

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

NETTARI DI FRUTTA BIOLOGICI

Albicocca, Ananas, Mirtillo, Pera, Pesca, Pomodoro, Mela	5.00
--	------

CENTRIFUGA BIO

Mela, Finocchio, Melagrana e Carota	6.00
-------------------------------------	------

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 - ALLERGÈNE

 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 Besucher/Kunder, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise 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.

CRUDITÈ DI PESCE - CRUDITÉS

Tartare di salmone con cetriolo ed aneto 13.00
Salmon tartare with cucumber and dill
Lachstatar mit Gurke und Dill

Tartare di tonno fresco 13.00
Fresh tuna tartare
Thunfisch-Tatar

Tartare di Scampi e Gamberi rossi 27.00
Tartare of scampi and prawns
Tatar aus Scampi und roten Garnelen

INSALATONE - SALADS

Contadina: misticanza, pere, noci, ricotta fresca e riduzione di balsamico 10.00
Contadina: salad, pears, walnuts, fresh ricotta and balsamic vinegar
Bauern Salat: Gemischter Salat, Birnen, Nüssen, frischem Ricotta-Käse auf Balsamico

Nizzarda: insalata mista, pomodoro, mozzarella, tonno, uova, olive taggiasche, basilico 12.00
Nizzarda: mixed salad, tomatoes, mozzarella, tuna, eggs, taggiasche olives, fresh basil
Nizzarda: Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Eier, Oliven Taggiasche, frischem Basilikum

Caesar: Insalata verde mista, crostini di pane, salsa caesar, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P., bacon croccante, filetti di pollo grigliato 12.00
Caesar: crisp romaine lettuce, garlic croutons, Caesar dressing, shaved parmesan cheese, bacon and grilled chicken
Caesar Salat: Gemischter Salat mit Crostini, Caesar-Dressing, Parmesansplittern, Knusprigem Speck und gegrilltem Hähnchen

ANTIPASTI - APPETIZERS

Tartare di manzo tagliata a coltello con cipolla rossa e cialda di formaggio Hand-chopped beef tartare with red onion and cheese wafer Handgemachtes Beef Tartar mit roten Zwiebeln und Käse	13.50
Crudo spagnolo Serrano con pere e noci Spanish Serrano ham with pears and walnuts Serrano Schinken mit Birnen und Walnüsse	15.00
Carpaccio di Manzo con bacche di ginepro e timo Black Angus carpaccio with juniper berries and thyme Rinds-Carpaccio vom Wacholderbeeren mit Thymian	13.50
Trancio di melanzana al forno con gamberoni e burrata Baked aubergine slice with king prawns and burrata Im Ofen gebackene Auberginenscheibe mit Shrimps und burrata	14.00
Selezione di salumi nostrani con giardiniera fatta in casa Selection of local cured meats with home made pickled vegetables Auswahl an Aufschnitt mit eingelegtem Gemüse hausgemachte	13.00
Vitello tonnato Veal with tuna sauce Leckere Kalbsfleisch scheiben in Thunfischsauce mit Kapern	12.00
Polipo con olive taggiasche, patate e datterini Octopus with Taggiasca olives, potatoes and Datterino tomatoes Tintenfisch mit Taggiasca Oliven, Kartoffeln und Kirschtomaten	14.00
Selezione di formaggi con mostarde senapate A selection of cheeses with mostarda Auswahl feiner Käse mit mustards	14.00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tagliolino con gambero rosso e granella di pistacchio 15.00
Noodles pasta with red shrimps and pistachio nut grain
Tagliolini mit roten Garnelen und Pistazien

Bigoli alle sarde e scorza di limone 12.00
Bigoli pasta with sardines and lemon peel
Bigoli mit Sardinen und Zitronenzesten

Maccheroni con ragù di Lago, mandorle e capperi 11.00
Maccheroni pasta with Lake fish sauce, almonds and capers
Makkaroni mit Fischragout aus dem See, mit Mandeln und Kapern

Bigoli al pomodoro fresco e basilico 9.00
Bigoli pasta with fresh tomato sauce and basil
Bigoli mit frischen Tomaten und Basilikum

Tagliolino alla carbonara con bacon croccante 12.00
Carbonara pasta with crispy bacon
Tagliolini Carbonara mit knusprigem Speck

Tagliolino alle vongole 13.00
Noodles pasta with clams
Tagliolini mit Muscheln

Maccheroni con avocado, porri, datterini e scampi 17.00
Maccheroni pasta with avocado, leeks, cherry tomatoes and scampi
Makkaroni mit Avocado, Lauch, Kirschtomaten und Scampi

Tagliolino allo scoglio 18.00
Seafood Noodles
Tagliolini mit Meeresfrüchten

Cous cous di verdure 12.00
Cous cous with vegetables
Gemüse Couscous

Maccheroni alla bolognese e rosmarino 9.00
Bolognese pasta with rosemary
Bolognese pasta mit Rosmarin

La pasta viene fatta in casa dal nostro Chef - Here pasta is home-made by our Chef
Die Pasta ist hausgemacht von unserem Küchenchef.

