



AL BORGO
1964

Pizzeria





Al Borgo 1964 dal gusto in poi

Avviato nel 1964, come balera,
ben presto divenne pizzeria.

La famiglia Fiorini gestisce il locale dal 1999,
un luogo ricco di sapori e tradizioni.

Servizio veloce, birre e vini di qualità, uniti alla
professionalità del campione del mondo della pizza
Stefano Miozzo, una certezza.

**Al Borgo 1964 è il posto giusto dove trascorrere
il pranzo e la cena.**

La ricerca non finisce mai

Le pizze che si degustano Al Borgo 1964, sono frutto di una ricerca continua di ingredienti freschi e genuini e di una passione mai sopita per il lavoro. La lievitazione, la scelta delle farine, lo studio attento dei prodotti fanno sì che in questo locale la pizza che serviamo sia sempre e comunque... un piacere!

IL LIEVITO

LIEVITO NATURALE

Il lievito naturale utilizzato in tutti i nostri impasti, è creato seguendo il tradizionale metodo italiano dei rinfreschi, prelevando un pezzo di madre e aggiungendo solo ed esclusivamente acqua e farina a garanzia della genuinità. Rimarrete sorpresi dal tipico sapore del pane di una volta, dalla sua fragranza, dalla sua digeribilità e dai suoi profumi.

LA NOSTRA FARINA SENZA GLUTINE

Nasce un nuovo concetto di pizza: la senza glutine! Una nuova pizza adatta a persone che devono escludere il glutine o che solo preferiscono variare la loro dieta in maniera intelligente. Gluten-free? Sì grazie! L'intera lavorazione esclude, nei soli processi produttivi, la contaminazione con altre farine. Tuttavia nei nostri ambienti, usiamo regolarmente alimenti (come le stesse farine non gluten-free) e pertanto non possiamo garantire che il prodotto sia idoneo a persone soggette a celiachia. Il prodotto è da intendersi a scopo dietetico.



Tanti buoni motivi per scegliere il grano "SENATORE CAPPELLI":

Il frumento duro Senatore Cappelli è un antenato del grano duro moderno ed è stato riscoperto e rivalutato come cereale d'eccellenza. Attualmente il grano "Senatore Cappelli" è prodotto esclusivamente mediante coltivazione da agricoltura biologica dal 1993 in terreni collinari incontaminati (calanchi) dell'entroterra lucano.

LE FARINE INTEGRALI E TIPO 1

SEMENTI E TERRITORIO ITALIANI!

Utilizziamo, per le farine, esclusivamente sementi italiane, varietà Mieti o Bologna, conferite dagli agricoltori dell'Emilia Romagna nei territori del Delta del Po, vicini al parco faunistico.

100%
Seme Italiano

100%
Territorio Italiano

50%
di sale in meno

1999-2019
20 anni di amore e passione

NEL NOSTRO LAVORO
NON DIMENTICHIAMO MAI
UN INGREDIENTE FONDAMENTALE:

VOI!
Grazie

Un occhio alla nostra salute



Le pizze gold star



Le pizze buone per il nostro cuore



Le pizze anti-età



Le pizze buone per la dieta



Le pizze vegetariane

Per tutelare la salute dei consumatori la nostra pizza contiene il 50% di sale in meno, che significa abbassare notevolmente il rischio di ipertensione e di patologie vascolari collegate. La nostra pizza contiene **PRESAL** che previene molti disturbi della tiroide e riduce la dispersione di iodio in cottura.



Pizze alta idratazione

(SOLO LA SERA)

Il cortile dei nonni

**PRIMA CLASSIFICATA
CAMPIONATO DEL MONDO 2018**

Impasto all'Amarone della Valpolicella, coste, radicchio tardivo di Treviso, petto di piccione, foie gras, sale maldon vanigliato, parmigiano reggiano, aceto balsamico invecchiato 25 anni e bottarga d'uovo di gallina

40,00

Valpoterra

**PRIMA CLASSIFICATA
CAMPIONATO DEL MONDO 2017**

Impasto all'Amarone della Valpolicella, mozzarella fior di latte, purè di mela e patate aromatizzato alla noce moscata, robiola dei Lessini aromatizzata al tartufo, culatello affinato al Ripasso, prugne essiccate, lamelle di tartufo, sferificazione all'Amarone

