

VITA

— BAR —

RESTAURANT

PIZZERIA

HOTEL

LA CUCINA

UN INIZIO PASSIONALE

A PASSIONAL BEGINNING

Tartare di manzo con olio evo, capperi e cetrioli sottaceto

Beef tartare with extra virgin olive oil, capers and pickled cucumbers

N

Carpaccio di Salmerino affumicato con crostini e misticanza

Smoked char carpaccio with croutons and mixed salad.

Carpaccio di Black Angus affumicato con scaglie di grana

Smoked Black Angus carpaccio with grana cheese flakes

G

Insalata tiepida di polipo* con patate lesse e prezzemolo

Warm octopus salad with boiled potatoes and parsley

A B G I P

Verdure miste in pastella*

*Mixed battered vegetables**

A

*I NOSTRI OSPITI SONO PREGATI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELLA
COMANDA OUR GUESTS ARE PLEASED TO COMMUNICATE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES AT THE TIME OF THE ORDER*

*I NOSTRI OSPITI SONO PREGATI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI AL MOMENTO DELLA
COMANDA OUR GUESTS ARE PLEASED TO COMMUNICATE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES AT THE TIME OF THE ORDER*

VITA

LA CUCINA

UN PROSEGUIMENTO GUSTOSO

A DELICIOUS CONTINUATION

Bigoli di pasta resca alle sarde*

*Homemade bigoli with sardines**

A B D C I

Casoncelli tradizionali alla bresciana

Traditional Brescia-style casoncelli

A C G

Risotto alla zucca con granella di amaretto

Pumpkin risotto with amaretto biscuit crumble

A G I

Tagliatelle di pasta fresca ai funghi porcini*

*Homemade tagliatelle with porcini
mushrooms**

A C G

Pappardelle fresche al ragù di cinghiale

Homemade pappardelle with wild boar ragù

A C G I

Spaghetti alla pescatora*

*Seafood spaghetti**

A D I

LA CUCINA

CONTINUARE NELLA TENTAZIONE

CONTINUING IN THE TEMPTATION

Ossobuco di manzo con salsa di ondo bruno e verdure

Beef ossobuco with dark stock sauce and vegetables

A G H L

Tagliata di pollo al pepe rosa

Chicken breast with pink pepper sauce

A

Filetto di manzo ai unghi porcini

Beef fillet with porcini mushrooms

A G

Fritto misto di pesce*

*Mixed fried fish**

A C B D

Guancia di manzo al sugo di pomodoro e polenta

Beef cheek with tomato sauce and polenta

A

Baccalà alla Vicentina con polenta alla piastra

Salted cod Vicenza-style with grilled polenta

G D

VITA

LA CUCINA

I CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista

Mixed salad

Patate al orno

Baked potatoes

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Patatine ritte*

*French fries**

Insalatona Greca

(Misticanza, cetrioli, olive, feta, cipolle rosse)

Greek salad

(Salad, pickles, olives, feta cheese, red onions)

LA CUCINA

UN DOLCE FINALE

A SWEET ENDING

Tarte tatin con gelato alla vaniglia

Tarte Tatin with vanilla ice cream

G, A

Ananas al orno con crumble al cacao e timo con gelato alla vaniglia

(Marinato in anice stellato)

Baked pineapple with cocoa and thyme crumble with vanilla ice cream

(Marinated in star anise)

Crema catalana

Crème brûlée

C G

Tiramisù della tradizione

Traditional tiramisù

A G C H

Tortino al cioccolato* con coulis di rutti di bosco e panna montata

Chocolate cake with wild berry coulis and whipped cream*

C G H A

Crème caramel

Cream pudding with caramel

C G



LA PIZZERIA

L'ARTE CLASSICA NELLA PIZZA

CLASSICAL PIZZA ART

Marinara – A

Pomodoro, aglio, basilico, origano

Tomato, garlic, basil, oregano

Margherita - A, G

Pomodoro, mozzarella, origano

Tomato, mozzarella cheese, oregano

Capricciosa - A, G

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes

Quattro stagioni - A, G

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive

Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives

Bresaola - A, G

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana

Tomato, mozzarella cheese, bresaola, rocket and parmesan

Calabrese – A, G

Pomodoro, mozzarella, nduja, cipolle, pecorino a scaglie

Tomato, mozzarella cheese, nduja sauce, onions, leaves of pecorino

Salame piccante - A, G

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato, mozzarerella cheese, spicy salami

