



**MENÙ**



Attenendoci rigorosamente alle misure imposte dalla regione Lombardia chiediamo ai nostri clienti la cortesia di :

- Utilizzare sempre la mascherina ogni qual volta ci si allontana dal proprio posto a sedere
- Chiedere il conto prima di alzarsi specificando se ricevuta o fattura, per consentire pagamenti con carta di credito o bancomat direttamente a tavola o in contanti nella busta contenente il conto
- Si prega di sanificare le mani all'uscita del bagno
- Si prega di non spostare il coperto per mantenere la distanza sociale imposta di 1 metro
- E' consentito l'avvicinamento sociale **SOLO** per persone non autosufficienti e per bambini al di sotto dei 6 anni
- In condizione di lavoro precario non garantiamo la disponibilità di tutti i prodotti elencati in menù

Certi di una vostra collaborazione e comprensione vi auguriamo una piacevole permanenza



## LE NOSTRE PIZZE

*La nostra continua e attenta ricerca ci ha permesso di ottenere una selezione di impasti realizzati con farine biologiche, macinate a pietra e non raffinate, ottenute da soli grani selezionati coltivati da aziende agricole del territorio.*

*Per garantirvi la giusta digeribilità e leggerezza, la maggior parte dei nostri impasti sono fatti con solo lievito madre liquido ed i tempi di lievitazione sono di almeno 24 ore*

## UTILIZIAMO SOLO PRODOTTI D'ECCELENZA

Alcuni dei prodotti da noi selezionati:  
polpa di pomodoro di San Marzano Funky Tomato,  
farine del Mulino Marino, olio extravergine bio Frantoio Polizzi, prodotti freschi del Caseificio bio Ferrari e Caseificio bio Reggiani

“

*Un'ottima qualità di farina, acqua purissima, sale, lievito e olio, con gusto, ma soprattutto “cuore”, l'impasto percepisce il sentimento.  
Per condire la pizza? Estro e fantasia  
(CIT.)*

”

*Non resta che augurarvi buon appetito*

Coperto €2,00



*Gustosano*



Alleanza Slow Food  
dei Cuochi

*L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca di Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando le biodiversità agroalimentari a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai prodotti da cui si riforniscono.*

[www.fondazione Slow Food.it/alleanza](http://www.fondazione Slow Food.it/alleanza)



*I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.*

[www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)

---

*Il Ristorante Elisir ha sottoscritto la Dichiarazione di Adesione, impegnandosi a ricercare materie prime di qualità (locali, sostenibili e di stagione), a raccontare l'origine dei prodotti che si scelgono e a conoscere i produttori dai quali ci si rifornisce (che devono essere attenti all'ambiente, al paesaggio e al benessere animale).*



## I NOSTRI IMPASTI SPECIALI a doppia cottura

### ENKIR

Enkir, grano tenero di monococco, geneticamente mai modificato, ricco di Betacarotene (antiossidanti naturali) dal colore dorato e gusto intenso, povero di glutine, pertanto consigliato agli intolleranti.

### KAMUT O KHORASAN

Grano duro, geneticamente mai modificato, molto ricco di sali minerali e vitamina E. Sapore dolce, impasto morbido adatto agli allergici al frumento.

### SAPORI ANTICHI

Miscela di Farro, Monococco, Khorasan e Segale privo di frumento, pertanto adatti agli intolleranti. Profumo molto ricco accentuato dalla nota leggermente acidula dovuta alla presenza della Segale.

### SPEZZATO DI FRUMENTO

Prodotto con farina non setacciata direttamente dalla macina al sacco, quindi un lievitato rustico per la presenza di tutte le parti del chicco di frumento, colore scuro, profumi molto intensi di grano e ruvido al palato.

### SENZA GLUTINE

Farina di riso, grano saraceno e fecola di patate, impasto adatto ai celiaci.

---

Tutti i nostri impasti sono disponibili con un supplemento di € 2,00 la disponibilità non è sempre garantita.

Su richiesta aggiunta di mozzarella biologica o senza lattosio, burratina o straciatella biologica di Cagno, mozzarella di bufala o mozzarella vegana di mandorla auto prodotta.

