AQUASOLE

RESTAURANT

MENU' PIZZERIA

Le classiche

MARGHERITA €7,00 3,9

Pomodoro fine san marzano,
fiordilatte di Seriate,
basilico, olio extra frantoio del Casale, origano

DIAVOLA €9,00 3,9

Pomodoro fine san marzano, fiordilatte di Seriate,
spianata piccante calabra

NAPOLI €9,00 3,5,9

Pomodoro fine san marzano, fiordilatte di Seriate,
filetti di acciughe, olio agliato, origano

ORTOLANA €9,00 3,9

Pomodoro fine san marzano, fiordilatte di Seriate,
verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)

5 FORMAGGI €9,00 3,9

Pomodoro fine san marzano, fior dilatte di Seriate,
gorgonzola dolce D.O.P. , fontina, scamorza affumicata,
grana padano a scaglie

TEAM COGHETTO €15,00 3,9,15

Fior di latte di Seriate, guanciale croccante,
funghi porcini trifolati, salsiccia, gorgonzola dolce D.O.P.

BOSCO €14,00 3,9,13

Pomodoro fine san marzano, fior di latte di Seriate,
funghi porcini trifolati, salsiccia, pomodorini datterini,

olio tartufato

TONNO E CIPOLLA €12,00 3,9,5

Pomodoro fine san marzano, fior di latte di Seriate,
tonno, cipolla rossa

WÜRSTEL E PATATE €10,00 3,9

Pomodoro fine san marzano, fior di latte di Seriate,
würstel e patate al forno

ITALIA €13,00 3,9

Pomodoro fine san marzano, fior di latte di Seriate,
pomodorini datterini, rucola, grana padano a scaglie,
burrata

MORTAZZA €14,00 2,3,9

Fior di latte di Seriate, mortadella, pesto di pistacchio,
granella di pistacchio, burrata Sabelli

AQUASOLE

MENU' PIZZERIA

AMATRICIANA €14,00 3,9
Pomodoro fine san marzano, fior di latte di Seriate, guanciale croccante, cipolla rossa saltata, pomodorini datterini, pecorino romano grattuggiato

LA PUGLIESE €12,00 3,9,13
Fior di latte di Seriate, friarielli, patate arrosto, olive taggiasche

BUFALINA €15,00 3,9
Pomodoro fine san marzano, mozzarella di bufala campana D.O.P., rosellina di crudo, pomodorini, basilico

PERE E ZOLA €11,00 2,3,9
Fior di latte di Seriate, gorgonzola dolce D.O.P., pere a fette, noci, pepe nero

CORTINA €13,00 3,9,13
Fior di late di Seriate, lardo, castagne al miele

PROSCIUTTO E FUNGHI €9,00 3,9,13
Pomodoro fine san marzano, fior di latte di Seriate, prosciutto cotto, funghi porcini trifolati, spolverata di origano

MARGHERITA 2.0 €8,00 9,13
Pomodoro fine san marzano, fior di latte di Seriate, spolverata di grana padano, basilico

5 FORMAGGI 2.0 €12,00 3,9,13
Fior di latte di Seriate, gorgonzola D.O.P., fontina, provola affumicata, grana padano a scaglie, gelée all'arancia

CAPRICCIOSA €13,00 3,9,13
Pomodoro fine san marzano, fiordilatte di Seriate, funghi porcini trifolati, olive taggiasche, carciofo campagnolo, prosciutto cotto

SALSICCIA E FRIARIELLI €9,00 3,9,13
Fior di latte di Seriate, salsiccia, friarielli

ZOLA GOURMET €14,00 3,9
Passata gialla, fior di latte di Seriate, gorgonzola D.O.P., cipolla rossa, ricotta origano

AQUASOLE

MENU' PIZZERIA

Le Speciali

SAMPEI €17,00 3,9,13
Fior di latte di Seriate, pesto di rucola, in uscita: bresaola valtellinese, carciofo campagnolo, stracciatella pugliese, grana padano a scaglie

BORGOTARO €18,00 3,9,13
Fior di latte di Seriate, taleggio *in uscita:* funghi porcini di Borgotaro, prezzemolo, olio tartufato, ribes

MONTEROSSO €18,00 3,9,13
Passata di pomodoro gialla, pomodorini rossi e gialli semidry *in uscita:* stracciatella pugliese, acciughe del Cantabrigo lavorate a mano, basilico

NORVEGIA €18,00 2,5,3,9
Fior di latte di Seriate *in uscita:* salmone norvegese affumicato al faggio, zeste di limone, granella di pistacchio di Bronte, fettuccia di limone essiccato, gocce di glassa al balsamico

PEPITA €17,00 3,9,13
Pomodoro fine san marzano, salsiccia, *in uscita:* gocce di peperoni gialli e rossi, stracciatella, basilico

Mai provata la pizza **SORRISO** ? Chiedi al nostro staff!

