

Ristorante Pizzeria



# La Piazza



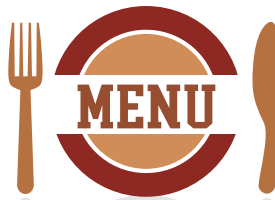
DEUTSCHE



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



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



**KOTELETTS**



*Gehe zur Seite*

**PAELLA**



*Gehe zur Seite*

**VORSPEISE**



*Gehe zur Seite*

**PASTA und VORSPEISEN**



*Gehe zur Seite*

**FLEISCHGERICHTE**



*Gehe zur Seite*

**FISHGERICHTE**



*Gehe zur Seite*

**SALATE und BEILAGEN**



*Gehe zur Seite*

**Unserere PIZZA**



*Gehe zur Seite*

**Spezielle PIZZA**



*Gehe zur Seite*

**BIER und WEINE**



*Gehe zur Seite*

**GETRÄNCHE**



*Gehe zur Seite*

**DESSERTS und KAFFEE**



*Gehe zur Seite*

**WEINKARTE**



*Gehe zur Seite*

**ALLERGEN**



*Gehe zur Seite*



Ristorante Pizzeria

# La Piazza

## Unsere KOTELETTS



Unsere Schnitzel sind aus italienischem Schweinelende frisch zubereitet mit frischen Eiern und Semmelbröseln.



### COTOLETTA ALLA MILANESE

Schnitzel Nach Mailänder Art

- Kleine ..... € **16,00**
- Medium ..... € **22,00**
- Große ..... € **40,00**

### COTOLETTA MEDITERRANEA

Schnitzel mit Rauke und Tomate

- Kleine..... € **19,00**
- Medium..... € **26,00**
- Große..... € **48,00**



← MENU

# Unsere **KOTELETTES**



## **COTOLETTA TREVISANA**

Schnitzel mit Radicchio  
und reifem Käse

Kleine ..... € **22,00**

Medium ..... € **31,00**

Große..... € **56,00**

## **COTOLETTA TIROLESE**

Schnitzel mit Käse,  
Pilze und Speck

Kleine..... € **23,00**

Medium..... € **33,00**

Große..... € **60,00**



## **COTOLETTA BOSCAIOLA**

Schnitzel mit Käse und Steinpilzen

Kleine ..... € **23,00**

Medium ..... € **33,00**

Große..... € **60,00**

## **COTOLETTA MONTE BALDO**

Schnitzel mit Käse  
und Trüffel

Kleine..... € **27,00**

Medium..... € **35,00**

Große..... € **65,00**



**MENU**

Ristorante Pizzeria

# La Piazza

## PAELLA

( auf Reservierung )



- **Fischpaella** mit Reis, \*Fisch, \*Gemüse  
(mind 2 personen)..... pro Person € **27,00**
- **Paella Valenciana** mit Reis, \*Fisch, Huhn, \*Gemüse  
(mind 2 personen)..... pro Person € **27,00**
- **Vegetarische Paella** mit Reis und \*Gemüse  
(mind 2 personen)..... pro Person € **16,00**

\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*



Ristorante Pizzeria

# La Piazza



## VORSPEISE



- **Gemischte Aufschnittplatte** mit Pizzabrot und eingelegtem Gemüse ..... € **14,00**
- **Carpaccio vom gepökelten Rindfleisch** mit \*Trüffeln und gehobeltem Grana Padano Käse..... € **16,00**
- **Carpaccio vom gepökelten Rindfleisch** mit Balsamico-Essig und gehobeltem Grana Padano Käse ..... € **14,00**
- **Bündnerfleisch** mit Rucola und gehobeltem Grana Padano..... € **12,00**
- **\*Meeresfrüchtesalat**..... € **14,00**
- **\*Miesmuscheln mit Tomatensauce** ..... € **14,00**
- **Caprese** Tomaten mit Mozzarella und Basilikum ..... € **12,00**
- **Roher Schinken mit Melone** ..... € **14,00**
- **\*Krabbencocktail** mit rosa Sauce ..... € **13,00**
- **Gepökeltes und geraspelttes Pferdefleisch** ..... € **11,00**

