

Ristorante Pizzeria



# La Piazza



[ristorantelapiazza@gmail.com](mailto:ristorantelapiazza@gmail.com)



[www.facebook.com/ristorante.lapiazza](http://www.facebook.com/ristorante.lapiazza)



**Le COTOLETTE** ➡ [vai alla pagina](#)

**PAELLA** ➡ [vai alla pagina](#)

**ANTIPASTI** ➡ [vai alla pagina](#)

**PRIMI PIATTI** ➡ [vai alla pagina](#)

**SECONDI PIATTI di CARNE** ➡ [vai alla pagina](#)

**SECONDI PIATTI di PESCE** ➡ [vai alla pagina](#)

**INSALATONE e CONTORNI** ➡ [vai alla pagina](#)

**PIZZE** ➡ [vai alla pagina](#)

**Le "SPECIALI"** ➡ [vai alla pagina](#)

**BIRRE e VINI** ➡ [vai alla pagina](#)

**BAR** ➡ [vai alla pagina](#)

**DESSERT e CAFFÈ** ➡ [vai alla pagina](#)

**LISTA VINI** ➡ [vai alla pagina](#)

**ALLERGENI** ➡ [vai alla pagina](#)

Ristorante Pizzeria

## La Piazza

# Le Nostre COTOLETTE



Le nostre cotolette sono di controfiletto di maiale italiano, preparate al momento con uova fresche e pane grattugiato.



### COTOLETTA ALLA MILANESE

Piccola ..... € **16,00**  
Media..... € **22,00**  
Grande..... € **40,00**

### COTOLETTA MEDITERRANEA

Rucola e Pomodorini

Piccola ..... € **19,00**  
Media..... € **26,00**  
Grande ..... € **48,00**



**MENU**

# ... altre **COTOLETTE**



## **COTOLETTA TREVISANA**

Radicchio Rosso e scaglie di  
Formaggio Stagionato

Piccola ..... € **22,00**

Media ..... € **31,00**

Grande ..... € **56,00**

## **COTOLETTA TIROLESE**

Formaggio, Funghi e Speck

Piccola ..... € **23,00**

Media ..... € **33,00**

Grande ..... € **60,00**



## **COTOLETTA BOSCAIOLA**

Formaggio e Porcini

Piccola ..... € **23,00**

Media ..... € **33,00**

Grande ..... € **60,00**

## **COTOLETTA MONTE BALDO**

Formaggio e Tartufo

Piccola ..... € **27,00**

Media ..... € **35,00**

Grande ..... € **65,00**



**MENU**

Ristorante Pizzeria

# La Piazza

## PAELLA

( su prenotazione )



- **Paella di Pesce** - Riso, \*Pesce, \*Verdure  
(min 2 persone) ..... cad. € **27,00**
- **Paella alla Valenciana** - Riso, \*Pesce, Pollo, \*Verdure  
(min 2 persone) ..... cad. € **27,00**
- **Paella Vegetariana** - Riso, \*Verdure  
(min 2 persone) ..... cad. € **16,00**

\* **N.B.** I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*



**MENU**

Ristorante Pizzeria

# La Piazza



## ANTIPASTI



- **Tagliere di Salumi**  
con Schiacciata e Sott'aceti ..... € **14,00**
- **Carpaccio di Carne Salà**  
con \*Tartufo e Scaglie di Grana..... € **16,00**
- **Carpaccio di Carne Salà**  
al Balsamico e Scaglie di Grana..... € **14,00**
- **Bresaola**  
con Rucola e Scaglie di Grana ..... € **12,00**
- **\*Insalata di Mare**..... € **14,00**
- **Pepata di \*Cozze**..... € **14,00**
- **Caprese** ..... € **12,00**
- **Prosciutto e Melone**..... € **14,00**
- **Cocktail di \*Gamberetti**  
con Salsa Rosa..... € **13,00**
- **Sfilacci di Cavallo** ..... € **11,00**

