



ANTIPASTI

POLPETTE DI MANZO
FRITTE CON CREMA
DI FORMAGGIO 5

FRITTATINA DI PASTA CACIO,
PEPE, FIORI DI ZUCCA
E LIME (2PZ) 3,5

MINI CROCCHÈ COTTO E
MOZZARELLA (7pz) 3,5

MINI SUPPLÌ POMODORO E
MOZZARELLA (7pz) 4,5

NUGGETS DI POLLO SERVITI
CON MAIONESE PICCANTE
(6pz) 5,5

FRITTELLE DI ALGA (7pz) 3

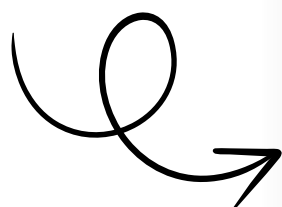
MIX DEL VICOLO 8
(Frittatina 2pz, alghe 2pz,
crocchè 2pz, supplì 2pz, nuggets 2pz)

PATATINE FRITTE
CLASSICHE O RUSTICHE 3,5



FRITTELLE DI ALGHE

MIX DEL VICOLO





LA CUCINA

PRIMI

RIGATONI CON CREMA DI
PARMIGIANA DI MELANZANE
FATTA DA NOI E SCAGLIE DI
PECORINO DOLCE TOSCANO 12,5

RIGATONI CON FONDUTA DI
PARMIGIANO E FRIARIELLI
FATTA DA NOI E
STRACCIATELLA IN USCITA 13

SECONDI

SPIEDINI DI POLLO. 13
SERVITI CON SALSA
CHEDDAR E PATATINE FRITTE

SPALLA DI MAIALE COTTA 13
A BASSA TEMPERATURA 60 ORE
(PULLED PORK) MARINATA IN SALSA
BBQ CON PATATINE FRITTE

PULLED SALAD 14
PULLED DI POLLO MARINATO,
RUCOLA, DATTERINI ROSSI E GIALLI,
OLIVE TAGGIASCHE, SCAGLIE DI
PARMIGIANO REGGIANO OLTRE
30 MESI
(su richiesta gnocchino aglio, olio e origano)



RIGATONE CON CREMA DI
PARMIGIANA DI MELANZANE
FATTA DA NOI E SCAGLIE DI
PECORINO "DOLCE"
TOSCANO



SPIEDINI DI POLLO SERVITI CON
SALSA CHEDDAR E PATATINE
FRITTE



Impasto semi-integrale di farro, 48h di lievitazione,
280 grammi, cottura a +400 gradi con bordo alto e
morbido

LE CONTEMPORANEE

FUTURO DI MARGHERITA 11

Pomodoro pelato bio abbondante,
datterini gialli e rossi

Fuori forno: Stracciatella di burrata,
basilico fresco, giro di olio Muraglia
fruttato intenso.

MARINARA ANTICA 12,5

Pomodoro pelato bio abbondante,
datterini rossi e gialli, aglio

Fuori forno: Acciughe del mar Cantabrico,
origano selvatico, foglie di capperi
croccante di Pantelleria.

ARICCIA 11,5

Fiordilatte, porchetta di Ariccia IGP,
patate lesse, scamorza affumicata
Fuori forno: olio evo al rosmarino

TARALLO 13,5

Base fonduta di Parmigiano Reggiano
oltre 30 mesi e friarielli, fiordilatte,
scamorza affumicata
Fuori forno: polpette di manzo fritte,
tarallo sbriciolato

ZUCCONA 12

Base crema di zucca fatta da noi,
fiordilatte, gorgonzola, porcini
Fuori forno: giro di olio Frantoio
Muraglia fruttato intenso

FIOCCO 11

Pomodoro pelato bio, fiordilatte
Fuori forno: Fiocchetto di prosciutto
crudo della Val D'Enza min 12 mesi,
stracciatella di burrata.

