

INSALATONE

Mediterranea
Misticanza, olive, pomodori freschi, peperoni, noci, basilico e ciliegine di mozzarella.

€10,00



Lago
Misticanza, pesce di lago, pomodorini freschi, zucchine, capperi ed agrumi canditi.

€14,00



Greca Horiatiki
Tradizionale greca, con formaggio feta, olive, cipolle di tropea, cetrioli, pomodori freschi e crostini di pane.

€12,00

Polpo
Polipo a cottura lenta, patate lesse ed olive.

€13,00



POKE BOWL



Salmone
Riso nero Venere, salmone a cubetti, edamame, avocado, carote, salsa di soja, cipolle croccanti e ravanelli.

€14,00



Gamberoni
Code di gamberi, riso al curry, peperoni, avocado, mango, edamame e semi di sesamo.

€14,00

Pollo Teriyaki
Pollo marinato in salsa teriyaki, avocado, riso, cetrioli, edamame, cavolo viola ed ananas.

€14,00



DOLCI

Tiramisù €5,00



Fatto in casa.

Barchette di cioccolato €8,00

Antica ricetta della famiglia Cavazza, unica e da non perdere.

Tris di sorbetti €6,00

Sorbetti di frutta, artigianali dalla gelateria Vassalli. *local partner*

Creme brûlée €5,50

La "crema bruciata" con zucchero croccante caramellato.

Mousse di cioccolato €6,00

Mousse di cioccolato fondente fatto in casa.

Salame di cioccolato €4,50

Fatto in casa.

Torta del giorno €5,00



Fatte in casa.

Assortimento di gelato €5,00

Selezione Antica Gelateria del Corso a vostra scelta.



BIBITE

Vino della casa
bianco fermo, bianco frizzante, rosso, rosè

1 calice	€2,50
1/4 litro	€4,00
1/2 litro	€6,00
1 litro	€10,00

Chiedete la nostra lista dei vini!



Birre alla spina Forst & Weißenstephaner

Bionda		Radler		Weissbier	
Piccola 200 ml	€3,00	Piccola 200 ml	€3,00	Piccola 300 ml	€4,00
Media 400 ml	€4,50	Media 400 ml	€4,50	Media 500 ml	€5,50
Grande 1 L	€9,00	Grande 1 L	€9,00	Grande 1 L	€10,00



Birre in Bottiglia
Mithra Artigianale 500ml €7,50
Avus Rossa Artigianale 500ml €7,50
Ichnusa 330ml €4,00
Heineken 330ml €4,00
Menabrea 330ml €4,00

Bibite	
Coca cola	€3,00
Coca cola zero	€3,00
Fanta	€3,00
Sprite	€3,00
Lemonsoda	€3,00
Thè freddo	€3,00
Succhi di frutta	€3,00



Acqua Frizzante / Naturale
750ml €2,50



Una lista completa degli allergeni è disponibile al ristorante.
Vi preghiamo di notificare il personale al momento dell'ordine se avete allergie.
* in caso di mancanza di prodotto fresco è utilizzato un prodotto surgelato



Chef Andrea Ceretti

MENU



BENVENUTI AL PIANTELLE



E' il momento di festeggiare
Godetevi uno Spritz cocktail!



€5,00

ANTIPASTI

Caprese €10,00
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico con olio Evo del Piantelle.

Tagliere Italiano €12,00
Prosciutto crudo, soppressa veneta, mortadella, speck dell'Alto Adige con assortimento di formaggi regionali.

Hummus €9,00
Hummus di fagioli cannellini e chips di patate dolci.

Le 4 Bruschette €10,00
Bruschette di pane casereccio con pomodorini, stracciatella e pat  di olive.

Cozze €11,00
Pepate di cozze al sugo leggermente piccante con crostoni all'aglio.



Gran Tagliere Nostrano

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, carne salada macelleria Treccani, coppa alta stagionatura, salame nostrano, ed assaggio di 4 formaggi con mostarda di frutta e giardiniera.

€23,00

MINESTRE

Zuppa di farro €10,00
Zuppa Toscana di verdure con farro e legumi.

Pappa al Pomodoro €10,00
Zuppa di pane toscano e pomodoro con aglio, basilico e olio extra vergine di oliva (tiepida).

KIDS MENU

Menu Luca €7,00
Pasta al pesto o al pomodoro e bibita.

Menu Lightning McQueen €7,00
Baby pizza margherita e bibita.