29,00

Alpe Adria 18

Impasto mix di cereali con semi, crema di basilico, stracciatella, acciughe del Cantabrico, finger lime

18,00

Per garantire ai nostri Clienti l'emozione di ingredienti esclusivi, miscelati tra loro con cura e passione, vi invitiamo cortesemente a non richiedere modifiche sulle pizze ad alta idratazione. LE PIZZE AD ALTA IDRATAZIONE NON VENGONO PREPARATE IL SABATO, LA DOMENICA E I FESTIVI TRANNE "IL CORTILE DEI NONNI" CHE DEVE ESSERE PRENOTATA.

..... La qualità prima di tutto

Angolo del Gourmet

propone la pizza con farina
macinata a pietra

CUORE DI CANTABRICO **13,00**

Mozzarella di bufala D.O.P., sugo al pomodoro "datterino", acciughe del Cantabrico

DEI CARBONARI ...splendida in abbinamento con una Birra Bionoc Segalina **16,00**

Mozzarella di bufala D.O.P., uovo all'occhio di bue, pancetta affumicata, scaglie di Monte Veronese e scaglie di tartufo fresco di stagione



LA MAGNIFICA **11,50**

Sugo al pomodoro "datterino", mozzarella di bufala D.O.P., dopo cottura: crema al basilico di nostra preparazione

IL BOSCO INCANTATO **16,00**

Mozzarella di bufala D.O.P., porcini gourmet, scaglie di tartufo fresco di stagione e di parmigiano "il Nero"

POMODORO SOTTO **15,50**

Mozzarella bufala D.O.P., sugo al pomodoro "datterino", melanzane fritte, scaglie di parmigiano "il Nero" in cottura, basilico fresco

ROMEO & JULIET **16,80**

Mozzarella bufala D.O.P., rucola, tonno prima scelta preparato da noi, maionese al capperi, rosmarino, scagliette di pomodoro disidratato

OLIMPO **15,50**

Mozzarella di bufala D.O.P., porcini gourmet, Black Angus affumicato, scaglie di Monte Veronese

ON AIR **17,40**

Mozzarella di bufala D.O.P., la nostra verdurina fresca, salmone affumicato da noi, burrata D.O.P., semi di sesamo tostato e finger lime



OPERA PRIMA ...provala con: Birra Ceci Oro **15,40**

Mozzarella di bufala, dopo cottura: rucola, Black Angus affumicato, scaglie di Monte Veronese, burrata D.O.P.

CALIMERO **16,50**

Mozzarella bufala D.O.P., pomodorini gialli e rossi, aglio nero, burrata stracciata, acciughe del Cantabrico, polvere di capperi

**Tutte le pizze gourmet possono essere richieste con la base
ad alta idratazione mix di cereali con semi (NO SABATO E DOMENICA) 3,00**



AL BORGO 1964 USA SOLO
PRODOTTI ITALIANI

Pizze giganti.....

(su panara: consigliate per due persone)

BAITA ...abbinala ad una Birra "Maredsous 8°" **19,90**

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gorgonzola, salamino piccante



DIVINA **20,80**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, briè, salsiccia, salamino piccante, grana grattugiato

FERDINANDO ...davvero buona abbinata ad una Birra Ceci Bronzo **22,50**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, melanzane, pancetta affumicata, würstel, salamino piccante, grana, soppressa

GULLIVER **22,80**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni, salsiccia dolce, würstel, salamino piccante, olive



L'OTTAVO GIORNO ...provala con la Birra Floreffe Triple **22,40**

Pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate, briè, prosciutto crudo di Parma 30 mesi

I Panciotti.....

Un po' pizza, un po' calzone, stuzzicate le vostre fantasie!

ADAMO ...ottimo con una Birra Maredsous 8° fresca! **9,60**

Mozzarella, funghi, gorgonzola, salamino piccante, doratura di grana, dopo cottura: mascarpone, bresaola D.O.P.



CONTADINO **9,10**

Mozzarella, briè, patate al rosmarino, misto funghi dorati al grana, dopo cottura: speck



EVA **9,80**

Mozzarella, funghi, philadelphia, doratura di grana, dopo cottura: rucola, prosciutto crudo di Parma 30 mesi

TREVIGIANO **9,60**

Mozzarella, radicchio, gorgonzola, doratura di grana e salamino piccante

Le evergreen del Borgo.....

