

# Menü

**Al Darco**  
Ristorante & Pizzeria

# Menù Pizza

---

**PIZZA TRADIZIONALE**  
**BIBITA A SCELTA - CAFFÈ**  
**euro 12,00**



---

**PIZZA SPECIALE**  
**BIBITA A SCELTA - CAFFÈ**  
**euro 14,00**



---

Esclusa pizza mezzo metro  
Birra in bottiglia + 2,00€  
Eventuali aggiunte conteggiate a parte

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

# Bibite e Caffetteria

---

SPRITZ		4,00
ACQUA MINERALE NATURALE, FRIZZANTE	0,75 L.	2,50
BIBITE IN LATTINA 33 CL.		2,50
BIBITE ALLA SPINA	PICCOLA	3,00
	MEDIA	5,00
BIRRA ALLA SPINA	PICCOLA	3,00
	MEDIA	5,00
BIRRA IN BOTTIGLIA ANALCOLICA		4,00
VINO ALLA SPINA BIANCO E ROSSO:	1/4 L.	3,20
	1/2 L.	5,50
	1 L.	9,50
VINO FRIZZANTE E RABOSELLO:	1/4 L.	3,80
	1/2 L.	6,50
	1 L.	11,00
LIQUORI		3,00
AMARI		3,50
GRAPPE		3,00
GRAPPE SPECIALI		4,00
BRANDY		3,00
CAFFÈ ESPRESSO		1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO		1,60
CAFFÈ CORRETTO		1,80

# Selezione di birre in bottiglia



## BIRRIFICIO DEL DUCATO

0,33 l. 5,00

VIAEMILIA

GRADAZIONE: 5 %

COLORE: GIALLO DORATO

DESCRIZIONE: E' una birra caratterizzata da aromi floreali ed erbacei, da luppolo selezionato durante il raccolto in Germania e da una reminiscenza di miele d'acacia e un amaro discreto.

ABBINAMENTI: Ottima con frittura, con il pesce, pizze di ogni genere.



## HACKER PSCHORR

0,50 l. 5,00

GOLD

GRADAZIONE: 5,5 %

COLORE: BIONDA DORATA

DESCRIZIONE: La classica bionda di Monaco, dal colore brillante e dal profumo di cereale. Questa birra possiede un gusto morbido, pulito e vellutato.

ABBINAMENTI: Pizze vegetariane, con funghi o con i formaggi e con tutti i secondi di carne.



## HACKER PSCHORR

0,50 l. 5,00

DUNKEL

GRADAZIONE: 5,5 %

COLORE: CASTANO SCURO

DESCRIZIONE: Una birra sontuosa con un avvolgente sentore di caramello, noci e frutta candita. La nota di malto tostato leggermente si armonizza con l'amaro del luppolo.

ABBINAMENTI: Pizze molto farcite e carne alla griglia.



## CHARLES WELLS

0,50 l. 5,00

YOUNG'S LONDON GOLD

GRADAZIONE: 4 %

COLORE: DORATO VELATO

DESCRIZIONE: Dal suo profumo si emanano note maltate e leggermente dolci predominando su sentori erbacei dei luppoli impiegati. Ha un sapore pieno con corpo medio e retrogusto rivolto all'amaro: finale non lunghissimo ma molto equilibrato.

ABBINAMENTI: Pizze di ogni tipo e formaggi leggeri.

# Selezione di birre in bottiglia



## HACKER PSCHORR

0,50 l. 5,00

NATURTRUBES KELLERBIER

GRADAZIONE: 5,5 %

COLORE: BIONDA DORATA

**DESCRIZIONE:** Un'autentica Bavarese! La sua spuma è ricca e cremosa, tipica delle non filtrate. Gli aromi del caramello, del miele e della prugna si intrecciano valorizzando il gusto del malto.

Imbottigliata non filtrata conserva tutte le vitamine presenti nel lievito.

