



La Capannina







Ristorante Pizzeria




Scopri il nostro menù online
Visit our online menu

Il Pesce








Antipasti

| | | |
|---|---|---------|
| Zuppa di cozze |   | 12,00 € |
| Insalata di polpo e gamberi su base di patate, vinaigrette allo scalogno |   | 18,00 € |
| Carpaccio di tonno affumicato con rucola e aceto balsamico |  | 15,00 € |
| Alici marinate di nostra produzione |  | 15,00 € |

Primi piatti

| | | |
|---|---|---------|
| Tagliolini con cozze e pomodorini freschi |    | 13,00 € |
| Tagliatelle con orata, rucola e pomodorini freschi |   | 13,00 € |
| Spaghetti alle alici fresche del Mediterraneo |   | 13,00 € |
| Paccheri di pasta fresca con calamari spadellati, porro e pomodorini secchi |    | 13,00 € |

Secondi piatti

| | | |
|---|---|---------------|
| Fritto misto di pesce |    | 17,00 € |
| Orata alla griglia 400 gr / 600 gr |  | 18,00/20,00 € |
| Pesce spada alla mediterranea, condito con pomodorini, capperi, olive nere e olio extravergine di oliva |  | 18,00 € |
| Calamaro Ripieno con ricotta, zucchine e pom, spadellato su tortino di patate |   | 20,00 € |

Piatto Gluten Free




Coperto ristorante 2,50 €

Il nostro piatto principe










Piatto Gluten Free

La Carne




Antipasti

| | | |
|---|---|---------|
| Sfilacci di cavallo su zocchetto di insalata | | 12,00 € |
| Crudo di Parma con mozzarella di bufala campana |  | 12,00 € |
| Selezione di salumi con sottoli | | 16,00 € |
| Lardo di Colonnata e soppressa veneta con polenta grigliata | | 12,00 € |

Primi piatti

| | | |
|---|---|---------|
| Gnocchi di patate (di nostra produzione) pomodoro e basilico / ragù di carne |     | 11,00 € |
| Orecchiette con broccoli e ricotta fresca |   | 11,00 € |
| Maccheroncini all'uovo con salsiccia e funghi |    | 11,00 € |
| Risotto del giorno (minimo 2 persone) | | 11,00 € |

Secondi piatti

| | | |
|--|---|---------|
| Tagliata di manzo su letto di rucola, aceto balsamico e scaglie di grana |   | 18,00 € |
| Filetto di manzo con fantasia di pepe |  | 24,00 € |
| Costata di manzo alla griglia 400 gr / 450 gr | | 20,00 € |
| Braciola di vitello | | 16,00 € |
| Grigliata mista di carne con polenta grigliata (braciola di maiale, salsiccia, tagliata di manzo e porchetta stufata) | | 17,00 € |

Coperto ristorante 2,50 €

All'ingresso troverete le proposte dei piatti del giorno
(Segnalare eventuali allergie al personale addetto di sala)



Proposta di Menù

Primo piatto

Tagliolini con cozze fresche e pomodorini



Secondo piatto

Fritto misto di pesce
con insalatina colorata all'aceto balsamico



Dolce

Delizia al limone
(Dolce tipico della Costiera Amalfitana)



Caffè

36,00 €






(per persona)



Il presente menù è valido per ogni singola persona

Proposta di Menù

Primo piatto a scelta

| | | |
|--|---|---------|
| Spaghetti aglio, olio e peperoncino |  | 10,00 € |
| Penne alle melanzane con mozzarella fondente |   | 10,00 € |
| Rigatoni ai formaggi con funghi |   | 10,00 € |

Secondo piatto a scelta

| | | |
|---------------------------------|---|---------|
| Roast-beef con rucola | | 12,00 € |
| Braciola di maiale alla griglia | | 10,00 € |
| Calamari fritti |   | 12,00 € |

Contorno a scelta

| | | |
|---------------------------|--|--------|
| Insalata mista | | 5,00 € |
| Patatine fritte | | 5,00 € |
| 1/2 lt. di acqua minerale | | |

Caffè

25,00 €

(si intende menù completo per ogni singola persona)

Il presente menù è valido per ogni singola persona



Le nostre pizze gourmet

L'autunno in tavola (solo periodo invernale)

16,00 €

crema di zucca
Bocconcino di Fior di Latte
Sbriciolata di Luganega spadellata
Funghi porcini spadellati
Pioggia di Monte Veronese 12 mesi (in uscita)

Cacio e Pepe

16,00 €

Mozzarella Fior di Latte (in cottura)
Pancetta arrotolata
Cipolla rossa di Tropea fritta
Crema di cacio e Pepe

Tartare

20,00 €

Mozzarella Fior di Latte (in cottura)
Emulsione di Burrata
100 gr di Tartare di Scottona condita (*acciughe, capperi e cipolla*)
Granella di Pistacchi di Bronte
Capperi con stelo

Bufala Tartufata

16,00 €

Mozzarella Fior di Latte (in cottura)
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Lardo di Colonnata pancettato
Crema di tartufo