Puoi gustare tutte le nostre pizze anche
con la farina di Senatore Cappelli Bio!

ANNALISA **9,80**

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gorgonzola, speck, grana grattugiato

APPETITOSA ...gustala con una Birra "Dolomiti"! **9,60**

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gorgonzola, pancetta arrotolata

ATOMICA **9,10**

Pomodoro, mozzarella, porchetta, patatine fritte, maionese a parte

BEL COLPO, MARIA! **10,90**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crema tartufata, prosciutto crudo di Parma 30 mesi



BELLA ITALIA consigliata in abbinamento con: Birra Ceci Oro **9,60**

Pomodoro, dopo cottura: rucola, caponata di pomodorini e mozzarella di bufala D.O.P.

BOLOGNA **10,30**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, peperoni, pancetta affumicata, würstel, salamino piccante, mortadella e maionese

BOSCAIOLA **10,00**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, misto funghi, speck, grana grattugiato

CALZONE ATOMICO ...ottimo con la Birra "Maredsous 8°" fresca! **9,80**

Mozzarella, gorgonzola, ricotta, emmenthal e in uscita sugo al pomodoro "datterino", mascarpone, prosciutto crudo di Parma 30 mesi



CALZONE BASTARDO ...l'hai provato con una buona birra Bionocé Bio Lupo? **9,60**

Mozzarella, pancetta affumicata, funghi, salamino piccante e in uscita sugo al pomodoro "datterino", grana grattugiato

CAPRESE **9,10**

Pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., caponata di pomodorini e crema di basilico di nostra preparazione

CAPRICCIOSA **8,50**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, prosciutto, funghi, carciofi

CARBONARA consigliata in abbinamento con: Birra Floreffle Triple **8,70**

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, grana grattugiato

DELICATA **9,50**

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo di Parma 30 mesi

DELLA CASA **9,50**

A fantasia del pizzaiolo



AL BORGO 1964 USA SOLO
PRODOTTI ITALIANI

	DOLOMITI	10,30
	Pomodoro, mozzarella, speck in cottura, gorgonzola, misto funghi, salamino piccante	
	ESTATE <i>consigliata in abbinamento con: Birra Ceci Oro</i>	9,00
	Pomodoro, mozzarella, caponata di pomodorini, olive, grana grattugiato	
	FABIOLA	9,60
	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, rucola, speck	
	FRUTTI DI MARE	10,00
	Pomodoro, frutti di mare preparati da noi	
	FUORI SERIE	9,20
	Pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, briè, code di mazzancolle	
	GOLOSONA	10,30
	Pomodoro, dopo cottura: rucola, prosciutto crudo di Parma 30 mesi, burrata D.O.P.	
	GUSTOSA <i>...impareggiabile con una Birra Trois Monts!</i>	10,70
	Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, salsiccia dolce, salamino piccante, olive, grana grattugiato	
	KAORI	9,00
	Pomodoro, mozzarella, caponata di pomodorini, philadelphia, speck	
	KIRA	8,50
	Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, carciofi, briè	
	LIGURE	8,50
	Pomodoro, mozzarella, caponata di pomodorini, ricotta, pesto alla genovese	
	MANTOVANA	8,70
	Pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola, salsiccia dolce	
	MARE E MONTI <i>consigliata in abbinamento con Birra Bionoc Fil di Farro</i>	10,50
	Pomodoro, mozzarella, frutti di mare preparati da noi, misto funghi	
	MARGHERITA	4,60
	Pomodoro, mozzarella	
	MAREMMA <i>...entusiasmante con una Birra Trois Monts!</i>	9,50
	Pomodoro, misto funghi, dopo cottura: porchetta, burrata D.O.P.	
	MODENA <i>...provala con la Birra Ceci Oro!</i>	10,00
	Pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., dopo cottura: rucola, tonno affumicato e caponata di pomodorini al balsamico	