**ABBINAMENTI:** Pizze di ogni genere e con i primi di pasta.



## HACKER PSCHORR

0,50 l. 5,00

HEFE WEIZEN

GRADAZIONE: 5,5 %

COLORE: BIONDA DORATA

**DESCRIZIONE:** Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito.

**ABBINAMENTI:** Pizze con wurstel, con patate e con lo speck.



## LA CHOUFFE

0,33 l. 5,00

GRADAZIONE: 8 %

COLORE: ROSSO SCURO

**DESCRIZIONE:** Specialità inconfondibile in tutto il mondo! Dai toni caldi ed avvolgenti che svelano un carattere suadente e forte. Dalle piacevoli sfumature di banana, lascia intendere sapori di spezie aromatiche.

**ABBINAMENTI:** Perfetta con le pizze con gli affettati e carne alla griglia.



## WARSTEINER

0,33 l. 4,00

FRESH ANALCOLICA

GRADAZIONE: 0 %

COLORE: BIONDO PAGLIERINO

**DESCRIZIONE:** Brassata secondo la legge della purezza, l'alcol di questa Pils viene tolto dopo la completa maturazione. A portata di tutti gli amanti delle Pils, da assaporare senza alcol.

**ABBINAMENTI:** Ottima come aperitivo e con degustazione di formaggi e salumi.

# Pizze Tradizionali

---

<b>MARINARA</b> POMODORO, AGLIO, ORIGANO	6,00
<b>MARGHERITA</b> POMODORO, MOZZARELLA	6,50
<b>ROMANA</b> POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE	7,50
<b>NAPOLI</b> POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI	8,00
<b>SALAMINO PICCANTE</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE	7,50
<b>WURSTEL</b> POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL	7,50
<b>CARCIOFI</b> POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI	7,50
<b>FUNGHI</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI	7,50
<b>PROSCIUTTO</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO	7,50
<b>PANCETTA AFFUMICATA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA AFFUMICATA	7,50
<b>TONNO CIPOLLA O PORRO</b> POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, PORRO	8,00
<b>PROSCIUTTO FUNGHI</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI	8,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	8,00

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

# Pizze Speciali

---

<b>AL PARCO</b> POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, PORCINI, SPECK	9,30
<b>LOPES</b> POMODORO, EMMENTAL, GORGONZOLA, SALAMINO, PEPERONI, GRANA, SPECK	9,30
<b>CHIPS</b> POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE	8,50
<b>POLKA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, TONNO, SALAMINO, OLIVE	9,30
<b>HULLY GULLY</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CARCIOFI, SALSICCIA, CIPOLLA, ORIGANO	9,30
<b>MACARENA</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, BRIE', RUCOLA	9,00
<b>MAZURKA</b> POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, CHIODINI, SALAMINO, GORGONZOLA	9,30
<b>FOX ROT</b> POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE	9,90
<b>WALZER</b> POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SALSICCIA, PORCINI, SPECK	9,30
<b>MONTANARA</b> POMODORO, MOZZARELLA, BRIE', LARDO, POMODORINI, SPECK	9,30
<b>CONTADINA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, ZUCCHINE, PEPERONI, CIPOLLA, GRANA	9,30
<b>VENETA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLA, SPECK	9,30
<b>CLAUDIA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA AFFUMICATA, FRIARIELLI, GRANA	9,30

