

## TAGLIERI

### BOARDS

**Selezione di Formaggi Veneti e Confettura di Fichi Senapati** 15  
*Local Cheeses board and Figs Jam with Mustard*

**Coppa e Formaggio affinati al Vino Amarone della Valpolicella** 12  
*Coppa and Cheese refined with Valpolicella Amarone Wine*

**Stendino di Prosciutto Crudo 24 Mesi e Burrata Pugliese** 13  
*Raw Ham 24 months and Burrata Cheese from Puglia*

### GRAN STENDINO SANTA FELICITA

**Affettati e Formaggi Misti con Giardiniera e Confettura di Fichi Senapati** 30  
*Mixed Cold Cuts and Cheeses with Pickled Vegetables and Figs Jam with Mustard*

## INSALATE

### SALADS

**POKE SALMONE (no riso/no rice)**  
**Salmone, Misticanza, Avocado, Pomodorini, Cetrioli, Salsa di Soia** 13  
*Salmon, Misticanza Salad, Avocado, Cherry Tomatoes, Cucumber, Soy Sauce*

**CAESAR**  
**Pollo grigliato, Insalata, Crostini, Parmigiano a scaglie, salsa Caesar** 12  
*Grilled Chicken, Salad, Croutons, Parmesan flakes, Caesar dressing*

**V GRECA**  
**Feta Greca, Misticanza, Pomodori, Carciofi, Olive, Capperi** 12  
*Greek Feta Cheese, Misticanza Salad, Tomatoes, Artichokes, Olives, Capers*

**ANTIPASTI**  
**STARTERS**

<b>V Caprese: Mozzarella di Bufala, Pomodori, Basilico</b>	12
<i>Caprese: Bufala Mozzarella, Tomatoes, Basil</i>	
<b>Crudo 24 mesi e Melone</b>	11
<i>Raw Ham 24 months and Melon</i>	
<b>Tartare di Manzo, Pomodori secchi, Senape antica e frutti del Capperò</b>	15
<i>Beef Tartare, dry Tomatoes, antique Mustard and Capers</i>	
<hr/>	
<b>Tentacolo di Piovra grigliato su Hummus di Ceci</b>	14
<i>Grilled Octopus Tentacle on Chickpea Hummus</i>	
<b>Acciughe del mar Cantabrico, Burratina e Pomodorini</b>	14
<i>Anchovies from the Cantabrian sea, Burrata Cheese and Cherry Tomatoes</i>	
<b>Tris Capesante sfumate al Brandy, su crema di Zucca e sabbia di Amaretti</b>	13
<i>Three Scallops shaded with Brandy, on Pumpkin cream and Amaretti biscuit sand</i>	
<b>Sautè di Cozze, Curry e Pomodorini</b>	11
<i>Mussel Sautè, Curry and Cherry Tomatoes</i>	

**I CRUDI**  
**RAW FISH**

<b>Battuta di Gambero al coltello, zest di Limone e germogli di Porro</b>	15
<i>Prawn tartare, Lemon Zest and Leek sprouts</i>	
<b>Battuta di Salmone al coltello, Avocado e Menta</b>	15
<i>Salmon tartare, Avocado and Mint</i>	

## PASTA & RISOTTO

<b>Tagliatelle fatte in casa con Ragù d'Anatra</b>	14
<i>Homemade Tagliatelle with Duck Ragout</i>	
<b>V Gnocchi fatti in casa, Radicchio all'Amarone della Valpolicella e crema di Tartufo della Lessinia</b>	16
<i>Homemade Gnocchi, Radicchio with Amarone red Wine from Valpolicella and Lessinia Truffle Cream</i>	
<b>V Risotto all'Amarone della Valpolicella</b>	(minimo 2 pax - cottura 20 min.) 16/pax
<i>Risotto with Amarone red Wine from Valpolicella</i>	(minimum 2 people - cooking time 20 min.)
<b>Tortelli di Zucca con Speck croccante e zest di Limone</b>	15
<i>Pumpkin Tortelli with crispy Bacon and Lemon zest</i>	
<b>V Paccheri Tricolore: Pomodoro, Burrata e Basilico</b>	13
<i>Tricolour Paccheri Pasta: Tomato, Burrata Cheese and Basil</i>	
<hr/>	
<b>Gnocchi fatti in casa con le Sarde del Garda</b>	15
<i>Homemade Gnocchi with Sardines from Garda Lake</i>	
<b>Paccheri con Zucchine, Gamberetti, Burrata e battuta di Gambero crudo</b>	17
<i>Paccheri Pasta with Zucchini, Shrimps, Burrata Cheese and Raw Prawns Tartare</i>	
<b>Linguine all'Astice in bellavista (mezzo astice)</b>	23
<i>Linguini Pasta with Lobster (half lobster)</i>	
<b>Linguine alla Carbonara di Mare</b>	16
<i>Linguini Pasta with Sea Carbonara</i>	

