

# VILLA PIOPPI



RESTAURANT & PIZZERIA

## COSA TROVATE

QUALITÀ: al giusto prezzo

SERVIZIO CURATO: il nostro staff vi farà sentire come a casa

POCA ATTESA: diamo il massimo con i tempi

INTERESSE PER L'AMBIENTE: utilizziamo bottiglie in vetro a rendere

FREE Wi-Fi: buona navigazione a tutti

COPERTO: 2€

## CAFFETTERIA

Caffè	1.70
Caffè corretto	2.20
Caffè deca	1.70
Caffè americano	3.00
Caffè doppio	3.00
Cappuccino	2.50
Marocchino	2.50
Cioccolata	3.00
Cioccolata con panna	3.50
Latte macchiato	3.00
Caffè shakerato	3.00
The caldo	3.00
Brioche	1.50
Continental breakfast (h 8.00 - 11.00)	13.00

## GELATERIA

Vaniglia, Fior di latte, Fragola, Cioccolato, Pistacchio, Limone  
Vanilla, Fior di latte, Strawberries, Chocolate, Pistachio, Lemon

Coppa piccola	4.00
Coppa grande	6.00
Granita	3.50
Ice caffè	6.00
Ice chocolate	6.00
Macedonia con gelato	6.00
Fragole con gelato	6.00

## FRUTTA FRESCA

Fragole & Yoghurt	6.00
Ananas & Yoghurt	6.00
Kiwi & Yoghurt	6.00

## BEVANDE

Acqua Panna 0.75	3.50
Acqua San Pellegrino 0.75	3.50
CocaCola - CocaCola Zero	3.50
Fanta	3.50
Sprite	3.50
Lemon Soda	3.50
Tonica	3.50
The Freddo	3.50
Cedrata	3.50

## THE FREDDI ANTIOSSIDANTI - ARIZONA ICED TEA

The verde al ginseng e miele 0,5	5.00
The bianco al mirtillo 0,5	5.00
The verde al melograno 0,5	5.00

## SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI

Albicocca, Ananas, Mirtillo, Pera, Pesca, Pomodoro, Mela	4.00
--	------

## LA MERENDA - VOGLIA DITÈ

Tisana digestiva: contiene fiori di camomilla, foglie di menta piperita, anice verde, semi di finocchio, aromi	4.00
Tisana rilassante: al profumo di lampone	4.00
Tisana depurativa: al gusto di limone	4.00
Tisana sgonfiante: al profumo di menta e liquirizia	4.00

## L'APERITIVO

Spritz Aperol	4.50
Spritz Campari	4.50
Spritz Misto	4.50
Birra piccola Menabrea	3.50
Birra media Menabrea	4.50
Birra grande Menabrea 0,5	5.00
Birra Erdinger 0,5	5.00
Corona	4.50
Moretti Baffo d'oro	4.50
Meantime Pale Ale Rossa 0,33	5.00

## BIRRE ARTIGIANALI - 32 VIA DEI BIRRAI

Curmi: birra bianca, volume alcolico 5,8% - 0,75	15.00
Audace: birra bionda forte, volume alcolico 8,4% - 0,75	15.00
Oppale: birra chiara, volume alcolico 5,5% - 0,75	15.00
Tre+Due: birra chiara, volume alcolico 3,2% - 0,75	15.00


## BIRRE ARTIGIANALI - APACHE


Kolsch: birra chiara, volume alcolico 5% - 0,33	5.00
Blanche: birra chiara, volume alcolico 5% - 0,33	5.00
American Pale Ale: birra ambrata, volume alcolico 5% - 0,33	5.00


## AMARI E DISTILLATI


Amari (Montenegro, Averna, ecc...)	4.00
Brandy e Liquori naz.	4.00
Bayleys	4.00
Vodka	5.00
Rum	5.00
Tequila	5.00
Gin	5.00

## ALLERGENI - ALLERGEN - ALLERGIEN

 Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

 Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

 Lieber Gast/Kunde, wenn Sie Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Speisen und Getränken. Wir sind vorbereitet, Sie bestmöglich zu beraten.

 Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Le preparazioni potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al nostro team.

