



Pizzeria “Al Torrente” di Lucchi Sandro

Siamo una piccola pizzeria a conduzione familiare situata nella piazza dell'antico paese cimbro di Giazza, letteralmente “affacciata” sul torrente le cui fresche acque scendono limpide lungo la Val Fraselle, lambendo le pendici del Gruppo del Carega: ci troviamo, infatti, alle porte del Parco Naturale Regionale della Lessinia, nel territorio del Comune di Selva di Progno (VR).

La nostra storia ha inizio nel 1960, quando il locale venne aperto come Trattoria di proprietà della famiglia Lucchi dal padre Bruno, per poi essere trasformato in Pizzeria nel 1982 dal figlio Sandro, l'attuale titolare e gestore, che, dopo aveva imparato i segreti de “l'arte della pizza”, decise intraprendere questa nuova sfida. Dopo alcuni anni di chiusura e i necessari restauri, abbiamo definitivamente riaperto nel 1992 e, successivamente, abbiamo dotato la cucina di un forno rotante, in cui usiamo esclusivamente legna dei nostri boschi, tagliata e stagionata dal gestore stesso.

Dall'idea di utilizzare alcuni ingredienti della nostra terra, la Lessinia, in particolare la ricotta affumicata, su di un piatto decisamente non tipico della zona, come la pizza, ottenendo in tal modo un abbinamento di sapori davvero originale, sono nate le cosiddette “pizze cimbre”. La scrupolosa cura con cui Sandro prepara la pasta della pizza, la scelta degli ingredienti e del loro dosaggio, ma soprattutto il controllo dei tempi e delle temperature, sia in fase di impasto che di lievitazione, permettono inoltre di aumentarne notevolmente la leggerezza e, di conseguenza, la digeribilità. Per la passione infusa nel proprio lavoro, nel 1994 il “Centro Studi e Ricerche sulla qualità della pizza di Cucina d'Autore”, sotto l'Alto Patronato dell'Istituto Europeo della Pizza Italiana, gli ha conferito il diploma di Gran Maestro Pizzaiolo.

Nel 2001 ha inizio la “stagione delle gare”: l'entusiasmo e la continua voglia di mettersi in gioco hanno spinto Sandro ad iscriversi per la prima volta al Campionato Mondiale della Pizza, che si tiene annualmente a Salsomaggiore Terme, in provincia di Parma. La costante ricerca nella scelta degli ingredienti e l'accostamento equilibrato dei vari sapori hanno dato i propri frutti, permettendo a Sandro di conquistare la “Pala d'Oro” come Vincitore Assoluto nella tappa di Padova del Campionato Nazionale “Giropizza d'Italia 2002” e di classificarsi al 5° posto nella Finalissima a Massa Carrara con la pizza “Terra Cimbra”. L'anno successivo, Sandro ha vinto la “Pala d'Argento” nella tappa di Montichiari del “Giropizza d'Italia 2003” ed ottenuto il 19° posto al Campionato Mondiale con la pizza “Herbust”; nel 2007 si è classificato 3° in occasione della tappa a Riva del Garda del Campionato Europeo, partecipando poi alla Finale che si è svolta a Verona, e, dopo qualche anno di pausa dalle gare, si è aggiudicato ancora la 19esima posizione al Campionato del Mondo 2010 con la pizza “Italia”.

In cucina, al fianco di Sandro, troviamo la moglie Linda che lo assiste instancabilmente nel lavoro preparando con notevole cura e straordinaria dedizione le polente cimbre, servite con funghi, salsiccia e ricotta affumicata, nonché i dolci fatti in casa, come i saccottini allo strudel di mele, i semifreddi, le panne cotte o i tiramisù ai vari gusti (classico, alle fragole oppure ai lamponi).

Nella speranza che l'impegno e la passione con cui realizziamo i nostri piatti siano di vostro gradimento, non possiamo che augurarvi “**Buon appetito!!!**”.

Tel. **0457847091**

www.altorrentegiazza.it

pizzeria.altorrente@gmail.com

Chiuso: **GIOVEDÌ** (tranne nei mesi di luglio e agosto, quando siamo **APERTI** tutte le sere)

Seguici su



NOME RETE:

ingresso e saletta interna [pizzeriawifi](#)
oppure [pizzeriawifi_EXT](#)
sala grande [pizzeriawifi sala](#)
veranda [pizzeriawifi veranda](#)

PASSWORD: [altorrente](#)
(è sempre la stessa)



In conformità al regolamento (UE) n. 1169/2011, su questo menù le sostanze e i prodotti che provocano allergie o intolleranze (vedi *ALLEGATO II* del regolamento) sono indicati in grassetto sottolineato.

Le Nostre Pizze

Ingredienti della pasta: farina di grano tenero semi-integrale tipo 1 con germe di grano, farina di grano saraceno, acqua, sale, lievito madre, pochissimo lievito ed olio extra vergine d'oliva italiano.

L'impasto non contiene latte, strutto o altri derivati di origine animale.

Sul piano di lavoro usiamo semola rimacinata di grano duro.