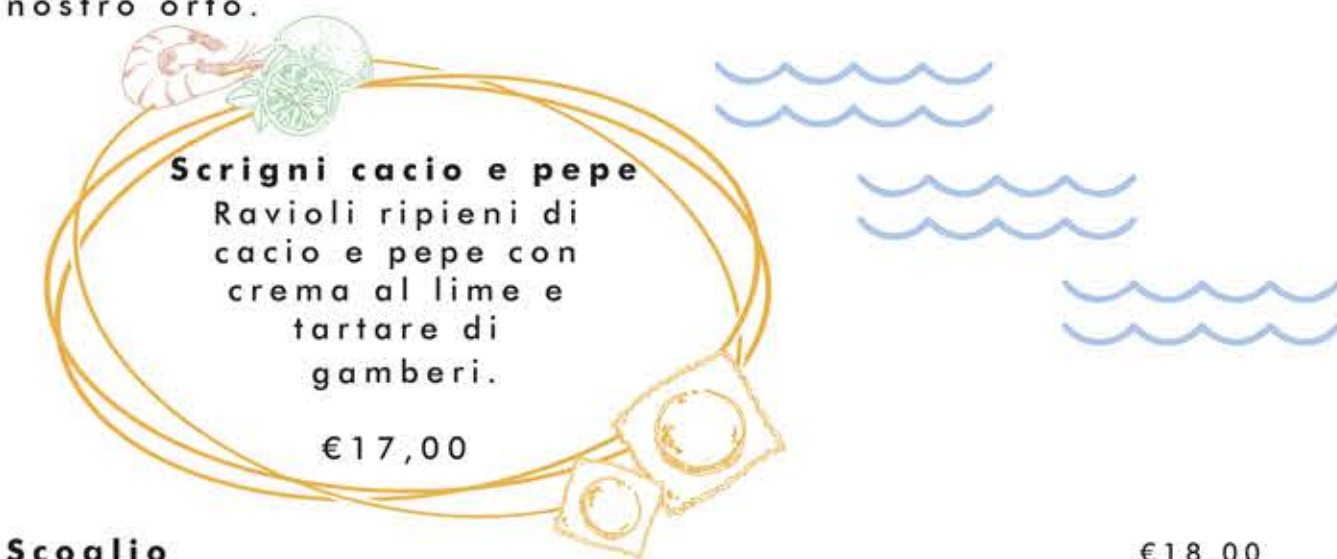
Menu Casita €7,00
Bocconcini di pollo, patatine fritte e bibita.

Menu Elsa €7,00
Bastoncini di pesce o **crochette di verdure** con patatine fritte e bibita.



PRIMI

Fettucine al pomodoro e basilico €10,00
Pasta fresca all'uovo con passata di pomodoro e basilico del nostro orto.



Scrigni cacio e pepe

Ravioli ripieni di cacio e pepe con crema al lime e tartare di gamberi.

€17,00

Scoglio €18,00
Spaghetti di grano duro con code di gamberi, calamari, mazzancolle e pescato.

Ajo oio €10,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino.

Carbonara €11,00
Spaghetti con crema di uovo, pecorino, guanciale croccante e pepe nero.



Pasta al rag 

Spaghetti al rag  fatto in casa a lenta cottura.

€12,00

Lasagne alla Bolognese €12,00
Lasagne verdi di pasta fresca con sugo al rag  di carne, formaggio e besciamella.

Norma €10,00
Pasta alla Siciliana, con sugo di pomodoro, melanzane, basilico e ricotta affumicata.

Parmigiana di melanzane €11,00
Melanzane al forno con pomodoro, basilico e formaggio.



Coperto €1,50



SECONDI

Gran fritto di mare €18,00
Fritto di calamari, code di gamberi, mazzancolle e pescato.

Pesce del giorno €16,00
Coregone o altro pesce del giorno secondo disponibilit .

Anelli di calamari fritti €14,00
Fritto di anelli di calamari con maionese all'erba cipollina.



Costata di manzo macelleria "Treccani"

Costata a lunga frollatura della macelleria Treccani e contorno di patate rustiche.
€ 22,00

Roast Beef €17,00
Controfiletto di manzo al forno servito freddo su insalatina e pomodorini con olio EVO e limone del Garda.

Wienerschnitzel €17,00
Cotoletta di maiale impanata e frita alla viennese, accompagnata da patate fritte.

Hamburger €15,00
Hamburger della macelleria Treccani, con pane al sesamo, cipolla, bacon e formaggio, con patate fritte.

Spare ribs €16,00
Costine di maiale marinate, cotte a bassa temperatura, e patate fritte.

Vitello Tonnato €17,00
Fettine di vitello cotte a bassa temperatura con crema tonnata.

CONTORNI

Patate fritte €5,00

Verdure di stagione alla griglia €5,00

Insalata Russa €6,00
Insalata di verdure al vapore e uova sode, con maionese leggera profumata alla senape di Dijon.

Insalata Mista €5,00
Misticanza, verdure miste, pomodori freschi.



CREA LA TUA PIZZA!