## CARNE & PESCE

### MEET & FISH

<b>Tagliata di Picanha di Black Angus</b> <i>Sliced Black Angus Picanha Steak</i>	18
<b>Filetto di Manzo alla griglia</b> <i>Grilled Beef Fillet</i>	22
<b>Filetto di Manzo all'Amarone della Valpolicella</b> <i>Beef Fillet with Amarone red Wine from Valpolicella Sauce</i>	25
<b>Costata di Scottona alla griglia (500gr)</b> <i>Grilled Beef Ribeye Steak (500gr)</i>	25
<b>Tagliata di Pollo alla griglia e Maionese alle Erbe</b> <i>Grilled Chicken and Herb Mayonnaise</i>	17
<hr/>	
<b>Salmone alla griglia con Avocado e Pomodorini</b> <i>Grilled Salmon with Avocado and Cherry Tomatoes</i>	19
<b>Filetto di Spigola grigliato e adagiato su vellutata di Piselli</b> <i>Grilled Sea Bass Fillet on velvety Pea sauce</i>	18
<b>Astice gratinato al forno (mezzo Astice/Astice intero)</b> <i>Baked Lobster au gratin (half lobster/whole lobster)</i>	23/38
<b>Gamberoni in crema di Senape antica</b> <i>Prawns with antique Mustard sauce</i>	18

## CONTORNI

### SIDE DISHES

<b>V Patate semisbucciate saltate con Olio e Rosmarino</b> <i>Half-peeled stir-fried Potatoes with Oil and Rosemary</i>	5
<b>V Schiacciata al Rosmarino (impasto della pizza)</b> <i>Crunchy Focaccia with Rosemary (pizza dough)</i>	5
<b>V Verdure grigliate</b> <i>Grilled Vegetables</i>	6
<b>V Insalata mista</b> <i>Mixed Salad</i>	6

PIZZE GOURMET  
GOURMET PIZZA

**DELICATA**

**Mozzarella, Burrata a ciuffi, tartare di Gambero e zest di Limone** 15  
*Mozzarella, Burrata Clumps, Shrimp Tartare and Lemon Zest*

**INCONTRO**

**Mozzarella, Burrata a ciuffi, Mortadella e granella di Pistacchio** 15  
*Mozzarella, Burrata Clumps, Mortadella and Pistachio Grains*

**ROMEO & GIULIETTA**

**Pomodoro, Radicchio all'Amarone, gocce di Gorgonzola, Crudo 24 Mesi** 15  
*Tomato Sauce, Amarone Wine Flavoured Radicchio, Gorgonzola Drops, Raw Ham*

PIZZE SPECIALI  
SPECIAL PIZZA

**SANTA FELICITA** 12

**Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Prosciutto Cotto, Salamino Piccante, Gorgonzola, Grana**  
*Tomato Sauce, Mozzarella, Radicchio, Ham, Spicy Salami, Gorgonzola and Grana Cheeses*

**V SCONSACRATA** 11.5

**Mozzarella, Melanzane, Funghi Porcini, crema di Tartufo, Grana**  
*Mozzarella, Eggplant, Porcini Mushrooms, Truffle Cream, Grana Cheese*

**PARADISO** 11.5

**Burrata, Pomodorini, Crudo 24 mesi**  
*Burrata, Tomatoes, Raw Ham 24 Months*

**V PURGATORIO** 11

**Pomodoro, Burrata, Basilico, Pomodorini Secchi**  
*Tomato Sauce, Burrata Cheese, Basil, Dried Tomatoes*

**INFERNO** 11

**Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salamino piccante, Cipolla di Tropea**  
*Tomato Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spicy Salami, Tropea Onion*