MARGHERITA Pomodoro, <u>mozzarella</u> , origano	€....5,00
ROMANA Pomodoro, <u>mozzarella</u> , <u>acciughe</u> , olive nere	€....6,50
PROSCIUTTO Pomodoro, <u>mozzarella</u> , prosciutto cotto	€....6,50
FUNGHI Pomodoro, <u>mozzarella</u> , champignons trifolati artigianalmente	€....6,50
SALAMINO Pomodoro, <u>mozzarella</u> , salamino piccante	€....6,50
GORGONZOLA Pomodoro, <u>mozzarella</u> , <u>Gorgonzola dolce</u>	€....6,50
PATATE Pomodoro, <u>mozzarella</u> , patate a fette cotte al forno	€....6,50
MELANZANE Pomodoro, <u>mozzarella</u> , melanzane grigliate; in uscita: <u>formaggio Gran Lessinia</u>	€....7,00
RADICCHIO Pomodoro, <u>mozzarella</u> , radicchio rosso di Verona; in uscita: <u>formaggio Gran Lessinia</u>	€....7,00
MONTAGNARA Pomodoro, <u>mozzarella</u> , prosciutto cotto; in uscita: <u>ricotta affumicata</u> della Lessinia	€....7,00
PROSCIUTTO-WÜRSTEL Pomodoro, <u>mozzarella</u> , prosciutto cotto, würstel di suino	€....7,00
PROSCIUTTO-FUNGHI Pomodoro, <u>mozzarella</u> , prosciutto cotto, champignons trifolati artigianalmente	€....7,00
4 FORMAGGI (i formaggi sono disposti a spicchi) Pomodoro, <u>mozzarella</u> , <u>Monte Veronese</u> , <u>Gorgonzola dolce</u> , <u>provola dolce</u> della Lessinia	€....7,00
GORGONZOLA e NOCI Pomodoro, <u>mozzarella</u> , <u>Gorgonzola dolce</u> ; in uscita: <u>noci</u>	€....7,00
TONNO CIPOLLA Pomodoro, <u>mozzarella</u> , <u>tonno</u> , cipolla rossa	€....7,00
RADICCHIO e PHILADELPHIA Pomodoro, <u>mozzarella</u> , radicchio rosso di Verona, <u>Philadelphia</u>	€....7,00
MISTO BOSCO Pomodoro, <u>mozzarella</u> , funghi misto bosco	€....7,00

ESTATE	€....7,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella fresca</u> della Lessinia, pomodori a fette; in uscita: rucola del nostro orto</i>	
KATIA	€....7,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella fresca</u> della Lessinia, <u>Philadelphia</u>, pomodori a fette; in uscita: erba cipollina del nostro orto</i>	
INVERNO	€....7,70
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, patate a fette cotte al forno, champignons trifolati artigianalmente, cubetti di polenta, <u>ricotta fresca</u> della Lessinia</i>	
CALZONE (ripieno)	€....7,70
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, champignons trifolati artigianalmente, <u>ricotta fresca</u> della Lessinia; in uscita: pomodoro (sopra)</i>	
DIAVOLA	€....7,70
<i>Pomodoro, salsa piccante, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, salamino piccante, olive nere</i>	
LINDA	€....7,70
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, zucchine grigliate, peperoni grigliati, salamino piccante; in uscita: <u>ricotta affumicata</u> della Lessinia</i>	
PRIMAVERA	€....7,70
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>tonno</u>, peperoni grigliati, pomodori a fette</i>	
PORCINI	€....7,70
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, porcini trifolati</i>	
VEGETARIANA (le verdure sono disposte a spicchi)	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, melanzane grigliate, patate a fette cotte al forno, zucchine grigliate, champignons trifolati artigianalmente; in uscita: <u>formaggio Gran Lessinia</u></i>	
4 STAGIONI	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, champignons trifolati artigianalmente, carciofi, olive verdi</i>	
FRANCESINA	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>Gorgonzola dolce</u>, pancetta stufata, cipolla rossa</i>	
CONTADINA	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, porcini trifolati, salsiccia dolce, cubetti di polenta; in uscita: <u>formaggio Gran Lessinia</u></i>	
LJETZAN ("Giazza" in Cimbro)	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, champignons trifolati artigianalmente, salsiccia dolce, cubetti di polenta; in uscita: <u>ricotta affumicata</u> della Lessinia</i>	
BOSCAIOLA	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, funghi misto bosco; in uscita: <u>ricotta affumicata</u> della Lessinia</i>	
PARIGI	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, melanzane grigliate, pancetta stufata, <u>provola dolce</u> della Lessinia</i>	
CAPRICCIOSA	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, champignons trifolati artigianalmente, carciofi, olive verdi</i>	
AUTUNNO	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, patate a fette cotte al forno, cubetti di polenta, salsiccia dolce, funghi misto bosco</i>	
RUSTICA	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, radicchio rosso di Verona; in uscita: speck artigianale, <u>formaggio Gran Lessinia</u></i>	

PHILADELPHIA e SPECK	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>Philadelphia</u>; in uscita: speck artigianale</i>	
TENTAZIONE	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, funghi misto bosco, <u>provola dolce</u> della Lessinia; in uscita: speck artigianale</i>	
VALTELLINA	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>; in uscita: bresaola della Valtellina, rucola del nostro orto, <u>formaggio Gran Lessinia</u></i>	
CRUDO ASPARAGI	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, asparagi verdi; in uscita: prosciutto crudo di Soave</i>	
AL TORRENTE	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, pancetta stufata; in uscita: carne salà trentina, <u>ricotta affumicata</u> della Lessinia</i>	
DELICATA	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella fresca</u> della Lessinia; in uscita: prosciutto crudo di Soave</i>	
SAPORITA	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, <u>Gorgonzola dolce</u>, salsiccia dolce, funghi misto bosco</i>	
VERONA	€....8,20
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, radicchio rosso di Verona, salsiccia dolce, <u>Monte Veronese</u></i>	
BINTAR (“Inverno” in Cimbro)	€....8,20
<i><u>Crema di noci</u>, <u>mozzarella</u>, prosciutto cotto, funghi misto bosco, <u>stracchino</u> della Lessinia</i>	
TERRA CIMBRA	CAMPIONATO DEL MONDO 2001 €....9,00
<i>Pomodoro, <u>mozzarella</u>, patate a fette cotte al forno, cubetti di polenta, pancetta affumicata, funghi misto bosco; in uscita: <u>ricotta affumicata</u> della Lessinia</i>	
VAL FRASELLE (servita con olio alle bacche di ginepro)	CAMPIONATO DEL MONDO 2002 €....9,00
<i><u>Mozzarella</u>, asparagi verdi, porcini trifolati, filetti di <u>trota affumicata</u> dell’Alta Valle del Chiampo</i>	
HERBUST (“Autunno” in Cimbro)	CAMPIONATO DEL MONDO 2003 €....9,00
<i><u>Crema di noci</u>, <u>mozzarella</u>, pancetta affumicata, olive verdi, cubetti di polenta, funghi misto bosco, gocce di pomodoro; in uscita: <u>formaggio Gran Lessinia</u></i>	
PROFUMO di BOSCO	CAMPIONATO DEL MONDO 2005 €....9,00
<i>Crema di tartufo nero (contiene farina di <u>frumento</u>), <u>mozzarella</u>, asparagi verdi, champignons freschi; in uscita: speck artigianale</i>	
ITALIA 	CAMPIONATO DEL MONDO 2010 €....9,00
<i>Crema di carciofi, <u>mozzarella</u>, zucchine grigliate, pancetta stufata, <u>Philadelphia</u>, gocce di pomodoro; in uscita: <u>formaggio Gran Lessinia</u>, glassa di <u>aceto balsamico</u> di Modena</i>	