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
Bratkartoffeln

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

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Filetto di Angus alla griglia con patate al forno Grilled Angus fillet with baked potatoes Filetsteak vom Angus-Rind mit Bratkartoffeln	22.00
Hamburger VP: black Angus 200g, pomodoro, lattuga, cipolla di Tropea, Cheddar, bacon Hamburger VP: black Angus 200g, tomato, lettuce, red onion, Cheddar, bacon Hamburger VP: Safliges Beef (200g) vom Schwarzen Angus-Rind mit Tomaten, Salat, Tropea-Zwiebeln, Cheddar und Speck	12.00
Branzino alla griglia Grilled seabass Gegrillter Seabarsch	17.00
Fritto misto Variety of fried fish Variation von frittiertem Fisch	19.00
Grigliata mista di Lago Lake mixed grill Gemischte Seefisch Grillplatte	16.00
Filetto di salmerino al forno con mandorle tostate e finocchi Baked char thread with toasted almonds and fennel Gebackenes Saiblingsfilet mit gerösteten Mandeln und Fenchel	13.00
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 alla milanese con l'osso e patate fritte al mais Milanese veal cutlet with bone and corn fried chips Schnitzel mit Mais Pommes frites	17.00
Tagliata di tonno in crosta di sesamo Sliced tuna in sesame breading Thunfisch-Schnitte in Sesamkruste	18.00

Fiorentina 1kg	50.00
Fiorentina beefsteak 1kg	
Florentiner Rumpsteak 1kg	
Scampi e gamberoni alla griglia	27.00
Scampi and king prawns	
Scampi und gegrillten Riesengarnelen	
Grigliata mista di mare	28.00
Seafood mixed grill	
Gemischte Fischgrillplatte	
Grigliata mista di carne	17.00
Mixed grilled meat	
Gemischte Grillplatte	

FRUTTA & DESSERT

Tiramisù classico	5.00
Classic tiramisù	
Tiramisu	
Tortino al cioccolato con cuore morbido	5.00
Molten chocolate cake	
Schokoladenkuchen	
Millefoglie con mascarpone, fragole fresche e frutti di bosco	6.00
Mille-feuille with mascarpone, fresh strawberries and wild berries	
Cremeschnitte mit Mascarpone, frische Erdbeeren und Waldbeeren	
Crema Catalana alla liquirizia	5.00
Licorice crème brûlée	
Crema Catalana Lakritz	
Torta di pere con fonduta di cioccolato gianduia	5.00
Pear cake with gianduja chocolate fondue	
Birnenkuchen mit Haselnuss-Schokoladen-Fondue	
Macedonia di frutta fresca	5.00
Fresh fruit salad	
Frischer Fruchtsalat	

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, Paprikaschoten, Auberginen, 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 PIOPI (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, Steinpilzen, Trüffel Perlage	
QUATTRO FORMAGGI	11.00
Pomodoro, mozzarella, formaggi della settimana	
Tomato, mozzarella, cheeses of the week	
Tomaten, Mozzarella, Käse der Woche	
TRENTINA	11.00
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di Angus, rucola, cipolla rossa cruda	
Tomato, mozzarella, Angus carpaccio, rocket, raw red onion	
Tomate, Mozzarella, Carpaccio von Angus, Rauke, rohe rote Zwiebel	
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	
MELE E STRACHITUNT	11.00
Mozzarella, mele, Strachitunt, mandorle, curcuma	
Mozzarella, apples, Strachitunt cheese, almonds, turmeric	
Mozzarella, Äpfel, Strachitunt, Mandeln, Kurkuma	

ARGENTINA	11.00
Pomodoro, mozzarella, gamberi Argentina saltati con basilico, datterino	
Tomato, mozzarella, sautéed Argentinian shrimps with basil, cherry tomatoes	
Tomate, Mozzarella, Argentinien Garnelen mit Basilikum, Kirschtomate	
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, Chicorée, Wurst	
JAMON SERRANO	15.00
Pomodoro, mozzarella, crudo spagnolo Serrano, pere, noci	
Tomato, mozzarella, Spanish Serrano ham, pear, walnuts	
Tomate, Mozzarella, Serrano Schinken, Birnen, Walnüsse	

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	25.00
Sharis Livio Felluga	25.00
Pinot Bianco Terlan	23.00
Lugana Brolettino Ca' Dei Frati	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	55.00

BOLLICINE

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

	Bicc. - Bott.
Cavalleri Brut Blanc de Blancs	42.00
Franciacorta Bellavista	7.00 - 42.00
Franciacorta Ca' Del Bosco	7.00 - 43.00
Ferrari Perlè	43.00
Champagne Laurent Perrier	50.00
Ca' Del Bosco Rosè	60.00
Bollinger Special Cuvee	75.00
Champagne Ruinart	80.00
Champagne Ruinart Rosè	100.00
Bollinger Rosè	110.00
Ruinart Blanc de Blancs	110.00
Champagne Dom Perignon	200.00
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
Domaines Ott Rosè Bandol	50.00
ROSSI	
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

	Bicc. - Bott.
Rosso di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	32.00
Bruciato Antinori	35.00
Le Volte Ornellaia	37.00
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	
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

	Bicc. - Bott.
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