



P I Z Z E R I A



## FACCIAMO LE COSE CON PASSIONE

*Il Gruppo Vertigo è un'azienda veronese con oltre 60 dipendenti, attiva da anni nel mondo della ristorazione e guidata dal direttore Enrico Fiorini e dalla sua famiglia. Tutto ha avuto inizio 24 anni fa con l'acquisizione della trattoria-ristorante e pizzeria "Al Borgo 1964" a Palesella di Cerea, in provincia di Verona.*

*Nel 2015 il Gruppo Vertigo ha deciso di investire a Legnago, la capitale della pianura veronese. Qui ha preso in gestione l'ex Colombara una storica villa con ristorante e parco, donandole nuova linfa. Nell'estate di quell'anno è nata "Tenuta San Martino", fiore all'occhiello del Gruppo. Una prestigiosa villa veneta con ristorante gourmet, dedita anche alla banchettistica e ad evento.*

*A settembre 2018, il Gruppo Vertigo apre il suo primo locale al di fuori della pianura veronese. Nasce "Forkette", ristorante-pizzeria nel centro storico di Verona a due passi dal Teatro Romano e dal centro storico.*

*Nel giugno 2020, all'interno di Tenuta San Martino nasce un nuovo concept, un nuovo ristorante, con una propria idea e una propria identità. Nasce "Ai 2 Santi", una nuova dimensione, elegante e raffinata. Un vero e proprio angolo gourmet, guidato dalla maestria del giovane chef, Mida Muzzolon.*



ANTICA  
HOSTERIA  
"AL BORGO"  
1964





ANTICA  
HOSTERIA  
"AL BORGO"  
1964

# È LA SOMMA DEI DETTAGLI CHE FA LA QUALITÀ.

*Crede nella pizza è per noi una filosofia.*

*Crede nell'altissima qualità delle materie prime, con un occhio di riguardo al km 0 e grande attenzione ai processi di maturazione dell'impasto.*

*Crede nella ricerca costante per la proposta di vini e birre e nella centralità dell'esperienza in sicurezza del cliente.*

*La nuova frontiera, Al Borgo 1964, è quella di fare un'ulteriore sforzo per trovare ingredienti di prima qualità come le farine di agricoltura biologica, verdure, ortaggi ed aromi.*

*Approfittando dei numerosi prodotti che la nostra terra ci regala in ogni periodo dell'anno, miriamo a creare nuove proposte che vi sorprenderanno.*

*Tutto questo è Al Borgo 1964, una squadra giovane e affiatata, che vi aspetta per farvi gustare il meglio a tavola.*

# 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!*

## 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.*

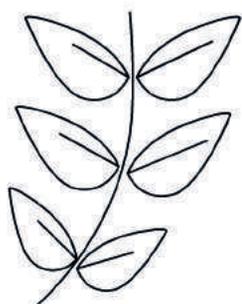
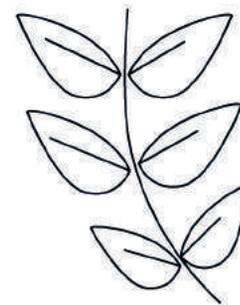
*Gluten-free? Sì grazie! L'intera lavorazione esclude, nei soli processi produttivi, la contaminazione con altre farine. Tuttavia nei nostri ambienti, usiamo regolarmente alimenti (come le stesse farine non gluten-free) e pertanto la pizza senza glutine è da considerarsi come alimento dietetico e non idoneo solo a celiaci.*

# IL FARRO LINO

*Il farro conosciuto e coltivato fin nell'antichità è il predecessore del grano tenero che conosciamo.*

*È resistente alle basse temperature, alle malattie e alle infestazioni parassitarie e, caratteristiche che lo rendono coltivabile senza l'utilizzo di pesticidi ed è per questo molto utilizzato nell'agricoltura biologica.*

*Ricco di nutrienti tra cui proteine, vitamine e sali minerali. Contiene inoltre fibre insolubili che lo rendono un alimento funzionale per il transito intestinale. Questa farina ha un basso contenuto di glutine e viene combinata con i semi di lino, ricchi di omega3 e fibre, creando così un impasto digeribile e saporito.*



# L'INTEGRALE

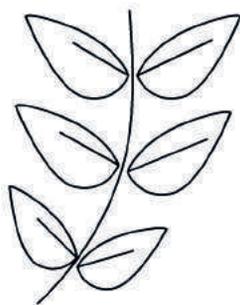
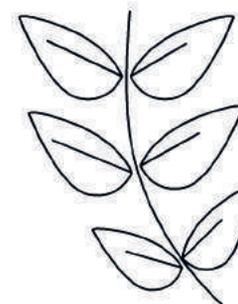
*Le farine integrali che utilizziamo subiscono un processo di molitura molto grezzo così che le parti più pregiate del frumento vengono rispettate e mantenute.*

*Ricco di crusca a foglia larga e fine, fonte di fibre e germe di grano attivo al 100% lo rendono un alimento molto nutriente. Sprigiona aromi e profumi invitanti.*

# I GRANI DURI

## COTTURA AL VAPORE

*Una miscela di grani duri antichi selezionati, quali la varietà Senatore Cappelli e Timilia, italiani e biologici. La loro coltivazione predilige ambienti aridi e secchi, pertanto l'impatto ambientale idrico è molto ridotto rispetto ad altre coltivazioni. Ricchi di proteine e sali minerali.*



# CUVÈE MULTICEREALI

## ALTA IDRATAZIONE

*Una miscela di farine di cereali selezionate biologiche, tra cui integrale di grano tenero, farina di grano tenero tipo 0, farina di farro, farina di segale e farina d'avena. Un impasto completo in sapori e profumi arricchito dall'odore e dall'aroma dei semi misti accuratamente tostati per non denaturare sostanze nutritive.*