Gli asparagi (eccetto in stagione) e le patate all’origine sono surgelati.

PIZZE PICCOLE	€....5,50
MARGHERITA PICCOLA	€....3,80
“DOPPIA PASTA” (da aggiungersi al prezzo di listino della pizza)	€....2,80
Ogni aggiunta	€....1,50
Ogni aggiunta pizza piccola	€....1,00
Aggiunta speck / crudo / carne salà / porcini / mozzarella della Lessinia	€....2,30
COPERTO	€....1,50
SCATOLA PIZZA D’ASPORTO	€....0,25

Toast

- TOAST NORMALE** con prosciutto cotto e formaggio €.....2,00
(il pancarrè contiene farina di grano e orzo; può contenere tracce di frutta a guscio, latte, soia e uova)
- TOAST FARCITO** con prosciutto cotto, formaggio e champignons trifolati €.....2,50
(il pancarrè contiene farina di grano e orzo; può contenere tracce di frutta a guscio, latte, soia e uova)

Piatti freddi

- PIATTO FREDDO MISTO** €.....8,00
Piatto con soppressa, prosciutto crudo di Soave, speck artigianale e Monte Veronese
- Piatto di FORMAGGI** €.....8,00
Piatto con Monte Veronese, Gorgonzola dolce, stracchino della Lessinia e formaggio Gran Lessinia
- Piatto di CARNE SALÀ** €.....8,00
Piatto di carne salà trentina tagliata sottile e servita cruda come carpaccio con spicchi di limone
- Piatto di CRUDO e SPECK** €.....8,00
- Insalata CAPRESE** €.....8,00
Piatto con pomodori tagliati a fette, mozzarella fresca della Lessinia e basilico del nostro orto

Piatti caldi

Polenta fatta in casa nel paiolo di rame secondo tradizione (non istantanea)
con farina di granoturco, acqua, sale e una piccola dose di latte, burro e formaggio Gran Lessinia.

- POLENTA e FUNGHI** €.....8,00
Polenta servita in ciotola con sopra funghi misto bosco 
- POLENTA e SALAME** €.....8,00
Polenta servita su piatto con soppressa 
- POLENTA con SALAME, FUNGHI e FORMAGGIO** €.....9,00
Polenta servita su piatto con soppressa, funghi misto bosco e Monte Veronese 
- POLENTA e FORMAGGI** €.....9,00
Polenta servita su piatto con Monte Veronese, Gorgonzola dolce, stracchino della Lessinia e formaggio Gran Lessinia 
- POLENTA dei CIMBRI** €.....9,00
Polenta servita in ciotola con sopra funghi misto bosco, salsiccia dolce e ricotta affumicata della Lessinia 

Antipasti / Contorni

- INSALATA** di lattuga gentile e radicchio rosso di Verona €.....3,50
- FAGIOLI con CIPOLLA** €.....3,50
- SOTTOLIO** (contiene sedano e solfiti) €.....3,50
- GIARDINIERA** (contiene sedano e solfiti) €.....3,50
- FUNGHI MISTO BOSCO** (caldi, serviti in ciotola di terracotta) €.....3,50

Bibite

ACQUA Minerale Recoaro NATURALE / FRIZZANTE ½ litro	€....1,50
ACQUA Minerale Recoaro NATURALE / FRIZZANTE 1 litro	€....2,50
ARANCIATA Bracca 1 litro	€....3,50
COCA COLA lattina 33cl	€....2,20
FANTA ARANCIA lattina 33cl	€....2,20
SPRITE lattina 33cl	€....2,20
TÈ FREDDO al LIMONE / alla PESCA lattina 33cl	€....2,20
LEMONSODA lattina 33cl	€....2,20
CHINOTTO lattina 33cl	€....2,20
SUCCHI di FRUTTA (Gusti: ACE, PERA, PESCA, ALBICOCCA, ANANAS) 20cl	€....2,20

Le Birre

Birra Moretti alla spina PICCOLA	0,2l	4,6% vol.	€....2,00
alla spina MEDIA	0,4l	4,6% vol.	€....4,00

LAGER dal colore paglierino e dal sapore delicatamente maltato, secondo la ricetta originale del 1859.

Naturale BIRRA CIMBRA	ARTIGIANALE	bottiglia 0,5l	5,2% vol.	€....4,50
------------------------------	-------------	----------------	-----------	-----------

Specialità in stile PILS dai riflessi dorati, non pastorizzata, prodotta esclusivamente con acqua di sorgenti alpine, malto di prima qualità e pregiati luppoli tedeschi e boemi. Freschissima, beverina e a basso contenuto di CO₂.