**CHURCH** 12

**Pomodoro, Mozzarella, Cipolla di Tropea, sfilacci di Pecorino, Funghi, Salamino piccante**  
*Tomato Sauce, Mozzarella, Tropea Onion, Pecorino Cheese Slices, Mushrooms, Spicy Salami*

PIZZE CLASSICHE  
CLASSIC PIZZA

<b>V MARGHERITA</b>		6.5
<b>Pomodoro, Mozzarella, Origano</b>		
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Oregano</i>		
<b>V BUFALA</b>		7.5
<b>Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico</b>		
<i>Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basil</i>		
<b>NAPOLETANA</b>		7.5
<b>Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano, Olive nere</b>		
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Oregano, Black Olives</i>		
<b>CAPRICCIOSA</b>		10
<b>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi, Capperi, Olive, Origano</b>		
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Capers, Olives, Oregano</i>		
<b>CALZONE</b>		10
<b>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Ricotta</b>		
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Ricotta Cheese</i>		
<b>CRUDO</b>		9
<b>Pomodoro, Mozzarella, Crudo 24 mesi</b>		
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Raw Ham 24 Months</i>		
<b>COTTO E FUNGHI</b>		8
<b>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto e Funghi</b>		
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Ham and Mushrooms</i>		
<b>TONNO E CIPOLLA</b>		8
<b>Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla di Tropea</b>		
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna, Tropea Onion</i>		
<b>V VEGETARIANA</b>		9
<b>Pomodoro, Mozzarella, Verdure griglia. Carciofi, Funghi, Grana</b>		
<i>Tomato Sauce, Mozzarella, Grilled Vegetables. Artichokes, Mushrooms, Grana Cheese</i>		
<b><u>AGGIUNTE</u></b>		
<b><u>EXTRA ON PIZZA</u></b>		
<b>prosciutto cotto, salamino piccante, funghi, scaglie di grana, würstel</b>		2
<i>ham, spicy salami, mushrooms, parmesan shavings, würstel</i>		
<b>prosciutto crudo, funghi porcini, burrata, speck</b>		3
<i>raw ham, porcini mushrooms, burrata cheese, speck</i>		

## DOLCEZZE

### DESSERTS

<b>Tiramisù della Chiesa</b> <i>Homemade Tiramisu</i>	6
<b>Cheesecake ai Frutti di Bosco</b> <i>Wild Berry Cheesecake</i>	6.5
<b>Delizia al Limone</b> <i>Lemon Delight - Sponge cake filled and topped with lemon cream</i>	6.5
<b>Mousse al Cioccolato Bianco e Mango (senza glutine)</b> <i>White Chocolate and Mango Mousse (gluten free)</i>	6.5
<b>Fragole e Panna</b> <i>Strawberries and Whipped Cream</i>	5
<b>Sorbetto al bicchiere: Limone o Caffè</b> <i>Lemon or Coffee Sorbet glass</i>	4

## SELEZIONE PASTICCERIA PERBELLINI VERONA

### SPECIAL SELECTION FROM LOCAL PASTRY SHOP PERBELLINI

<b>Millefoglie Strachin®</b> ricetta registrata (strati di pasta sfoglia, crema, amaretto) <i>Creamy Millefeuille®</i> registered receipt (layers of puff pastry, cream, amaretto)	7
<b>Semifreddo all'Amaretto</b> <i>Amaretto Parfait (Amaretto is an almond biscuit)</i>	6.5
<b>Piccola Pasticceria Secca (consigliata con Vino Dolce, o Liquore)</b> <i>Small dry Pastry (recommended with sweet wine or liqueur)</i>	4

## VINI DOLCI

### SWEET WINES

	Bicch.	Bott.
	Glass	Bottle
<b><u>Passito (bianco)</u> IGT di Soave Classico Tommasi - 0,375 l</b>		22
<b><u>Recioto</u> della Valpolicella Tommasi «Fiorato» - 0,375 l</b>	7	25
<b><u>Vin Santo (ambrato)</u> del Chianti Classico DOC Melini - 0,5 l</b>	5	28
<b><u>Recioto</u> della Valpolicella Benedetti La Villa - 0,75 l</b>	7	35
<b><u>Recioto (giallo dorato)</u> DOCG di Soave Classico Rocca Sveva - 0,5 l</b>	7	45
<b><u>Recioto</u> della Valpolicella DOCG 2013 Piccoli «Adone» - 0,375 l</b>		75