	NAPOLETANA ...provala con la Birra Duvel	8,00
	Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	
	ORTOLANA ...abbinala con una birra Blanche de Bruxelles	9,90
	Pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia preparate da noi	
	PARMIGIANA	8,00
	Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana grattugiato	
	PUGLIESE	7,50
	Pomodoro, mozzarella, cipolla, salamino piccante, olive	
	ROMANA	6,50
	Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
	SALMERINA	12,00
	Pomodoro, dopo cottura: rucola, salmone affumicato, caponata di pomodorini, burrata D.O.P.	
	SAPORI DELL'ORTO	9,70
	Pomodoro, mozzarella, verdura di stagione preparate da noi e verdure sott'olio	
	SPAGNA	10,40
	Pomodoro, mozzarella, speck in cottura, misto funghi, briè, salsiccia dolce, würstel, salamino piccante	
	TIROLESE	8,90
	Pomodoro, mozzarella, würstel, speck	
	TO.CA.CI <i>consigliata in abbinamento con: Birra Ceci Oro</i>	9,20
	Pomodoro, mozzarella, capperi, tonno, cipolla alla griglia	
	TONNO E CIPOLLA	7,60
	Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno	
	VALTELLINA ...gustala con una fresca Birra Bionoc Staiòn	9,20
	Pomodoro, mozzarella, radicchio, briè, bresaola	
	VERDE ROSSA	7,90
	Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola	
	4 FORMAGGI	7,90
	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, ricotta	
	4 STAGIONI <i>consigliata in abbinamento con: Birra Bionoc Alta Vienna</i>	8,50
	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, olive	

Pizze bianche

BORGHESINA 9,90

Mozzarella, cipolla stufata e aromatizzata al curry, salsiccia, briè, dopo cottura: grana grattugiato

CACIO PEPE E... 9,90

Mozzarella, crema di pecorino, mix di pepe (nero, cubebe, montagna della Tasmania), lardo stagionato



CAPRICCIO DI BOSCO 9,10

Mozzarella, misto funghi, crema tartufata, grana grattugiato

GRANDE FARDELLO 9,60

Mozzarella, gorgonzola, peperoni, cipolla grigliata, salsiccia dolce, salamino piccante, mortadella, maionese



LA TERRA DEL SUD 8,90

Mozzarella, friarielli, salsiccia e grana grattugiato



LEGGERA 8,40

Mozzarella, prosciutto cotto, zucchine, briè, grana grattugiato

Pizze per bambini baby

GRISÙ 4,90

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine fritte

MASHA E ORSO 4,90

Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte

MINIONS 5,20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, würstel

PIGIAMINI 4,70

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte

Extra su pizze baby

Würstel 0,80

Patate Fritte, Prosciutto crudo di Parma (stagionato 30 mesi) 1,90

Extra su pizze	
Normali, Doppia pasta, Impasti Extra	1,50
Impasto ad alta idratazione	3,00
Philadelphia	2,00
Philadelphia, Porcini, Patate Fritte, Senza glutine, Verdure alla griglia	2,80
Bresaola della Valtellina, Speck del Tirolo	2,50
Mozzarella di Bufala D.O.P., Burrata D.O.P., Code di mazzancolle	2,80
Black Angus affumicato, Speck di Sauris	3,00
Salmone affumicato Norvegia, Melanzana frita, Prosciutto crudo di Parma (stagionato min. 30 mesi)	4,00
Salmone artigianale, Tartufo fresco di stagione (disponibile secondo la stagionalità e la qualità del prodotto)	5,00

Extra su Pizze Panare	
Impasti Extra	2,00
Philadelphia	4,00
Bresaola della Valtellina, Speck del Tirolo	5,00
Code di mazzancolle, Porcini, Mozzarella di Bufala D.O.P., Burrata D.O.P.	5,60
Black Angus affumicato	6,00
Salmone affumicato Norvegia, Melanzana frita	8,00
Prosciutto crudo di Parma (stagionato min. 30 mesi)	9,00
Salmone artigianale, Tartufo fresco di stagione (disponibile secondo la stagionalità e la qualità del prodotto)	10,00

COPERTO	1,50
---------	------

Tutti i prezzi sono espressi in euro - La pizzeria chiude alle ore 23.30





Birreria

CHI SA BERE BENE,
SA VIVERE MEGLIO.