Su tutte le pizze premiate, per la pizza del mese e per le gourmet non sono consentite variazioni.

Per ogni altra pizza è consentita una sola aggiunta o detrazione, il prezzo dei supplementi può variare da € 1,00 a € 4,00



## PIZZE GOURMET

DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

Impasto cotto a vapore, con differenti tipologie di cereali proposte al momento, divisa in 6 spicchi. La struttura presenta alveoli stretti e ravvicinati con spiccata sofficità interna e croccantezza esterna che esalta i profumi e gli aromi dei cereali.

SE NE CONSIGLIA LA CONDIVISIONE PER DEGUSTARE DIVERSE PROPOSTE

### **CLASSICA** 1-3-6-8-9 ..... € 18,00

Salsa di pomodoro (G) Fiaschetto di Torre Guaceto, mozzarella di bufala DOP, Crudo di Langhirano 18 mesi, Pecorino (G) di Monte Poro, basilico fritto

### **ROYALE** 1-3-6-8-9 ..... € 18,00

Salsa di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto (G), mozzarella di bufala DOP, cozze in camicia di lardo di Pata Negra e pecorino Romano, Royale al finocchietto, germogli

### **SICULA** 1-2-3-6-8 ..... € 18,00

Salsa di pomodoro (G) Fiaschetto di Torre Guaceto, acciughe di Sciacca, bufala DOP, cucunci (G) di Salina, pomodorini secchi, origano di Ispica e basilico fresco

### **CALABRESE** 1-3-6-8-9 ..... € 18,00

Salsa di pomodoro (G) Fiaschetto di Torre Guaceto, stracciatella biologica azienda agricola Ferrari, Guanciale (G) di suino nero, cialda di olive nere e polvere di oliva disidratata

### **BONFATTI** 1-3-5-9 ..... € 18,00

Mortadella (G) di Bonfatti, Vastedda (G) del Belice, pesto di pistacchio e ricotta di vaccino biologica, accompagnata da burratina biologica azienda Ferrari

### **SLOW MOTION** 1-6-8 ..... € 15,00

Salsa di pomodoro (G) Fiaschetto di Torre Guaceto, aglio (G) di Nubia, capperi (G) di Salina, origano greco, olio (G) E.V.O. Sicular, prezzemolo tritato, basilico fresco accompagnata da spicy funky sauce



# PIZZA DEL BEPPE

DEL MESE DI LUGLIO E AGOSTO

## Versione classica

Polpa di pomodoro biologica  
Tonno al naturale  
Feta (formaggio greco)  
Cipolla bionda scottata al forno  
Olive nere liguri denocciolate  
Pomodorini  
Bagnetto piemontese  
Origano biologico siciliano  
€ 12,00

## Versione vegana

Polpa di pomodoro biologica  
Ragù bianco di soia  
Stracciatella vegana  
Cipolla bionda scottata al forno  
Olive nere liguri denocciolate  
Pomodorini  
Bagnetto piemontese  
Origano biologico siciliano  
€ 12,00



## LE PREMIATE

**ELISIR** 1-2-5-6-7-8 ..... € 12,00

### 1° CLASSIFICATA

al concorso "il Bontà" di Cremona del 13 novembre 2006

Fiordilatte, pomodorini freschi, ricotta di vaccino biologica,  
pere (qualità secondo stagione), gherigli di noce,  
accompagnata da burratina biologica az. Ag. Ferrari

**VALENTINO** 1-3-5-6-8-9 ..... € 15,00

### 1° CLASSIFICATA

ai Mondiali della pizza senza glutine a Rimini del 13 febbraio 2007

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, carne salada del Trentino, funghi  
freschi coltivati, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattugiato az.  
Reggiani, aceto balsamico, pesto di rucola e pistacchi tritati,  
accompagnata da stracciatella biologica az. Ag. Ferrari

**OLTREMARE** 1-2-3-5-8 ..... € 15,00

### 1° CLASSIFICATA

al trofeo "Greci" di Bolzano del 22 ottobre 2007

Fiordilatte, scaglie di mandorle tostate al forno, riduzione di Malvasia  
biodinamica, miele (🍯) del Monte Rosa, salmone fresco Norvegese presalato,  
semi di papavero, zafferano di Sirissi, accompagnata da  
burratina biologica az. Ag. Ferrari



