

Ristorante Pizzeria



La Piazza



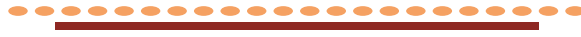
ENGLISH



ristorantelapiazza@gmail.com



www.facebook.com/ristorante.lapiazza



The CUTLETS  [go to page](#)

PAELLA  [go to page](#)

APPETIZERS  [go to page](#)

FIRST DISHES  [go to page](#)

MAIN COURSES of MEAT  [go to page](#)

MAIN COURSES of FISH  [go to page](#)

SALADS and SIDES  [go to page](#)

PIZZA  [go to page](#)

Special PIZZAS  [go to page](#)

BEERS and WINES  [go to page](#)

DRINKS  [go to page](#)

DESSERTS and COFFEE  [go to page](#)

WINE LIST  [go to page](#)

ALLERGENS  [go to page](#)



Ristorante Pizzeria

La Piazza

Our CUTLETS



Our cutlets are Italian pork sirloin freshly prepared with fresh eggs and breadcrumbs.



COTOLETTA ALLA MILANESE

Cutlet "Milanese"

Small € **16,00**
Medium..... € **22,00**
Big..... € **40,00**

COTOLETTA MEDITERRANEA

Cutlet with Arugula and Tomatoes

Small € **19,00**
Medium..... € **26,00**
Big..... € **48,00**



MENU

...other **CUTLETS**



COTOLETTA TREVISANA

Cutlet with Red Chicory and small slices of aged Cheese

- Small € **22,00**
- Medium € **31,00**
- Big € **56,00**

COTOLETTA TIROLESE

Cutlet with Cheese, Mushrooms and Speck

- Small € **23,00**
- Medium € **33,00**
- Big € **60,00**



COTOLETTA BOSCAIOLA

Cutlet with Cheese and Wild Mushrooms

- Small € **23,00**
- Medium € **33,00**
- Big € **60,00**

COTOLETTA MONTE BALDO

Cutlet with Cheese and Black Truffle

- Small € **27,00**
- Medium € **35,00**
- Big € **65,00**



Ristorante Pizzeria

La Piazza

PAELLA

(by reservation)



- **Fish paella** with Rice, *Fish, *Vegetables
(min 2 persons) per person € **27,00**
- **Valencian paella** with Rice, *Fish, Chicken, *Vegetables
(min 2 persons) per person € **27,00**
- **Vegetarian paella** with Rice and *Vegetables
(min 2 persons) per person € **16,00**

* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*



Ristorante Pizzeria

La Piazza



APPETIZERS



- **Selection of cured meat** and cold cuts with pizzabread and mixed pickles.....€ **14,00**
- **Salt-cured beef carpaccio** with *truffles and Grana Padano cheese shavings€ **16,00**
- **Salt-cured beef carpaccio** with Balsamico vinegar and Grana Padano cheese shavings.....€ **14,00**
- **Bresaola** (air-dried beef) with rocket and Grana Padano cheese shavings.....€ **12,00**
- ***Mixed seafood's salad**€ **14,00**
- ***Mussels with tomato sauce**.....€ **14,00**
- **Caprese** - Tomatoes with mozzarella cheese and basil€ **12,00**
- **Dry-cured ham and melon**€ **14,00**
- ***Shrimp cocktail** with pink sauce€ **13,00**
- **Salt-cured, shredded horse meat**.....€ **11,00**

* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*



Ristorante Pizzeria

La Piazza

FIRST DISHES



- **Noodles / Spaghetti** with meat sauce / tomato sauce / garlic, olive oil and chilli € **10,00**
- **Spaghetti Carbonara**..... € **15,00**
- **Spaghetti all'Amatriciana**..... € **15,00**
- **Noodles with *truffles** € **15,00**
- **Noodles with *truffles, *shrimps** and cream sauce € **15,50**
- **Potato dumplings** with *truffles € **15,00**
- **Potato dumplings** with gorgonzola cheese, rocket and nuts € **11,50**
- ***Maccheroni** with fresh tomatoes and smoked scamorza cheese..... € **11,00**
- **Spaghetti with *Seafood**..... € **18,50**
- **Spaghetti with *clams** € **16,50**
- **Vegetable soup** € **7,50**

* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*



Ristorante Pizzeria

La Piazza

MAIN COURSES

OF MEAT



- **Sliced beef steak** with rocket and Grana Padano cheese shavings € **19,00**
- **Sliced beef steak** with *truffles and Grana Padano cheese shavings € **21,00**
- **Rump steak** € **21,00**
- **Pork chop** € **12,00**

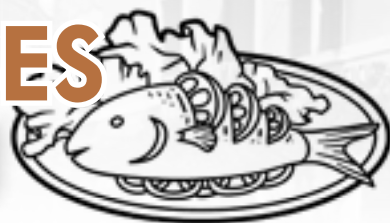
* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*



Ristorante Pizzeria

La Piazza

MAIN COURSES OF FISH



- **Grilled salmon *trout** € 21,00
- **Grilled sea *bass** € 21,00
- **Peeled king *Prawns** with vegetables € 18,50
- **Grilled king *Prawns** € 18,50
- **Grilled *cuttlefish** skewers € 18,00
- **Selection of mixed, grilled *fish** € 22,00
- **Mixed *fried fish** and seafood..... € 19,00

* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*



Ristorante Pizzeria

La Piazza

SALADS AND SIDES



- **Sfiziosa** - Salad, tomatoes, rocket, *shrimps, pink sauce € **12,50**
- **Gran Vegetale** - Mixed seasonal salads € **10,50**
- **Tonnara** - Salad, tomatoes, egg, anchovies, capers, tuna € **12,50**
- **Bufala** - Salad, tomatoes, buffalo mozzarella, maize € **12,50**
- ***Chips** € **5,00**
- **Mixed, boiled *vegetables** € **6,00**
- **Mixed salad** € **6,00**

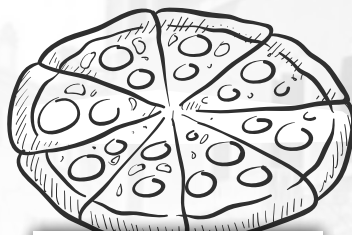
* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*



Ristorante Pizzeria

La Piazza

Our PIZZAS



ON REQUEST:

all pizzas **GLUTEN FREE**

- **Schiacciata** - Pizza bread with olive oil, rosemary, salt € **6,00**
- **Marinara** - Tomato sauce, *garlic, oregano € **6,50**
- **Margherita** - Tomato sauce, mozzarella, basil € **7,50**
- **Siciliana** - Tomato sauce, anchovies, olives, garlic, oregano € **8,00**
- **Romana** - Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano € **9,50**
- **Prosciutto** - Tomato sauce, mozzarella, cooked ham ... € **9,00**
- **Funghi** - Tomato sauce, mozzarella, pickled champignons € **9,00**
- **Prosciutto e Funghi** - Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, pickled champignons € **9,50**

* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*

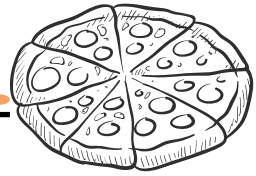
OUR PIZZAS

are left to rise for at least 48 hours using **MOTHER YEAST** and a selection of organic flours that contain an average of 13% proteins.



MENU

Our PIZZAS



ON REQUEST: all pizzas **GLUTEN FREE**

- **Würstel** - Tomato sauce, mozzarella, Vienna sausage € **9,00**
- **Diavola** - Tomato sauce, mozzarella, hot salami € **9,00**
- **Bufalina** - Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil € **9,50**
- **Radicchio** - Tomato sauce, mozzarella, Grana Padano cheese, Radicchio € **9,00**
- **Capricciosa** - Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, pickled champignons, Vienna sausage, capers, artichokes € **10,50**
- **Quattro Stagioni** - Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, pickled champignons, artichokes, Vienna sausage € **10,50**
- **Pietro** - Tomato sauce, mozzarella, olive pâté, dry-cured ham € **9,50**
- **Zeno** - Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, Italian sausage € **9,50**
- **Parmigiana** - Tomato sauce, mozzarella, *aubergines, parmesan cheese € **9,50**
- **Vegetariana** - Tomato sauce, mozzarella, *mixed vegetables € **10,00**

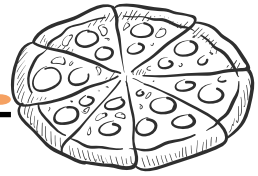
* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*

OUR PIZZAS

are left to rise for at least 48 hours using **MOTHER YEAST** and a selection of organic flours that contain an average of 13% proteins.