Compagnia straordinaria per tutti i tipi di cucina, la nostra selezione ti guida verso gli storici percorsi delle grandi birre d'abbazia, con una scelta di birre belghe ed italiane di qualità, particolarmente indicate per accompagnare le nostre pizze e tutte le specialità gastronomiche del nostro menù.

Birre Speciali Chiare.....

	DUVEL (alcool 8,5%) 12,00 Birra speciale dal gusto delicato, pieno e sottilmente luppolato (75 cl.)
	TROIS MONTS (alcool 8,5%) 12,00 Birra speciale dal gusto piacevolmente delicato grazie alle materie prime malto e luppolo originarie della zona di produzione "Houblon des Flandres" (75 cl.)
	BLANCHE DE BRUXELLES (alcool 4,5%) 12,00 Classica birra bianca belga dal colore chiaro e opalino e dai profumi intensi e speziati (75 cl.)
	BIRRA "DOLOMITI" FABBRICA PEDAVERA (alcool 5,9%) 13,50 Birra bionda dai lunghi tempi di fermentazione e maturazione che esaltano la componente aromatica delle materie prime. Nata, cresciuta e imbottigliata nelle Dolomiti. (75 cl.)
	BIONOČ STAION (alcool 5,4%) Impatto all'olfatto incredibilmente agrumato, vegetale, deciso e indimenticabilmente fresco. Secca e amara, leggera e dissetante gode di lunga persistenza gustativa. Bottiglie da 33 cl. 7,00 Bottiglie da 75 cl. 14,50
	BIRRA MORETTI Analcolica (33 cl.) 5,00
	BIONOČ SEGALINA (alcool 5%) 8,00 Birra chiara alla segale (50 cl.)
	BIONOČ FIL DI FARRO (alcool 5%) 8,00 Birra chiara non filtrata e non pastorizzata (50 cl.)
	BIONOČ BIOLUPO (alcool 5,5%) 14,50 Birra chiara, secca, leggermente amarognola con luppoli esclusivamente trentini (75 cl.)
	BIONOČ GOLDON ALE (alcool 4,4%) 8,00 Birra chiara, fresca e leggera prodotta secondo la tradizione inglese (50 cl.)
	BIONOČ TARAGNA (alcool 5,5%) 8,00 Birra ambrata ad alta fermentazione, caratterizzata dal grano saraceno, che la rende secca, corposa e con sentori di cacao (50 cl)

Birre Speciali Ambrate.....

	FLOREFFE TRIPLE (alcool 7,5%) 11,00 Birra d'abbazia molto apprezzata per il suo gusto, al tempo stesso, dolce e amaro e per il suo leggero aroma di malto caramello (75 cl.)
	CHIMAY ROUGE (alcool 7,0%) 12,00 Birra trappista con gusto pieno tendente all'amaro nel finale (75 cl.)

	MORETTI GRAND CRU (alcool 6,2%) 8,00 Classica speciale rifermentata in botti di rovere, dal gusto agrodolce lievemente fruttato e barricato (50 cl.)
	BIONOĆ ALTA VIENNA (alcool 5,8%) Impatto olfattivo decisamente dolce-caramellato, note leggermente fruttate date dall'utilizzo di lievito belga. Il gusto rispecchia perfettamente il profumo, amabile, cremosa, con una chiusura leggermente amara. Buona persistenza. Bottiglie da 33 cl. 6,50 Bottiglie da 75 cl. 14,50
	BIONOĆ LIPA (alcool 6%) Colore ambrato e schiuma non eccessiva data anche dalla leggera carbonatazione. Profumo erbaceo e leggermente terroso del luppolo, in bocca si ritrovano le note erbacee e il finale è amaro. Bottiglie da 33 cl. 6,50 Bottiglie da 75 cl. 14,50

Birre Speciali Scuri

	MAREDSOUS 8° (alcool 8,0%) 11,00 Birra d'abbazia dal gusto decisamente pieno, avvolgente e delicatamente aromatizzato (75 cl.)
	BIONOĆ NOCIVA (alcool 4,6%) Di colore scuro ha note che spaziano dal caramellato al tostato e portano a note che ricordano il caffè, il luppolo, pur essendo presente in buona quantità, completa il profilo gustativo aggiungendo un amaro piacevole e non invadente Bottiglie da 33 cl. 6,00 Bottiglie da 75 cl. 15,00

Birre dal Mondo

CORONA (33 cl. - alcool 4,6%) 4,00
TENNET'S SUPER (33 cl. - alcool 9,0%) 4,60
PEDAVERA SUPERIOR GLUTEN FREE (33 cl.) 4,10
BIRRA WEISSE ANDERCHS (50 cl.) 4,90

Chiedi al personale di sala l'abbinamento giusto per la tua pizza!