# UN OCCHIO ALLA SALUTE



PIZZE GOLD STAR



PIZZE BUONE PER IL CUORE



PIZZE ANTIETÀ



PIZZE BUONE PER LA DIETA

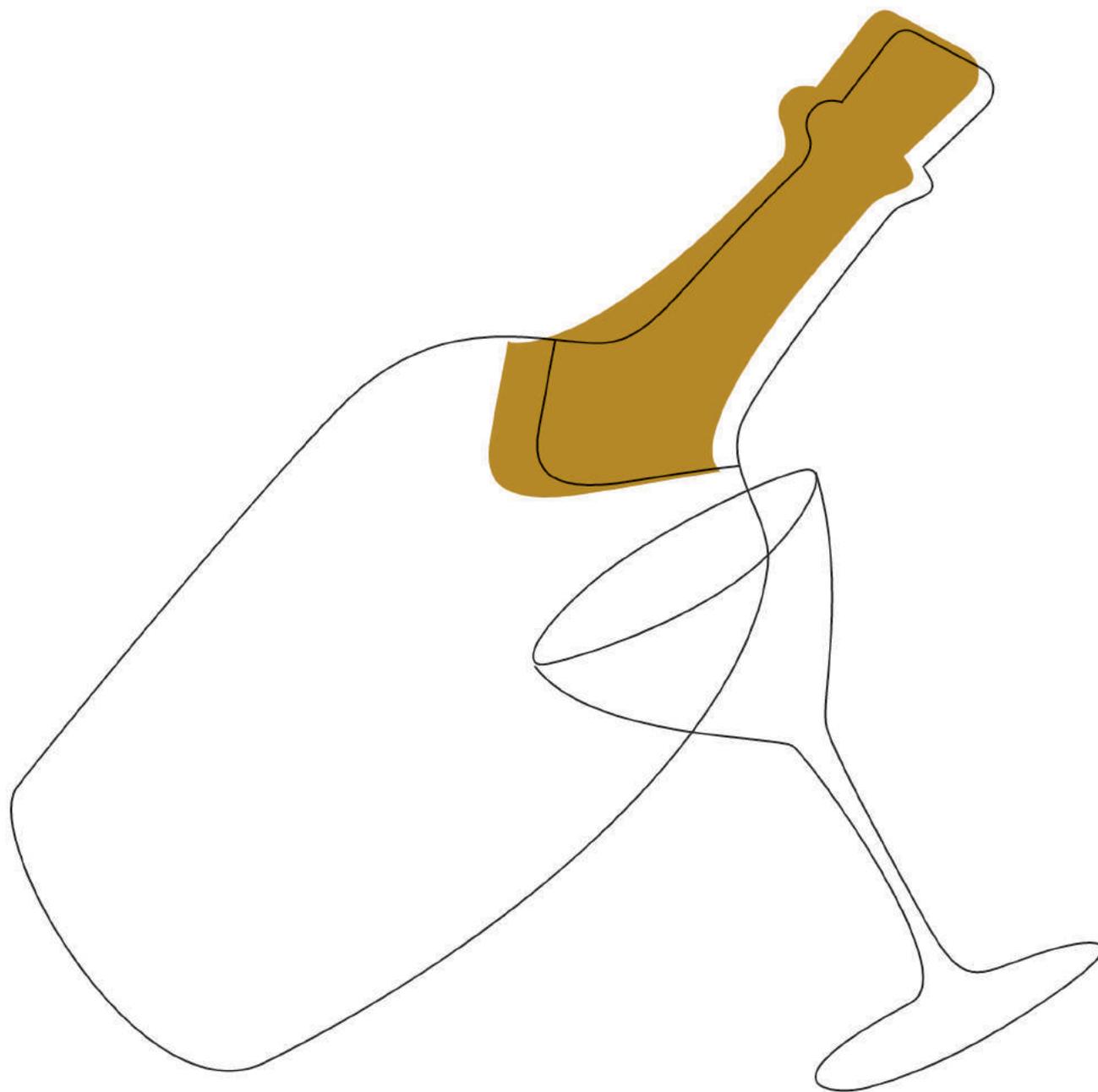


PIZZE VEGETARIANE



PIZZE VEGANE

(Tutte le pizze contrassegnate, su richiesta possono essere vegane)



PIZZA & CHAMPAGNE

Champagne, un amore a prima a vista  
Una storia che inizia, semplicemente con un'esclamazione di questo tipo:  
"Venite presto, fratelli, sto bevendo le stelle".



**Champagne Devaux Grande Réserve, 100% Pinot Nero** . . . . . 12,00. . . . 65,00

Si presenta con un colore giallo oro, profumi floreali e fruttati come pesca e albicocca. Il suo palato raffinato, intenso e complesso termina con un tocco di prugna gialla. Aromi frutta matura, graffiante al palato ed elegante.

Consigliato, in abbinamento con le pizze "Vele Nere", "Mantovana", "12.30"

**Champagne Charles Heidsieck Réserve, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 33%, Pinot Nero 33%** . . . 14,00. . . . 79,00

Caratterizzato da un colore giallo dorato intenso e da un perlage vivace e persistente. Al naso note di pasticceria arricchita da sentori di mango, albicocca e prugna verde. Al palato risulta elegante e secco, con un finale caratterizzato da note di vaniglia e di croccante al cioccolato.

Consigliato, in abbinamento con le pizze "Gustosa", "Ri-Tonno" e con il panciotto "Rifugio"

**Champagne Guy de Chassey 70%Pinot Nero e 30% Chardonnay** . . . . . 8,90. . . . 49,00

Colore giallo dorato brillante e una struttura decisa, con chardonnay ben maturo che ingentilisce l'olfatto con la sua polpa gialla ed i sentori che richiamano freschezza. Di ottima beva e complessità, consigliato a chi si avvicina al mondo dello Champagne.

Consigliato, in abbinamento con le pizze "Profumo di Sicilia", "Magnifica" ed "Estate"

Gli Champagne consigliati sono in abbinamento previa disponibilità.