Si effettua l'abbattimento degli ingredienti di origine ittica, secondo le norme prescritte dal Regolamento CE 854/2004.

Our meals may contain allergens. For further information please contact our staff.

All the fishing ingredients are subjected to reclaiming treatments according to the "CE 854/2004 regulation".

La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

We inform you that some products can be frozen at the origin or frozen on site (by rapid temperature abatement) respecting the self-control procedures according to Reg. EC 852/04. We therefore invite you to contact the room manager to get all the information about the product you want.

## ANTIPASTI - APPETIZERS

Tartare di salmone con cetriolo ed aneto Salmon tartare with cucumber and dill Lachstatar mit Gurke und Dill	13.00
Tartare di tonno fresco Fresh tuna tartare Frischer Thunfisch-Tatar	13.00
Tartare di manzo con mozzarella a cubetti e fior di capperi Hand-chopped beef tartare with diced mozzarella cheese and pickled flower buds Rindertartar mit gewürfelter Mozzarella und Kapern	13.50
Crudo spagnolo Serrano con acciughe, burro e gnocco fritto Spanish Serrano ham with anchovies, butter and fried dumpling Spanischer Serrano-Rohschinken mit Sardellen, Butter und Gefrituurd Brood	15.00
Flan di formaggi con zucca e speck su fonduta di taleggio Cheese flan with pumpkin and speck on a taleggio fondue Käseflan vom Kürbis und Speck auf Taleggio Fondue	13.50
Sfera di ricotta e zucchine in tempura con gamberi Argentina Ricotta and courgettes tempura sphere with Argentinian prawns Tempura Ricotta und Zucchini Ball mit Argentinische Garnelen	14.00
Tentacolo di polpo su crema di sedano rapa ed arancia Octopus tentacle on a celeriac cream and orange Octopustentakel auf einer Creme aus Knollensellerie und Orangen	13.00
Insalatona Rustica: valeriana, radicchio, rucola, pollo, bacon e salsa tartara Rustica Salad: valerian salad, rocket, chicken, bacon, Tartar sauce Rustica Salat: Baldriansalat, Rucola, Kip, Spek, Tartaarsaus	10.00

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tagliolino con gambero rosso e granella di pistacchio Noodles pasta with red shrimps and pistachio nut grain Tagliolino mit roten Garnelen und Pistazienkörnern	15.00
Bigoli alle sarde con pinoli e pangrattato aromatizzato Bigoli pasta with pine nuts and seasoned breadcrumbs Bigoli mit Sardinen, Pinienkerne und aromatisierte Semmelbrösel	12.00
Bigoli al pomodoro fresco e basilico Bigoli pasta with fresh tomato sauce and basil Bigoli mit frischen Tomaten und Basilikum	9.00
Tagliolino alla carbonara con bacon croccante Carbonara pasta with crispy bacon Tagliolini Carbonara mit knusprigem Speck	12.00
Tagliolino alle vongole veraci e broccoli Noodles pasta with clams and broccoli Tagliolini mit Muscheln und Brokkoli	14.00
Maccheroni con capasanta americana, cubetti di melanzana e timo Maccheroni pasta with american scallop, eggplant cubes and thyme Makkaroni mit Amerikanische Jakobsmuschel, Auberginenwürfel und Thymian	17.00
Maccheroni con tastasal, zucca e rosmarino Maccheroni pasta with Italian sausage, pumpkin and rosemary Makkaroni mit Tastasal, Kürbis und Rosmarin	9.00

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Filetto di Angus alla griglia con patate al forno Grilled Angus fillet with baked potatoes Gegrilltes Angus-Filet mit Backkartoffeln	22.00
Branzino al forno con vongole veraci ed olive Taggiasche Baked seabass with clams and Taggiasca olives Gegrillter Seabarsch mit Muscheln und Taggiasca Oliven	20.00
Fritto misto Variety of fried fish Variation von frittiertem Fisch	19.00
Grigliata mista di Lago Lake mixed grill Gemischte Seefisch Grillplatte	16.00
Tagliata di Angus con rucola e grana Angus sliced steak with rocket and parmesan cheese Angus-Steak mit Rucola und Parmesan	16.00
Cotoletta di vitello in crosta di pistacchio e capperi Veal cutlet in a pistachio crust and capers Schnitzel in Pistazienkruste mit Kapern	17.00
Costolette d'agnello Nuova Zelanda con salsa al timo e aceto balsamico New Zeland lamb chops in a thyme sauce and balsamic vinegar Lammkoteletts mit Thymiansauce und Balsamessig	18.00
Scampi e gamberoni alla griglia Scampi and king prawns Scampi und gegrillten Riesengarnelen	27.00



## CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata mista di stagione 5.00  
Mixed seasonal salad  
Gemischter Salat der Saison

Patatine fritte 5.00  
Fried chips  
Pommes frites

Patate al forno 5.00  
Baked potatoes  
Backkartoffeln

Verdure miste alla griglia 5.00  
Grilled mixed vegetables  
Gemischtes Gemüse von Grill

Zucchine trifolate 5.00  
Sauteed courgettes  
Gebratene Zucchini

Spinaci 5.00  
Spinach  
Spinat

## FRUTTA & DESSERT

Tiramisù classico	5.00
Classic tiramisù	
Tiramisu	
Tortino al cioccolato con cuore morbido	5.00
Molten chocolate cake	
Schokoladenkuchen	
Millefoglie con mascarpone e fragole	6.00
Mille-feuille with mascarpone cheese and strawberries	
Cremeschnitte mit Mascarpone und Erdbeeren	
Semifreddo al pistacchio di Bronte con cialda di grano saraceno	6.00
Pistachio semifreddo with buckwheat waffle	
Pistazien-Semifreddo mit Buchweizenwaffel	
Crostatina di mele con confettura di arancia amara e rosmarino	5.00
Apple tart with bitter orange jam and rosemary	
Apfelkuchen mit Bitterorangenmarmelade und Rosmarin	

## PIZZE CLASSICHE

MARINARA	6.00
Pomodoro, aglio, origano	
Tomato, garlic, oregano	
Tomaten, Knoblauch, Oregano	
MARGHERITA	7.00
Pomodoro, mozzarella, origano	
Tomato, mozzarella, oregano	
Tomate, Mozzarella, Oregano	
WURSTEL	7.00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano	
Tomato, mozzarella, wurstel, oregano	
Tomate, Mozzarella, Würstel, Oregano	
ROMANA	8.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cantabria, capperi, origano di Pantelleria	
Tomato, mozzarella, Cantabria anchovies, capers, oregano	
Tomate, Mozzarella, Sardellen aus Kantabrien, Kapern, Oregano Pantelleria	
TONNO E CIPOLLE	9.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea, origano	
Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oregano	
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln, Oregano	
CAPRICCIOSA	9.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano	
Tomato, mozzarella, ham steak, mushrooms, artichokes, oregano	
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, artischocke, oregano	
DIAVOLA	9.00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano	
Tomato, mozzarella, pepperoni, oregano	
Tomate, Mozzarella, Salami, Oregano	
VEGETARIANA	10.00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, origano	
Tomato, mozzarella, courgettes, peppers, aubergines, oregano	
Tomate, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Aubergine, Oregano	
BUFALINA (BUFALA A FINE COTTURA)	11.00
Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, basilico, origano	
Tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano	
Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Basilikum, Oregano	