Presidio slow food



Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00



## LE NOSTRE PIZZE

**MEDITERRANEA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano biologico az. Reggiani

**NORMA**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, ricotta fresca biologica az.ag. Ferrari, origano di Ispica

**DOC**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 8,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani, basilico fresco, Evo Biologico Siciliano, origano di Ispica

**GOLOSA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, gorgonzola dolce DOP, porcini trifolati testa nera

**PARMIGIANA**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, origano di Ispica, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani, basilico fresco

**PORCHETTA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 9,50

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porchetta di Ariccia

**ROBY**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, brie, radicchio

**MARILÙ**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pomodorini secchi, olive nere denocciolate, ricotta fresca biologica az. Ag. ferrari, origano di Ispica

**PRATAIOLA**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 11,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, radicchio, porcini trifolati testa nera

**PATAZOLA**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 8,50

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, gorgonzola dolce DOP

**PEPPER**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, peperoni al forno, brie, rucola

**CAMPAGNOLA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, porcini trifolati testa nera

**SAPORITA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 11,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, funghi, bufala affumicata Campana, porchetta di Ariccia

**LOLLY**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, pancetta tesa stagionata, brie



Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00



## LE NOSTRE PIZZE

**CONTADINA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Prosciutto Cotto Naturalis az. Bombieri, gorgonzola dolce DOP

**CARRETTIERA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati testa nera, Pancetta tesa stagionata

**FUMÈ**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 11,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pancetta tesa stagionata, bufala affumicata Campana, pomodorini freschi

**BELL'ITALIA**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, rucola, pomodorini freschi, burratina biologica az. ag. Ferrari, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico az. Reggiani

**RUSTICA**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 11,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, asparagi verdi, uovo, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattugiato az. Reggiani

**FATTORIA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 11,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Speck del Tirolo IGP, gorgonzola dolce DOP

**BLITZ**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, zucchine trifolate, cuore di palma, Parmigiano Reggiano biologico grattugiato az. Reggiani

**NDUJA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 13,00

Mozzarella di bufala DOP, polpa di pomodoro biologica, Nduja Calabra az. Geca, stracciatella biologica az. ag. Ferrari

**VALDOSTANA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 11,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Prosciutto cotto Naturalis az. Bombieri, bufala affumicata Campana

**DELIZIA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati testa nera, bufala affumicata Campana, Speck del Tirolo IGP

**ROSE NOIR**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 12,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, brie, olive nere denocciolate, Parmigiano Reggiano biologico grattugiato az. Ag. Reggiani

**GUSTOSA**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 10,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, gorgonzola dolce DOP, pancetta tesa stagionata



Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00



## LE PIZZE BIANCHE

### **DANY**<sup>1-3-6-8</sup> ..... €11,00

Fiordilatte, melanzane al forno, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani, misticanza e citronette

### **TREVISO**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 12,00

Fiordilatte, radicchio, Emmenthal, Asiago, pancetta tesa stagionata, burratina biologica az. Ag. Ferrari

### **COCCINELLA**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 12,00

Fiordilatte, pomodorini freschi, olive nere denocciolate, brie, rucola, stracciatella biologica az. Ag. Ferrari

### **MODENA**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 9,00

Fiordilatte, prosciutto cotto Naturalis salumificio Bombieri, cuore di palma, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattugiato az. Reggiani riduzione di aceto balsamico

### **ZOLA MELE E NOCI**<sup>1-3-5-6-7-8</sup> ..... € 12,00

Fiordilatte, gorgonzola dolce DOP, mele (qualità secondo stagione), noci, burratina biologica az. Ag. Ferrari

### **SUPERBA**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 13,00

Fiordilatte, pomodorini secchi, friarielli saltati, ricotta affumicata biologica az. Ag. Bussu, burratina biologica az. Ag. Ferrari

### **CHARLOTTE**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 12,00

Fiordilatte, crudo di Langhirano 18 mesi, asparagi verdi, brie, cuore di palma

### **SALSICCIA E FRIARIELLI**<sup>1-3-6-8</sup> ..... € 10,00

Fiordilatte, salsiccia fresca, friarielli saltati, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani

### **ESTASI**<sup>1-3-6-8-9</sup> ..... € 12,00

Fiordilatte, porchetta di Ariccia, patate al forno, rucola, citronette, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani





## LE DELIZIE DI MARE

**\* MISTO MARE**<sup>1-2-3-4-8</sup> ..... € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, cozze, vongole, totani, seppie, moscardini, piovra, code di mazzancolle, prezzemolo tritato

**\* GAMBERI E RUCOLA**<sup>1-2-3-6-8</sup> ..... € 16,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, code di mazzancolle, rucola, burratina biologica az.ag Ferrari

**\* MARI E MONTI**<sup>1-2-3-6-8</sup> ..... € 13,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati testa nera, punte di asparagi verdi, code di mazzancolle

**\* SALMONE**<sup>1-2-3-6-8</sup> ..... € 16,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salmone fresco presalato norvegese, burratina bio az. Ag. Ferrari

**\* SPADA**<sup>1-2-3-6-8</sup> ..... € 16,00

Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, spada affumicato, stracciatella biologica az. Ag. Ferrari

**\* ROMANA**<sup>1-2-3-6-8</sup> ..... € 13,00

Polpa di pomodoro biologica, capperi  di salina, acciughe dissalate di Sciacca, burratina biologica az.ag. Ferrari



\*prodotto surgelato all'origine



Presidio slow food



Disponibile senza glutine con supplemento € 2,00



## LE PIZZE VEGANE

**LORENZA**<sup>1-6-8</sup> ..... € 9,00

Polpa di pomodoro biologica, olive nere denocciolate, misticanza, pomodorini freschi, Evo Biologico Siciliano, umeboshi

**MIRIAM**<sup>1-4-6-8</sup> ..... € 10,00

Crema di melanzane, radicchio, asparagi verdi, pomodorini, mousse di tofu ai pomodorini secchi

**VEG-ANA**<sup>1-6-8</sup> ..... € 10,00

Polpa di pomodoro biologica, patate arrosto, zucchine trifolate, melanzane al forno, peperoni gialli e rossi al vapore, semi di sesamo tostati, Evo Biologico Siciliano

**PARMIVEG**<sup>1-6-8</sup> ..... € 9,00

Polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, parmigiano vegano di mandorle e germe di grano, basilico fresco, origano, Evo Biologico Siciliano

**INDIANA**<sup>1-4-5-6-8</sup> ..... € 11,00

Crema di lenticchie rosse al curry, porcini trifolati testa nera, tofu saltato alla soia, mandorle, basilico, Evo Biologico Siciliano

**VEGRINA**<sup>1-4-5-6-8</sup> ..... € 10,00

Crema di zucchine, semi di zucca, patate al forno, zucchine trifolate, salsa vegrina

**INDIVIA**<sup>1-4-5-6-8</sup> ..... € 10,00

Indivia belga, cipolle bianche, mousse di tofu alle olive nere, coulisse di carote, pistacchi tritati

**CASERTANA**<sup>1-5-6-8</sup> ..... € 10,00

Friarielli salati, patate al forno, pinoli tostati, pesto di rucola, parmigiano vegano di mandorle e germe di grano



— — LA NOSTRA CUCINA — —



## ANTIPASTI

- Crudo di Langhirano 18 mesi di stagionatura  
accompagnato da stracciatella <sup>3-8-9</sup> €9,00
- Bresaola della Valtellina con scaglie di Parmigiano  
Reggiano 24 mesi e limone <sup>3-8-7-9</sup> €9,00
- Selezione di salumi accompagnata da focaccia biologica  
all'origano calda <sup>1-8-9</sup> €9,00
- Carpaccio di carne salada del Trentino con rucola,  
scaglie di grana biologico , pistacchi, citronette<sup>3-6-8-9</sup> €9,00
- Insalata di mare CBT con patate al prezzemolo <sup>2-3-6-8</sup> €10,00
- Bis di salmone presalato e spada affumicato con misticanza,  
semi di papavero e citronette <sup>2-6-8</sup> €10,00