# LE FAVOLOSE

*Abbiamo voluto dare spazio all'estro, all'arte e alla voglia di creazione dei nostri chef e del nostro baker. L'essenza del Gruppo Qking, vista con lo sguardo e l'interpretazione dei nostri protagonisti, al forno e in cucina.*



**Baker e capo pizzaiolo, Emanuel Facchin**  
*Al Borgo 1964 e Forkette*

**CAMPAGNOLA . . . . . 25,00**

Impasto grani duri e semi di girasole al vapore, mozzarella fior di latte, finocchio gratinato, sopressa, polenta frita, scaglie di Monte Veronese

**Chef, Mida Muzzolon**  
*Ai 2 Santi e Tenuta San Martino*

**BILBAO** ..... 25,00

Impasto ad alta idratazione multicereali, mozzarella fior di latte, panna acida (con succo di lime), alga spirulina blu, confit al cerfoglio di sedano bianco, fave, fegato di baccalà e vongole giganti.





**Chef, Davide Martello**

*Al Borgo 1964*

**AL PASCOLO . . . . . 25,00**

Impasto farro e lino mozzarella fior di latte, pack choi stufato al sesamo e soia, pomodorino datterino giallo e rosso demi-sec, battuta di scottona, stracciatella al pepe di Sichuan, polvere di capperi disidratato.

Chef, Hyago Cristenson  
*Forkette*

**BACIATA** ..... 25,00

Impasto classico, Pesto di fagioli neri, Roast-beef di picanha, cimichurri, panna acida, cipolla rossa caramellata.





### TRILOGY .....28,00

Impasto multicereali al nero di seppia, tre gusti per tre sensazioni.

Sensazione di stracciatella, scampi e lime.

Sensazione di stracciatella, tartare di tonno preparata con zenzero, peperoncino, salsa di soia e olio.

Sensazione di salmone, mascarpone, fragola con foglia di menta.



# LE EVOLUTIVE

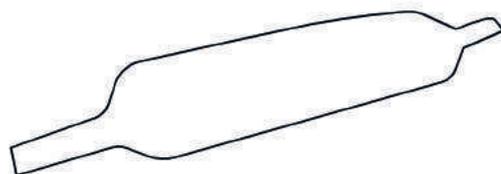
CONSIGLIATO CON IMPASTO MULTICEREALI ALTA IDRATAZIONE

-   **LA MAGNIFICA**...in abbinamento con una birra Santachiara . . . . . **.14,00**  
Sugo di pomodoro allo scalogno, mozzarella di bufala Dop, crema di basilico
-  **DEI CARBONARI NEW** . . . . . **.19,00**  
Mozzarella di bufala Dop, crema di tuorlo al pecorino romano Dop, guanciale rosolato, scaglie di pecorino romano Dop e di tartufo nero, pepe macinato
- BOLOGNINA** . . . . . **.17,50**  
Mozzarella di bufala Dop, porcini gourmet, mortadella Dop, scaglie di Grana Padano 30 mesi e di tartufo nero
- VELE NERE**...in abbinamento con Champagne Devaux Grande Réserve . . . . . **.18,50**  
Mozzarella di bufala Dop, crema di pecorino, code di gambero, guanciale, polvere di liquirizia
- RI-TONNO**...in abbinamento con Champagne Charles Heidsieck Réserve, Chardonnay . . . . . **.19,00**  
Mozzarella di bufala Dop, porro croccante, tonno scottato ai pistacchi, burrata stracciata, maionese alla rapa rossa al profumo di cumino
-  **TIMONE.** . . . . . **.15,00**  
Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, pomodorini gialli e rossi **demi-sec**, capperi, aglio nero, olive nere e acciughe di Cetara
- INTRIGO SFIZIOSO.** . . . . . **.18,20**  
Mozzarella di bufala Dop, pesto di rucola, carpaccio di manzo affumicato, nocciole tostate, ricotta e scaglie Grana Padano 30 mesi
- PROFUMO DI SICILIA**...in abbinamento con Champagne Guy de Chassey . . . . . **.19,00**  
Mozzarella di bufala Dop, sugo di pomodoro allo scalogno, melanzane fritte, scaglie di ricotta salata, origano di Sicilia
- GIOCO D'AMARE** . . . . . **.18,70**  
Mozzarella di Bufala Dop, pesto di rucola, salmone affumicato, stracciatella e lamponi
- TERRA E MARE** . . . . . **.17,00**  
Mozzarella di bufala Dop, code di gambero, crema di zucca, pancetta tesa, scaglie di tartufo, Monte Veronese
- 12:30**...in abbinamento una birra Santemiliano. . . . . **.14,50**  
Mozzarella di bufala Dop, misto funghi, tastasale, scaglie di Grana Padano 30 mesi, burrata stracciata, rosmarino fritto e pepe macinato
- IL PASTORE** . . . . . **.13,20**  
Mozzarella di bufala Dop, pera, pomodorini gialli e rossi **demi-sec**, in uscita scaglie di pecorino, miele e polvere di caffè

# PIZZE GIGANTI

SU PANARA (CONSIGLIATE PER DUE PERSONE)

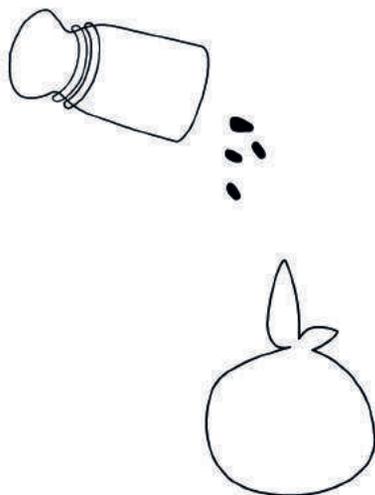
	<b>BAITA</b> . . . . .	<b>.30,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, gorgonzola, salamino piccante	
☺	<b>DIVINA</b> . . . . .	<b>.31,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, brie, tastasale, salamino piccante, Grana padano 30 mesi	
	<b>AMERICANA</b> ...in abbinamento una birra Ruotalibera . . . . .	<b>.32,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, melanzane, pancetta tesa, würstel, salamino piccante, Grana padano 30 mesi	
	<b>GIARDINO D'INVERNO</b> . . . . .	<b>.30,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola, speck e noci	
🍏	<b>L'OTTAVO GIORNO</b> . . . . .	<b>.35,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure miste grigliate, brie, Crudo Veneto Berico Euganeo Dop	
🍅	<b>ORTO MIO</b> . . . . .	<b>.29,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, porcini, Grana Padano 30 mesi e gorgonzola	



# I PANCIOTTI

UN PO' PIZZA, UN PO' CALZONE, STUZZICATE LE VOSTRE FANTASIE!