## PIZZE SPECIALI

VILLA PIOPPI (INGREDIENTI A FINE COTTURA)	12.00
Pomodoro, burrata, datterino, basilico, origano, crudo di Parma	
Tomato, burrata, cherry tomatoes, basil, oregano, Parma ham	
Tomate, Burrata, Kirschtomate, Basilikum, Oregano, Parmaschinken	
VALTELLINA	11.00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	
Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan cheese	
Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rauke, Grana	
PIZZA ITALIA	11.00
Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodoro fresco, origano	
Tomato, mozzarella, rocket, parmesan cheese, fresh tomato, oregano	
Tomate, Mozzarella, Rauke, Parmesan, frischen Tomaten, Oregano	
DELIZIA DEL BOSCO	12.00
Mozzarella, taleggio, porcini, perlage di tartufo	
Mozzarella, Taleggio cheese, porcini, truffle perlage	
Mozzarella, Taleggio-Käse, Steinpilze, Trüffelperlage	
QUATTRO FORMAGGI	11.00
Pomodoro, mozzarella, formaggi della settimana	
Tomato, mozzarella, cheeses of the week	
Tomaten, Mozzarella, Käse der Woche	
AUTUNNO	10.00
Mozzarella, zucca, salsiccia	
Mozzarella, Pumpkin, Sausage	
Mozzarella, Pompoen, Bratwurst	
GAMBERI ROSSI	12.00
Melanzana affumicata, gamberi rossi, mozzarella, burrata e granella di pistacchio	
Smoked aubergine, red shrimps, mozzarella, burrata and pistachio nut grain	
Geräucherte Auberginen, Rote Garnelen, Mozzarella, Burrata und Pistazien	
GORGONZOLA E MELE	11.00
Gorgonzola, mele, rucola, speck	
Gorgonzola cheese, apples, rocket, speck	
Blauschimmelkäse, Äpfel, Rucola, Speck	

MARE E MONTI	12.00
Pomodoro, mozzarella, gamberi Argentina, porcini	
Tomato, mozzarella, Argentinian shrimps, porcini mushrooms	
Tomate, Mozzarella, Argentinien Garnelen, Steinpilze	
SUDTIROL	11.00
Pomodoro, mozzarella, porcini, speck, scaglie di grana, rucola	
Tomato, mozzarella, porcini, speck, parmesan cheese, rocket	
Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Parmesanscheiben, Rauke	
TREVISANA	11.00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, salsiccia	
Tomato, mozzarella, radicchio, sausage	
Tomate, Mozzarella, Radicchio, Wurst	
JAMON SERRANO	15.00
Pomodoro, mozzarella, crudo spagnolo Serrano, pere, noci	
Tomato, mozzarella, Spanish Serrano ham, pear, walnuts	
Tomate, Mozzarella, Spanischer Serrano-Rohschinken, Birnen, Walnüsse	
RUSTICA	10.00
Pomodoro, mozzarella, pancetta, patate a cubetti, scamorza	
Tomato, mozzarella, bacon, diced potatoes, scamorza cheese	
Tomate, Mozzarella, Speck, Kartoffelwürfel, Scamorza-Käse	
FRUTTI DI MARE	16.00
Pomodoro, frutti di mare	
Tomato, seafood	
Tomate, Meeresfrüchte	

## CARTA DEI VINI

BIANCHI	Bicc. - Bott.
Chardonnay Ai Pioppi (vino della casa)	3.00 - 12.00
Custoza Cavalchina	3.50 - 15.00
Custoza Superiore Amedeo Cavalchina	18.00
Soave Classico Pieropan	19.00
Lugana DOC Ca' Maiol	4.00 - 20.00
Lugana DOC Ottella	4.00 - 20.00
Lugana DOC Ca' Dei Frati	4.00 - 20.00
Lugana Santa Cristina Zenato	4.50 - 22.00
Pinot grigio Franz Haas	30.00
Sharis Livio Felluga	25.00
Pinot Bianco Terlan	23.00
Lugana Brolettino Ca' Dei Frati	25.00
Lugana Cavaliere del Garda	25.00
Lugana Molin Ca' Maiol	25.00
Sauvignon Livio Felluga	28.00
Gewurztraminer Franz Haas	5.00 - 30.00
Gewurztraminer Terlan	30.00
Chardonnay Bramito del Cervo Antinori	30.00
Chardonnay Jermann	35.00
Vermentino Ca' Marcanda Vistamare Gaja	60.00
Vermentino Sa Raja	4.00 - 20.00