Sbalenka - RADLER CIMBRA	ARTIGIANALE	bottiglia 0,5l	2,5% vol.	€....4,50
---------------------------------	-------------	----------------	-----------	-----------

RADLER a base di birra Cimbra artigianale, spremuta di limone ed erbe aromatiche locali (genziana alpina, fiori di sambuco, zenzero, salvia e coriandolo). Un mix davvero profumato, gustoso e molto dissetante.

Birra Mastino - ALTALUNA	ARTIGIANALE	bottiglia 33cl	5,6% vol.	€....4,50
---------------------------------	-------------	----------------	-----------	-----------

BLANCHE belga in chiave moderna, dal colore chiaro e con l'aggiunta di avena, bucce d'arancia e coriandolo. Al naso prevalgono profumi di frutta e fiori bianchi, mentre al palato risulta dolce e speziata. Molto beverina.

Birra Mastino - MONACO	ARTIGIANALE	bottiglia 33cl	5,6% vol.	€....4,50
-------------------------------	-------------	----------------	-----------	-----------

AMBER LAGER dal colore rosso ambra. Il profumo di liquirizia unito al sapore leggermente tostato e alle note di caramello la rendono una birra di grande carattere, ma allo stesso tempo equilibrata e di semplice bevuta.

Birra Mastino - HOP.E	ARTIGIANALE	bottiglia 33cl	5,7% vol.	€....4,50
------------------------------	-------------	----------------	-----------	-----------

American IPA dal colore oro carico, molto profumata al naso con aromi di frutta tropicale e agrumi. L'amaro dei tre luppoli americani ed il tocco del luppolo italiano sono ben bilanciati dai malti e dal finale secco.

Birrificio Elav - NOIR STOUT	ARTIGIANALE	bottiglia 33cl	5,6% vol.	€....4,50
-------------------------------------	-------------	----------------	-----------	-----------

STOUT dal colore nero con una cremosa schiuma nocciola. Al naso si avvertono sentori di caffè e cioccolato. L'equilibrio tra i malti torrefatti, l'avena e una leggera luppolatura, le conferisce un gusto delicato e setoso.

Leikeim Kellerbier Naturtrüb - non filtrata	bottiglia 0,5l	4,9% vol.	€....4,50
--	----------------	-----------	-----------

KELLER dalla Franconia prodotta secondo l'antica tradizione, è torbida naturale e dal colore ottone. All'olfatto si sente l'aroma di miele e frutta. Dissetante e coinvolgente, ha il sapore di malto e lievito. Tappo meccanico.

Leikeim Weissbier	bottiglia 0,5l	5,4% vol.	€....4,50
--------------------------	----------------	-----------	-----------

WEIZEN dal colore giallo intenso, non filtrata, e dalla schiuma cremosa. Realizzata con malti selezionati e lievito vitaminico autocoltivato, ha un aroma fruttato, un gusto rinfrescante e una dolcezza armonica. Tappo meccanico.

Birra Moretti ZERO	bottiglia 33cl	<0,05% vol.	€....3,50
---------------------------	----------------	-------------	-----------

Lager ANALCOLICA dal colore chiaro, leggera, dal gusto bilanciato ed aromatico.

Tutte le birre contengono malto d'orzo e/o di frumento.

Gli Aperitivi

<i>APEROL SPRITZ</i> (9% vol.)	€....2,50
<i>CAMPARISODA</i> (10% vol.)	€....1,90
<i>GINGERINO</i> (analcolico)	€....1,90
<i>GINGERINO con VINO BIANCO</i>	€....2,50

I Vini Bianchi

<i>“San Zeno” Bianco Veronese IGT</i> - Bottiglia 750 ml	€....6,00
<i>“San Zeno” Bianco Veronese IGT</i> - servito sfuso in caraffa ½ L	€....4,00
<i>“San Zeno” Bianco Veronese IGT</i> - servito sfuso in caraffa ¼ L	€....2,00
<i>“Donzellino” Bianco Veneto IGT FRIZZANTE</i> - Bottiglia 750 ml	€....7,50
<i>“Donzellino” Bianco Veneto IGT FRIZZANTE</i> - servito sfuso in caraffa ½ L	€....5,00
<i>Custoza DOC</i> - Bottiglia 750 ml	€....9,00

I Vini Rossi

<i>“San Rocco” Rosso Veronese IGT</i> - Bottiglia 750 ml	€....6,00
<i>“San Rocco” Rosso Veronese IGT</i> - servito sfuso in caraffa ½ L	€....4,00
<i>“San Rocco” Rosso Veronese IGT</i> - servito sfuso in caraffa ¼ L	€....2,00
<i>“Rosa del Colle” Rosato Veneto IGT FRIZZANTE</i> - Bottiglia 750 ml	€....7,50
<i>“Rosa del Colle” Rosato Veneto IGT FRIZZANTE</i> - servito sfuso in caraffa ½ L	€....5,00
<i>Valpolicella Superiore DOC</i> - Bottiglia 375 ml	€....6,00
<i>Valpolicella Superiore DOC</i> - Bottiglia 750 ml	€...10,00
<i>Valpolicella Superiore Ripasso DOC</i> - Bottiglia 750 ml	€...14,00

Gli Spumanti

<i>Spumante Dolce</i> - Bottiglia 750 ml	€...12,00
<i>“Prosechino” DOC Extra Dry</i> - Bottiglia 200 ml	€....3,00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry</i> - Bottiglia 750 ml	€...13,00
<i>Lessini Durello DOC Spumante Brut</i> - Bottiglia 750 ml	€...12,00

Tutti i vini contengono solfiti.