-  **DELIZIOSO** ..... .12,00  
Mozzarella fior di latte, melanzane fritte, peperoni, doratura di Grana Padano 30 mesi,  
dopo cottura: scamorza affumicata
- ADAMO**...magnifico con una birra Santemiliano ..... .11,10  
Mozzarella fior di latte, funghi, gorgonzola, salamino piccante, doratura di Grana Padano 30 mesi,  
dopo cottura: mascarpone, bresaola
-  **CONTADINO** ..... .10,10  
Mozzarella fior di latte, brie, patate al rosmarino, misto funghi dorati al Grana Padano 30 mesi, dopo cottura: speck
-  **EVA** ..... .11,80  
Mozzarella fior di latte, funghi, philadelphia, doratura di Grana Padano 30 mesi,  
dopo cottura: rucola, Prosciutto Crudo Veneto Berico Euganeo Dop
- RIFUGIO**...in abbinamento con una birra Alzabove ..... .15,00  
Mozzarella fior di latte, funghi porcini, gorgonzola, doratura di Grana Padano 30 mesi e dopo cottura: carpaccio di manzo  
affumicato e tartufo a scaglie



# LE NOSTRE EVERGREEN

PUOI GUSTARE TUTTE LE NOSTRE PIZZE CON IMPASTO CLASSICO, INTEGRALE E SENZA GLUTINE

- APPETITOSA** ...gustala con una birra Dolomiti Speciale . . . . . **.11,10**  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, gorgonzola, pancetta arrotolata
- ALPEGGIO.** . . . . . **.11,20**  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, caponata di pomodorini gialli e rossi, asiago, speck
- BEL COLPO, MARIA!** ...la apprezzerai con una birra Santemiliano . . . . . **.12,40**  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, crema tartufata, prosciutto Crudo Veneto Berico Euganeo Dop
-  **BELLA ITALIA.** . . . . . **.10,60**  
Pomodoro, dopo cottura: rucola, caponata di pomodorini e mozzarella di bufala Dop
- BOSCAIOLA .** . . . . **.11,50**  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla griglia, misto funghi, speck, Grana Padano 30 mesi grattugiato
- CALZONE .** . . . . **.10,40**  
Sugo di pomodoro allo scalogno, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi
-  **CALZONE BASTARDO.** . . . . . **.11,10**  
Mozzarella fior di latte, pancetta tesa, funghi, salamino piccante e in uscita sugo di pomodoro allo scalogno, Grana Padano 30 mesi grattugiato
-  **CAPRESE** ...in abbinamento una birra Sanpietro . . . . . **.10,60**  
Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, caponata di pomodorini e crema di basilico di nostra preparazione
- CAPRICCIOSA .** . . . . **.10,20**  
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, prosciutto, funghi, carciofi
- DELICATA** ...provala con un calice di vino Lugana . . . . . **.11,00**  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, prosciutto Crudo Veneto Berico Euganeo Dop
- DELLA CASA .** . . . . **.12,00**  
A fantasia del pizzaiolo
-    **DOLOMITI** ...abbinamento perfetto con una birra Dolomiti Speciale. . . . . **.11,30**  
Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck in cottura, gorgonzola, misto funghi, salamino piccante
-  **ESTATE** ...in abbinamento con Champagne Guy de Chassey . . . . . **.10,50**  
Pomodoro, mozzarella, caponata di pomodorini, olive, Grana Padano 30 mesi grattugiato
-  **FRUTTI DI MARE .** . . . . **.15,90**  
Sugo di pomodoro allo scalogno, gamberi, capesante, calamari e seppie

	<b>FUORI SERIE</b> ...l'apprezzerai come si deve con una birra Ruotalibera . . . . .	<b>.10,70</b>
	Pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, briè, code di gamberi	
	<b>GOLOSONA</b> ...provala con una birra Sanpietro Citrus Ale . . . . .	<b>.11,30</b>
	Doppio pomodoro, dopo cottura: rucola, prosciutto Crudo Veneto Berico Euganeo Dop, burrata pugliese	
	<b>GUSTOSA</b> ...in abbinamento con Champagne Charles Heidsieck Réserve . . . . .	<b>.11,70</b>
	Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, tastasale, salamino piccante, olive, Grana Padano 30 mesi grattugiato	
	<b>INCANTO</b> . . . . .	<b>.13,90</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, brie, salmone affumicato da noi	
	<b>KAORI</b> . . . . .	<b>.10,50</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, caponata di pomodorini, philadelphia, speck	
	<b>LA SELVA</b> . . . . .	<b>.13,20</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane alla griglia, misto funghi, Grana Padano 30 mesi, sopressa	
	<b>LA FORNACE</b> . . . . .	<b>.8,90</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, tastasale, patate al forno	
	<b>LIGURE</b> . . . . .	<b>.10,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, caponata di pomodorini, ricotta, pesto alla genovese con aglio, pinoli	
	<b>MANTOVANA</b> ...in abbinamento con Champagne Devaux Grande Réserve. . . . .	<b>.9,70</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, gorgonzola, tastasale	
	<b>MARGHERITA</b> . . . . .	<b>.4,90</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte	
	<b>CENTRO SUD</b> . . . . .	<b>.13,90</b>
	Pomodoro, scamorza affumicata, peperoni, 'nduja, porchetta e panna acida	
	<b>NAPOLETANA</b> . . . . .	<b>.9,50</b>
	Pomodoro, mozzarella di bufala Dop, acciughe, capperi, olive, origano	
	 <b>NETTUNO</b> . . . . .	<b>.13,20</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, peperoni alla griglia, mortadella	
	<b>ORTOLANA</b> . . . . .	<b>.11,40</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure alla griglia preparate da noi: melanzane, zucchine, peperoni e cipolla bianca	
	<b>PARMIGIANA</b> . . . . .	<b>.9,00</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, Grana Padano 30 mesi grattugiato	
	<b>PUGLIESE</b> ...in abbinamento con una birra Brake . . . . .	<b>.8,50</b>
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, salamino piccante, olive	
	 <b>ROMANA</b> . . . . .	<b>.7,50</b>
	Doppio pomodoro, acciughe, origano, olio extravergine d'oliva	