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

# Pizze Speciali

---

<b>MARTINA</b> MOZZARELLA, FRIARIELLI, SALSICCIA, RICOTTA AFFUMICATA	9,30
<b>TRENTINA</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI, GRANA, CARNE SALA'	9,30
<b>BOSCAIOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI, GRANA SPECK	9,30
<b>LESSINIA</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI, MONTE VERONESE, SALAMINO, SPECK	9,30
<b>CAPRICCIOSA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, ORIGANO	8,50
<b>SUOCERA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO, GORGONZOLA, PEPERONCINO	8,50
<b>NONNA GINA</b> POMODORO, MOZZARELLA, POLENTA A DADINI, MISTO FUNGHI, GORGONZOLA, SOPRESSA	9,90
<b>CRUDO E GORGONZOLA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, GORGONZOLA	8,50
<b>NICOLÒ</b> POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, CREMA DI TARTUFO, SPECK	9,50
<b>DELICATA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA A LISTE, GRANA, ROSMARINO	8,50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE	8,50
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTAL, GRANA	8,50
<b>SANCHO</b> POMODORO, MOZZARELLA, EMMENTAL, SFILACCI DI CAVALLO	9,00

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

# Pizze Speciali

---

<b>FURIA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SFILACCI DI CAVALLO, GRANA, RUCOLA	9,00
<b>GIOVE</b> POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, NOCI, SPECK	9,30
<b>RUSTICA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PATATE, SCAMORZA, SPECK	9,30
<b>CARBONARA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA AFFUMICATA, UOVA, GRANA	8,50
<b>AFFUMICATA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA AFFUMICATA, PROSCIUTTO	8,50
<b>CALZONE</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, RICOTTA	8,50
<b>PIA</b> POMODORO, GORGONZOLA, PANNA, ZUCCHINE, PANCETTA ARROTOLATA, WUSTEL INTERO	9,90
<b>SOLE</b> POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, SALSICCIA, CRUDO	9,90
<b>LUNA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, SALAMINO, PATATE, SPECK	9,30
<b>VENEZIA</b> POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, GAMBERETTI, SALMONE	9,90
<b>VERONA</b> POMODORO, MOZZARELLA, MONTE VERONESE, FUNGHI FRESCHI, BRESAOLA	9,50
<b>GIAMMY</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI, MASCARPONE, PROSCIUTTO CRUDO	9,50
<b>SABRY</b> POMODORO, MOZZARELLA, PORRO, PANCETTA AFFUMICATA, SCAMORZA	9,30
<b>ANDREA</b> POMODORO, MOZZARELLA, CREMA DI TARTUFO, PORCINI	9,30

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

# Le Verdurissime

---

<b>VEGETARIANA</b> POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE DI STAGIONE	9,00
<b>MELANZANE</b> POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA	8,30
<b>PATATOSA</b> POMODORO, MOZZARELLA, PATATE	8,30
<b>ZUCCHINE</b> POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, GRANA	8,30
<b>ESTATE</b> POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, POMODORINI, RUCOLA	9,00
<b>INVERNO</b> POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO ROSSO, GRANA	8,30
<b>PORCINI E MELANZANE</b> POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, MELANZANE, GRANA	9,30

# Le Bufaline

---

<b>BUFALINA</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA	8,00
<b>REGINA</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO	9,00
<b>CHAMPIGNON</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CHAMPIGNON FRESCHI	9,00
<b>ITALIA</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, PESTO	9,30

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

# Le Bufaline

---

<b>FRANCESCO</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, FRIARIELLI, RICOTTA AFFUMICATA, CIRIO	9,30
<b>DALI'</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO	9,50
<b>DOLOMITI</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CHAMPIGNON FRESCHI, PROSCIUTTO CRUDO	9,50
<b>ALPI</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CHAMPIGNON FRESCHI, SPECK	9,50
<b>ALEX</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CHAMPIGNON FRESCHI, TONNO, BRIE*	9,50
<b>GENOVA</b> POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PATATE, PESTO, GAMBERETTI	9,50

# Le 1/2 METRO

---

<b>1/2 METRO BIANCA</b> MOZZARELLA, PANCETTA, GRANA	15,00
<b>1/2 METRO ROSSA</b> POMODORO, MOZZARELLA	15,00
<b>1/2 METRO VERDE</b> POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI, RUCOLA	15,00
<b>1/2 METRO TRIS</b> 1/3 BIANCA, 1/3 ROSSA, 1/3 VERDE	15,00
<b>1/2 METRO SPECIALE</b>	18,00