\* **N.B.** I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*



Ristorante Pizzeria

## La Piazza

# PRIMI PIATTI



- **Tagliatelle / Spaghetti** al Ragù di Carne / Pomodoro / Aglio-Olio e Peperoncino ..... € **10,00**
- **Spaghetti alla Carbonara** ..... € **15,00**
- **Spaghetti all'Amatriciana** ..... € **15,00**
- **Tagliatelle al \*Tartufo** ..... € **15,00**
- **Tagliatelle Mare e Bosco**  
Panna, \*Tartufo, \*Gamberetti ..... € **15,50**
- **\*Gnocchi di Patate al Tartufo** ..... € **15,00**
- **\*Gnocchi di Patate** con Gorgonzola,  
Rucola e Noci ..... € **11,50**
- **\*Maccheroni della Casa** con Pomodoro fresco  
e Scamorza Affumicata ..... € **11,00**
- **Spaghetti allo \*Scoglio** ..... € **18,50**
- **Spaghetti alle \*Vongole** ..... € **16,50**
- **Zuppa di Verdure** ..... € **7,50**

\* **N.B.** I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*



Ristorante Pizzeria

La Piazza

# SECONDI PIATTI DI CARNE



- **Tagliata di Manzo**  
con Rucola e Scaglie di Grana ..... € **19,00**
- **Tagliata di Manzo**  
con \*Tartufo e Scaglie di Grana ..... € **21,00**
- **Costata di Manzo** ..... € **21,00**
- **Braciola di Maiale** ..... € **12,00**

\* **N.B.** I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*



Ristorante Pizzeria

La Piazza

# SECONDI PIATTI DI PESCE



- **\*Trota Salmonata alla Griglia**..... € 21,00
- **\*Branzino alla Griglia** ..... € 21,00
- **Bùsara** - Code di \*Gamberoni sgusciati alla Bùsara  
con verdure ..... € 18,50
- **\*Gamberoni alla Griglia** ..... € 18,50
- **Spiedini di \*Seppia alla Griglia** ..... € 18,00
- **Grigliata di \*Pesce** ..... € 22,00
- **\*Frittura Mista** ..... € 19,00

\* N.B. I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*



Ristorante Pizzeria

La Piazza

# INSALATONE E CONTORNI



- **Sfiziosa** - Insalata, Pomodoro, Rucola, \*Gamberetti,  
Salsa rosa ..... € **12,50**
- **Gran Vegetale** - Verdura mista di Stagione ..... € **10,50**
- **Tonnara** - Insalata, Pomodoro, Uovo, Acciughe, Capperi,  
Tonno ..... € **12,50**
- **Bufala** - Insalata, Pomodoro, Mozzarella di bufala,  
Mais ..... € **12,50**
- **\*Patatine Fritte** ..... € **5,00**
- **\*Verdura Cotta** ..... € **6,00**
- **Insalata Mista** ..... € **6,00**

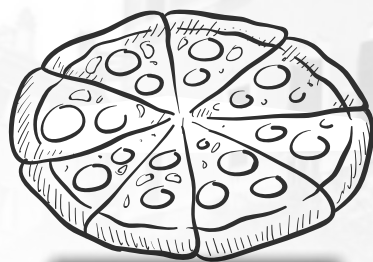
\* **N.B.** I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*



Ristorante Pizzeria

## La Piazza

# Le Nostre PIZZE



SU RICHIESTA:

tutte le pizze **SENZA GLUTINE**

- **Schiacciata** - Olio extra vergine d'oliva, rosmarino, sale ..... € **6,00**
- **Marinara** - Pomodoro, \*aglio, origano ..... € **6,50**
- **Margherita** - Pomodoro, mozzarella, basilico ..... € **7,50**
- **Siciliana** - Pomodoro, acciughe, olive, aglio, origano..... € **8,00**
- **Romana** - Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano ..... € **9,50**
- **Prosciutto** - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto .... € **9,00**
- **Funghi** - Pomodoro, mozzarella, funghi ..... € **9,00**
- **Prosciutto e Funghi** - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi ..... € **9,50**

\* **N.B.** I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*

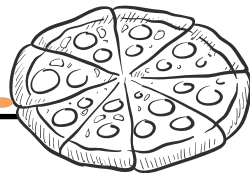
### LE NOSTRE PIZZE

sono fatte lievitare per almeno 48 h. utilizzando **LIEVITO MADRE** ed una selezione di farine biologiche che contengono mediamente il 13% di proteine.