La Calabria

13,00 €

mozzarella
ricotta affumicata
spianata calabra
pomodorini secchi

La Varenne

15,00 €

mozzarella
insalata valeriana
sfilacci di cavallo
burrata pugliese 125gr







Impasti a lunga maturazione (48/72 ore) per una migliore digeribilità
(Segnalare eventuali allergeni al personale addetto di sala)

Le nostre pizze








| | | |
|--|---|---------|
| <i>Tirolese</i> (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e funghi) |  | 12,00 € |
| <i>Colosa</i> (pomodoro, mozzarella, gorgonzola e crudo di Parma) |  | 11,00 € |
| <i>Diavola</i> (pomodoro, mozzarella, cipolla e salamino piccante) |  | 9,00 € |
| <i>Della Nonna</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto, würstel e olive) |  | 10,00 € |
| <i>Forse sì Forse no</i> (pom., mozzarella, philadelphia, piselli e salamino piccante) |  | 10,00 € |
| <i>Lingara</i> (pomodoro, mozzarella, peperoni, olive e salamino piccante) |  | 10,00 € |
| <i>Casereccia</i> (pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce e funghi) |  | 9,00 € |
| <i>Na botta de vita</i> ★★★ (pom., mozz., funghi chiodini, pancetta arr. e scaglie di grana) |  | 12,00 € |
| <i>Millennium</i> ★★★ (pomodoro, mozzarella, melanzane, scamorza e speck) |  | 12,00 € |
| <i>Frutti di mare</i> (pom., gamberi, polipo, cozze e vongole, senza mozzarella) |    | 16,00 € |
| <i>Bufalina</i> (pomodoro e mozzarella di bufala) |  | 9,00 € |
| <i>Parmigiana</i> (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) |  | 9,00 € |
| <i>Siciliana</i> (pom., origano, acciughe, olive, capperi, cipolla e sal. piccante, senza mozzarella) |  | 11,00 € |

Impasti a lunga maturazione (48/72 ore) per una migliore digeribilità
(Segnalare eventuali allergeni al personale addetto di sala)



| | | |
|--|---|---------|
| <i>Misto bosco</i> |  | 10,00 € |
| (pomodoro, mozzarella, champignon freschi, chiodini, porcini) | | |
| <i>La Capannina</i> |  | 14,00 € |
| (pom., mozz., prosc., funghi, carciofi, sal. piccante, capperi, cipolla e würstel) | | |
| <i>Napoleon</i> |  | 11,00 € |
| (pom., mozz., mascarpone, pancetta arrotolata, rucola) | | |
| <i>Valtellina</i> |  | 12,00 € |
| (pom., mozz., bresaola, rucola, scaglie di grana) | | |
| <i>La delicata</i> |  | 11,00 € |
| (pom., mozz., crudo di Parma, mascarpone e rucola) | | |

Le pizze bianche

| | | |
|--|---|---------|
| <i>Caprese</i> |  | 9,00 € |
| (mozzarella di bufala e pomodorini) | | |
| <i>Rustica</i> |  | 9,00 € |
| (mozzarella, ricotta e salamino piccante) | | |
| <i>Campagnola</i> |  | 9,00 € |
| (mozzarella, pomodoro fresco e rucola) | | |
| <i>Pizzettaro</i> |  | 11,00 € |
| (mozzarella, salsiccia dolce, emmenthal, capperi e funghi) | | |
| <i>Fagottino</i> |  | 10,00 € |
| (pizza di forma rettangolare) (mozzarella, prosciutto, gorgonzola e grana) | | |
| <i>Desirée</i> |   | 11,00 € |
| (mozz., pomodorini freschi, funghi, capperi, origano, basilico, aglio e tonno) | | |
| <i>Estate</i> |   | 11,00 € |
| (mozz., pom. fresco, tonno, capperi, origano e sal. piccante) | | |

Impasti a lunga maturazione (48/72 ore) per una migliore digeribilità
(Segnalare eventuali allergeni al personale addetto di sala)







Aggiunte

| | |
|--|--------|
| Radicchio - würstel - tonno - cipolla - funghi - carciofi salamino - capperi - prosciutto cotto - peperoni - rucola piselli - melanzane - zucchine | 1,50 € |
| Mozzarella fior di latte | 1,00 € |
| Funghi porcini - chiodini | 2,00 € |
| Speck - Crudo | 3,00 € |
| Bresaola - Sfilacci di cavallo | 3,00 € |
| Mozzarella di bufala - Scaglie di grana | 3,00 € |
| Pizza in doppia pasta | 4,00 € |
| Patatine fritte | 2,00 € |
| Gamberetti | 4,00 € |
| Coperto pizza | 2,50 € |



Impasti a lunga maturazione (48/72 ore) per una migliore digeribilità
(Segnalare eventuali allergeni al personale addetto di sala)

