

---

# Le nostre Pizze

---

---

*Creiamo tutti i lievitati nel nostro laboratorio a temperatura controllata,  
dove seguiamo passo passo la loro lievitazione,  
per darvi il massimo della qualità e della digeribilità.*

*- Adamo Menini -*

## **MARGHERITA - 10**

Pomodoro S.Marzano, Fiordilatte, Olio Evo, Basilico.

## **MARINARA 2.0 - 12**

Pomodoro S.Marzano, Ciliegino Confit, Aglio Orsino, Capperi Fritti.

## **UNESCO - 15**

Pomodoro S.Marzano, Bufala, Ciliegino Confit, Olio Evo.

## **ALTO GARDA - 16**

Fiordilatte, Tremosine Affumicato, Carpaccio di Champignon, Black angus.

## **BASILISCO - 16**

Pomodoro S.Marzano, Fiordilatte, Stracciatella, Olive Taggiasche, Pesto di Basilico.

## **CAPPERI & ACCIUGHE - 15**

Pomodoro S.Marzano, Stracciatella, Capperi fritti, Acciughe del Mediterraneo.

## **CAPRICCIO - 16**

Fiordilatte, Crema ai Carciofi, Carpaccio di Champignon, P.Giovanna.

## **CRUDO - 17**

Pomodoro S.Marzano, Stracciatella, Ciliegino confit, Crudo di Parma "Boschi" 24 mesi.

## **SPIEDO - 16**

Fiordilatte, Spiedo Bresciano, Patate al burro, Maionese alla Salvia, Chips di Polenta.

## **ITALIANA - 18**

Pomodoro S.Marzano, Bufala, Ciliegino Confit, Rucola, Crudo di Parma "Boschi" 24 mesi, Glassa di Aceto Balsamico.

## **MEDITERRANEA - 16**

Pomodoro S.Marzano, Bufala, Ciliegino Confit, Trito di Capperi-Acciughe-Olive, Basilico, Olio Evo.

## **ORTOMIO D'INVERNO - 15**

Crema alle Cime di Rapa, Radicchio al forno, Noci, Ricotta affumicata, Marmellata di Arance.

## **PARMIGIANA - 18**

Pomodoro S.Marzano, Stracciatella, Chips di Grana, Ciliegino confit, Melanzana frita, Pesto di Basilico.

## **PESTÖM - 16**

Fiordilatte, Ragù di Pestöm, Rucola, Ricotta affumicata, Zest di limone.

## **PICCANTE - 16**

Pomodoro S.Marzano, Fiordilatte, Peperone & Carolina Reaper, Ventricina, Peperone Crusco.

## **RUSTICHEL - 16**

Pomodoro S.Marzano, Fiordilatte, Friggione, Gorgonzola, Ventricina.

## **TONNO, CIPOLLE E... - 18**

Fiordilatte, Carpaccio di Tonno Pinne Gialle Affumicato, Cipolle Agrodolci, Salsa Tonnata.

*Rustichel*

# Rustichel

*Ideali per iniziare o da condividere....*

## i FRITTI

*- Pizzini tondi fritti -*

### **LA MORTE SUA - 6**

Stracciatella, Pancetta Cotta, Ciliegino confit

### **DENTRO & FUORI - 6**

Ricotta affumicata, Lievito essiccato, Chips olio.

### **SE VABBE' - 6**

Stracciatella, Acciuga del Mediterraneo, Polvere di Capperi, Zest di Limone

### **LA NONNA CONSIGLIA - 6**

Friggione, Ricotta Affumicata

### **BOMBA - 6**

Gorgonzola, Cipolle in agrodolce, Ragù di Pestöm

*- di Pesce -*

### **AOLINE - 16**

Piccoli pesciolini fritti

### **FRITTO MISTO - 25**

## Pizza alla GriGlia

*Fiordilatte, Concassè di pomodoro, Stracciatella, Acciughe del mediterraneo*

*- 16 -*

---

## SECONDi

*Luccio alla Gardesana 2.0 - 20*

*Filetto di Salmerino, vellutata di Cipolla, Chips di Topinambur,  
su Crostone di Pane - 20*

*Guancialino di Maiale alle Mele, Corteccia di carote - 20*

*Spiedo Bresciano con Polenta - 18*

## alla GRiGLIA

*Costata di Scottona Spagna  
(circa 500-600g) - 7/etto*

*Tomahawk - 7/ etto*

*Fiorentina - 7,5 /etto*

*Branzino - 22*

*Trota - 22*

## Fritti

*Fritto Misto - 25*

*Aoline fritte - 16*

*Allergeni: consultare il menù digitale o chiedere allo staff  
Coperto 3,5 - Contorni 6*

*Rustichel*

---

---

---

---

# Rustichel

---

---

## ANTIPASTI

*Flan di Carciofi su fonduta di Tremosine - 14*

*Battuta di Scottona, Cipolle croccanti, Aglio nero, Uovo al prosecco - 18*

*Zucca al forno, Scalogno al vino rosso,  
Crema di ricotta affumicata. - 14*

*Anguilla Kabayaki in stile Giapponese su Crema di patate - 18*

## PRiMi

*- Tutta le pasta fresca è fatta da noi a mano -*

*Tortelli allo Spiedo - 16*

*Carbonara Shakerata - 15*

*Gnocchi di Zucca, fonduta di Tremosine e Noci - 16*

*Bigoli con Aglio Orsino, Olio Evo del Garda, Peperoncino e  
Ricotta Affumicata - 15*