Base di Margherita

Polpa di pomodoro Italiano,
mozzarella Fior di Latte.

€6,00

Verdure Miste

€1,50

ad aggiunta

- ✓ Peperoni
- ✓ Pomodorini freschi
- ✓ Melanzane grigliate
- ✓ Zucchine grigliate
- ✓ Radicchio

Affettati

€2,00

ad aggiunta

- ✓ Prosciutto cotto
- ✓ Prosciutto crudo
- ✓ Salame
- ✓ Spianata
- ✓ Speck



Il Pizzaiolo
sei tu!

Aggiunte Varie

€1,00

ad aggiunta

- ✓ Funghi
- ✓ Capperi
- ✓ Acciughe
- ✓ Tonno
- ✓ Patatine
- ✓ Olive Nere
- ✓ Cipolle
- ✓ Carciofi
- ✓ Formaggi



SELEZIONE FARINA

Per una Pizza buona come la nostra la selezione della farina è la cosa più importante.

Abbiamo scelto di fidarci di Mulino Quaglia.

Petra 3 HP è la più alta espressione del frumento, macinato secondo il processo "Augmented Stone Milling" e parzialmente da grano germogliato.

La macinazione consente di esaltare il gusto del **cereale**, mantenendo **inalterate le parti cruscali e il germe**. La germogliazione dal canto suo permette di incrementare il volume e la friabilità dei prodotti.

Si sceglie in bocca!

Buon appetito.



CONTATTI



+39 3517 089 882

ALLERGENI

Una lista completa degli allergeni è disponibile al ristorante.

Vi preghiamo di notificare il personale al momento dell'ordine se avete allergie.

* In caso di mancanza di prodotto fresco e' utilizzato un prodotto surgelato.

PIZZA



LA CUCINA

del Piantelle



PIZZE CLASSICHE

John Wayne €8,50
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, würstel ed a fine cottura patate fritte.



Hawaii €8,50
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto ed ananas.

Asiago €9,50
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, radicchio fresco, formaggio Asiago e prosciutto cotto.

Neve sul Baldo €9,50
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, misto di funghi di bosco formaggio Monte Veronese e speck.

Vegetariana €8,00
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, melanzane, zucchine, peperoni ed radicchio.



PIZZE BIANCHE

Olio Felice €9,00
Mozzarella Fior di Latte, paté di olive Coop. Olio Felice, tonno e pomodoro fresco a fette.

Bianco Mare €10,00
Salmone, gamberi, zucchine, robiola e mozzarella Fior di Latte.

Zuccona €9,50
Mozzarella Fior di Latte, crema di zucca, misto funghi di bosco e pancetta croccante.



PIZZE RICERCATE

Maiale nel bosco €12,00
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, misto funghi di bosco, prosciutto cotto, salsiccia, spianata calabra.

Quattro Stagioni €11,00
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto Italiano, funghi, carciofi ed olive.



Lucifero 115

Pizza con spianata calabra, mozzarella Fior di Latte, e cestello di parmigiano infuocato con salsa Lucifero 115.

€14,00

Italia €12,00
Mozzarella Fior di Latte, pomodorini ciliegino, prosciutto crudo Italiano rucola e scaglie di grana.

5 Formaggi €11,00
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, ricotta affumicata, Fontina, Gorgonzola dolce DOP ed a fine cottura grana a scaglie.

Nocina €10,00
Polpa di pomodoro Italiano, gorgonzola dolce DOP, ed a fine cottura speck e noci.

Peccato di gioia €12,00
Polpa di pomodoro Italiano, olive taggiasche, prosciutto crudo Italiano, bocconcini di mozzarella di bufala.



PIZZE MEMORABILI

Prosciutto & noci €12,00
Polpa di pomodoro Italiano, prosciutto crudo stagionatura 24 mesi, ed a fine cottura bocconcino di mozzarella di bufala e noci.



Mad Max

Calzone veramente gigante ripieno di salame napoletano, mozzarella, ricotta e pecorino.

€14,00

Regina Margherita €8,50
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, basilico fresco ed a fine cottura bocconcino di mozzarella di bufala

Mediterranea €12,00
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, cipolla di Tropea ed a fine cottura, bocconcini di mozzarella di bufala, tonnoaffumicato e sesamo tostato.

Aciùga €12,00
Doppia polpa di pomodoro Italiano, bocconcini di bufala campana, pomodorini ciliegino, acciughe ed origano.



Salame €11,00
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte e soppressa vicentina.



Sapori del Sud €12,00
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte, cipolla di Tropea, pomodorini dolci semiseccchi ed a fine cottura capperi, olive taggiasche e bocconcini di mozzarella di bufala campana.

Non trovi quello che ti piace?
Crea la tua pizza!