**SAPORI DELL'ORTO.** . . . . . **.10,20**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdura di stagione preparate da noi e verdure sott'olio

**STRAPPO ALLE REGOLE**...in abbinamento con una birra Alzabove . . . . . **.10,30**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, caponata di pomodorini gialli e rossi, Grana Padano 30 mesi

**SPAGNA** . . . . . **.11,90**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck in cottura, misto funghi, briè, tastasale, wüstel, salamino piccante

**TONNO E CIPOLLA.** . . . . . **.8,90**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, tonno

 **VALTELLINA**...in abbinamento con una birra Santemiliano . . . . . **.10,20**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, briè, bresaola

**VERDE ROSSA** . . . . . **.9,30**

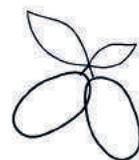
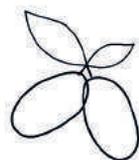
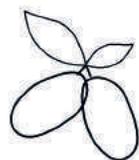
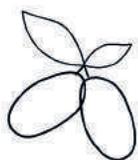
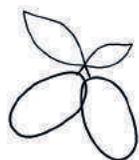
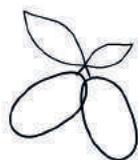
Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola

**4 FORMAGGI** . . . . . **.8,90**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, emmenthal, ricotta

**4 STAGIONI** . . . . . **.9,50**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, carciofi, funghi, olive



# PIZZE BIANCHE

**CACIO PEPE E** . . . . . **.10,80**

Mozzarella fior di latte, crema di pecorino, mix di pepi (nero, cubebe, montagna della Tasmania), lardo alle erbe



**CAPRICCIO DI BOSCO** . . . . . **.9,90**

Mozzarella fior di latte, misto funghi, crema tartufata, Grana Padano 30 mesi grattugiato



**LEGGERA** ...mitica con una birra Analcolica . . . . . **.9,20**

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, zucchine, briè, Grana Padano 30 mesi grattugiato

**MARE IN TEMPESTA** . . . . . **.9,80**

Mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, acciughe di Cetara, ricotta affumicata

**INGORDA** ...provala con una birra Alzabove Belgian Ale . . . . . **.11,00**

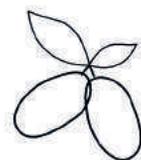
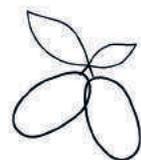
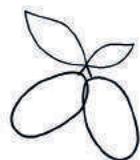
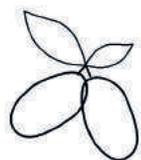
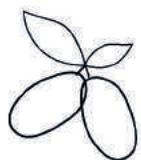
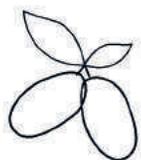
Mozzarella fior di latte, patate al forno, scamorza, porchetta, rosmarino fritto

**RINNOVATA** . . . . . **.13,00**

Mozzarella di bufala Dop, patate al forno, pancetta tesa, dopo cottura: scaglie di Grana Padano 30 mesi e grattugiata di aceto balsamico

**PROFUMATA** . . . . . **.8,90**

Mozzarella fior di latte, zucchine, cipolla caramellata e menta





# GLI EXTRA

## EXTRA SU BABY

Würstel	0,80
Patate fritte, Prosciutto Crudo Berico Euganeo Dop	1,90

## EXTRA SU PIZZE

### I CLASSICI

	Pizza	Panara
Pomodoro, rosmarino fritto, polvere di liquirizia, uovo, glassa aceto balsamico, olio all'aglio	1,00	3,00
Mozzarella fior di latte, ricotta vaccina, pesto alla genovese con aglio, Radicchio, scamorza, crema al tuorlo con pecorino, rucola, patate al forno, granella di pistacchi, pinoli, maionese alla rapa rossa, crema di zucca, crema di basilico, capperi, olive nere, cipolla, tonno, mascarpone, spinaci, patatine fritte, würstel, salamino piccante, pomodorini gialli e rossi datterini, sugo di pomodoro allo scalogno, mozzarella di bufala Dop, Grana Padano 30 mesi, burro di Normandia, porro fritto, pecorino romano Dop, brie, asiago, aglio nero, misto funghi, tastasale, carciofi, funghi, bresaola, Philadelphia, prosciutto cotto, ricotta salata, ricotta affumicata	2,00	4,00