Wurstel - A, G

Pomodoro, mozzarella, Wurstel

Tomato, mozzarella cheese, wurstel

Romana - A, D, G

Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano

Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, origano

Parma - A G D

Pomodoro, panna, grana e prosciutto crudo

Tomato, cream, parmesan, Parma ham

PIZZE REALIZZATE CON LIEVITO MADRE

PIZZAS MADE WITH SOURDOUGH



VITA



LA PIZZERIA

Quattro formaggi - € , D, G

Pomodoro, mozzarella, salsa di formaggi, grana, robiola, gorgonzola
Tomato, mozzarella cheese, cheese sauce with grana padano, robiola cheese, gorgonzola

Parmigiana — A G

Pomodoro, melanzane, grana, burrata
Tomato, aubergines, parmesan, burrata

Tonno e cipolle — A, D, G, N

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle
Tomato, mozzarella cheese, onions, tuna fish

Vegetariana - A, G

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni
Tomato, mozzarella cheese, aubergines, zucchini, peppers

La Pescatora - A, N, D

Pomodoro, frutti di mare, ciuffi, calamari, cozze, gamberoni
Tomato, seafood, tufts, calamari, mussels, prawns

Sottobosco - A, G, H

Mozzarella, pancetta, funghi freschi, burrata, olio di tartufo e noci
Mozzarella, bacon, fresh mushrooms, burrata, truffle oil and walnuts

Meridione — A, G

Pomodoro, mozzarella, nduja, burrata, liquirizia, pecorino, gocce di limone
Tomato, mozzarella, nduja, burrata, liquorice, pecorino, lemon drops

Salodiana - A, G, H

Mozzarella, pere, gorgonzola, olio di tartufo, funghi freschi e noci
Mozzarella, pears, gorgonzola, trufflecream, fresh mushrooms and walnuts

Stoccolma — A, G

Mozzarella, datteri, pancetta, burrata, polvere di caffè
Mozzarella, dates, bacon, burrata, coffee powder

Vita - A, B, D, G

Mozzarella, burrata, salsa guacamola, gambero rosso, scorze di lime
Mozzarella, burrata, guacamole sauce, red prawn, lime peel

Rustica - A G

Pomodoro, mozzarella, salciccia, cipolle rosse, scamorza e rosmarino
Tomato, mozzarella cheese, sausage, red onions, scamorza cheese and rosemary

PIZZE REALIZZATE CON LIEVITO MADRE

PIZZAS MADE WITH SOURDOUGH



VITA



LA PIZZERIA

Porchetta e porcini - A G

Mozzarella, porcini, porchetta di Ariccia, grana

Mozzarella, porcini mushrooms, Ariccia porchetta, parmesan

Indiavolata - A, G, N

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, gorgonzola

Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, onions, gorgonzola

Carbonara - A, C, G, N

Mozzarella, pancetta affumicata, pancetta piacentina, grana, panna, uovo, pepe

Tomato, mozzarella cheese, smoked bacon from piacenza, grana padano, cream, egg, pepper

Amatriciana - A, G, N

Pomodoro, mozzarella, guanciale, pancetta piacentina, cipolle, pecorino a scaglie

Tomato, mozzarella cheese, pork cheek, smoked Piacenza bacon, onions, leaves of pecorino

Friarielli e salsiccia - A, G

Mozzarella, friarielli, salsiccia, grana

Mozzarella cheese, friarielli, sausage grana

Mortadella - A, G

Mozzarella, carciofi, grana, mortadella

Mozzarella cheese, artichokes, grana padano, mortadella

Genovese - A, G, H, N

Mozzarella di bufala, pesto alla genovese, pomodorini gialli e rossi, olive taggiasche, patate lesse, fagiolini