La Carta dei Vini

Vini Bianchi e Rosati

“San Zeno” Bianco Veronese IGT

Gli Amabili - Cantina Veneta, Collis (Monteforte d'Alpone – VR)

Vitigni: Garganega. **Zona di produzione:** l'area pianeggiante tra le città di Verona e Vicenza. **Vinificazione e affinamento:** gli acini spremuti sofficemente per una fermentazione controllata alle basse temperature garantisce al San Zeno una buona piacevolezza. L'affinamento avviene in moderni contenitori in acciaio inox. **Colori e Caratteri alla degustazione:** gradevolmente paglierino dai sentori fruttati e dai sapori morbidi e piacevoli. **Abbinamento gastronomico:** la morbidezza del San Zeno si sposa perfettamente con primi piatti delicati, in modo particolare con minestre, e secondi piatti leggeri come la carne di coniglio.

Servito leggermente freddo.

Gradazione: 11% vol.

Formato bottiglia: Bordolese da 750 ml (tappo a vite).



“Donzellino” Bianco Veneto IGT Frizzante

I Frizzanti - Cantina Veneta, Collis (Monteforte d'Alpone - VR)

Vitigni: Garganega, Trebbiano di Soave e Chardonnay. **Zona di produzione:** i vigneti delle zone viticole più vocate della provincia di Verona e Vicenza. **Vinificazione e affinamento:** le uve raccolte vengono vinificate in bianco. Dalla pigiatura soffice il mosto fermenta in serbatoi d'acciaio. La rifermentazione avviene in piccole autoclavi. I lieviti vengono successivamente eliminati mediante filtrazione e il vino frizzante può essere imbottigliato a freddo. **Colore:** giallo paglierino chiaro e brillante. **Profumo:** fine e con note di fiori e frutta esotica. **Sapore:** fresco e delicatamente fruttato. **Abbinamento gastronomico:** antipasti e primi piatti leggeri e secondi a base di pesce e carni bianche. Ideale come aperitivo.

Servito freddo.

Gradazione: 11% vol.

Formato bottiglia: Borgognotta da 750 ml.



Custoza DOC

I Vitigni - Cantina Veneta, Collis (Monteforte d'Alpone - VR)

Vitigni: Trebbiano, Garganega, Fernanda e Friulano. **Zona di produzione:** i vigneti della zona collinare compresa tra Verona e il Lago di Garda. **Vinificazione e affinamento:** le uve vengono pigiate in maniera soffice. La fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata in modo da garantire le caratteristiche dell'uva di origine. **Colore:** giallo paglierino chiaro. **Profumo:** fruttato e lievemente aromatico. **Sapore:** sapido in bocca, morbido e di giusto corpo. **Abbinamento gastronomico:** si accompagna a minestre, paste ripiene come i tortellini di Valeggio, secondi di pesce e frittura.

Servito leggermente freddo.

Gradazione: 12% vol.

Formato bottiglia: Bordolese da 750 ml.



“Rosa del Colle” Rosato Veneto IGT Frizzante

I Frizzanti - Cantina Veneta, Collis (Monteforte d'Alpone - VR)

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara. **Zona di produzione:** i vigneti delle zone viticole più vocate della provincia di Verona e Vicenza. **Vinificazione e affinamento:** le uve raccolte vengono vinificate in bianco. Dalla pigiatura soffice il mosto fermenta in serbatoi d'acciaio. La rifermentazione avviene in piccole autoclavi. I lieviti vengono successivamente eliminati mediante filtrazione e il vino frizzante può essere imbottigliato a freddo. **Colore:** rosa lampone dalla spuma briosa. **Profumo:** fine e delicato con note di sottobosco. **Sapore:** morbido fresco e piacevolmente fruttato. **Abbinamento gastronomico:** antipasti, primi e secondi piatti leggeri. Ideale come aperitivo.

Servito freddo.

Gradazione: 11% vol.

Formato bottiglia: Borgognotta da 750 ml.



Vini Rossi

“San Rocco” Rosso Veronese IGT

Gli Amabili - Cantina Veneta, Collis (Monteforte d'Alpone - VR)

Vitigni: il vino San Rocco nasce dal classico uvaggio della Valpolicella. Le uve sono la Corvina, il Corvinone ed in piccola parte la Rondinella e la Molinara. **Zona di produzione:** l'area pianeggiante ad est della città di Verona. **Vinificazione e affinamento:** classica in rosso. Le bucce dopo la pigiadiraspatura sono lasciate a macerare assieme al mosto fermentante per alcuni giorni. L'affinamento avviene in moderni serbatoi di acciaio inox dopo chiarificazione. **Colori e Caratteri alla degustazione:** i profumi della tradizione vestiti di morbidezza. San Rocco è caratterizzato da un bel rosso vivace, sinonimo di freschezza e gioventù enologica. Molto spiccato è il profumo della ciliegia ben in equilibrio con una fresca sensazione vinoso. Il sapore è molto morbido e vellutato. **Abbinamento gastronomico:** il sapore vellutato del San Rocco si sposa con primi e secondi piatti non troppo impegnativi ed elaborati.

Servito a temperatura ambiente.

Gradazione: 11% vol.

Formato bottiglia: Bordolese da 750 ml (tappo a vite).



Valpolicella Superiore DOC

Rocca Sveva - Cantina di Soave (VR)

Vitigni: Corvina, Molinara e Rondinella. **Zona di produzione:** i vigneti sono situati nella zona Valpolicella Doc, nelle località della Val di Mezzane, Illasi, Cazzano di Tramigna a 150-200 m di altitudine, su terreni di origine calcarea. **Vinificazione e affinamento:** le uve raccolte manualmente vengono fatte macerare per circa 15 giorni. Dopo la svinatura, la maturazione avviene in botti di rovere grandi, per almeno 10 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia. **Colore:** rosso rubino brillante. **Profumo:** fruttato intenso con sentore di frutta a bacca rossa e di amarena. **Sapore:** di buona struttura e persistenza, con un tannino consistente ed elegante. **Abbinamento gastronomico:** primi piatti con ragù di carne, carni rosse, selvaggina e formaggi.