AQUASOLE

MENU' RISTORANTE

RESTAURANT

Dolci

Tiramisù 3,9,14	€ 6,00
Panna cotta (cioccolato/fragola) 3,5	€ 6,00
Crostatina con crema e frutti di bosco 3,9,14	€ 6,00
Torta morbida al cioccolato fondente 3,9,14	€ 6,00
Tarte tatin con gelato 3,9,14	€ 6,00

CARTA DEI VINI

Bollicine

Franciacorta DOCG Brut «Alma Assemblage» BELLAVISTA	Lombardia Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco	€ 44
Franciacorta DOCG Satèn LE VEDUTE	Lombardia Chardonnay, Pinot bianco	€ 32
ProseccodiValdobbiadeneSuperioreDOCGExtra Dry «Colbelo»» MEROTTO	Veneto 100% Glera	€ 22
Spumante Brut «Starlight» CANTINA 4 VALLI	Emilia Romagna 100% Chardonnay	€ 15
Spumante Brut Metodo Classico Rosato CINQUE QUINTI	Piemonte 100% Pinot Nero	€ 30

Bianchi

Roero Arneis DOCG «Re Cit» MONCHIERO CARBONE	Piemonte 100% Arneis	€ 24
Monferrato Bianco Doc «Nymphae» TENUTA MONTEMAGNO	Piemonte Sauvignon, Timorasso	€ 24
Langhe Doc Bianco PODERE RUGGERI CORSINI	Piemonte Sauvignon, Arneis, Chardonnay	€ 24
Langhe Doc Chardonnay «Lolly» PODERE RUGGERI CORSINI	Piemonte Chardonnay	€ 24
Lugana DOC COLLI VAIBO’	Lombardia 100% Turbiana	€ 25
A. A. Chardonnay DOC AICHHOLZ	Alto Adige 100% Chardonnay	€ 22
A. A. Gewurztraminer DOC VON BLUMEN	Alto Adige 100% Traminer aromatico	€ 26
Collio Sauvignon DOC VIGNA DEL LAURO	Friuli V.G. 100% Sauvignon	€ 22
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC BRUNO CAVALLARO	Marche 100% Verdicchio	€ 22
Pecorino DOC «Le Stagioni del Vino» SPINELLI	Abruzzo 100% Pecorino	€ 25
Falanghina Campania IGP SAN SALVATORE 1988	Campania 100% Falanghina	€ 26

AQUASOLE

AQUASOLE

Fiano Greco IGP A MANO	Puglia Fiano Minutolo, Greco	€ 22
Vermentino di Gallura DOCG TENUTE OSKIROS	Sardegna 100% Vermentino	€ 26

Rosati

SusumanielloRosato IGP «Imprint» A MANO	Puglia 100% Susumaniello	€ 25

Rossi

Langhe Nebbiolo DOC «Regret» MONCHIERO CARBONE	Piemonte 100% Nebbiolo	€ 25
Barbera del Monferrato Superiore DOCG «Roverò» CINQUE QUINTI	Piemonte 100% Barbera	€ 27
Barolo DOCG BOVIO	Piemonte 100% Nebbiolo	€ 40
Inferno Valtellina Superiore DOCG NINO NEGRI	Lombardia 100% Chiavennasca (Nebbiolo)	€ 33
A. A. Pinot Nero DOC VON BLUMEN	Alto Adige 100% Pinot nero	€ 27
Ripasso Valpolicella Superiore DOC «Campo Bastiglia» CA' RUGATE	Veneto 45% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella	€ 26
Amarone della Valpolicella DOCG «Punta 470» CA' RUGATE	Veneto 45% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella	€ 46
Toscana Rosso IGT LA MADONNINA-BOLGHERI	Toscana Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	€ 30
Brunello di Montalcino DOCG VENTOLAIO	Toscana 100% Sangiovese	€ 42
Chianti Classico DOCG TENUTA DI LILLIANO	Toscana 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot	€ 26
Cannonau di Sardegna DOC TENUTE OSKIROS	Sardegna 100% Cannonau	€ 26

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1
ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

2
FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

3
LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

4
MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

5
PESCE
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

6
SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

7
SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8
CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

9
GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

10
LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

11
SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12
SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14
UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

AQUASOLE