## AGGIUNTE:

PROSCIUTTO CRUDO, CARNE SALA', SPECK, BRESAOLA, GAMBERETTI, SALMONE, MOZZARELLA DI BUFALA	2,50
PORCINI, MISTO FUNGHI, SFILACCI DI CAVALLO, PASTA INTEGRALE, PATATINE FRITTE	2,00
ALTRE AGGIUNTE	1,50
COPERTO PER PERSONA	2,00

\*ALGUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

# L'ANGOLO DEI BIMBI

## LE PIZZE BABY

<b>MINNIE</b>	POMODORO, MOZZARELLA		5,00
<b>TOPOLINO</b>	POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL		6,00
<b>PIPPO</b>	POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE		6,00
<b>PLUTO</b>	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO		6,00
<b>PAPERINO</b>	POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI		6,00
<b>SILVESTRO</b>	POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE		6,00
<b>TITTI</b>	POMODORO, MOZZARELLA, WUSTEL, FUNGHI		6,00

## LA CUCINA BABY

<b>MAMMOLO</b>	PENNE AL BURRO		5,00
<b>GONGOLO</b>	RENNE AL POMODORO		6,00
<b>BRONTOLO</b>	PENNE AL RAGU'		6,00
<b>PISOLO</b>	GNOCCHI AL RAGU'		6,00
<b>CUCCIOLO</b>	TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO		6,00
<b>DOTTO</b>	PROSCIUTTO COTTO CON PATATINE FRITTE		7,00
<b>NEMO</b>	WURSTEL AI FERRI CON PATATINE FRITTE		8,00
<b>BAMBI</b>	BISTECCA DI MANZO CON PATATINE FRITTE		10,00
<b>RE LEONE</b>	PETTO DI POLLO CON PATATINE FRITTE		10,00
<b>EOLO</b>	COTOLETTA CON PATATINE FRITTE		10,00
			

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - PER MOZZARELLA SI INTENDE FIOR DI LATTE

# I Piattoni del Parco

---

<b>GNOCCO FRITTO CON SALUMI MISTI</b>	15,00
<b>CAPRESE DI BUFALA</b> MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, RUCOLA, ORIGANO	12,00
<b>TRICOLORE</b> PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLA DI BUFALA SU LETTO DI RUCOLA	15,00
<b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b> BRESAOLA CON SCAGLIE DI GRANA E CHAMPIGNON CRUDI SU LETTO DI RUCOLA	14,00
<b>CARPACCIO DI CARNE SALA'</b> CARNE SALA' CON SCAGLIE DI GRANA E CHAMPIGNON CRUDI	14,00
<b>RUSTICO</b> POLENTA CON SOPRESSA, MISTO FUNGHI E GORGONZOLA	14,00

# Le Insalatissime

---

<b>ROMA</b> INSALATA VERDE, MOZZARELLA, TONNO, OLIVE, CAPPERI, MAIS	10,00
<b>LONDRA</b> RUCOLA, POMODORINI, CAROTE, TONNO, SCAMORZA, OLIVE	10,00
<b>PARIGI</b> INSALATA VERDE, MOZZARELLA, POMODORINI, CAROTE, GAMBERETTI, SALSA ROSA	10,00
<b>AMSTERDAM</b> RUCOLA, POMODORINI, GAMBERETTI, SALSA ROSA	10,00
<b>MADRID</b> INSALATA VERDE, CAROTE, INSALATA DI MARE, SALSA ROSA	10,00
<b>ATENE</b> INSALATA VERDE, MOZZARELLA, TONNO, RUCOLA, PATATE, MAIS	10,00
<b>BERLINO</b> INSALATA VERDE, MOZZARELLA, CAROTE, TONNO, NOCI, CAPPERI	10,00
<b>OSLO</b> RUCOLA, CAROTE, TONNO, FUNGHI, GAMBERETTI	10,00
<b>LISBONA</b> INSALATA VERDE, MOZZARELLA, CARCIOFI, PATATE, SCAMORZA	10,00
<b>GRECA</b> POMODORO, CETRIOLO, CIPOLLA, OLIVE NERE, ORIGANO, FETA	10,00