Our PIZZAS



ON REQUEST all pizzas **GLUTEN FREE**

- **Quattro Formaggi** - Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano and Emmentaler cheese... € **10,00**
- **Ando** - Tomato sauce, mozzarella, onions, hot salami, egg, smoked ham, Vienna sausage € **11,50**
- **Sca** - Tomato sauce, mozzarella, smoked Scamorza cheese, rolled pork belly € **9,50**
- **Patatosa** - Tomato sauce, mozzarella, *potato chips .. € **8,50**
- **Tonno e Cipolla** - Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions € **10,50**
- **Sfiru** - Tomato sauce, mozzarella, salt-cured shredded horse meat, rocket, Grana Padano cheese € **12,00**
- **Verde e Crudo** - Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, dry-cured ham € **10,50**
- **Verde e Speck** - Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, smoked ham € **10,50**
- **Braccio di ferro** - Tomato sauce, mozzarella, ricotta fresh cheese, *spinach, Grana Padano cheese € **9,50**

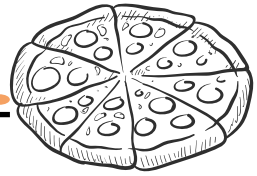
* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*

OUR PIZZAS

are left to rise for at least 48 hours using **MOTHER YEAST** and a selection of organic flours that contain an average of 13% proteins.



Our PIZZAS



ON REQUEST: all pizzas **GLUTEN FREE**

- **La Piazza** - Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, pickled champignons, hot salami, gorgonzola cheese, Italian sausage € **11,50**
- **Gustosa** - Tomato sauce, mozzarella, *peppers, onions, hot salami € **10,00**
- **Calzone** - Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, pickled champignons, ricotta fresh cheese € **10,50**
- **Sole** - Tomato sauce, mozzarella, pickled asparagus, egg, Grana Padano cheese € **10,50**
- **Inverno** - Mozzarella, *potatoes, rosemary, smoked ham € **10,00**
- **Bianca Neve e i Sette Nani** - Mozzarella, ricotta fresh cheese, black olives, Grana Padano cheese € **8,50**

* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*

OUR PIZZAS

are left to rise for at least 48 hours using **MOTHER YEAST** and a selection of organic flours that contain an average of 13% proteins.





Special PIZZAS

- **Gamberetti e Zucchine** - Tomato sauce, mozzarella, *shrimps, courgettes, Grana Padano cheese € **12,00**
- **Porcini e Grana** - Tomato sauce, mozzarella, pickled porcini mushrooms, Grana Padano cheese € **11,50**
- **Teo** - Tomato sauce, mozzarella, olive pâté, mascarpone fresh cheese, dry-cured ham € **11,00**
- **Capo Verde** - Tomato sauce and after baking: fresh tomatoes, rocket, buffalo mozzarella, basil € **12,50**
- **Frutti di Mare** - Tomato sauce, mozzarella, *seafood ... € **13,50**
- **Veneta** - Tomato sauce, mozzarella, philadelphia fresh cheese, *shrimps, *truffles € **13,00**
- **Valtellina** - Tomato sauce, mozzarella, philadelphia fresh cheese, rocket, Bresaola (air-dried beef € **11,00**

Note - Extra toppings:

Cold cuts: Vienna sausage - Salami - Pork belly - Cooked ham ...	€ 2,00
Cured meats: dry-cured ham - smoked ham - Bresaola (air-dried beef)	€ 3,00
Buffalo mozzarella	€ 3,00
*Vegetables / Rocket	€ 1,50
*Truffles	€ 5,00
Cheese	€ 2,00
On request: Oregano	€ /

* **NOTE.** Our menu is subject to changes according to what is available from the market. Frozen products might be used, if we run out of fresh ingredients*





BEER



DRAUGHT

FLÖTZINGER

Small	L. 0,20	€ 3,00
Medium	L. 0,40	€ 5,50
Large	L. 1	€ 15,00
MAXI caraffa	L. 1,5	€ 23,00

BOTTLES

Bier non-alcoholic	€ 4,00	
MORETTI Rossa	L. 0,33	€ 4,00
Weissbier Flötzinger 1543	L. 0,50	€ 5,50
ICNUSA unfiltered	L. 0,50	€ 5,50
HOEGAARDEN Blanche	L. 0,33	€ 5,00
PERONI gluten free	L. 0,33	€ 4,00