\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*



Ristorante Pizzeria

# La Piazza

## PASTA UND VORSPEISEN



- **Bandnudeln / Spaghetti** mit Fleischsauce / Tomatensauce / Knoblauch-Olivenöl-Peperoncino ..... € **10,00**
- **Spaghetti Carbonara** ..... € **15,00**
- **Spaghetti all'Amatriciana** ..... € **15,00**
- **Bandnudeln mit \*Trüffeln** ..... € **15,00**
- **Bandnudeln mit \*Trüffeln, \*Krabben und Sahnesoße** ..... € **15,50**
- **Kartoffelklößchen mit \*Trüffeln** ..... € **15,00**
- **Kartoffelklößchen** mit Gorgonzolakäse, Rucola und Nüssen..... € **11,50**
- **\*Maccheroni** nach Art des Hauses mit frischen Tomaten und geräuchertem Scarmorzakäse..... € **11,00**
- **Spaghetti mit \*Meeresfrüchten**..... € **18,50**
- **Spaghetti mit \*Venusmuscheln** ..... € **16,50**
- **Gemüsesuppe** ..... € **7,50**

\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*



Ristorante Pizzeria

La Piazza



# FLEISCHGERICHTE

- **Aufgeschnittenes Rindersteak** mit Rucola und gehobeltem Grana Padano Käse ..... € **19,00**
- **Aufgeschnittenes Rindersteak mit \*Trüffeln** und gehobeltem Grana Padano Käse ..... € **21,00**
- **Rumpsteak**..... € **21,00**
- **Schweinekotelett** ..... € **12,00**

\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*



Ristorante Pizzeria

La Piazza

# FISHGERICHTE



- **\*Lachsforelle vom Grill** ..... € 21,00
- **\*Seebarsch vom Grill**..... € 21,00
- **Ausgelöste \*Riesengarnelen** mit Gemüse ..... € 18,50
- **\*Riesengarnelen vom Grill** .....€ 18,50
- **\*Tintenfischspießchen vom Grill**..... € 18,00
- **Gemischte Platte mit gegrilltem \*Fisch** ..... € 22,00
- **Gemischte, \*frittierte Fische und Meeresfrüchte**..... € 19,00

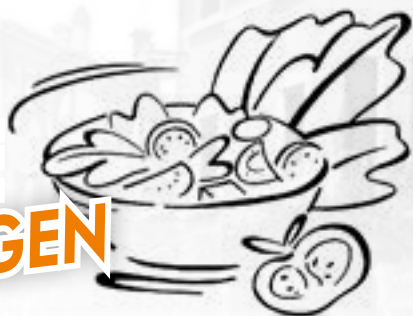
\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*



Ristorante Pizzeria

# La Piazza

## SALATE UND BEILAGEN



- **Sfiziosa** - Salat, Tomaten, Rucola, \*Krabben, rosa Sauce ..... € **12,50**
- **Gran Vegetale** - Gemischte Salate der Saison ..... € **10,50**
- **Tonnara** - Salat, Tomaten, Ei, Sardellen, Kapern, Thunfisch..... € **12,50**
- **Bufala** - Salat, Tomaten, Büffelmozzarella, Mais..... € **12,50**
- **\*Pommes Frites** ..... € **5,00**
- **Gemischtes, gekochtes \*Gemüse** ..... € **6,00**
- **Gemischter Salat** ..... € **6,00**

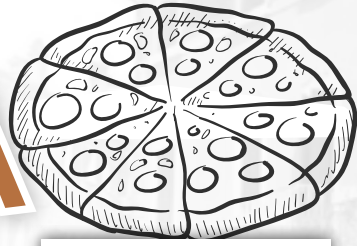
\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*



Ristorante Pizzeria

# La Piazza

## Unsere PIZZA



AUF WUNSCH:

alle **GLUTENFREIEN** Pizzen

- **Schiacciata** - Pizzabrot mit Olivenöl, Rosmarin, Salz.. € **6,00**
- **Marinara** - Tomatensauce, \*Knoblauch, Origano ..... € **6,50**
- **Margherita** - Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum ... € **7,50**
- **Siciliana** - Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Knoblauch, Origano..... € **8,00**
- **Romana** - Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Origano..... € **9,50**
- **Prosciutto** - Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken ..... € **9,00**
- **Funghi** - Tomatensauce, Mozzarella, eingelegte Champignons ..... € **9,00**
- **Prosciutto e Funghi** - Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, eingelegte Champignons ..... € **9,50**

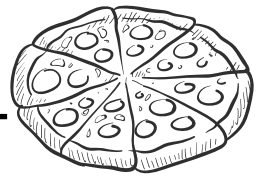
\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*

### UNSERE PIZZAS

müssen mindestens 48 Stunden gehen. Mit **Mutter YEAST** und einer Auswahl an Bio-Mehlen, die durchschnittlich 13 % Proteine enthalten.