Bevande

Bevande

	0,20 lt.	0,40 lt.	1 lt.
Birra "HB" artigianale bionda spina	2,80	4,30	9,00
Birra "Red Erik" rossa spina	3,00	4,80	9,50
Birra Blanche de Namur spina (0,30 lt.)	3,90	(0,50 lt.) 5,90	10,80
Birra Alpbacher non filtrata spina	3,30	4,80	9,50
Coca Cola spina	2,70	4,00	8,00
Bibite in bottiglia (0,20 lt.)			2,90

Piccola carta delle acque.....

	0,50 lt.	0,75 lt.
Acqua microfiltrata, naturale o gassata	0,90	1,80
Acqua Surgiva, Parco Adamello-Brenta, naturale o gassata	1,60	2,70

Vini sfusi della casa.....

	0,25 lt.	0,50 lt.	1 lt.
Vino rosso "Vigne Venere Merlot" alla spina	2,90	5,10	9,20
Vino frizzante "Toser" alla spina	3,20	5,40	9,90
Rosè "Vigne Venete, Rabosello" alla spina	3,00	5,20	9,70

AIUTATECI A SERVIRVI MEGLIO



**ORA PUOI
PRENOTARE
IL TUO TAVOLO
ON-LINE**

WWW.ALBORGODICEREA.IT

RicordateVi di prenotare il Vostro tavolo!
Eviterete inutili attese e al Vostro arrivo tutto
sarà pronto per accoglierVi!

Non chiedeteci conti separati
... sarebbe come chiederci di raddrizzare
la Torre di Pisa!

La Direzione e tutto lo Staff,
Vi ringraziano per la Vostra visita
e Vi danno appuntamento sul sito
www.alborgodicerea.it per altre novità!!!

Seguici su:



Il Borgo aiuta:



I NOSTRI ORARI

LUNEDÌ	12.00-14.30	19.00-24.00
MARTEDÌ	12.00-14.30	TURNO DI CHIUSURA
MERCOLEDÌ	12.00-14.30	19.00-24.00
GIOVEDÌ	12.00-14.30	19.00-24.00
VENERDÌ	12.00-14.30	19.00-24.00
SABATO	12.00-14.30	19.00-24.00
DOMENICA	12.00-14.30	19.00-24.00

NEL MESE DI AGOSTO APERTO ANCHE IL MARTEDÌ SERA

Info e news: **www.alborgodicerea.it**
info@alborgocerea.it

Le sale della nostra pizzeria sono ideali per
Cerimonie, Banchetti, cene Aziendali
ed ogni Evento Speciale.

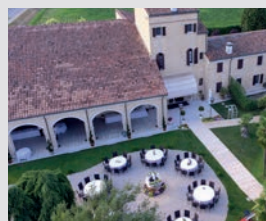
Sono accettate le carte di credito / Accept here:





**TENUTA
SAN MARTINO**

RESTAURANT & MORE



Via San Vito, 14 - 37045 Legnago (Verona)
T 0442 629814 - F 0442 628826 - info@tenutasanmartino.com
www.tenutasanmartino.com


FORKETTE
PIZZA CUCINA ENOTECA

**ANCHE A
VERONA UNA
PIZZA
MONDIALE**

via S. Maria Rocca Maggiore, 8
Verona

T. 045 5702330
www.forkette.it

Giorno di chiusura:
martedì sera





The background is a repeating pattern of stylized cutlery and plates. It includes orange, red, and brown forks and knives, as well as solid-colored circles representing plates. Some plates have cutlery on them, and there are small brown dots scattered throughout.

**RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA
ANTICA HOSTERIA "AL BORGO" 1964**

Via Palesella, 47/A - 37053 CEREIA (VR)
Tel. 0442 80027 - www.alborgodicereia.it

Chiuso il MARTEDÌ sera