## PRIMI PIATTI

- Paccheri alla norma con melanzane, pomodorini  
e ricotta fresca di vaccino <sup>1-3-6-8</sup> €9,00
- Casarecce con pesto genovese, patate e fagiolini<sup>1-3-5-6-8</sup> €9,00
- Scialatielli misto mare <sup>1-2-6-8</sup> €11,00
- Insalata tiepida ai 5 cereali con verdure <sup>1-7-8</sup> €8,00

## SECONDI PIATTI

- Tagliata di filetto di Fassona con rucola, grana a scaglie biologico az. Reggiani e pomodorini <sup>3-6-8-9</sup> €18,00
- Trancio di tonno alla piastra con verdure al forno <sup>2-6-8</sup> €18,00
- Roast beef all'inglese con patate arrosto <sup>6-7-8-9</sup> €14,00
- Costine in salsa barbecue con peperoni all'aceto balsamico <sup>6-8-9</sup> € 14,00

### CONTORNI € 4,50

- Patate arrosto
- Insalata mista
- Verdure al forno

### INSALATONE € 10,00

- **PRIMAVERA**<sup>2-3-6-8</sup>  
Misticanza, mozzarella di bufala, pomodorini, code di mazzancolle, olive liguri, mais, funghi freschi, cipolla,
- **PARADISE**<sup>3-5-6-8-9</sup>  
Misticanza, rucola, gherigli di noci, mais, pomodorini, bufala affumicata, pancetta croccante, citronette
- **VEGANA**<sup>4-5-6-8</sup>  
Finocchi, rucola, nastri di carote crude, pomodorini, cuore di palma, vegrino, semi di zucca e germogli



## GLI ALLERGENI



### 1. SFARINATI

Grano saraceno, frumento, Kamut o Khorasan, riso, quinoa, segale, farro, monococco, grano duro, amido di riso, amido di mais, fecola, miglio, amaranto, topioca, malto, farina di mandorla, germe di grano, avena, orzo, farina di soia, lecitina di soia.



### 2. PESCE

Crostacei, pesce d'acqua dolce, pesce d'acqua di mare, salmone affumicato, pesce spada affumicato, frutti di mare, alghe marine.



### 3. LATTICINI

Mozzarella, fiordilatte, ricotta vaccina, grana, panna vegetale, Emmenthal, bufala affumicata, Gorgonzola, Brie, Asiago, latte intero, yogurt magro.



### 4. DERIVATI VEGETALI

Latte di soia, latte di riso, latte di mandorle, yogurt di soia



### 5. FRUTTA SECCA

Noci, pistacchi, sesamo, semi di papavero, mandorle, semi di zucca, origano, peperoncino, paprika dolce, pinoli, bacca di vaniglia, nocciole, arachidi, albicocca secca, dattero secco, fico secco, noce del Brasile, noce di cocco, pecan, prugna secca, scorza di agrumi secchi, zenzero secco, uva secca.



### 6. VERDURE

Sedano, pomodorini, pere, polpa di pomodoro, funghi freschi, funghi champignon, porcini, rucola, asparagi, barbabietole, melanzane, peperoni, zucchine, carciofi, olive taggiasche, capperi, cipolla, aglio, prezzemolo, patate, rosmarino, carciofi, cuore di palma, basilico, radicchio, pomodori secchi, limoni, friarielli, piselli, broccoletti, cavolfiori, spinaci, carote, carote nere, tapioca, misticanza, indivia, lenticchie, scarola, lattuga, spinaci, fagiolini, cicoria, cavoletti Bruxelles, cetriolo, chioggia, radicchio trevigiano, radicchio veronese.



### 7. FRUTTA FRESCA

Nespole, fragole, mirtilli, lamponi, ribes, ananas, more, verza, pesche, albicocche, uva, fico, fico d'india, cachi, castagne, arance, ciliegie, kiwi, mandarini, alkekengi, albicocca, amarene, anguria, avocado, banana, capperi, carambola, carruba, cedro, cocco, corbezzolo, dattero, limone, mandarancio, mandarino, mango, papaya, melone, oliva, melograno, pere, prugne, susina.



### 8. CONDIMENTI

Aceto di mele, pesto di rucola, miele ai profumi d'arancia, zafferano, senape, crema di aceto balsamico, umeboschi, salsa di soia, cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato bianco, bacche di Goji, cannella, pepe, olio extra vergine d'oliva, olio di mais, olio di riso, sale, pepe, tabasco.