Servito a temperatura ambiente.

Gradazione: 13% vol.

Formato bottiglia: Bordolese da 375 ml.



Valpolicella Superiore DOC

Decanto, I Superiori - Cantina Veneta, Collis (Monteforte d'Alpone - VR)

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara. **Zona di produzione:** dal sole delle vallate racchiuse dai Comuni di Tregnago, Mezzane e Marcellise. **Vinificazione e affinamento:** uve scelte, macerazioni prolungate per estrarne il massimo del gusto. Affinamento di un anno in barrique di rovere per dare corpo ad una finezza superiore. **Colori e Caratteri alla degustazione:** rosso rubino fornito di lieve grana, vinoso e di carattere al naso, sapore deciso, tondo, svela un timbro amarognolo caratteristico. **Abbinamento gastronomico:** a tavola fa compagnia ai brasati e a grigliate di carni. Anche la selvaggina si accosta piacevolmente a questo vino di ottima struttura.

Servito a temperatura ambiente.

Gradazione: 13,5% vol.

Formato bottiglia: Bordolese Castellina da 750 ml.



Valpolicella Superiore Ripasso DOC

Cantina Veneta, Collis (Monteforte d'Alpone - VR)

Vitigni: Corvina, Corvinone e Rondinella. **Zona di produzione:** l'area collinare delle vallate dell'est veronese. **Vinificazione e affinamento:** ottenuto con la tradizionale tecnica del "ripasso" sulle vinacce fermentate delle uve appassite dell'Amarone, appena svinato. Le vinacce, ancora cariche di zuccheri e aromi, donano ulteriore corpo e complessità. Dopo la svinatura questo vino affina in botti di legno e poi in bottiglia. **Colore:** rosso rubino intenso e purpureo. **Profumo:** profumo delicato, etereo con sentori di frutta rossa. **Sapore:** il sapore è asciutto e di notevole struttura, ricco e ben bilanciato da un tannino rotondo. **Abbinamento gastronomico:** pasta e fagioli, zuppe speziate, ama il risotto all'Amarone, paste al ragù, selvaggina, carni grigliate e stufate, formaggi a pasta dura di media stagionatura.

Servito a temperatura ambiente.

Gradazione: 14% vol.

Formato bottiglia: Bordolese Castellina da 750 ml.



Spumanti

“Dolce Spumante”

Perlit - Cantina di Soave (VR)

Vitigni: cuvée di uve aromatiche. **Vinificazione:** vino spumante dolce, ottenuto da una sapiente rifermentazione di vini da uve aromatiche. **Abbinamento gastronomico:** la particolare cura nella scelta delle uve e l'accurata tecnica di elaborazione ne fanno uno spumante di notevole lignaggio che si abbina perfettamente con tutti i dolci, le torte e la pasticceria secca, ma lo si può bere anche da solo in tutte le liete occasioni.

Servito freddo.

Gradazione: 7,5% vol.

Formato bottiglia: Champagnotta Collio da 750 ml.



“Prosechino” DOC Extra Dry

Cantine Umberto Bortolotti (Valdobbiadene - TV)

Vitigni: 100% Glera dell'area di Conegliano Valdobbiadene. **Zona di produzione:** terreno collinare, di origine morenica e di medio impasto, ad un'altitudine di 225 - 350 m. s.l.m. **Colore:** riflessi verdognoli ben evidenti sullo sfondo giallo paglierino.

Profumo: pulito, piacevolmente giocato su ricordi di mela gialla e biancospino. **Sapore:** la freschezza ammorbidita dalla nota zuccherina invita alla beva tipica della versione Extra Dry. Il retrogusto è ammandorlato e mediamente intenso.

Abbinamento gastronomico: ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

Servito freddo.

Gradazione: 11,5% vol.

Formato bottiglia: 200 ml.



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Marca Oro - Valdo Spumanti (Valdobbiadene - TV)

Vitigni: vino spumante ottenuto dalla rifermentazione di uve Glera in piccole cuvée close. **Zona di produzione:** nasce tra le splendide colline di Valdobbiadene, su terreni calcareo-argillosi, dai 100 ai 300 metri s.l.m. con esposizione a sud.

Vinificazione e affinamento: pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata. Affinamento di 3 mesi in autoclave e 2 mesi in bottiglia. **Colore:** giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. **Profumo:** inconfondibile bouquet fruttato con sentori di mela selvatica, Golden, di fiori d'acacia e di miele. **Sapore:** snello e gentile, di moderato corpo, con una leggera amabilità residua e perlage a grana finissima e persistente. **Abbinamento gastronomico:** eccellente aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto accompagnando cibi delicati soprattutto a base di pesce.

Servito freddo.

Gradazione: 11% vol.

Formato bottiglia: Champagnotta da 750 ml.



Lessini Durello DOC Spumante Brut

Cantina Veneta, Collis (Monteforte d'Alpone - VR)

Vitigni: Durella 100%. **Zona di produzione:** da vigneti coltivati nelle colline della Lessinia. **Vinificazione e affinamento:** vino ottenuto con metodo Charmat. **Colore:** giallo paglierino brillante animato da un fine e persistente perlage. **Profumo:** il profumo è fragrante con note di fiori di tiglio, mele e tracce agrumate. **Sapore:** fresco e brioso, morbido e delicatamente acidulo. **Abbinamento gastronomico:** è uno spumante a tutto pasto, ottimo come aperitivo, perfetto anche con il Baccalà alla Vicentina.

Servito freddo.

Gradazione: 12% vol.

Formato bottiglia: Champagnotta da 750 ml.