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

## Antipasti di pesce

---

GRANDE ANTIPASTO DI MARE	18,00
INSALATA DI MARE	15,00
COCKTAIL DI GAMBERETTI IN SALSA ROSA	15,00
INSALATA DI GAMBERETTI, SEDANO E POMODORINI	15,00
POLPO E PATATE	15,00
IMPEPATA DI COZZE ALLA MEDITERRANEA	17,00

## Primi piatti di pesce

---

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	16,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	18,00
SPAGHETTI AL POLIPO	16,00
MACCHERONCINI ALLE COZZE SGUSCIATE E OLIVE	14,00
FETTUCCINE CAPESANTE E RADICCHIO	17,00
GNOCCHI SALMONE E ZUCCHINE	14,00

## Specialità sfiziose (a persona - minimo 2 persone)

---

PAELLA	25,00
PENTOLACCIA	25,00

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - TUTTI I PRIMI PIATTI POSSONO ESSERE SERVITI AL RAGU' O AL POMODORO

## Secondi piatti di pesce

---

FRITTO MISTO	16,00
PESCE SPADA	15,00
BRANZINO ALLA GRIGLIA	17,00
ORATA ALLA GRIGLIA	17,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE	27,00

## Lo Chef Consiglia

---

ZUPPA DI PESCE	20,00
----------------	-------



ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

## Antipasti Tradizionali

---

ANTIPASTO ALL'ITALIANA	12,00
SFILACCI DI CAVALLO CON RUCOLA E GRANA	12,00
FORMAGGI MISTI	12,00

## Primi piatti Tradizionali

---

BIGOLI AL RAGU' D'ANATRA	10,00
BIGOLI ALLA CARBONARA	10,00
MACCHERONCINI SPECK E MONTE VERONESE	10,00
MACCHERONCINI RADICCHIO E SALSICCIA	10,00
MACCHERONCINI PESTO DI RUCOLA E SPECK	10,00
FETTUCCHINE AI FUNGHI PORCINI	10,00
GNOCCHI DI PATATE AI 4 FORMAGGI	10,00
GNOCCHI DI PATATE ALLA TIROLESE	10,00
PENNE INTEGRALI SPECK E VERDURE	10,00

## I Risotti (a persona - minimo 2 persone)

---

RISOTTO ALL'ISOLANA	10,00
RISOTTO RADICCHIO E MONTE VERONESE	12,00
RISOTTO AI PORCINI	12,00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	14,00
RISOTTO MARE E MONTI con Zucchine e Gamberetti	14,00

ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI - TUTTI I PRIMI PIATTI POSSONO ESSERE SERVITI AL RAGU' O AL POMODORO