(Su richiesta variante con Fiocchetto di
prosciutto cotto affumicato nostrano
Branchi + 1,5).

CROCCHÈ BRANCHI 13,5

Fiordilatte, fuori forno: Fiocchetto di
prosciutto cotto affumicato nostrano
Branchi, mini crocchè di patate
(cotte e mozzarella) e fonduta di
parmigiano Reggiano oltre 30 mesi

MEDITERRANEA 12

Pomodoro pelato bio, fiordilatte, capperi di
Pantelleria, olive taggiasche, origano di
Pantelleria.

Fuori forno: Acciughe del Mar Cantabrico.

DEL PIZZAIOLO 13

Pomodoro pelato bio, fiordilatte,
salamino piccante, gorgonzola.

Fuori forno: Scaglie di parmigiano oltre
30 mesi, stracciatella di burrata



TARALLO

Base fonduta di Parmigiano Reggiano
oltre 30 mesi e friarielli, fiordilatte,
scamorza affumicata

Fuori forno: polpette di manzo fritte,
tarallo sbriciolato

ARICCIA

Fiordilatte, porchetta di Ariccina IGP,
patate lesse, scamorza affumicata
Fuori forno: olio evo al rismarino





Impasto semi-integrale di farro, con
germe di grano vitale, 72h di
lievitazione e alta digeribilità

LE NUVOLE

LA CASARA 14

Fiordilatte, gorgonzola, scamorza affumicata

Fuori forno: fiocchetto di prosciutto crudo della Val d'Enza min 12 mesi, scaglie di pecorino "dolce" Toscano e stracciatella di burrata

LA NERANO 13

Fiordilatte, salsiccia artigianale

Fuori forno: julienne di zucchine pastellate e fritte, fonduta di Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi, pepe

LA GRICIA 12

Fiordilatte, carciofi, pancetta Piacentina

Fuori forno: scaglie di pecorino dolce

Toscano, pepe, giro di olio Muraglia

Fruttato intenso

LA MONTANARA 11,5

Pomodoro pelato bio, fiordilatte, porcini.

Fuori forno: Speck Trentino, scaglie di Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi, giro di olio Frantoio Muraglia fruttato intenso.

LA (QUASI) LEGGERA 12

Fiordilatte, pulled di pollo marinato, pancetta Piacentina, patate lesse

Fuori forno: olio evo al rosmarino

LA TROPEA 10,5

Pomodoro pelato bio, cipolla di Tropea, salamino piccante.

Fuori forno: Stracciatella di burrata.

LA FAVOLA 12,5

Fiordilatte.

Fuori forno: Mortadella Bologna selezione oro con pistacchi, stracciatella di burrata, crema di pistacchio fatta da noi, granella di pistacchio.

LA SENZA PAURA 14,5

Fiordilatte, porchetta di Ariccia IGP,

Fuori forno: polpette di manzo fritte, patatine fritte, maionese piccante

LA BRONX 11,5

Fiordilatte, spalla di maiale CBT 60h

marinata in salsa bbq. Fuori forno:

Patatine fritte rustiche, crema di formaggio.

LA CHIODINA 11,5

Fiordilatte, Speck Trentino in forno, taleggio DOP, funghi chiodini. Fuori

forno: Giro di olio Frantoio Muraglia fruttato intenso.



LA NERANO

Fiordilatte, salsiccia artigianale
Fuori forno: julienne di zucchine
pastellate e fritte, fonduta di
Parmigiano Reggiano oltre 30
mesi, pepe

LA SENZA PAURA

Fiordilatte, porchetta di Ariccia IGP,
Fuori forno: polpette di manzo fritte,
patatine fritte, maionese piccante





Impasto semi-integrale di farro, 48h
di lievitazione

LE NOSTRE PROPOSTE

L'EMILIA 11,5

Pomodoro pelato bio, fiordilatte.

Fuori forno: Fiocchetto di prosciutto crudo della Val D'Enza min 12 mesi, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi, aceto balsamico di Modena IGP.