Bufala mozzarella cheese, genovese pesto, red and yellow cherry tomatoes

taggiasca olives, boiled potatoes, green beans

Regina Margherita - A, G

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, basilico,

Tomato, bufala mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil

Trevigiana - A G

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, scamorza

Tomato, mozzarella cheese, red radish, scamorza cheese

Tirolese - A, G

Pomodoro, mozzarella, funghi, speck, brie

Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, speck, brie, cheese

PIZZE REALIZZATE CON LIEVITO MADRE

PIZZAS MADE WITH SOURDOUGH



VITA



ALLERGENI

ALLERGENI-regolamento UE n.1169

Ai sensi di quanto previsto dal regolamento UE n.1169 sono di seguito elencati gli allergeni con una lettera identificativa. In corrispondenza di ogni piatto vi sono delle lettere maiuscole: ognuna di esse indica un allergene specifico, ovviamente non si può escludere anche la presenza in minima quantità di allergeni di altro tipo oltre a quelli specificatamente elencati per un dato alimento.

ELENCO ALLERGENI

A - CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamutR ecc.)

B - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

C - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

D - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

E - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

F - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

G - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso Lattosio)

H - FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)

I - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

L - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

M - SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

N - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

O - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

P - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

ALLERGEN LIST

A - CEREALS CONTAINING GLUTEN

(wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut etc.)

B - CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN-BASED PRODUCTS

C - EGGS AND EGG-BASED PRODUCTS

D - FISH AND FISH-BASED PRODUCTS

E - PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS

F - SOYA AND SOYA-BASED PRODUCTS

G - MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (including lactose)

H - NUTS (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)

I - CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS

L - MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS

M - SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS

N - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

O - LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS

P - MOLLUSC AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS

Vini alla Mescita

Bollicine

Franciacorta Brut DOCG Romantica

Franciacorta “Cuvee Prestige” Ca Del Bosco

Metodo Classico Rosè Costaripa Mattia Vezzola

Prosecco Valdobbiabene Superiore Extra Dry Le Serre

I Bianchi

Lugana DOC Pilandro

Pinot Grigio Friuli Attems

Chardonnay Garda Bio la Meridiana

Gewurztraminer Alto Adige Hofstatter

I Chiaretti e i Rossi

Costellazzioni” Chiaretto DOC Cascina Belmonte

Garda classico groppello DOC La Meridiana

Valpolicella classco Nicalò DOC Tedeschi

Ripasso della Valpollicella Classico superiore San Rocco Tedeschi

Pinot Nero Meczan Hofstatter

Chianti “Castiglioni” DOC Frescobaldi

Barbera d’Alba Marziano Abbona

Le Bollicine



Franciacorta Brut D.O.C.G. Romantica Passirano BS
Chardonnay-Pinot Nero



Franciacorta Satèn D.O.C.G. Romantica Passirano BS
Chardonnay



Franciacorta Brut Cuvée Prestige D.O.C.G. Ca' del Bosco Erbusco BS
Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco



Franciacorta Cuvée Prestige Rosè D.O.C.G. Cà del Bosc Erbusco BS
Pinot Nero-Chardonnay



Cuvée Brut Metodo Classico Costaripa Moniga del Garda BS
Chardonnay



Brut Rosè Metodo Classico Costaripa Moniga del Garda (BS)
Chardonnay-Pinot Nero



Champagne Brut Taittinger Reims
Pinot Nero-Chardonnay-Pinot Munier

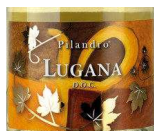


Champagne Brut Rosè Taittinger Reims
Pinot Noir-Chardonnay



Lovre Prosecco di Le Serre D.O.C.G. Extra Dry
Combai di Miane TV
Glera

I Bianchi



Lugana D.O.C. Pilandro Desenzano BS
Turbiana o Trebbiano di Lugana



Lugana Terecrea D.O.C. Pilandro Desenzano BS
Turbiana o Trebbiano di Lugana



Lugana Classico 010 D.O.C. Bulgarini Pozzolengo BS
Turbiana o Trebbiano di Lugana