### 9. CARNI

Manzo affumicato, prosciutto cotto, crudo di Parma, salsiccia, salame dolce, spianata calabra, wurstel, speck, bresaola, pancetta stufata, uova, n'duja, porchetta, tofu, coniglio, maiale, pollo, tacchino, manzo, cotechino.



—○— **LA CANTINA** —○—





## LE BIRRE

Le nostre birre artigianali biologiche  
del birrificio "Gedeone"

### {BIRRA ALLA SPINA}

<b>ELISIR</b> Alc. 5,6% .....	1/4	<b>€ 3,50</b>
Dunkel weisse con bucce d'arancio siciliana e salvia spontanea sclarea	1/2	<b>€ 5,50</b>
<b>BELLE VERTE</b> Alc. 5% .....	1/4	<b>€ 3,50</b>
Pils con note di miele d'acacia, tarassaco leggermente amara	1/2	<b>€ 5,50</b>
<b>BRAMA ROSSA</b> Alc. 6% .....	1/4	<b>€ 3,50</b>
Strong bitter con note di liquirizia e spezie morbida e dolce al palato	1/2	<b>€ 5,50</b>

### {BIRRA IN BOTTIGLIA 0,50}

<b>BIANCA ESTATE</b> Alc. 4,5% .....	cl. 0,50	<b>€ 7,00</b>
Blanche leggermente agrumata e speziata con note floreali		
<b>BELLE VERTE</b> Alc. 5% .....	cl. 0,50	<b>€ 7,00</b>
Pils con note di miele d'acacia, tarassaco leggermente amara		
<b>BRAMA ROSSA</b> Alc. 6% .....	cl. 0,50	<b>€ 7,00</b>
Strong bitter con note di liquirizia e spezie morbida e dolce al palato		
<b>ELISIR</b> Alc. 5,6% .....	cl. 0,50	<b>€ 7,00</b>
Dunkel weisse con bucce d'arancio siciliana e salvia spontanea sclarea		

### {BIRRIFICIO BALADIN}

<b>ISAAC</b> Witbier, Alc. 5 % .....	cl. 0,33	<b>€ 5,00</b>	cl. 0,75	<b>€ 12,00</b>
Birra bianca witbier torbida con profumi di albicocca, coriandolo e bucce d'arancia				
<b>WAIAN</b> Sison, Alc. 5,8 % .....	cl. 0,33	<b>€ 5,00</b>	cl. 0,75	<b>€ 13,00</b>
Birra di orzo, farro e frumento, con profumi di pera, bergamotto e fiori di zagara, lievemente frizzante color oro carico e torbido				
<b>NORA</b> Spice ber, Alc. 6,8 % .....	cl. 0,33	<b>€ 5,00</b>	cl. 0,75	<b>€ 13,00</b>
Birra egiziana con Kamut o Khorasan, aromi orientali di zenzero e agrumi, color ambra aranciato, dolcemente equilibrata con schiuma spessa				
<b>ELIXIR</b> Dark ale, Alc. 10 % .....	cl. 0,75	<b>€ 14,00</b>		
Birra demi-sec con lieviti utilizzati per gli Whisky, frizzante e decisa, lievemente vinosa, con note di frutta e caramello, color ambrato e schiuma fitta				
<b>NAZIONALE</b> Blond ale, Alc. 6,5 % .....	cl. 0,33	<b>€ 5,00</b>	cl. 0,75	<b>€ 10,00</b>
Birra 100% italiana di malto e luppolo, semplice e al tempo stesso intrigante				
<b>NAZIONALE GLUTEN FREE</b> Blond ale, Alc. 6,5 % .....	cl. 0,33	<b>€ 5,00</b>		
Birra 100% italiana con malto d'orzo deglutinato, luppolo e miscela di spezie con scorze di agrumi				



## — LE BIRRE —

### {BIRRIFICIO DEL BORGO}

**ENKIR** Blond ale, Alc. 6,1%..... cl. 0,75 **€ 16,00**  
Birra Enkir o monococcum del "Mulino Marino", cereale utilizzato al 55%, con note resinose e speziate e profumi di frutta a polpa gialla, equilibrata e morbida