PICCANTISSIMA 11

Pomodoro pelato bio piccante, fiordilatte, salamino piccante, salsiccia artigianale, cipolla di tropea, peperoni cbt

MANTOVANA 11

Base crema di zucca fatta da noi, fiordilatte, salsiccia artigianale.

Fuori forno: Scaglie di Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi, aceto balsamico di Modena IGP.

ANNI 2000 9,5

Pomodoro pelato bio, fiordilatte, cotto alta qualità, salsiccia artigianale.

Fuori forno: Patatine fritte, maionese.
(Prova la variante con maionese piccante +1)

LA TREVIGIANA 9,5

Pomodoro pelato bio, fiordilatte, radicchio, gorgonzola.

Fuori forno: Noci

LA CHEDDAR 9,5

Fiordilatte, würstel, pancetta piacentina DOP,

Fuori forno: Patatine fritte rustiche, crema di Cheddar.

CALZONE DI ALEX 9,5

Pomodoro pelato bio, fiordilatte, würstel, salsiccia artigianale, pancetta Piacentina DOP, salamino piccante.

Fuori forno: Speck Trentino.

CALZONE DEL BOSCO 12,5

Fiordilatte, porcini

Fuori forno: Fiocchetto di prosciutto crudo della Val d'enza min 12 mesi, fonduta di Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi con tartufo

COME UNA PARMIGIANA 10,5

Base crema di Parmigiana di melanzane fatta da noi, fiordilatte, salsiccia artigianale

Fuori forno: basilico e olio Muraglia fruttato intenso



PICCANTISSIMA

Pomodoro pelato bio piccante,
fiordilatte, salamino piccante, salsiccia
artigianale, cipolla di Tropea,
peperoni cbt

COME UNA PARMIGIANA

Base crema di parmigiana di
melanzane fatta da noi,
fiordilatte, salsiccia artigianale,
Fuori forno: basilico e giro di
olio Muraglia fruttato intenso





Per concludere...

DOLCI

SALAMISÙ. (Quadrotti di salame al cioccolato su letto di crema al Tiramisù) *senza glutine e lattosio	6
TORTINO AI 3 CIOCCOLATI CON CUORE MORBIDO	5,5
SORBETTO AL LIMONE *Senza glutine	3,5
SORBETTO AL PISTACCHIO CON GRANELLA DI PISTACCHIO *Senza glutine	4
SORBETTO AL CAFFÈ *Senza glutine (+ aggiunta Baileys + 1,5)	3,5

AMARI E CAFFÈ

CAFFÈ	1
CAFFÈ CORRETTO, DECA O ORZO	1,5
GRAPPA MORBIDA/BARRICATA	3
AMARI CLASSICI	3
SERVIZIO E COPERTO	2
SERVIZIO TORTA	1