Insalatone

| | | |
|---|---|---------|
| <i>Camilla</i> |  | 12,00 € |
| insalata verde, radicchio rosso, mais e code di gamberi | | |
| <i>Classica</i> |   | 12,00 € |
| insalata, carote, pomodoro, mozzarelline, tonno, rucola e olive nere | | |
| <i>Del Nonno</i> |  | 12,00 € |
| pomodori, tonno, cipolle, capperi, olive e origano | | |
| <i>Caterina</i> |  | 12,00 € |
| pomodori, funghi freschi, rucola, mozzarelline, vinaigrette allo scalogno | | |
| <i>Caprese</i> |  | 12,00 € |
| pomodoro e mozzarella di bufala | | |
| <i>Cavallina</i> | | 12,00 € |
| insalata verde, radicchio rosso, champignon freschi, sfilacci di cavallo e pomodori | | |

Contorni

| | |
|---|--------|
| Patatine fritte con salse | 5,00 € |
| Insalata mista | 5,00 € |
| Misto cotto di verdure di stagione | 6,00 € |
| Misto griglia (melanzane, zucchine, peperoni) | 6,00 € |



Formaggi

| | |
|----------------------|---------|
| Scamorza affumicata | 6,00 € |
| Emmenthal | 6,00 € |
| Brie | 6,00 € |
| Gorgonzola dolce | 6,00 € |
| Grana Padano | 6,00 € |
| Formaggio misto | 10,00 € |
| Mozzarella di bufala | 8,50 € |

Le bevande

| | | |
|---|--|------------------|
| Bibite in lattina | | 2,50 € |
| Birra rossa piccola alla spina (Falkenturm) | | 3,50 € |
| Birra rossa media alla spina (Falkenturm) | | 6,00 € |
| Birra piccola alla spina (Hassen-Braun pils) | | 3,50 € |
| Birra media alla spina (Hassen-Braun pils) | | 6,00 € |
| Beck's 33 cl. | | 3,50 € |
| Birra analcolica | | 3,50 € |
| Weissbier Oberdorfer | | 6,00 € |
| Pyrazer Dunkles (rossa) |  | 6,00 € |
| Pyrazer Landbier Export |  | 6,00 € |
| Pyrazer 6 cereali |  | 6,00 € |
| Pyrazer Kellerbier |  | 6,00 € |
| Bianco Garganega (Cantina Valpantena) | | 1/4 lt. 3,50 € |
| Bianco Garganega (Cantina Valpantena) | | 1/2 lt. 6,00 € |
| Bianco Garganega (Cantina Valpantena), in bottiglia | | 0,75 lt. 10,00 € |
| Vino bianco frizzante "Pro-Fizz" | | 1/4 lt. 3,50 € |
| Vino bianco frizzante "Pro-Fizz" | | 1/2 lt. 6,50 € |
| Vino bianco frizzante "Pro-Fizz" | | 1 lt. 13,00 € |
| Rosso Corvina (Cantina Valpantena) | | 1/4 lt. 3,50 € |
| Corvina (Cantina Valpantena) | | 1/2 lt. 6,00 € |
| Corvina (Cantina Valpantena), in bottiglia | | 0,75 lt. 10,00 € |
| Acqua minerale | | 1/2 lt. 1,50 € |
| Acqua minerale | | 1 lt. 3,00 € |
| | Caffè | 1,50 € |
| | Caffè corretto | 2,00 € |
| | Caffè decaffeinato o d'orzo | 2,00 € |



| | |
|---|--------|
| Liquori nazionali | 3,50 € |
| Whisky | 5,00 € |
| Limoncino (originale della Costiera Amalfitana) | 3,50 € |
| Grappe fredde (Anima nera) | 3,50 € |
| Grappa Collesi | 5,00 € |

Vini in bottiglia

| | |
|--|---------|
| Valpolicella Classico (Begali) | 18,00 € |
| Valpolicella Classico Superiore (Rafaél) | 22,00 € |
| Valpolicella Classico Superiore Ripasso (Begali) | 22,00 € |
| Terra dei Ciliegi (Tommasi) | 18,00 € |
| Bianco di Custoza (Monte del Frà) | 18,00 € |
| Soave (Ca' Rugate) | 20,00 € |
| Lugana (Ca' Maioli) | 20,00 € |
| Moscato | 16,00 € |
| Franciacorta Satèn (Marchese di Lamusa) | 28,00 € |
| Il Very Bianco Spumante Extra Dry in collaborazione con l'azienda Ca' Pigneto | 16,00 € |



Gli allergeni presenti nel nostro menù:



CROSTACEI



FRUTTA A
GUSCIO



GLUTINE



LATTICINI



SEDANO



MOLLUSCHI



ANIDRIDE
SOLFOROSA E
SOLFITI



UOVA



Per qualsiasi Vostro evento familiare o aziendale siamo a Vostra disposizione per proporVi i nostri menù personalizzati sia a base di carne che a base di pesce di mare

Scopri il nostro menù online
Visit our online menu



Orari: 11.30 -15.00 / 19.00 - 23.00
Giorno di chiusura: Lunedì sera / Martedì sera

Via San Giacomo, 72 - Verona
Tel. 045/505.214