BOLLICINE	Bicc. - Bott.
Prosecco DOC Treviso (vino della casa)	3.00 - 12.00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG	4.00 - 20.00
Sebastian Brut Rosè Ca' Maiol	4.00 - 20.00
Sebastian Brut Ca' Maiol	4.00 - 20.00
Cuvée dei Frati metodo classico	30.00
Mattia Vezzola Brut Rosè Met. Classico Costaripa	35.00
Cavalleri Brut Blanc de Blancs	47.00
Franciacorta Bellavista	7.00 - 42.00
Franciacorta Ca' Del Bosco	7.00 - 43.00
Ferrari Perlè	50.00
Champagne Laurent Perrier	55.00
Ca' Del Bosco Rosè	60.00
Bollinger Special Cuvee	80.00
Champagne Ruinart	90.00
Champagne Ruinart Rosè	100.00
Bollinger Rosè	110.00
Ruinart Blanc de Blancs	110.00
Champagne Dom Perignon	250.00
ROSE'	
Vino rosato della casa	3.00 - 13.00
Garda Clas. Chiaretto DOC "Sicli"	4.00 - 20.00
Ca' Dei Frati Rosè	4.00 - 20.00
Valtenesi Chiaretto Roseri Ca' Maiol	4.00 - 20.00
Rosamara Valtenesi Chiaretto Costaripa	4.00 - 20.00
Rosato Sa Raja	4.00 - 20.00
Domaines Ott Rosè Bandol	50.00

ROSSI	Bicc. - Bott.
Groppello Ai Pioppi (vino della casa)	3.00 - 12.00
Valpolicella Ripasso Torre d'Orti Cavalchina	4.00 - 20.00
Valpolicella Classico Superiore DOC Zenato	4.50 - 22.00
Chianti Classico Peppoli Antinori	5.00 - 25.00
Ronchedone Ca' Dei Frati	5.00 - 27.00
Pinot nero Terlan	30.00
Rosso di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	32.00
Bruciato Antinori	40.00
Le Volte Ornellaia	40.00
Le Serre Nuove Ornellaia	70.00
Chianti Marchese Antinori Riserva Tenuta Tignanello	45.00
Amarone Torre d'Orti Cavalchina	50.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Zenato	65.00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	80.00
Bolgheri Superiore DOC Podere Grattamacco Bio	80.00
Barolo Dagromis Gaja	85.00
Amarone della Valpolicella classico Zymè	90.00
Barolo DOCG Elio Grasso	90.00
Tignanello Antinori	110.00
Barbaresco Gaja	190.00



VINI DA DESSERT	Bicc. - Bott.
Passito Tre Filer Ca' Dei Frati	5.00 - 22.00
Recioto Zenato	8.00 - 45.00
Passito Ben Ryé Donnafugata	8.00 - 78.00

#### DISTILLATI

Grappa Poli	4.00
Vecchia Romagna	5.00
Stravecchio	4.00
Martell	7.00
Glen Grant	7.00
Jack Daniel's	7.00
Macallan	8.00
Cardenal Mendoza	8.00
Lagavulin	8.00
Diplomatico	10.00
Zacapa	10.00
Black Label Johnnie Walker	7.00

## COCKTAILS

MOJITO	8.00
rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, menta, seltz	
CAIPIRINHA	8.00
cachaca, lime, zucchero di canna, seltz	
CAIPIROSKA	8.00
vodka, lime, zucchero di canna, seltz	
SEX ON THE BEACH	8.00
vodka, liquore alla pesca, succo di arancia, succo di mirtillo	
MARGARITA	8.00
tequila, triple sec, succo di lime	
DAIQUIRI	8.00
rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	
DAIQUIRI FRAGOLA	8.00
rum bianco, fragole, succo di lime, sciroppo di zucchero	
BLOODY MARY	8.00
vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, succo di limone, salsa Worcestershire	
TEQUILA SUNRISE	8.00
tequila, succo di arancia, sciroppo di granatina	
LONG ISLAND	8.00
rum bianco, tequila, vodka, gin, triple sec, succo di lime, coca cola	
CUBA LIBRE	8.00
rum bianco, coca cola, succo di lime	
NEGRONI	8.00
martini rosso, campari, gin, seltz	
AMERICANO	8.00
martini rosso, campari, seltz	
MARTINI COCKTAIL	8.00
gin, martini dry, scorza di limone	
MOSCOW MULE	8.00
vodka, ginger beer, succo di lime	
GIN LEMON/TONIC	8.00
VODKA LEMON/TONIC	8.00