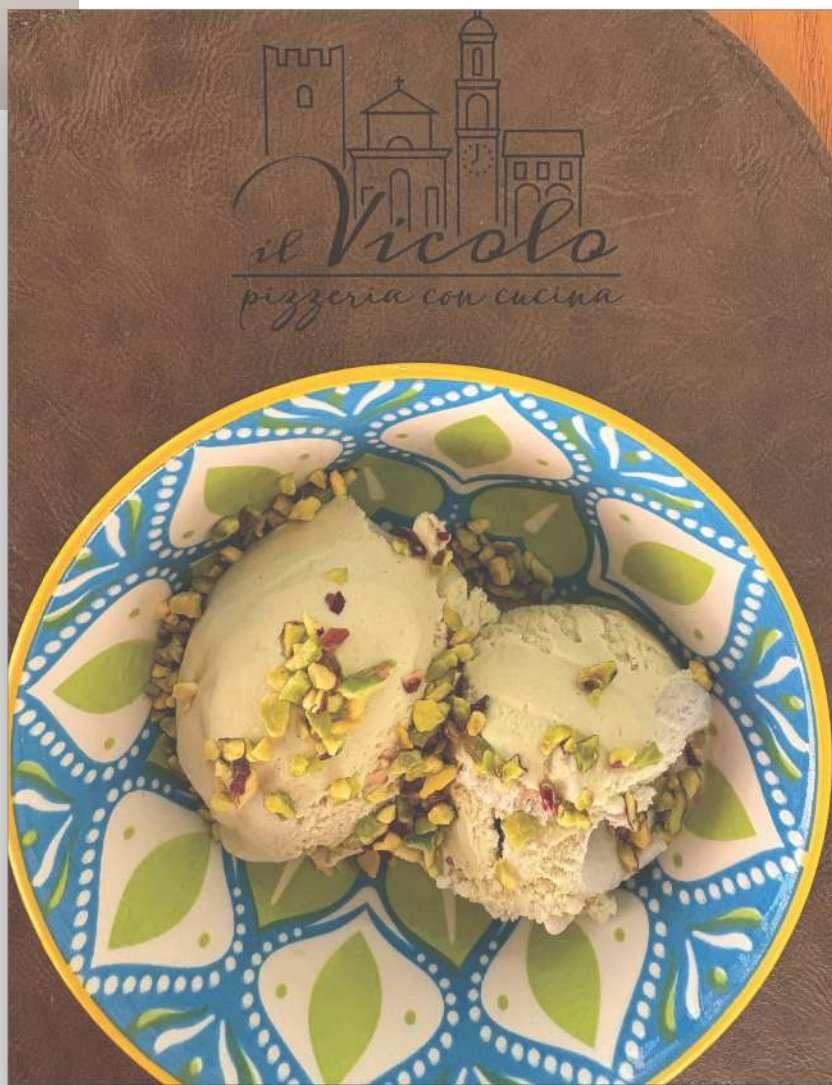
SALAMISÙ

(Quadrotti di salame al cioccolato su
letto di crema al Tiramisù)

*senza glutine e lattosio



SORBETTO AL
PISTACCHIO CON
GRANELLA DI
PISTACCHIO
*senza glutine





AMARI E DISTILLATI D'ECCELLENZA

LIMONCINO CBT FATTO DA NOI	4
Limoncino di nostra produzione, ottenuto da limoni selezionati biologici, cotto a bassa temperatura per preservare gli aromi naturali.	
ARANCINO CBT FATTO DA NOI	4
Arancino di nostra produzione, ottenuto da arance selezionate biologiche, cotto a bassa temperatura per preservare gli aromi naturali.	
NOCINO FATTO DA NOI	4
Con noci di Reggiolo.	
DICIOTTO LUNE	5
Distilleria Marzadro - Grappa dal 1949. Grappa Stravecchia ottenuta da vinacce distillate a Bagnomaria, riposa per più di 18 mesi in piccole botti di 4 legni diverse dalle quali acquisisce il profumo, il colore e il sapore.	
LATTE DI SUOCERA	5
Bevanda spiritosa. Centerbe diabolicamente vigoroso riconoscibile per la sua carica aromatica unica ed inimitabile, può essere degustato in purezza con ghiaccio, flambè o miscelato.	
AMARO BONAVENTURA Erbe e fiori -	5
Distilleria Bonaventura Maschio. Dopo 5 generazioni apriamo lo scrigno delle antiche ricette. Fiordaliso, legno di rosa, geranio ma anche cedro, trifoglio e ortica... perché nulla si perda dei profumi nel nostro giardino.	
GRAPPA STORICA NERA	6
L'eccellenza indiscutibile. Storica è il risultato della maestria raggiunta dai nostri distillatori nel corso di più di un secolo di esperienza. Raffinata ed elegante, per chi chiede finezza dei profumi e lunga persistenza. Per gli intenditori che sanno abbandonarsi ai piaceri lenti della vita.	
ZACAPA "CENTENARIO" 23 ANNI 7	
Rum invecchiato a 2300 metri sul livello del mare per 23 anni in botti di rovere. Ottimo equilibrio tra dolce e speziato, presenti note di rovere tostato maturo, caramello bruciato, noci tostate a secco, marzapane e scorza di arancia.	
MACALLAN 12 ANNI 9,5	5
Whisky invecchiato 12 anni in botti di sherry e rovere americano. Sapore che evoca sentori di vaniglia, agrumi e rovere. Questo per deliziare i palati più esigenti.	
CIRMOLO - MARZADRO	5
Distilleria Marzadro- grappa dal 1949. Dall'infusione di germogli e delle pigne del cirmolo, tramite macerazione a freddo di 30 giorni in grappa, si ottiene un liquore che combina le proprietà della grappa e quelle balsamiche e aromatiche del cirmolo.	
MIELE DI BOSCO-MARZADRO	5
Distilleria Marzadro - grappa dal 1949. Nasce dall'infusione di miele di bosco in puro alcool per estrarne i dolci sentori floreali ed avvolgenti. L'equilibrio aromatico è raggiunto poi, miscelando l'infuso con due pregiate grappe: Trentina Morbida Barrique e Diciotto Lune.	
CAMILLA - MARZADRO	5
Distilleria Marzadro - Grappa dal 1949. Ricetta tradizionale ideale per un fine pasto leggero ed aromatico. Dall'infusione della pianta di Camomilla, tramite una macerazione a freddo dei capolini di circa 30 giorni in Grappa, si ottiene un liquore che combina le proprietà della Grappa e quelle aromatiche della Camomilla.	