I Nostri Dolci & Dessert

PROFITEROLES al CIOCCOLATO (porzione da 3 palline) (contiene <u>uova</u> , <u>latte</u> , <u>nocciole</u> , <u>soia</u> , farina e amido di <u>grano</u> ; può contenere tracce di altra <u>frutta a guscio</u>)	€....3,50
MERINGATA (contiene <u>latte</u> , <u>uova</u> , <u>soia</u> , amido di <u>grano</u> ; può contenere tracce di <u>anidride solforosa</u> , <u>arachidi</u> e <u>frutta a guscio</u>)	€....3,50
Fatti in casa:	
SEMIFREDDO all'AMARETTO Servito con ciuffi di <u>panna</u> montata e topping al cioccolato (contiene <u>mandorle</u> , <u>uova</u> e <u>latte</u> ; può contenere tracce di cereali contenenti <u>glutine</u> , <u>arachidi</u> , <u>soia</u> e altra <u>frutta a guscio</u>)	€....3,50
SACCOTTINO allo STRUDEL di MELE Servito leggermente caldo con una spolverata di zucchero a velo (contiene farina di <u>grano</u> , <u>nocci</u> , <u>mandorle</u> , <u>latte</u> e <u>uova</u> ; può contenere tracce di altra <u>frutta a guscio</u>)	€....3,50
PANNA COTTA con topping al CIOCCOLATO (contiene <u>latte</u> ; il topping può contenere tracce di <u>uova</u> , <u>latte</u> e <u>frutta a guscio</u>)	€....3,50
PANNA COTTA con topping al CAMELLO (contiene <u>latte</u>)	€....3,50
PANNA COTTA con FRUTTI DI BOSCO CALDI (contiene <u>latte</u>)	€....3,50
TIRAMISÙ CLASSICO (contiene farina di <u>grano</u> , <u>uova</u> , <u>latte</u> , <u>mandorle</u> e <u>soia</u> ; può contenere tracce di <u>arachidi</u> e altra <u>frutta a guscio</u>)	€....3,50
TIRAMISÙ alle FRAGOLE servito con <u>panna</u> montata (contiene farina di <u>grano</u> , <u>uova</u> , <u>latte</u> e <u>soia</u>)	€....3,50
TIRAMISÙ ai LAMPONI (del nostro orto: <u>solo in stagione</u>) servito con <u>panna</u> montata (contiene farina di <u>grano</u> , <u>uova</u> , <u>latte</u> e <u>soia</u>)	€....3,50

Gelati (Sammontana)

LEMON SORBET (contiene <u>latte</u> e <u>solfiti</u> ; può contenere tracce di cereali contenenti <u>glutine</u> , <u>uova</u> , <u>arachidi</u> , <u>soia</u> e <u>frutta a guscio</u>)	€....4,50
NOCE di COCCO (contiene <u>latte</u> ; può contenere tracce di cereali contenenti <u>glutine</u> , <u>uova</u> , <u>arachidi</u> , <u>soia</u> e <u>frutta a guscio</u>)	€....4,50
TARTUFO BIANCO (contiene <u>latte</u> e <u>soia</u> ; può contenere tracce di cereali contenenti <u>glutine</u> , <u>uova</u> , <u>arachidi</u> e <u>frutta a guscio</u>)	€....4,00
TARTUFO NERO (contiene <u>latte</u> , <u>uova</u> , <u>solfiti</u> e amido di <u>grano</u> ; può contenere tracce di <u>arachidi</u> , <u>soia</u> e <u>frutta a guscio</u>)	€....4,00
CONO 5 STELLE gusto PANNA-CIOCCOLATO (contiene <u>latte</u> , farina di <u>grano</u> e <u>soia</u> ; può contenere tracce di <u>uova</u> , <u>arachidi</u> e <u>frutta a guscio</u>)	€....2,00
CONO BABY PANNA (contiene <u>latte</u> , farina di <u>grano</u> , <u>soia</u> e <u>nocciole</u> ; può contenere tracce di <u>uova</u> , <u>arachidi</u> e altra <u>frutta a guscio</u>)	€....1,70
BISCOTTO 5 STELLE (contiene <u>latte</u> , <u>nocciole</u> , farina di <u>grano</u> , <u>orzo</u> e <u>soia</u> ; può contenere tracce di <u>uova</u> , <u>arachidi</u> e altra <u>frutta a guscio</u>)	€....2,00
COPPA ORO gusto AMARENA (contiene <u>latte</u> , <u>uova</u> , amido di <u>grano</u> , <u>orzo</u> e <u>solfiti</u> ; può contenere tracce di <u>arachidi</u> , <u>soia</u> e <u>frutta a guscio</u>)	€....2,00
COPPETTA MIX MAX gusto FRAGOLA-LIMONE (contiene <u>solfiti</u>) 	€....1,30
COPPETTA MIX MAX gusto VANIGLIA-CACAO 	€....1,30
SORBELLO (contiene <u>latte</u> e <u>soia</u> ; può contenere tracce di <u>uova</u> , <u>arachidi</u> e <u>frutta a guscio</u>) 	€....1,00
GHIACCILO gusti AMARENA (<u>solfiti</u>), ARANCIA, LIMONE (<u>solfiti</u>), MENTA 	€....0,50

Caffetteria

CAFFÈ (torrefazione artigianale "Dotti il caffè" di Castelletto di Soave)	€....1,00
CAFFÈ MACCHIATO latte	€....1,00
CAFFÈ CORRETTO grappa / brandy / liquore	€....1,50
CAFFÈ d'ORZO	€....1,00
CAFFÈ al GINSENG	€....1,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€....1,00
CAPPUCCINO	€....1,50
TÈ CALDO / CAMOMILLA / TISANA ai FRUTTI DI BOSCO	€....1,50