WINES ON TAP



WHITE WINES

Bianco di Custoza D.o.c.	
- 0,25	€ 4,50
- 0,50	€ 7,50
- 1 lt.	€ 13,00
Bianco Frizzante	
(Vigne Verdi)	
- 0,25	€ 4,50
- 0,50	€ 8,00
- 1 lt.....	€ 14,00

RED WINES

Rosso Veronese	
Le Pietre I.g.t.	
- 0,25	€ 4,50
- 0,50	€ 7,50
- 1 lt.....	€ 13,00



MENU

Ristorante Pizzeria

La Piazza



DRINKS



- **Table water - micro filtered tap water**
Sparkling or natural L. 1 € **2,50**
- **Soft drinks** € **3,00**
- **Fruit juices** € **3,00**
- **Non-alcoholic aperitifs** (Gingerino / San Bitter) ... € **3,00**
- **Spritz Aperol** € **5,00**
- **Spritz Campari** € **5,00**
- **Spritz Hugo** € **5,00**



ALCOHOL

- **Grappa** € **3,50**
- **Aged and single grape Grappas** € **4,50**
- **Italian liquors** € **4,00**





DESSERTS

- **Our Dessert Suggestions** € **6,00**
- **Artisan Ice cream** (produced by us with selected natural raw materials) € **2,50**
- **Ice cream** (with Pistachio)..... € **3,00**
- **Affogato** € **4,50**



COFFEE

- **Italian Espresso Coffee** € **1,50**
- **Decaffeinated Espresso** € **1,50**
- **Espresso with liquor** € **2,00**
- **American Coffee** € **1,50**
- **Caffeine-free Barley Coffee** € **1,50**
- **Cappuccino** € **2,50**
- **Milk with espresso coffee** € **2,50**
- **Teas / Herbal Teas / Chamomile Tea** € **2,00**

Covered € **2,00**





Ristorante Pizzeria



La Piazza

Wine LIST



MENU

PROSECCO - SPUMANTI e METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore DOCG - Santi



Un millesimato elegante ed armonioso, di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Si caratterizza per un perlage fine e persistente. All'olfatto esprime note di fiori bianchi e frutta quale la mela, la pera e la pesca bianca. Al palato è asciutto, di ottima struttura e sapidità; il finale della degustazione è lungo e fresco. Un Prosecco di grande finezza e dal carattere elegante per momenti grande convivialità.

UVE: GLERA
VOL: 11,00% - 75 CL

€ 22,00



BARDOLINO CHIARETTO Spumante DOC Brut - Zeni



Un perlage fine e persistente avvolge le note fruttate e rosa tipiche della sponda orientale gardesana. Ottimo aperitivo, ma anche piacevolissimo vino da tutto pasto. Consigliato con piatti a base di pesce di mare e di lago.

UVE: CORVINA E RONDINELLA
VOL: 12,00% - 75 CL

€ 25,00



TRENTO DOC Brut - Conti d'Arco



Colore paglierino chiaro con perlage fitto e persistente; al naso è fine, fresco e fruttato. In bocca è armonico, con una persistenza legata alla componente acida.

UVE: CHARDONNAY
VOL: 12,50% - 75 CL

€ 30,00



TRENTO DOC Riserva Brut - Conti d'Arco



Si presenta con un perlage fine e persistente. Al profumo è complesso, intenso e fine. In bocca si presenta armonico, pieno grazie alla lunga permanenza del vino a contatto con i lieviti. Persistente nel finale.

UVE: CHARDONNAY
VOL: 12,50% - 75 CL

€ 32,00



VINI BIANCHI E ROSATI

BARDOLINO CHIARETTO DOC - Zeni



Colore rosato; bouquet fruttato ed elegante, con sentori di rose e viole. Sapore fresco, delicato, fruttato e vivace. Vino da bersi giovane alla temperatura di 10-12°C per gustarne appieno la caratteristica fragranza.

UVE: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA.
VOL: 12,00% - 75 CL.

€ 17,00



CUSTOZA CLASSICO DOC - Zeni



Garganega, Trebbiano, Tocai e Chardonnay, un blend storico per questo vino di grande piacevolezza. Un bouquet ampio, con sentori fruttati e leggermente floreali, anticipa una beva armonica, sapida e fresca.

UVE: GARGANEGA, TREBBIANO, TOCAI, CHARDONNAY
VOL: 12,00% - 75 CL.