## Secondi piatti Tradizionali

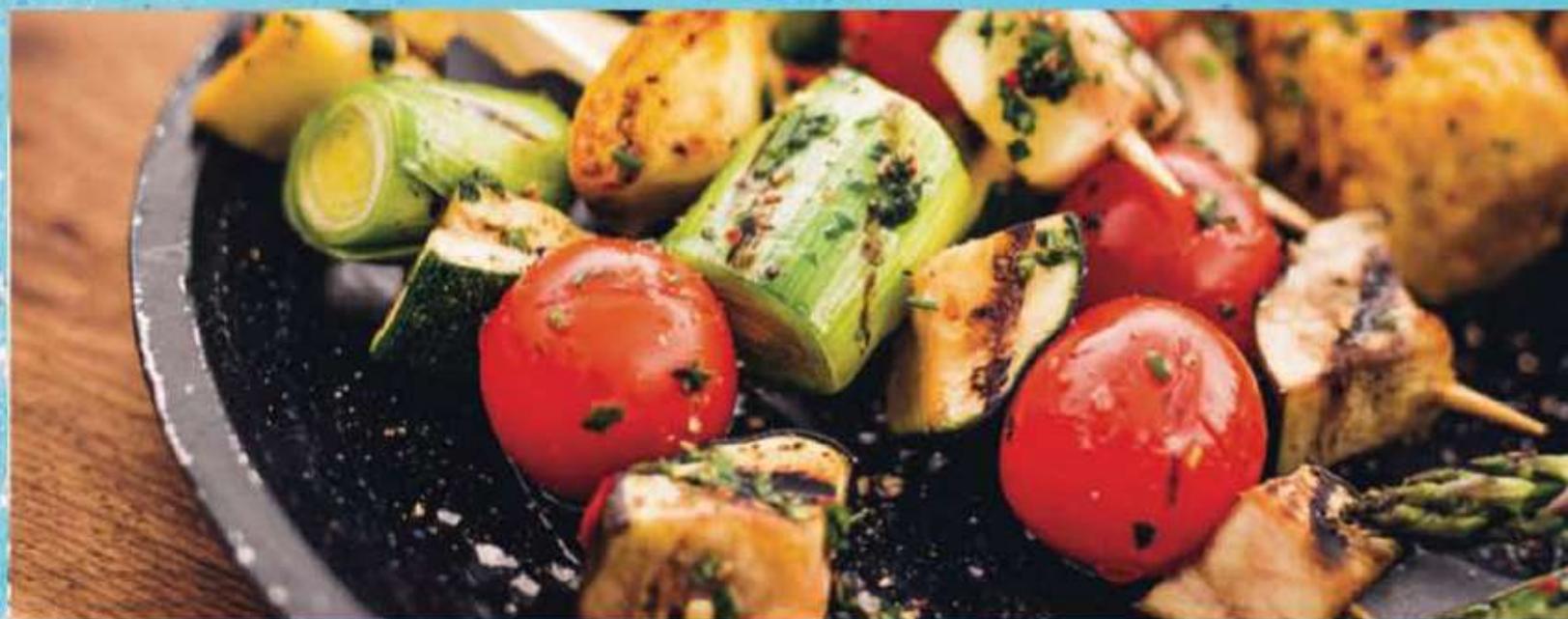
---

BISTECCA DI MANZO SENZA OSSO	14,00
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	11,00
SCALOPPINA AL PROSECCO O AI FUNGHI O AL LIMONE	12,00
COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE	15,00
COSTATA DI MANZO	20,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	20,00
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI	22,00
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	22,00
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	18,00
TAGLIATA DI MANZO SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA	21,00
TAGLIATA DI MANZO RADICCHIO E MONTE VERONESE	21,00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE	25,00
ROAST BEEF CON MISTICANZA DI VERDURE	14,00
CARNE SALA' SCOTTATA	14,00

## I Contorni

---

VERDURA MISTA DI STAGIONE	5,00
PATATE AL FORNO	4,00
VERDURE COTTE	4,00
PATATE FRITTE	4,00
GRIGLIATA MISTA DI VERDURE	5,00