### {BIRRIFICIO DI FRANCIACORTA MAJOLINI}

**CHIARA** Blond ale, Alc. 4,0%..... cl. 0,75 **€ 14,00**  
Birra chiara di orzo e luppolo, non pastorizzata a bassa fermentazione e rifermentata in bottiglia, facile da bere, non amara e bilanciata

**ROSSA BOCK** Dark ale, Alc. 7,0%..... cl. 0,75 **€ 14,00**  
Birra rossa con riflessi ramati di luppolo d'orzo tostati, non pastorizzata a bassa fermentazione e rifermentata in bottiglia, forte e ben strutturata

### {ALTRE PROPOSTE IN BOTTIGLIA}

**EMMER STORICA BIOLOGICA** Dark ale, Alc. 5,2%..... cl. 0,50 **€ 8,00**  
Con malto di farro dicoccum 50%, malto d'orzo, malto di farro spelta, malto di frumento, luppolo, lievito. Specialità con grani antichi, aromi che vanno dal malto tostato al caramello, cacao con retrogusto di nocciola

**BIRRA CHIARA ALLA QUINOA** Blond ale, Alc. 4,5% ..... cl. 0,33 **€ 5,00**  
**biologica senza glutine**  
Blond Ale con quinoa leggermente lattiginosa con note di malto verdure e lievito ad alta fermentazione



