

ALLO SCUDO
Food and Drink



Ristorante

**Keep calm and wait for your
order looking to the lake....
Best, take a selfie!**

GASTRONOMIA PIATTI UNICI

Roast Beef all'inglese € 22
con spinacino fresco, misticanza di insalatine e senape antica

Carpaccio di Black Angus € 24
leggermente affumicato con misto di verdure alla piastra

PREMIATO 

Prosciutto crudo di Parma Riserva € 22
con misticanza di insalatine e burrata

Carne salada trentina € 22
con rucola, champignon freschi e scaglie di grana stagionato

Salmone affumicato € 25
a lenta affumicatura con valeriana, pomodorini cirietto e burrata




Impepata di cozze con crostini € 16

Filetti di tonno all'olio d'oliva € 20
misticanza di insalatine, pomodorini cirietto, feta greca

Caprese di mozzarella di bufala campana d.o.p. € 16
con pomodorini cirietto

ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI

Piatto del norcino € 25
prosciutto crudo di Parma Riserva , coppa affinata al vino, sopressa veneta, pancetta affumicata tesa, speck Parisi , mortadella con pistacchi Levoni , asiago mezzano stagionato, cipolline al balsamico - *(Consigliato per 2 persone)*

Tagliere del salumiere € 50
prosciutto crudo di Parma Riserva , coppa affinata al vino, pancetta affumicata tesa, sopressa veneta, speck Parisi , mortadella con pistacchi Levoni , asiago mezzano stagionato, cipolline al balsamico - *(Consigliato per 4 persone)*



SELEZIONE BEPPINO OCCELLI € 25


Ocelli fieno maggengo - latte di vacca italiano, sale marino, caglio ricoperto da fieno maggengo inumidito con birra, stagionato per alcuni mesi, pasta compatta. Il fieno primaverile lo arricchisce con aromi e profumi della flora alpina - *allergeni glutine e lattosio*

Ocelli foglie di castagno - latte di pecora e vaccino, sale, caglio, fatto maturare e poi affinato in foglie di castagno. primo premio food scelto dagli esperti categoria food nel 2016 - *allergeni lattosio*

Ocelli al Barolo - latte di pecora e vaccino, sale, caglio, fatto maturare e poi affinato in vinacce arricchite con barolo docg. Pluripremiato, come gli altri prodotti, nel 2021 premio quality awards - *allergeni lattosio*

Ocelli Crutin - selezione di latte vaccino, sale, caglio, scaglie di tartufo, posto a maturare nelle vecchie dispense delle case contadine ricavate nel tufo (crutin, vuol dire piccola cantina) - *allergeni attosio*

PRIMI PIATTI



Lasagne al forno alla bolognese	€ 13
Bigoli al ragù	€ 13
Spaghetti al pomodoro e basilico	€ 12
Pennette panna e salmone affumicato	€ 13
Bigoli alla carbonara	€ 14
Bigoli all'amatriciana	€ 13
Bigoli alle vongole	☺ € 17



SECONDI PIATTI



Filetto di pollo	€ 18
cotto a lenta cottura e bassa temperatura con erbe aromatiche e patate arrosto	
Galletto alla piastra	€ 22
con patate arrosto	
Costine di maiale	€ 22
cotte a lenta cottura e bassa temperatura con patate arrosto	
Stinco di maiale	€ 24
cotto a lenta cottura e bassa temperatura con patate arrosto	
Wurstel al forno con patate	€ 12