ALCUNI ALIMENTI ALL'ORIGINE POSSONO ESSERE SURGELATI

# Dessert

---



## LIMONE

Sorbetto al limone  
in scorza

€ 5,00



## COCCO

Gelato al cocco in  
guscio naturale

€ 5,00



## TENTAZIONI

Crema e Amarena

€ 6,00



## TENTAZIONI

Panna e cioccolato

€ 6,00



## TARTUFO

Panna e Caffè

€ 5,00

€ 6,00 Affogato



## TARTUFO

Cioccolato e  
crema

€ 5,00

€ 6,00 Affogato



## TORTA MERINGATA

Meringa e Panna  
Montata

€ 5,00



## SEMIFREDDO

- Amaretto  
- Cioccomenta  
- Frutti di Bosco

€ 5,00



## PROFITEROLE

Bigné ricoperti di  
crema al  
cioccolato

€ 5,00

# Dessert

---



## TIRAMISU'

con Biscotti  
Savoardi

€ 5,00



## SORBETTO AL CAFFÈ'

Morbida crema al caffè

€ 3,00



## PANNA COTTA

- Naturale
- Caramello
- Cioccolato
- Frutti di Bosco

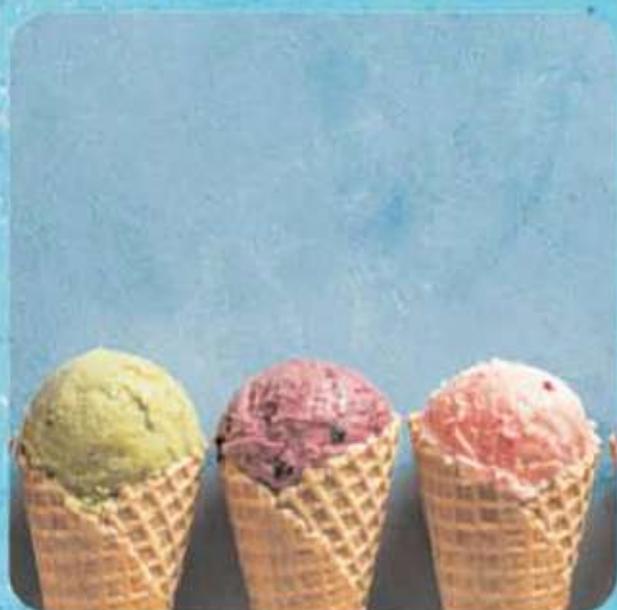
€ 5,00



## PINGUINI

Con sorpresa  
pinguini,  
Cioccolato e  
Vaniglia

€ 3,00



## ...INOLTRE

**Gelato sciolto** a pallina € 1,50

**Ananas** € 5,00

**Macedonia** € 5,00

# Selezione Vini

---

## Consigliati con i nostri Piatti Tradizionali

	Bottiglia
Bardolino Monte del Frà	14,00
Valpolicella Classico Le Salette	17,00
Valpolicella Ripasso Le Salette i Progni	22,00
Valpolicella Superiore Ca' Carnocchio Le Salette	27,00

## Consigliati con i nostri Piatti di Pesce

	Bottiglia
Custoza Monte del Frà	14,00
Custoza Cavalchina	17,00
Prosecco Bortolomiol Senior Extra Dry	20,00
Prosecco Bortolomiol Banda Rossa Millesimato	22,00
Lugana Borgo La Caccia	18,00

## Consigliati con i nostri Dessert

	Bottiglia
Moscato La Delizia	18,00
Ferrari Perlè	55,00
Bellavista	60,00
Ferrari Brut	30,00

# AVVISO AI CLIENTI CON INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI

I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere, alimenti, o tracce di essi, che rientrano nella lista delle sostanze considerate "allergeni"

- **Cereali** contenente glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- **Uova** e prodotti a base di uova
- **Pesce** e prodotti a base di pesce
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- **Soja** e prodotti a base di soja
- **Latte** e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- **Frutta a guscio** e prodotti derivati
- **Sedano** e prodotti a base di sedano
- **Senape** e prodotti a base di senape
- **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

**QUALORA INTERESSATI, VI INVITIAMO A  
CONSULTARE IL NOSTRO PERSONALE CHE  
PROPORRÀ PRODOTTI  
APPOSITAMENTE STUDIATI PER VOI**

*Al Parco*  
Ristorante & Pizzeria

Via Mozart, 40 - 37050 Vallese di Oppeano (Vr)  
Tel. 045 6984348 - cell. 327 166 43 30