MENU

# Le Nostre PIZZE



**SU RICHIESTA:** tutte le pizze **SENZA GLUTINE**

- **Würcstel** - Pomodoro, mozzarella, würcstel ..... € **9,00**
- **Diavola** - Pomodoro, mozzarella, salamino piccante .. € **9,00**
- **Bufalina** - Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico... € **9,50**
- **Radicchio** - Pomodoro, mozzarella, radicchio, grana ... € **9,00**
- **Capricciosa** - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, würcstel, capperi, carciofi ..... € **10,50**
- **Quattro Stagioni** - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, würcstel ..... € **10,50**
- **Pietro** - Pomodoro, mozzarella, paté di olive, crudo .... € **9,50**
- **Zeno** - Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia.. € **9,50**
- **Parmigiana** - Pomodoro, mozzarella, \*melanzane, parmigiano ..... € **9,50**
- **Vegetariana** - Pomodoro, mozzarella, \*verdure miste... € **10,00**

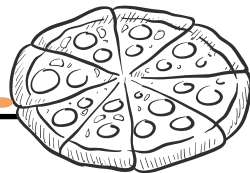
\* **N.B.** I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*

## LE NOSTRE PIZZE

sono fatte lievitare per almeno 48 h. utilizzando **LIEVITO MADRE** ed una selezione di farine biologiche che contengono mediamente il 13% di proteine.



# Le Nostre PIZZE



**SU RICHIESTA:** tutte le pizze **SENZA GLUTINE**

- **Quattro Formaggi** - Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana, emmental ..... € **10,00**
- **Ando** - Pomodoro, mozzarella, cipolla, salamino piccante, uovo, speck, würstel ..... € **11,50**
- **Sca** - Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta arrotolata ..... € **9,50**
- **Patatosa** - Pomodoro, mozzarella, \*patate fritte ..... € **8,50**
- **Tonno e Cipolla** - Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla ..... € **10,50**
- **Sfiru** - Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola, grana ..... € **12,00**
- **Verde e Crudo** - Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo ..... € **10,50**
- **Verde e Speck** - Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck ..... € **10,50**
- **Braccio di ferro** - Pomodoro, mozzarella, ricotta, \*spinaci, grana ..... € **9,50**

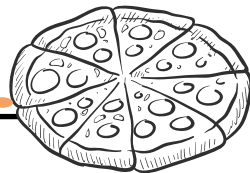
\* N.B. I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*

## LE NOSTRE PIZZE

sono fatte lievitare per almeno 48 h. utilizzando **LIEVITO MADRE** ed una selezione di farine biologiche che contengono mediamente il 13% di proteine.



# Le Nostre PIZZE



**SU RICHIESTA** tutte le pizze **SENZA GLUTINE**

- **La Piazza** - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino piccante, gorgonzola, salsiccia ..... € **11,50**
- **Gustosa** - Pomodoro, mozzarella, \*peperoni, cipolla, salamino piccante ..... € **10,00**
- **Calzone** - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta ..... € **10,50**
- **Sole** - Pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo, grana ... € **10,50**
- **Inverno** - Mozzarella, \*patate, rosmarino, speck ..... € **10,00**
- **Bianca Neve e i Sette Nani** - Mozzarella, ricotta, olive nere, grana ..... € **8,50**

\* **N.B.** I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*

## LE NOSTRE PIZZE

sono fatte lievitare per almeno 48 h. utilizzando **LIEVITO MADRE** ed una selezione di farine biologiche che contengono mediamente il 13% di proteine.