← MENU

# Unsere PIZZA



**AUF WUNSCH:** alle **GLUTENFREIEN** Pizen

- **Würstel** - Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen ..... € **9,00**
- **Diavola** - Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami.... € **9,00**
- **Bufalina** - Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum .. € **9,50**
- **Radicchio** - Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano Käse, Radicchio ..... € **9,00**
- **Capricciosa** - Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, eingelegte Champignons, Würstchen, Kapern, Artischocken.. € **10,50**
- **Quattro Stagioni** - Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, eingelegte Champignons, Artischocken, Würstchen..... € **10,50**
- **Pietro** - Tomatensauce, Mozzarella, Olivenpastete, roher Schinken ..... € **9,50**
- **Zeno** - Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzolakäse, grobe italienische Bratwurst..... € **9,50**
- **Parmigiana** - Tomatensauce, Mozzarella, \*Auberginen, Parmesankäse ..... € **9,50**
- **Vegetariana** - Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene \*Sorten von Gemüse ..... € **10,00**

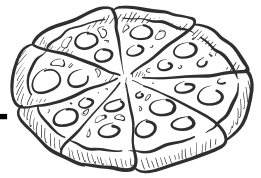
\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*

## UNSERE PIZZAS

müssen mindestens 48 Stunden gehen.  
Mit **Mutter YEAST** und einer Auswahl an Bio-Mehlen, die durchschnittlich 13 % Proteine enthalten.



# Unsere PIZZA



**AUF WUNSCH:** alle **GLUTENFREIEN** Pizen

- **Quattro Formaggi** - Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano und Emmentaler Käse ..... € **10,00**
- **Ando** - Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, scharfe Salami, Ei, geräucherter Schinken, Würstchen ..... € **11,50**
- **Sca** - Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Scamorzakäse, gerollter Bauchspeck ..... € **9,50**
- **Patatosa** - Tomatensauce, Mozzarella, \*Pommes Frites.... € **8,50**
- **Tonno e Cipolla** - Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln ..... € **10,50**
- **Sfiru** - Tomatensauce, Mozzarella, getrocknetes und geraspelttes Pferdefleisch, Rucola, Grana Padano Käse ..... € **12,00**
- **Verde e Crudo** - Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzolakäse, roher Schinken ..... € **10,50**
- **Verde e Speck** - Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzolakäse, geräucherter Schinken ..... € **10,50**
- **Braccio di ferro** - Tomatensauce, Mozzarella, \*Spinat, Ricotta-Frischkäse, Grana Padano Käse ..... € **9,50**

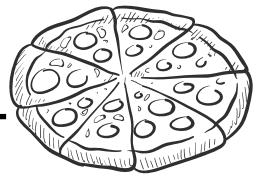
\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*

## UNSERE PIZZAS

müssen mindestens 48 Stunden gehen. Mit **Mutter YEAST** und einer Auswahl an Bio-Mehlen, die durchschnittlich 13 % Proteine enthalten.



# Unsere PIZZA



**AUF WUNSCH:** alle **GLUTENFREIEN** Pizen

- **La Piazza** - Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, eingelegte Champignons, scharfe Salami, Gorgonzolakäse, grobe italienische Bratwurst ..... € **11,50**
- **Gustosa** - Tomatensauce, Mozzarella, \*Paprika, Zwiebeln, scharfe Salami ..... € **10,00**
- **Calzone** - Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, eingelegte Champignons, Ricotta-Frischkäse ..... € **10,50**
- **Sole** - Tomatensauce, Mozzarella, eingelegter Spargel, Ei, Grana Padano Käse ..... € **10,50**
- **Inverno** - Mozzarella, \*Kartoffeln, Rosmarin, geräucherter Schinken..... € **10,00**
- **Bianca Neve e i Sette Nani** - Mozzarella, Ricotta-Frischkäse, schwarze Oliven, Grana Padano Käse ..... € **8,50**

\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*

## UNSERE PIZZAS

müssen mindestens 48 Stunden gehen.  
Mit **Mutter YEAST** und einer Auswahl an Bio-Mehlen, die durchschnittlich 13 % Proteine enthalten.