BEVANDE

ACQUA VETRO 0,50cl 2

ESTATHÈ 25 cl VETRO 3

ACQUA 75 cl VETRO 3

COCA COLA 1 l VETRO 5

COCA COLA / FANTA 33cl 3

BIRRE

SALENTO AGRICOLA BIONDA 33 cl. 6

SALENTO AGRICOLA BIONDA 50cl. 6

IGEA - GLUTEN FREE 33 cl 5

SALENTO AGRICOLA AMBRATA 50cl 6

ANALCOLICA 33 cl 5

SCHUSSENRIEDER WEISSBRAU 50cl 6

SALENTO TIPICA 33 cl 5



VINI BOLLE

PROSECCO CÀ BOLANI DOCG 75 cl	14/4 cal	TRENTO DOC MAXIMUM ROSÈ CANTINE FERRARI 75 cl	38
PROSECCO BORTOLOMIOL EXTRA DRY DOCG 75 cl	18,5	FRANCIACORTA BERLUCCHI DOCG SATÈN 75 cl	36
TRENTO DOC CANTINA MORI 75 cl	23	FRANCIACORTA BERLUCCHI EXTRA BRUT CUVEE 75cl	38
LAMBRUSCO MANTOVANO DOP 1928 CANTINA SOC GONZAGA 75 cl	8,5	MOËT & CHANDON RESERVE. IMPERIALE 75 cl	60
TRENTO DOC MAXIMUM BLANC DE BLANCS - CANTINE FERRARI 75 cl	33	NAUTILUS CRU STORICO METODO CLASSICO BLANC DE NOIRS 75 cl	65
TRENTO DOC BLANC DE BLANCS BRUT - CANTINE FERRARI 37,5 cl	15	BISSON ABISSI METODO CLASSICO. PORTOFINO DOC 2019 75 cl	90
FRANCIACORTA DOCG BRUT CONTADI CASTALDI 37,5 cl	15	GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2009 75 cl	195
SPUMANTE ROSÉ DA PINOT NERO METODO MARTINOZZI AZ. AGR. BELLINZONA 75cl	15	DOM PERIGNON VINTAGE 2015 75 cl.	270

FERMI

VALPOLICELLA CLASSICO 16/5 cal
SUPERIORE DOMÌNI VENETI

LUGANA CANTINA 16/5 cal
PRATELLO