€ 17,00



MENU



PINOT GRIGIO - Bolla

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso sentori di frutta matura e fiori bianchi. In bocca la parte fruttata domina la pesca, buona mineralità e acidità.



UVE: PINOT GRIGIO

VOL: 12,50% - 75 CL.

€ 18,00



GARGANEGA I.G.T. Veneto VIGNE ALTE - Zeni

Colore paglierino tenue, sapore amabile delicato, con sentori di fiori e di frutta. Ottimo come aperitivo e abbinato ai piatti più freschi dell'estate.



UVE: GARGANEGA

VOL: 12,00% - 75 CL.

€ 19,00



IL GAMBERO Soave Classico DOC - Bolla

Di colore giallo paglierino; al naso esprime note fini ed intense di fiori bianchi e frutta estiva matura. In bocca è sapido, con sentori di frutta esotica e miele d'acacia. Il finale è lungo e persistente. Un vero inimitabile Soave Bolla.



UVE: GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE

VOL: 13,50% - 75 CL.

€ 19,00



LUGANA DOC - Il Gruccione

Al naso esprime note fruttate, fini ed eleganti, accompagnate da sentori di mandorla ed accenni di pietra focaia. Al palato regala sensazioni di esuberante sapidità adagiata ad una spalla acida molto equilibrata. Ciò è conferito dalle argille stratificate che compongono i nostri terreni. Sul finale la freschezza ne contraddistingue il carattere.

UVE: TURBIANA

VOL: 13,00% - 75 CL.

€ 25,00



LUGANA DOC LE CREETE - Ottella

Pigiatura delicata e soffice a grappolo intero per buona parte della produzione, il restante con diraspatura leggera per oscillazione. In seguito un rigoroso protocollo di vinificazione: sfecciatura per sedimentazione naturale, fermentazione lenta a temperatura controllata (14°/18°); affinamento 6/8 mesi su fecce e lieviti fini.



UVE: TREBBIANO DI LUGANA

VOL: 12,50% - 75 CL.

€ 25,00



GEWÜRZTRAMINER - Conti d'Arco

Colore giallo paglierino carico, profumo intenso, in bocca è armonico, è persistente il retrogusto fruttato.



UVE: GEWÜRZTRAMINER

VOL: 13,00% - 75 CL.

€ 27,00



LUGANA DOC - I Frati



Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali. Il vino acquisisce una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita.

UVE: TURBIANA

VOL: 13,00% - 75 CL.

€ 27,00



LUGANA DOC - Zenato



Dal sapore fresco e minerale, con sentori fruttati e fragranti. Adatto come aperitivo, alle carni bianche e pesce di lago.

UVE: TREBBIANO DI LUGANA

VOL: 13,50% - 75 CL.

€ 28,00



VINI ROSSI

BARDOLINO Classico DOC - Zeni



Le uve Corvina e Rondinella della zona classica della Doc Bardolino da sempre compongono il blend di questo vino fresco, sapido, armonico, dal piacevole bouquet fruttato e ben equilibrato.

UVE: CORVINA, RONDINELLA

VOL: 13,00% - 75 CL.

€ 17,00



LAMBRUSCO DOC Amabile - AUGUSTO Grasparsa di Castelvetro



AUGUSTO

Spuma vivace; perlage fine; colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo vinoso, fragrante; gusto amabile, fresco, con molti aromi di frutta, sapido e armonico, rotondo, di buona stoffa.

UVE: LAMBRUSCO GRASPAROSSA

VOL: 10,50% - 75 CL.

€ 19,00



VALPOLICELLA Classico DOC - Venturini



Colore rosso rubino brillante. Al naso carattere semplice, schietto con note di marasca e ribes. Al palato è diretto e agile, con finale sapido.

UVE: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

VOL: 12,50% - 75 CL.

€ 19,00



CALESELLE Valpolicella Classico DOC - Santi



Colore rosso carminio molto intenso; profumo penetrante, di grande eleganza e finezza, fruttato con intensi sentori di ciliegia matura, ribes rosso e viole; sapore asciutto, morbido ma di buona struttura, armonico e di lunga persistenza.

UVE: CORVINA, RONDINELLA

VOL: 13,00% - 75 CL.

€ 22,00



MENU



CABERNET SAUVIGNON Trentino DOC- Conti d'Arco



Colore rubino intenso; al naso è complesso, con note di frutta e spezie. In bocca è pieno con tannini morbidi ed eleganti. Persistente la nota fruttata, affinato per un breve periodo in botte di Rovere.