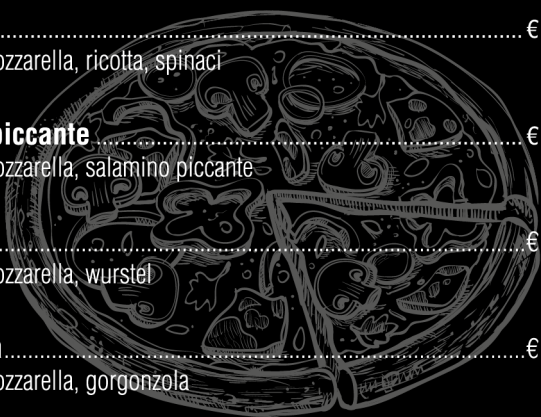
CONTORNI

Insalata mista	€ 6
Patate arrosto	€ 5
Verdure alla piastra	€ 6
Spinaci	€ 6

PIZZE CLASSICHE



- Schiacciata** € 7
olio evo, sale, origano
- Marinara** € 8
pomodoro, aglio, origano
- Margherita** € 8
pomodoro, mozzarella
- Romana** € 9
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
- Napoletana** € 10
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
- Popeye** € 10
pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci
- Salamino piccante** € 10
pomodoro, mozzarella, salamino piccante
- Wurstel** € 9
pomodoro, mozzarella, wurstel
- Gorgonzola** € 9
pomodoro, mozzarella, gorgonzola
- Prosciutto di coscia e funghi** € 10
pomodoro, mozzarella, prosciutto di coscia, funghi
- Tonno e cipolla** € 12
pomodoro, mozzarella, filetti di tonno, cipolla
- Quattro stagioni** € 11
pomodoro, mozzarella, prosciutto di coscia, carciofi, funghi
- Capricciosa** € 12
pomodoro, mozzarella, prosciutto di coscia, funghi, carciofi, capperi, origano
- Vegetariana** € 11
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, spinaci
- Veneta** € 12
pomodoro, mozzarella, tastasal, funghi, cipolla
- 4 formaggi** € 12
pomodoro, mozzarella, ricotta, gorgonzola, brie
- Zingara** € 12
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni arrostiti, olive taggiasche



PIZZE SPECIALI



Crudo di Parma Riserva € 13
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma Riserva **GAMBERO ROSSO**

Parmigiana € 10
pomodoro, mozzarella, melanzane, grana

Boscaiola € 12
pomodoro, mozzarella, funghi, grana a scaglie, crema tartufata

Estate € 10
pomodoro, mozzarella, pomodorini cirietto, pesto alla genovese

Fiorita € 10
pomodoro, mozzarella, rucola, valeriana, grana a scaglie

Scudo € 15
pomodoro, mozzarella, rucola, salmone norvegese, burrata

Nuova € 10
pomodoro, mozzarella, prosciutto di coscia, ricotta, pesto alla genovese

Patatosa € 9
pomodoro, mozzarella, ricotta, patate al forno

Macki-Nacki € 13
schiacciata, salamino piccante, pomodori secchi, mascarpone,
grana a scaglie a fine cottura

Karen € 15
schiacciata, prosciutto crudo di Parma Riserva **GAMBERO ROSSO**, burrata,
foglie di basilico fresco, farcita a fine cottura

Kiko € 15
schiacciata, burrata, mortadella con pistacchio, crema tartufata
farcita a fine cottura

La gustosa € 13
schiacciata, mozzarella, brie, pancetta affumicata e grana

Aggiunta classica € 2

Aggiunta speciale speck, burrata, bufala € 3

Aggiunta speciale crudo di Parma, filetti di tonno € 4

Servizio € 1,5



PANINI

TUTTI I PANINI SONO PREPARATI
E TOSTATI AL MOMENTO DELL'ORDINE

- 
- Tostone Classico** € 7
PANE RUSTICO A FETTE
mozzarella, prosciutto cotto, maionese
- Tostone Rustico** € 8
PANE RUSTICO A FETTE
mozzarella, speck, funghi e maionese
- Tostone Vegetariano** € 8
PANE RUSTICO A FETTE
mozzarella, melanzane e zucchine
- Alto Adige** ☺ € 10
PANE DI SEGALE
burrata, carne salata, pomodoro fresco a fette
- Tirolo** ☺ € 8
PANE DI SEGALE
formaggio, speck, cetriolini

DESSERT

- 
- Cheesecake newyorkese** € 6
- Crostate alla frutta** € 5
- Torta di uvetta e ricotta** € 6
al profumo di rum e cannella
- Semifreddo all'amaretto - zabaione** € 6
- Bavarese alla vaniglia** € 6
- Tiramisù classico della casa** € 7
- Macedonia di frutta fresca** € 7
con aggiunta di gelato € 2 a pallina
- I tre porcellini** € 5
biscotti di frolla fatti in casa con nutella

SCAN TO SEE



OUR MENU

Piano di Autocontrollo per la Sicurezza Alimentare ALLEGATO S31

Informazione alla Clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Legenda

☺ *I nostri primi piatti e dolci sono prodotti congelati*

☺ *Le basi delle nostre pizze sono prodotti congelati sempre della migliore qualità e gli ingredienti di farcitura sono aggiunti freschi prima o dopo la cottura*

☺ *Il pane da noi utilizzato è un prodotto congelato e gli ingredienti di farcitura sono aggiunti freschi, prima o dopo la cottura*

I nostri prodotti sono stati premiati 

**Via Fornare n.2
Torri del Benaco - Verona**

Seguici sui social