# Le PIZZE Speciali



- **Gamberetti e Zucchine** - Pomodoro, mozzarella, \*gamberetti, zucchine, grana ..... € **12,00**
- **Porcini e Grana** - Pomodoro, mozzarella, porcini, grana ..... € **11,50**
- **Teo** - Pomodoro, mozzarella, paté d'olive, mascarpone, prosciutto crudo ..... € **11,00**
- **Capo Verde** - Pomodoro e dopo cottura: pomodoro fresco, rucola, mozzarella di bufala, basilico ..... € **12,50**
- **Frutti di Mare** - Pomodoro, mozzarella, \*frutti di mare ..... € **13,50**
- **Veneta** - Pomodoro, mozzarella, philadelphia, \*gamberetti, \*tartufo ..... € **13,00**
- **Valtellina** - Pomodoro, mozzarella, philadelphia, rucola, bresaola ..... € **11,00**

## **N.B.** Ogni aggiunta di:

<b>Salumi:</b> Würstel - Salame - Pancetta - Prosciutto Cotto ...	€ <b>2,00</b>
<b>Salumi stagionati:</b> Prosciutto crudo - Speck - Bresaola ..	€ <b>3,00</b>
<b>Mozzarella di Bufala</b> .....	€ <b>3,00</b>
<b>*Verdure / Rucola</b> .....	€ <b>1,50</b>
<b>*Tartufo</b> .....	€ <b>5,00</b>
<b>Formaggi</b> .....	€ <b>2,00</b>
<b>Origano su richiesta</b> .....	€ <b>/</b>

\* **N.B.** I prodotti sopra indicati possono variare giornalmente a seconda l'offerta di mercato e talvolta, se terminato il fresco, verranno usati prodotti surgelati\*





# BIRRE



## ALLA SPINA

### Flötzinger

Piccola .....	L. 0,20 .....	€ 3,00
Media .....	L. 0,40 .....	€ 5,50
Grande .....	L. 1 .....	€ 15,00
<b>MAXI caraffa</b> .....	L. 1,5 .....	€ 23,00

## IN BOTTIGLIA

<b>Birra Analcolica</b> .....	€ 4,00
<b>MORETTI Rossa</b> .....	L. 0,33 ..... € 4,00
<b>Weissbier Flötzinger 1543</b> .....	L. 0,50 ..... € 5,50
<b>IGNUSA non filtrata</b> .....	L. 0,50 ..... € 5,50
<b>HOEGAARDEN Blanche</b> .....	L. 0,33 ..... € 5,00
<b>PERONI senza glutine</b> .....	L. 0,33 ..... € 4,00



# VINI ALLA SPINA



## VINI BIANCHI

### 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

## VINI ROSSI

### Rosso Veronese

Le Pietre I.g.t.

- 0,25 .....	€ 4,50
- 0,50 .....	€ 7,50
- 1 lt. ....	€ 13,00



MENU

Ristorante Pizzeria

## La Piazza



- **AcquaBar Microfiltrata Culligan**  
Gasata / Naturale ..... L. 1 ..... € 2,50
- **Bibite in Lattina** ..... € 3,00
- **Succhi di Frutta** ..... € 3,00
- **Aperitivi Analcolici** (Gingerino / San Bitter) ..... € 3,00
- **Spritz Aperol** ..... € 5,00
- **Spritz Campari** ..... € 5,00
- **Spritz Hugo** ..... € 5,00



### ALCOLICI

- **Grappa** ..... € 3,50
- **Grappe invecchiate e Monovitigno** ..... € 4,50
- **Amari Nazionali** ..... € 4,00



MENU



## DESSERT

- **Dolci della casa** ..... € **6,00**
- **Pallina Gelato Artigianale** (Prodotto da noi con materie prime naturali selezionate) ..... € **2,50**
- **Pallina Gelato** (al Pistacchio) ..... € **3,00**
- **Affogato** ..... € **4,50**



## CAFFETTERIA

- **Caffè** ..... € **1,50**
- **Caffè Decaffeinato** ..... € **1,50**
- **Caffè Corretto** ..... € **2,00**
- **Caffè Americano** ..... € **1,50**
- **Caffè D'Orzo** ..... € **1,50**
- **Cappuccino** ..... € **2,50**
- **Latte macchiato** ..... € **2,50**
- **The / Tisane / Camomilla** ..... € **2,00**

**Coperto** ..... € **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: sfeccatura 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. Fragranza 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, retrogusto 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

**SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE  
O INTOLLERANZE**

Gentile Cliente,  
le informazioni circa la presenza  
di sostanze o di prodotti che pro-  
vocano allergie o intolleranze, sono  
disponibili rivolgendosi al personale  
in servizio.



**MENU**



"La Piazza ... di ieri"



"e quella ... di oggi"