Chardonnay Garda Bio La Meridiana Capriva del Friuli GO
Chardonnay



Soave Classico D.O.C. Pieropan Soave VR **Bio**
Garganega-Trebbiano di Soave



Pinot Grigio Venezia Giulia I.G.T. Attems Capriva del Friuli GO
Pinot Grigio



Ribolla Gialla Venezia Giulia I.G.T. Attems Capriva del Friuli GO
Ribolla Gialla



A.A. Sauvignon D.O.C. Tenuta J. Hofstadter Terlano BZ
Sauvignon Blanc



A.A. Chardonnay D.O.C. Hofstadter Termeno BZ
Chardonnay



A.A. Gewurztraminer Joseph D.O.C. Tenuta J. Hofstadter Termeno BZ
Traminer Aromatico



Riesling Troken Mosella Dr Fisher Hofstadter
Riesling



Sur Sur Grillo D.O.P. Donnafugata Marsala TP
Grillo

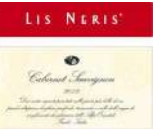
Le mezze Bottiglie



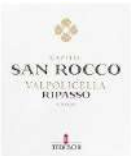
Lugana Classico D.O.C. **Bulgarini** Pozzolengo BS
Turbiana o Trebbiano di Lugana



Soave Classico D.O.C. **Pieropan** Soave VR **Bio**
Garganega-Trebbiano di Soave



Cabernet Sauvignon D.O.C. **Lis Neris**
Cabernet Sauvignon



Ripasso della Valpolicella San Rocco Rosso Veronese I.G.T.
Tedeschi Pedemonte di valpolicella VR
Corvina-Corvinone-Rondinella-Rossignola

I Rosati



NotteRosa Garda Bresciano Chiaretto D.O.C. **Sergio Delai** Puegnago d/g BS
Groppello-Sangiovese-Barbera-Marzemino



Costellazioni Valtenesi Chiaretto D.O.C. **Cascina Belmonte** Muscoline BS
Groppello-Marzemino-Sangiovese-Barbera

I Passiti



Passito isola dei Nuraghi I.G.T. **Tani** Monti SS 0,50
Uve a Bacca Bianca

I Rossi



1884 **Capriano del Colle Riserva** D.O.C. **San Michele** Capriano BS
Merlot-Marzemino-San Giovese



Stramonia Benaco Bresciano I.G.T. **Cascina Belmonte** Moniga del Garda BS
Merlot-Cabernet sauvignon



Fuochi nella notte S. Giovanni Benaco Bresciano I.G.T.
Cascina Belmonte Moniga del Garda BS
Rebo-Marzemino-Merlot



Groppello D.O.P. **La Meridiana** Puegnago Bs
Groppello Gentile-Barbera-Marzemino-Sangiovese



Valpolicella Sup. Capitel Nicalò D.O.C.
Tedeschi Pedemonte di Valpolicella VR
Corvina-Corvinone-Rondinella-Rossignola-oseleta-negrar-dindarella



Ripasso della Valpollicella San Rocco Rosso Veronese I.G.T.
Tedeschi Pedemonte di valpollicella VR
Corvina-Corvinone-Rondinella-Rossignola



Amarone della Valpolicella D.O.C. **Tedeschi** Pedemonte di Valpollicella VR
Corvina-Corvinone-Rondinella-Rossignola



A.A.Pinot Nero Meczan D.O.C. **Tenuta J.Hofstatter** Termeno BZ
Pinot Nero



Nebbiolo Capisme-e D.O.C.G. **Clerico** Monforte d'Alba CN
Nebbiolo

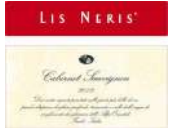


I Rossi

Barbera d'Alba D.O.C. Casaret Abbona Marziano Dogliani CN
Barbera



Barolo Montalbera D.O.C.G. Abbona Marziano Dogliani CN
Nebbiolo



Cabernet Sauvignon D.O.C. Lis Neris
Cabernet Sauvignon



Otello Nero di Lambrusco Emilia I.G.T. **Cantine Ceci**
Lambrusco Maestri



Nobile di Montepulciano D.O.C. Tenuta Calimaia Frescobaldi Fi
San Giovese-Prugnolo gentile