### I SELEZIONATI

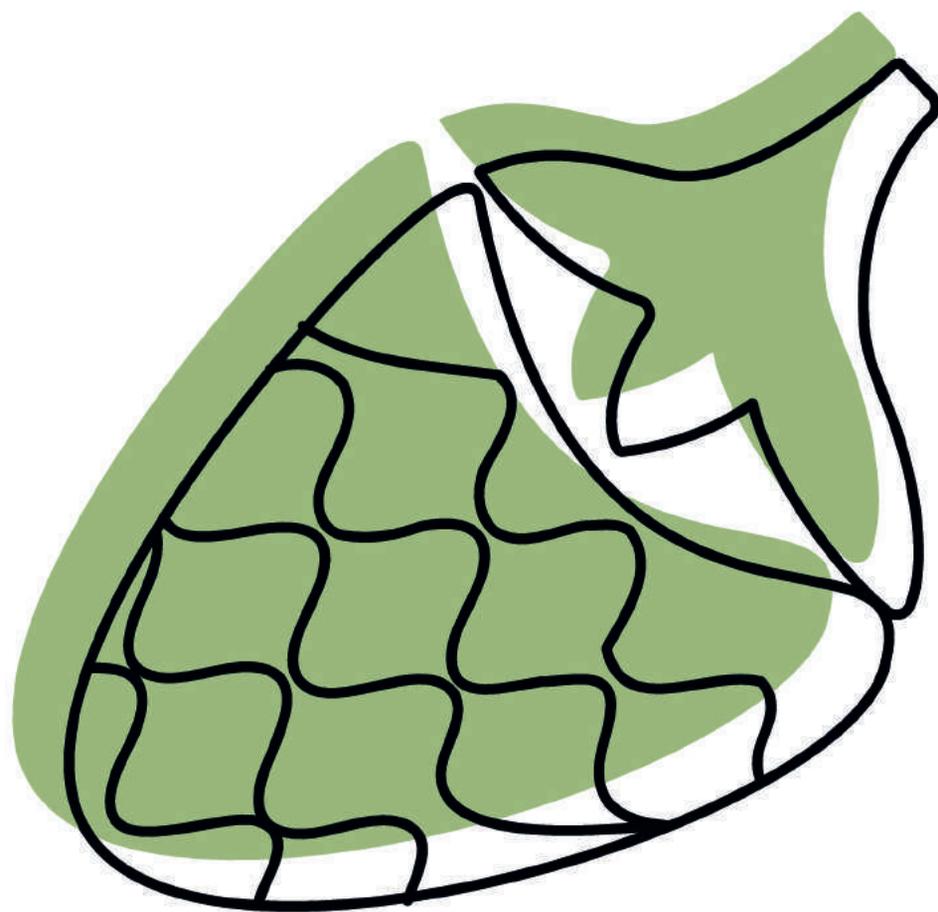
Mortadella, crema tartufata, pancetta arrotolata al pepe, sopressa, Acciughe di Cetara, verdure alla griglia, pancetta tesa, gorgonzola, Monte Veronese Dop, porcini, burrata pugliese	3,00	6,00
Code di gambero, Crudo veneto Berico Euganeo Dop., guanciale, aceto balsamico grattugiato, speck, tonno affumicato, lardo, crema di pecorino, formaggio vegano, porchetta	4,00	8,00

### SPECIALI

Tonno, salmone affumicato, frutti di mare, carpaccio di manzo affumicato	5,00	10,00
Tartufo nero	8,00	

### EXTRA IMPASTI

Classico	
Doppia pasta	2,00
Impasto senza glutine	2,80
Farro lino (alta idratazione)	3,00
L'integrale	3,00
Grani duri a cottura al vapore	4,00
Multicereali (alta idratazione)	3,00
Coperto	2,00



LE BIRRE SPECIALI

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 e d'italiane di qualità, particolarmente indicate per accompagnare le nostre pizze e tutte le specialità gastronomiche del nostro menù.

## BIRRE SPECIALI CHIARE

-  **BIRRA "DOLOMITI SPECIALE"** [alcool 5,9%] ..... 14,00  
 Birra Speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti e adatta a molteplici abbinamenti gastronomici (75 cl.)
-  **BIRRA Analcolica** ..... 5,00
-  **BIRRA BRAKE** [alcool 5%] ..... 6,00  
 Stile Pale Ale dal colore giallo dorato carico, spiccate note di agrumi e frutta tropicale con chiusura amara data dai 4 luppoli americani (33 cl.)
-  **BIRRA RUOTALIBERA** [alcool 4,8%] ..... 5,00  
 Stile Blanche dal colore giallo paglierino, dissetante e beverina con rimandi di agrumi e fiori bianchi (33 cl.)
-  **SANPIETRO CITRUS ALE** [alcool 4,5%]  
 Una birra stile Ale, mono-luppolata Citru, con un accento di bergamotto a consolidare una freschezza agrumata, al palato leggera e rinfrescante.  
 Bottiglie da 33 cl. .... 6,50  
 Bottiglie da 75 cl. .... 14,50
-  **SCOLASTICA SOUR ALE ALLA LENTICCHIA DI NORCIA BIRRA SENZA GLUTINE** [alcool 5,5%] ..... 6,90  
 Birra Sour Ale dal colore chiaro, fruttata al naso e corposa in bocca con spiccate note acide (33 cl.)
-  **BIRRA MASTINO HELLES CANGRANDE** [alcool 4,8%]  
 Helles di ispirazione bavarese dal carattere generoso e fiero, lievemente luppolata, dal colore dorato con profumi erbacei e di miele d'acacia. Fresca, piacevolmente secca e fantastica con La Magnifica.  
 Bottiglie da 33 cl. .... 6,50  
 Bottiglie da 75 cl. .... 15,00
-  **BIRRA MASTINO PILS 1291** [alcool 4,9%] ..... 6,50  
 Pils a bassa fermentazione prodotta con la tecnica della decozione a tre tempi. Al naso fresca e floreale, in bocca il corpo medio, dato dal particolare metodo di produzione, e con una bella aromaticità dei luppoli (33 cl.)
-  **BIRRA MASTINO IPA H.O.P.E.** [alcool 5,7%] ..... 7,50  
 American Ipa dal colore oro carico, con profumi di frutta tropicale e agrumi. L'amaro dei tre luppoli americani è ben bilanciato dai malti e da un finale secco e resinoso. (33 cl.)