<sup>1</sup> Senza glutine



## I NOSTRI VINI

Le nostre proposte biologiche



### {BOLLICINE}

#### PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUP.

Col di Manza biodinamico Alc. 11,5% ..... € 18,00

Vitigno: millesimato da uve biodinamiche | Perlage | Veneto

#### PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUP.

Canah brut biologico Alc. 11,5% ..... € 17,00

Vitigno: Glera | Perlage | Veneto

#### PROSECCO SGÀJO BIOLOGICO

Val D'oca Alc. 11% ..... € 14,00

Vitigno: Prosecco doc Treviso | Perlage | Veneto

#### PROSECCO ZHARPI BRUT BIOLOGICO

Alc. 11% ..... € 15,00

Vitigno: Prosecco doc Treviso | Perlage | Veneto

#### PROSECCO PERLAPP BIOLOGICO

Alc. 10,5% ..... € 12,00

Vitigno: Glera e incrocio Manzoni | Perlage | Veneto

#### PROSECCO PERLAPP ROSÈ BIOLOGICO

Alc. 10,5% ..... € 12,00

Vitigno: Merlot e Sangiovese | Perlage | Veneto

#### FRANCIACORTA BRUT

Alc. 12,5% ..... € 28,00

Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero | Majolini | Lombardia

#### CHAMPAGNE BRUT GRANDE RESERVE

Alc. 12% ..... € 45,00

Vitigno: Chard. P. Nero, P. Meunier | Pol Cochet | France

### {DA DESSERT}

#### MOSCATO D'ASTI

Alc. 5,5% ..... € 18,00

Vitigno: Moscato | Ghione | Piemonte

#### ZIBIBBO DI SICILIA

Alc. 16% ..... Calice € 3,00

Vitigno: Zibibbo | Lombardo | Sicilia ..... Bottiglia € 18,00



## I NOSTRI VINI

Le nostre proposte biologiche



### {BIANCHI}

#### ROERO ARNEIS CAPURAL

Alc. 13,5% ..... € 20,00

Vitigno: Arneis | Montaribaldi | Piemonte

#### GEWURZTRAMINER VALLE ISARCO

Alc. 14,5% ..... € 25,00

Vitigno: Gewurztraminer | Egger Ramer | Alto Adige

#### PINOT GRIGIO BIOLOGICO

Alc. 12% ..... € 13,00

Vitigno: Pinot Grigio | Perlage | Veneto

#### CHARDONNAY BIOLOGICO

Alc. 12% ..... € 13,00

Vitigno: Chardonnay | Perlage | Veneto

#### VERMENTINO DI GALLURA

Alc. 13,5% ..... € 20,00

Vitigno: Vermentino | La Neula | Sardegna

#### ETNA PETRALAVA BIANCO

Alc. 12,5% ..... € 20,00

Vitigno: Nerello Mascalese | Antichi Vinai | Sicilia

#### VINO DELLA CASA BIODINAMICO TREBBIANO

Alc. 12,5% ..... 1/4 € 3,50

In purezza biodinamico vegan ..... 1/2 € 6,00

Vitigno: Trebbiano | Lunaria | Abruzzo ..... 1 lt. € 11,00



### {SELEZIONE TRE BICCHIERI GAMBERO ROSSO}

#### FALANGHINA SVELATO

Alc. 13% ..... € 20,00

Vitigno: Falanghina | Terre Stregate | Campania

#### BIANCO DI CUSTOZA CA DEL MAGRO

Alc. 13,5% ..... € 23,00

Vitigno: Trebbiano di Lugana | Monte del Fra | Lombardia



## I NOSTRI VINI

Le nostre proposte biologiche



### {ROSATI}

#### LAGREIN KRETZER

Alc. 13% ..... € 18,00

Vitigno: Lagrein | Egger Ramer | Alto Adige

### {ROSSO}

#### DOLCETTO D'ALBA VAGNONA

Alc. 13% ..... € 20,00

Vitigno: Dolcetto | Montaribaldi | Piemonte

#### SANTA MADDALENA TENUTA REISEGGERHOF

Alc. 13,5% ..... € 20,00

Vitigno: Schiava | Egger Ramer | Alto Adige

#### CABERNET BIOLOGICO

Alc. 12% ..... € 13,00

Vitigno: Cabernet | Perlage | Veneto

#### MERLOT BIOLOGICO

Alc. 12% ..... € 13,00

Vitigno: Merlot | Perlage | Veneto

#### MORELLINO DI SCANSANO

Alc. 13,5% ..... € 20,00

Vitigno: Sang. E Cilieggiolo | Poggio Brigante | Toscana

#### PÀ FRÈM

Alc. 13% ..... € 18,00

Vitigno: Barbera | Cà De Lion | Piemonte

#### VINO DELLA CASA BIODINAMICO MONTEPULCIANO

Alc. 13,5% ..... 1/4 € 3,50

In purezza biodinamico vegan ..... 1/2 € 6,00

Vitigno: Montepulciano | Lunaria | Abruzzo ..... 1 lt. € 11,00



## {BIBITE}

Cola Baladin (S) .....	cl. 0,33	<b>€ 4,00</b>
Le biologiche della Galvanina: cola /chinotto /arancia bionda / gassosa .....	cl. 0,33	<b>€ 3,50</b>
Coca cola / Coca zero / Fanta / Sprite / Chinotto .....	cl. 0,33	<b>€ 3,00</b>
Acqua depurata naturale .....	cl. 0,75	<b>€ 2,00</b>
Acqua depurata frizzante .....	cl. 0,75	<b>€ 2,00</b>
Acqua San Pellegrino .....	cl. 0,50	<b>€ 2,00</b>
Acqua San Pellegrino .....	1 l	<b>€ 3,00</b>
Acqua Panna.....	cl. 0,50	<b>€ 2,00</b>
Acqua Panna.....	1 l	<b>€ 3,00</b>



## {BAR}

Caffè.....	<b>€ 1,50</b>
Marocchino .....	<b>€ 2,00</b>
Caffè decaffeinato .....	<b>€ 2,00</b>
Caffè d'orzo tazza piccola .....	<b>€ 2,00</b>
Caffè d'orzo tazza grande .....	<b>€ 2,50</b>
Caffè ginseng tazza piccola .....	<b>€ 2,00</b>
Caffè ginseng tazza grande .....	<b>€ 2,50</b>
Cappuccino .....	<b>€ 2,50</b>
Tisane biologiche Yogi tea.....	<b>€ 2,50</b>



## {DIGESTIVI}

Limoncello di nostra produzione.....	<b>€ 3,00</b>
Liquori nazionali.....	<b>€ 3,00</b>
Liquori esteri .....	<b>€ 4,50</b>
Distillati riserve speciali .....	<b>€ 5,00</b>



[www.ristorante-elisir.it](http://www.ristorante-elisir.it)