Chianti Castiglioni D.O.C.G. Marchesi dè Frescobaldi Firenze
Sangiovese-Merlot



Brunello di Montalcino D.O.C.G. Castel Giocondo Montalcino SI
Sangiovese Grosso



Le Volte Toscana I.G.T. **Tenuta dell'Ornellaia** Castagneto Carducci LI
Merlot-Sangiovese-Cabernet Sauvignon



Serre Nuove Bolgheri D.O.C. **Tenuta dell'Ornellaia** Castagneto Carducci LI
Merlot-Cabernet Sauvignon e franc-Petit Verdot



Sherazade Nero d'Avola Sicilia I.G.P. **Donnafugata** Marsala TP
Nero d'Avola

Birre in Bottiglia



Birra Bianca Amarcord 0,33 L

Elegante, speziata e dal colore giallo chiaro e opalescente, la Bianca Amarcord al naso ha un bouquet davvero straordinario: sentori di lime, melone, pompelmo, passion fruit. Al palato regala fresche e intense note speziate e agrumate, tipiche dello stile. Alc. 4,9 % vol



Birra Warstainer Fresh Alkoolfrei (Analcolica) 0,33 L.

Birra analcolica di ottima qualità fresca e dissetante.

Ottima anche come bevanda isotonica da bere dopo attività sportive.



Birra Mongozo (senza glutine e bio) 0,33 L

Birra bionda leggermente amara e con sentore di luppolo che unisce l'assenza di glutine ad un sapore piacevolissimo. Alc. 5,0 % vol.



Birra Hefeweizen (Hefeweizen) Orfrumer 0,5 L.

Birra a base di orzo e frumento, dissetante, tipicamente caratterizzata da profumi floreali e fruttati, in cui sono particolarmente evidenti sentori di banana, lampone, ribes e lievito. Adatta a piatti ricchi di sapori. Alta Fermentazione. Alc. 5,2% vol.



Birra Kellerbier Lupor 0,5 L.

Colore ambrato con schiuma fine e persistente, ricca di sapori e profumi autentici, Questa birra di cantina, ha la caratteristica di non essere filtrata, quindi appare leggermente torbida, e contiene poca anidride carbonica.

Bassa Fermentazione. Alc. 4,8% vol.



Birra IPA (Repubblica Ceca) Primator 0,50 L.

Le sei varietà di luppolo utilizzate in questa birra creano un profilo aromatico unico. In apertura si ha un sentore di amaro intenso, i toni di frutta tropicale, resine aromatiche e agrumi appaiono gradualmente. La birra si completa dopo averla sorseggiata e apre una varietà di diversi sapori e profumi. Alc. 6,5 % vol.



Birra Stout Ceca Primator 0,50 L.

Una sofisticata combinazione di 6 tipi di malto va a creare questa birra scura di stile irlandese, L'intenso aroma di frutta secca, cioccolato e caramello si combina e si contraddice al gusto crudo del malto e dell'avena con una schiuma morbida e densa. Alc. 4,7 % vol.

Le nostre selezioni di distillati

Brandy: Arzente di Bellavista

Rum: La Maison du Rum Panama 2008

Armagnac: Janneau Bas Armagnac VSOP

Cognac: Hine Rare Fine Champagne the original

Whisky Torbato: Douglas Laing Provenance Caol Ila 2011-11 anni Islay

Whisky: Douglas Laing Provenance Auchroisk 2012-10 anni Speyside

LE BEVANDE

BIBITE

Acqua naturale / frizzante 50cl

Acqua naturale / frizzante 75cl

Coca cola / zero

The limone / pesca

Aranciata dolce / amara

Tonica

Lemonsoda

Sprite

Cedrata

Red bull

Succhi di frutta

Birra alla spina

Riegele Export

Krombacher Pils

Krombacher Rhenania Alt

Paulaner Weiss