- 
**BIRRA BLANCHE ALTALUNA** (alcohol 5,6%)  
 Blanche moderna, con profumi tipici dell'alta fermentazione belga: frutta, fiori bianchi, pepe e coriandolo. Al palato la dolcezza dei malti è ben bilanciata da un finale secco, speziato e lievemente amaro.  
 Bottiglie da 33 cl. . . . . 7,00  
 Bottiglie da 75 cl. . . . . 15,00
- 
**BLONDE ALE** . . . . . 6,00  
 È la prima birra artigianale certificata Vgan VLabel (veg senza glutine) (33 cl.)
- 
**SANTA CHIARA PALE ALE SENZA GLUTINE** (alcohol 5,5%) . . . . . 6,90  
 Una Pale Ale dal corpo robusto, fresca dalle note maltate con acidità contenuta e finale luppolato (33 cl.)
- 
**BIRRA "AU-HALLERTAU HOLLEDAUER WEIZEN"** (alcohol 5,3%) . . . . . 4,90  
 Leggermente frizzante, con gusto aromatico fruttato. Viene prodotta con materie prime selezionate come il luppolo aromatico dell'Hallertau e malto Bavarese e frumento. (50 cl.)
- 
**BIRRA HACKER-PSCHORR RADLER** (50 cl. - alcohol 2,5%) . . . . . 6,00

## BIRRE SPECIALI AMBRATE

- 
**BIRRA DISTANZA SENZAFINE** (alcohol 6,5%) . . . . . 6,00  
 Stile Belga Dubbel Ale, dal colore ambrato velato, arancia e nocciola sono i protagonisti grazie a 2 differenti luppoli provenienti dalla Repubblica Ceca (33 cl.)
- 
**SANTEMILIANO IPA SENZA GLUTINE** (alcohol 5,0%) . . . . . 6,90  
 Una birra stile Ipa, in bocca rotonda e ben equilibrata, con note floreali e consistente luppolatura (33 cl.)
- 
**ALZABOVE BELGIAN ALE** (alcohol 6,5%)  
 Una Belgian Ale dai malti caramellati e dal colore rosso ramato, dal carattere robusto e piacevolmente aromatico.  
 Bottiglie da 33 cl. . . . . 6,90  
 Bottiglie da 75 cl. . . . . 15,00

# BIRRE SPECIALI SCURE

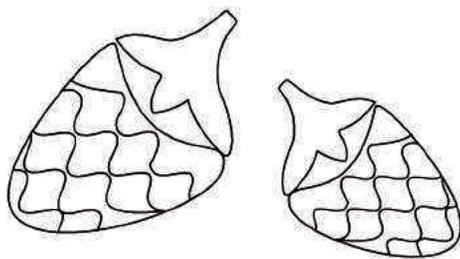
-  **SANTOMMASO BIRRA PORTER** (alcool 4,8%) . . . . . 7,20  
Una birra in stile Porter, dal gusto rotondo di malti tostati, finale netto di frutta secca e cioccolato (33 cl.)

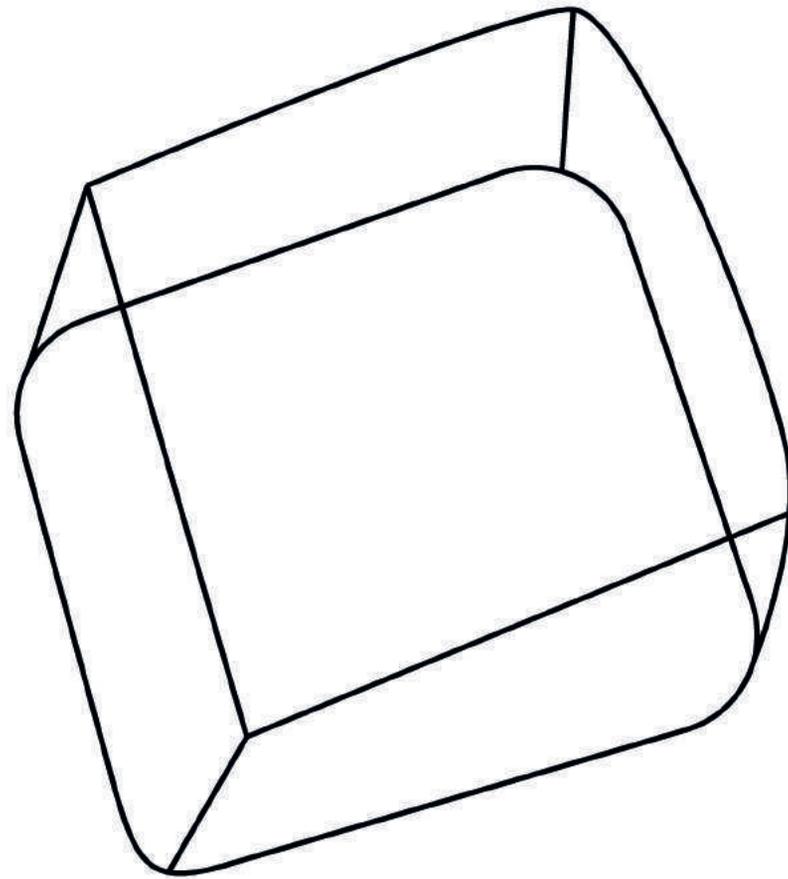
# BIRRE A METODO CLASSICO

## ABBAYE DE MALONNE

Birre Belga a doppio malto non filtrate né pastorizzate, rifermentate in bottiglia con lievito di Champagne per oltre 3 mesi in pupitres, con remuage e degorgement. Alla fine il liqueur d'expédition ne caratterizza gli aromi unici e intensi, diversificando i prodotti in:

- BIRRA BRUT BOURBON** (alcool 10,5%) . . . . . 20,00  
Birra belga con il liqueur d'expédition il Bourbon Elijah Craig Small Batch Bourbon (75 cl.)
- BIRRA BRUT CALVADOS** (alcool 10,5%) . . . . . 21,00  
Birra belga con liqueur d'expédition il Calvados Roger Groult 15 Years old (75 cl.)
- BIRRA BRUT COGNAC** (alcool 10,5%) . . . . . 20,00  
Birra belga con liqueur d'expédition il Cognac American Oak Bachelor-Gabrielsen (75 cl.)