# Spezielle PIZZA

- **Gamberetti e Zucchine** - Tomatensauce, Mozzarella, \*Krabben, Zucchini, Grana Padano Käse ..... € **12,00**
- **Porcini e Grana** - Tomatensauce, Mozzarella, eingelegte Steinpilze, Grana Padano Käse..... € **11,50**
- **Teo** - Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone-Frischkäse, Olivenpastete, roher Schinken..... € **11,00**
- **Capo Verde** - Tomatensauce und nach dem Ausbacken: frische Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella, Basilikum..... € **12,50**
- **Frutti di Mare** - Tomatensauce, Mozzarella, \*Meeresfrüchte.. € **13,50**
- **Veneta** - Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia-Frischkäse, \*Krabben, \*Trüffeln ..... € **13,00**
- **Valtellina** - Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia-Frischkäse, Rucola, Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch) ..... € **11,00**

**ANM. - Extra Zulagen:**

- Wurstwaren:** Würstchen - Salami - Bauchspeck - Kochschinken .. € **2,00**
- Rohwurst:** roher Schinken - geräucherter Schinken - Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch)..... € **3,00**
- Büffelmozzarella** ..... € **3,00**
- \*Gemüse / Rucola**..... € **1,50**
- \*Trüffel**..... € **5,00**
- Käse**..... € **2,00**
- Auf Wunsch: Origano** ..... € **/**

\* **ANM.** Die genannten Gerichte können täglich variieren, je nach Verfügbarkeit der einzelnen Zutaten auf dem Markt. Sollten uns die frischen Zutaten ausgehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte\*





# BIER



## VOM FASS

### FLÖTZINGER

Klein .....	L. 0,20 .....	€ 3,00
Mittel .....	L. 0,40 .....	€ 5,50
Groß .....	L. 1 .....	€ 15,00
<b>MAXI caraffa</b> .....	L. 1,5 .....	€ 23,00

## FLASCHENBIERE

<b>Bier alkoholfrei</b> .....	€ 4,00	
<b>MORETTI Rossa</b> .....	L. 0,33 .....	€ 4,00
<b>Weissbier Flötzingler 1543</b> .....	L. 0,50 .....	€ 5,50
<b>ICNUSA ungefiltert</b> .....	L. 0,50 .....	€ 5,50
<b>HOEGAARDEN Blanche</b> .....	L. 0,33 .....	€ 5,00
<b>PERONI glutenfrei</b> .....	L. 0,33 .....	€ 4,00



# OFFENE HAUSWEINE



## WEISSWEINE

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

## ROT WEINE

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



## GETRÄNKE



- **Tafelwasser - mikrogefiltert**  
mit oder ohne Kohlensäure ..... L. 1 ..... € 2,50
- **Getränkedosen** ..... € 3,00
- **Fruchtsäfte** ..... € 3,00
- **Alkoholfreie Aperitifs** (Gingerino / San Bitter) ..... € 3,00
- **Spritz Aperol** ..... € 5,00
- **Spritz Campari** ..... € 5,00
- **Spritz Hugo** ..... € 5,00



## ALCOOL

- **Grappa** ..... € 3,50
- **Gealterte und sortenreine Grappa** ..... € 4,50
- **Italienische Liköre** ..... € 4,00



## DESSERTS

- **Unsere Dessert-Empfehlungen** ..... € **6,00**
- **Artisan Eiskrem** (von uns hergestellt mit ausgewählten natürlichen Rohstoffen) ..... € **2,50**
- **Eiskrem** (mit Pistazien) ..... € **3,00**
- **Affogato** ..... € **4,50**



## KAFFEE

- **Espresso Kaffee** ..... € **1,50**
- **Koffeinfreier Espresso** ..... € **1,50**
- **Espresso mit Schuss** ..... € **2,00**
- **Amerikanischer Kaffee** ..... € **1,50**
- **Malzkaffee** ..... € **1,50**
- **Cappuccino** ..... € **2,50**
- **Milch mit Espresso-Kaffee** ..... € **2,50**
- **Tee / Kräutertees / Kamillentee** ..... € **2,00**



**Gedeck** ..... € **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 Grasperossa 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, 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

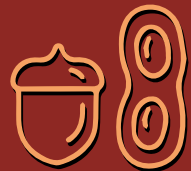
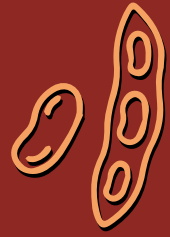
**SUBSTANZEN ODER PRODUKTE**

**DAS VERURSACHT**

**ALLERGIEN ODER**

**UNVERTRÄGLICHKEITEN**

Sehr geehrter gast, informationen zu substanzen und produkten, die allergien oder unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf nachfrage von unserem diensthabenden personal.



**MENU**



"Der Platz ... von gestern"



"Wie ... es heute ist"