostrato Rosso

POLENTA TARAGNA  Eur 8

Polenta di Mais Rostrato Rosso e formaggio

PATATE AL FORNO  Eur 4

Patate al forno

MENÙ BAMBINI

PLUTO      Eur 12

Cotoletta o bistecca con patatine fritte +
bibita a scelta + gelato

PAPERINO      Eur 12

Pasta al pomodoro o ragù + patatine fritte
+ bibita a scelta + gelato

MENÙ TOPOLINO    Eur 12

Mini pizza + bibita a scelta + gelato

Questi menù sono dedicati ai bambini
fino ai 12 anni - il coperto è incluso

La nostra cucina








Segnalate al nostro staff eventuali allergie
al momento dell'ordine

Coperto Eur 2,5






Antipasti

- TAGLIERE DI SALUMI CON POLENTA E FUNGHI:**  Eur 14
Salumi misti con polenta di mais Rostrato Rosso e funghi trifolati
- TACOS DI TARTARE:** Eur 15
Tacos di mais con tartare di manzo condita con limone, cipolle rosse di Tropea caramellate e misticanza
- SALAME CON LA PANNA RIVISITATO:**   Eur 12
Impasto scelto con carne selezionata, panna servito su polenta di Mais Rostrato Rosso
- TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CON MARMELLATINE:**   Eur 12
Formaggi misti di capra e mucca serviti con marmellate caserecce






Primi

- PASTA FRESCA CON SELVAGGINA:**    Eur 13
Chiedi il formato di pasta ed il tipo di selvaggina del giorno con scaglie di formaggio
- CASONCELLI ALLA BG:**   Eur 13
Casoncelli con ripieno di carne serviti con formaggio grana, burro, salvia e pancetta.
- RAVIOLI CON FUNGHI PORCINI:**  Eur 13
Ravioli ripieni con crema ai funghi porcini
- RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E CREMA DI ZOLA:**  Eur 13
Risotto alla barbabietola mantecato con crema di zola e formaggio

Secondi

- ARROSTICINI DI CASTRADINA:** Eur 18
Arrosticini di castradina di pecora bergamasca serviti con polenta di mais Rostrato Rosso
- TAGLIATA DI MANZO CON VERDURE E POLENTA:** Eur 18
Tagliata di manzo servita con polenta di mais Rostrato Rosso e verdure alla griglia
- STRACOTTO DI SELVAGGINA CON POLENTA:**   Eur 16
Carne di selvaggina selezionata servita con polenta di mais Rostrato Rosso
- PIATTO BERGAMASCO:**    Eur 16
Polenta di mais Rostrato Rosso, salsiccia alla griglia e funghi porcini e formagella nostrana

Insalatone

- PRESOLANA:**    Eur 8
Insalata misticanza, speck, funghi champignon e formagella
- CESAR SALAD:**   Eur 8
Insalata iceberg, crostini di pane, petto di tacchino alla griglia, grana, bacon e salsa Cesar

BAR

BIRRE SPINA	MEDIA	PICCOLA
BirRes	Eur 5	Eur 3
Bionda San Marco	Eur 5	Eur 3
Ipa Bionda	Eur 5	Eur 3
Bock	Eur 5	Eur 3

BIRRE BOTTIGLIA	
Gluten free 0,33	Eur 6
Analcolica 0,33	Eur 5
BirRes 0,33	Eur 5

LISTA VINI ROSSI

CANTINA NINO NEGRI (VALTELLINA)

	CALICE	½	0,75 l
Giùen DOC	Eur 3,5		Eur 18
Inferno DOCG	Eur 4,5		Eur 23
Sassella DOCG	Eur 4,5		Eur 23

Nebbiolo riserva Valtellina superiore DOCG			Eur 35
Sfursat Carlo Negri			Eur 55

CANTINA L'ARJOLLE ÈQUILIBRE (FRANCIA)

	CALICE	0,75 l
Merlot cabernet	Eur 3,5	Eur 18
Shyra	Eur 4	Eur 20

AZIENDA AGRICOLA POJER E SANDRI (TRENTO)

	CALICE	0,75 l
Pinot nero IGT	Eur 5	Eur 25

<u>ORSUMELLA (CHIANTI)</u>	0,75 l
Pinot nero IGT	Eur 20

MONTEMERCURIO (MONTEPULCIANO)

	CALICE	0,75 l
Petasto rosso di Montepulciano DOCG	Eur 4	Eur 20

BIBITE	
Bibite 0,33	Eur 3
Bibita litro	Eur 6

ACQUA FRIZZANTE/NATURALE	
	Eur 2

VINO SFUSO	0,75 l	½	¼
Bianco fermo	Eur 15	Eur 8	Eur 4
Bianco frizzante		Eur 8	Eur 4
Rosso	Eur 15	Eur 8	Eur 4

LISTA VINI BIANCHI

CANTINA NINO NEGRI (VALTELLINA)

	0,75 l
Alpi retiche IGT	Eur 20
Ca' Brione	Eur 45

CANTINA L'ARJOLLE ÈQUILIBRE (FRANCIA)

	CALICE	0,75 l
Chardonnay	Eur 3,5	Eur 18
Viognier Sauvignon	Eur 3,5	Eur 18

ROCCA BERNARDA (FRIULI)

	0,75 l
Friulano DOC	Eur 20

LE NOSTRE BOLLE

LE CANTORIE (FRANCIACORTA)

	0,75 l
Il canto delle cicale	Eur 35

OLTREPO' PAVESE

	CALICE	0,75 l
Bolle a colori	Eur 3,5	Eur 18

BOLLE (VENETO)

	CALICE	0,75 l
Prosecco Valdobbiadene DOCG	Eur 3,5	Eur 18
Spumante Rosè	Eur 3,5	Eur 18
Prosecco Lamberti DOC	Eur 3,5	Eur 18

Segnalate al nostro staff eventuali allergie al momento dell'ordine