UVE: CABERNET SAUVIGNON

VOL: 14,00% - 75 CL.

€ 24,00



COSTALAGO IGT Rosso Veronese - Zeni



L'incontro meraviglioso dell'uva indigena per eccellenza, la Corvina al 70%, con la piacevolezza più armonica di Cabernet Sauvignon e Merlot al 30%. Un vino caldo, dai profumi floreali con note di frutta rossa matura. Vinoso, morbido e persistente.

UVE: CORVINA, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

VOL: 14,00% - 75 CL.

€ 25,00



VALPOLICELLA Superiore DOC - Venturini



Colore rosso rubino, profumi che ricordano la ciliegia. Al palato molto equilibrato e piacevole.

UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

VOL: 14,00% - 75 CL.

€ 25,00



SEMONTE ALTO Valpolicella Ripasso DOC - Venturini



Colore rosso rubino, al naso sentori speziati e fruttati. Al palato fresco, sapido con tannino gustoso.

UVE: RONDINELLA, MOLINARA, CORVINA

VOL: 14,50% - 75 CL.

€ 28,00



VENTALE Valpolicella Superiore DOC - Santi



Colore rosso intenso con riflessi violacei. Fragante al naso con note di ciliegia matura, mora di rovo, spezia dolce e pepe verde. Sentori di cacao e pasta frolla. Vibrante succosità, supportata da tannini vellutati, retro-gusto lungo e sapido.

UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

VOL: 13,50% - 75 CL.

€ 29,00



LE POIANE Valpolicella Ripasso DOC - Bolla



Buona intensità di frutti neri al naso, con accordi di vaniglia e spezie. Al palato è avvolgente ed esprime sentori di frutta rossa e ciliegia. Il finale è ampio e persistente.

UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

VOL: 13,50% - 75 CL.

€ 32,00



CRUINO Rosso Veronese Barricato IGT - Zeni



Un meraviglioso Cru di Corvinone. Leggero appassimento. Affinamento di 2 anni in botte di rovere di Slavonia. Un vino pieno, avvolgente e leggermente balsamico.

UVE: CORVINONE

VOL: 16,00% - 75 CL.

€ 35,00





MASSIMINO Rosso Verona IGT - Venturini



Rosso rubino fitto e impenetrabile con riflessi granato. Sentore di frutti di bosco e vaniglia. Al palato grande compattezza ed equilibrio di freschezza, tannicità e sapidità.

UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

VOL: 15,00% - 75 CL.

€ 35,00



AMARONE Classico DOCG - Venturini



Colore rosso granato fitto. Palato esplosivo e caldo. Tannino deciso e buona sapidità. Retrogusto di piccoli frutti dolci sotto spirito.

UVE: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

VOL: 16,50% - 75 CL.

€ 42,00



SANTICO Amarone Classico DOCG - Santi



Colore rosso cupo, profumo ricco e fragrante. Al palato tannini vellutati, vino rotondo con sentori di frutta rossa e piacevole sapidità.

UVE: CORVINA, RONDINELLA

VOL: 15,50% - 75 CL.

€ 60,00



CAMPOMASUA Amarone Classico DOCG - Venturini



Colore rosso granato fitto. Al naso denso e molto concentrato. Emergono sentori dolci di frutti scuri, viole, polvere di cacao e noce. Al palato succoso, deciso, equilibrato.

UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

VOL: 16,50% - 75 CL.

€ 60,00



VINI da DESSERT



CA' BIANCA SPUMANTE - Bolla



Colore giallo paglierino tenue con perlage fine e persistente, al naso si mostra da subito fragrante e floreale con sentori di albicocca, salvia e tiglio.

UVE: PINOT GRIGIO

VOL: 7,5% - 75 CL.

€ 22,00



RECIOTO Classico DOCG - Bolla



Al naso esprime note di ciliegia matura e ribes. In bocca è cremoso con note di frutta di bosco e vaniglia lungamente persistente.

UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA ed altri vitigni AUTOCTONI.

VOL: 14,50% - 50 CL.

€ 30,00



Ristorante Pizzeria

La Piazza

**SUBSTANCES OR PRODUCTS
THAT CAUSE ALLERGIES
OR INTOLERANCES**

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.



MENU



"Yesterday's ... Piazza"



"that ... of today"