I G I N T O N I C

Chi non ha mai assaggiato il gin tonic? Noi lo abbiniamo con la pizza!! Fresco e di tendenza, è tra i long drink più amati grazie al suo retrogusto amarognolo e alla sua ricetta semplicissima: gin, acqua tonica e lime. Provatelo, non ve ne pentirete!

### La storia

Il gin nasce in Olanda. La tradizione racconta di un farmacista olandese, tale Sylvius Franciscus, medico e professore dell'Università di Leiden, che nel XVII secolo sperimentò un rimedio per i disturbi di stomaco e dei reni usa do alcol di grano e bacche di ginepro (*juniperus communis*). Nacque così la ricetta del *Jenever*, che più tardi diventerà "gin".

#### **Gin Mare . . . . . .9,90**

Gin Mare è un gin mediterraneo aromatizzato con cinque botaniche principali che richi mano la cultura mediterranea: basilico dall'Italia, timo dalla Grecia, rosmarino dalla Turchia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, cultivar tipica della catalogna. Accanto ai classici ginepro, coriandolo e cardamomo questi profumi mediterranei creano un gin dai tipici sentori e ricordi delle coste mediterranee.

#### **G'Vine Floraison . . . . . .7,00**

A differenza della maggior parte dei distillati aromatizzati col ginepro – composti principalmente da una base di alcol derivante da frumento, orzo o altre graminacee – il G'Vine è composto da alcol distillato dalla fermentazione dell'uva, più precisamente dalla fermentazione dell'Ugni Blanc. Al naso G'Vine Floraison risulta quasi dolce, floreale, con note di cardamomo.

#### **Drumshanbo Gunpowder Irish Gin . . . . . .10,00**

Gunpowder Irish Gin è caratterizzato da fresche note di agrumi, unite alle note delle spezie date dalle botaniche orientali. Anche il tè contribuisce al sapore fresco e speziato di questo gin, che in generale ha un gusto pieno, avvolgente e persistente. Il Gunpowder Tea a cui il gin deve il nome è un tè verde di origine cinese che viene essiccato lentamente, poi le foglie vengono arrotolate in palline che richiamano la forma della polvere da sparo (gunpowder in inglese). Il gusto è fresco e amarognolo con una leggera nota piccante. Questo gin viene prodotto da The Shed Distillery, la prima distilleria in 101 anni di storia posizionata nell'Irlanda occidentale, in una delle aree più rurali e incontaminate del Paese, nella provincia del Connacht, a Drumshanbo.

#### **Gin Nordès . . . . . .7,00**

Il Gin Nordés è un distillato spagnolo nato nell'affascinante Galizia grazie a un mix di "botanicals" locali, lavorate con sapienza. Un Gin dal profilo unico, fortemente identitario. Colpisce infatti al naso per il profilo sapido, che richiama le brezze che, quotidianamente, si abbattono sulla Galizia portando con sé il profumo del mare. La base alcolica iniziale è infatti rappresentata da un distillato di vino Albariño, uva tradizionalmente coltivata in Galizia, in cui vengono lasciati in infusione diversi ingredienti. Oltre al ginepro, largo spazio viene dedicato alle spezie galiziane come la salvia, la menta, l'alloro, il cardamomo e lo zenzero.

#### **Sambugin del Gere "Piereteco" . . . . . .12,00**

Freschissimo liquore che unisce il delicato profumo del Sambuco ai sentori della Menta sprigionando un gusto intrigante e piacevole che non stanca mai. Grazie alla combinazione con il Gin e alla non elevata gradazione alcolica si ottiene un retrogusto dolce e profumato che lascia una bocca fresca

# BEVANDE

	0,20 lt	0,40 lt	1,00 lt
Birra "Konig Ludwing Hell" bionda (5,1%) . . . . .	3,40 . . . . .	5,00 . . . . .	9,60
Birra "Gordon" rossa spina (8,4%) . . . . .	3,60 . . . . .	5,40 . . . . .	10,10
Birra "Pate Linus" birra d'abazia blanche (4,5%) . . . . .	(0,30 lt.) 4,70 . . . . .	(0,50 lt.) 6,70 . . . . .	11,60
Birra "Aur Helles" non filtrata spina (4,9%) . . . . .	3,90 . . . . .	5,40 . . . . .	10,10
Coca Cola spina . . . . .	3,30 . . . . .	4,60 . . . . .	8,60
Bibite in bottiglia (0,33 lt.) . . . . .			2,90

## PICCOLA CARTA DELLE ACQUE

	0,45 lt	0,75 lt
Acqua Panna . . . . .	2,00 . . . . .	3,10
Acqua S.Pellegrino . . . . .	2,00 . . . . .	3,10
Acqua microfiltrata, naturale o gassata . . . . .		1,90

## VINI SFUSI DELLA CASA

	0,20 lt	0,40 lt	1,00 lt
Vino rosso "Cabernet Veneto" alla spina (11,5%) . . . . .	3,40 . . . . .	5,70 . . . . .	9,80
Vino frizzante "Talis" alla spina (10,5%) . . . . .	3,80 . . . . .	6,00 . . . . .	10,50
Rosè "Rabosello" alla spina (10,5%) . . . . .	3,60 . . . . .	5,80 . . . . .	10,30



## PRENOTA ONLINE IL TUO TAVOLO

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](http://www.alborgodicerea.it) per altre novità!!!

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio o consultando il registro presente alla cassa.

Per garantire la qualità di quanto serviamo, non assicuriamo che, in presenza di ordini misti (cucina, pizzeria e camino) l'uscita delle portate sia contemporanea. Tuttavia questo rimane il nostro obiettivo per gestire al meglio il confort del vostro tavolo.

Lo staff



RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA  
AL BORGO 1964

Via Palesella, 47/A - 37053 CERA (VR)  
Tel. 0442 80027 - [www.alborgodicerea.it](http://www.alborgodicerea.it)  
Chiuso il martedì sera