Grappe & Acquaviti

GRAPPE BIANCHE	€....2,50
Distilleria Marzadro: "Müller Thurgau" (morbida), "Teroldego" (secca), "Anfora" (morbida) Distilleria Li.Di.A - Vera Grappa Nostrana: "Grappa di Moscato" (morbida), "Grappa di Cartizze e Moscato" (morbida) Distilleria Nardini: "Acquavite di Vinaccia" (secca) Distilleria Nonino: "Friulana" (secca)	
GRAPPE INVECCHIATE	€....3,00
Distilleria Marzadro: "Le Diciotto Lune" Distilleria Nardini: "Acquavite di Vinaccia" Riserva	
GRAPPE AROMATIZZATE alle ERBE	€....2,50
Distilleria Marzadro: "Asperula", "Mugo", "Ortica", "Liquirizia", "Ginepro", "Camilla" (liquore di Camomilla in grappa), "Fieno" (liquore al Fieno), "Zirmol" (liquore di Cirmolo in grappa), "Olia del Garda" (liquore di olive in grappa) Distilleria La Valdôtaine - La Vuassa di Papà Marcel (Valle d'Aosta): "Tournevis" (Idraulico liquido)	
ACQUAVITI d'UVA	€....3,00
Distilleria Bonaventura Maschio: "Prime Uve"	

Liquori & Distillati

LIQUORI alla FRUTTA (serviti freddi)	€....2,50
Distilleria Marzadro: "Limoncino", "Mela Verde", "Mirtillo", "Frutti di Bosco", "Pera Williams", "Pesca", "Anima Nera"	
AMARI - DIGESTIVI	€....2,50
"Fernet Branca", "Branca Menta", "Jägermeister", "Braulio", "Petrus", "Averna", "Ramazzotti", "Rabarbaro Zucca", "Montenegro", "Unicum", "Amaro Lucano", "China Martini", "Cynar", "Elisir S.Marzano Borsci", "Amaro 18 Isolabella"	
COINTREAU, GRAND MARNIER	€....3,00
Altri LIQUORI	€....2,50
"Sambuca Molinari", "Amaretto Disaronno", "Liquore di Prugna", "Punch Barbieri Arancio", "Crema whisky Baileys" (contiene latte), "Martini Bianco" (contiene solfiti), "Martini Rosso" (contiene solfiti)	
BRANDY	€....2,50
"Vecchia Romagna Etichetta Nera", "Stravecchio Branca"	
WHISKY	€....3,00
"Glen Grant Single Malt (5 Years Old)", "Ballantine's Finest (Blended Scotch Whisky)"	
GIN "Lion Heart Dry Gin"	€....3,00
RUM "Pampero Especial"	€....3,00

“Ljetzan - Giazza”



Un piccolo paese di montagna, un piccolo centro abitato durante l'inverno da poco più di un centinaio di persone. Una piazza, una chiesa, le case arrampicate l'una sull'altra in cerca di sole. Il torrente con la sua scrosciante cascata, il limite del bosco dal quale spesso si affacciano caprioli e camosci. Più su il Gruppo del Carega, cime scoscese, imponenti, montagna vera. Sarà che Giazza è l'ultimo baluardo dei Cimbri, popolazione di origine germanica che si stanziò nella zona attorno all'XI sec. introducendovi una cultura alternativa ed un'economia basata sulla produzione di carbone e calce.

Sarà che nei secoli passati Giazza fu terra di rifugio per contrabbandieri, che trafficavano in questa zona prima con l'Austria poi con il Trentino. Saranno le leggende e le fiabe della zona che raccontano di grotte popolate da esseri fantastici, da fade, anguane, orchi, di boschi dimora delle genti beate.

Sarà tutto questo che crea un'atmosfera particolare, quasi magica; o forse semplicemente che a Giazza si vive bene, si sta bene. Brevi passeggiate nel circondario raccontano la storia di una piccola comunità e delle sue contrade. Diversi itinerari portano poi alle cime del Gruppo del Carega attraverso sentieri e boschi all'interno del Parco della Lessinia, dove la natura la fa ancora da padrona. Fiori e piante endemiche, incontri fortuiti con animali colti nel loro ambiente naturale, scorci improvvisi verso le cime più alte o le pianure sottostanti, un panorama, da Cima Carega, che spazia dalle Dolomiti fino alla Laguna Veneta e agli Appennini.

Meta ideale per gli amanti degli sport di montagna, il paese offre ospitalità agli appassionati di trekking (è attraversata dal sentiero europeo E5 ed è collegata da alcune varianti al sentiero europeo E7), di mountain bike, di ferrate, di alpinismo e arrampicata sportiva (si possono affrontare percorsi di ogni difficoltà, spesso lontani dalla folla), e quando arriva la neve non mancano le opportunità per i ciaspolatori, gli scialpinisti e gli arrampicatori su ghiaccio.

Ogni anno, il 23 Giugno a Giazza si riaccende la magia del Solstizio d'Estate: nella notte più breve dell'anno, quando il Sole è all'apice della sua luce, la piccola comunità cimbra si riunisce nella piazza del paese per celebrare la Festa del Fuoco (“Waur Ljetzan” in cimbro). Come in tutte le campagne del nord Europa, infatti, l'attesa del Sole era ed è propiziata da falò accesi sulle colline e sui monti, perché da sempre con il Fuoco si mettono in fuga le tenebre e, con esse, gli spiriti maligni, le streghe ed i demoni vaganti nel cielo. Attorno ai fuochi si canta e si danza; è una notte magica, una notte di prodigi: le acque trovano voci e parole cristalline, le fiamme disegnano promesse d'amore e di fortuna, mentre il Male si dissolve sconfitto. Attraverso rievocazioni, musiche e spettacoli di fuoco si rinnovano i riti ancestrali dei Cimbri con l'accensione dei 13 bracieri, simbolo della loro unità e degli antichi “13 Comuni della Lessinia”.



“Sait bouken kan Ljetzan!” (Benvenuti a Giazza!)