RISTORANTE · PIZZERIA

La Gioconda

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se avete particolari intolleranze o allergie accanto al prezzo di ogni piatto troverete il numero dell'allergene contenuto. In caso di dubbi vi preghiamo di chiedere al nostro personale che sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento.
(Reg. UE 1169 del 2011).

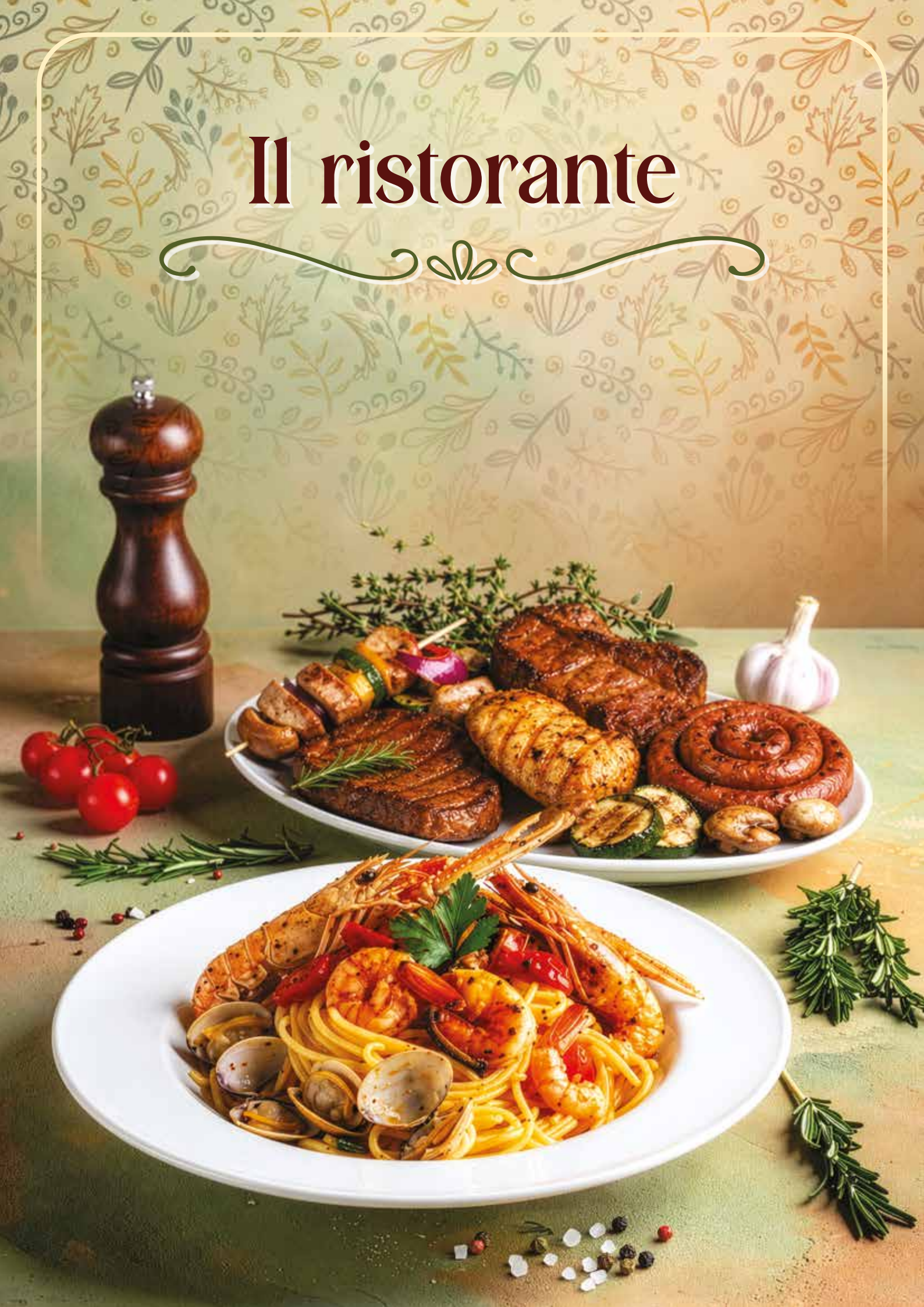
Substances or products that cause allergies or intolerances If you have particular intolerances or allergies next to the price of each dish you will find the number of the allergen contained. If you have any doubts please ask our staff who will be at your disposal for any clarification.
(EU Reg. 1169 of 2011).

1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** - ***cereals with weat*** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **CROSTACEI** - ***crustacens*** e prodotti a base di crostacei.
3. **UOVA** - ***eggs*** e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. **PESCE** - ***fish*** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **ARACHIDI** - ***peanuts*** e prodotti a base di arachidi.
6. **SOIA** - ***soya*** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.
7. **LATTE** - ***milk*** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. **FRUTTA A GUSCIO** - ***nuts*** vale a dire: mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoiensis(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **SEDANO** - ***celery*** e prodotti a base di sedano.
10. **SENAPE** - ***mustard*** e prodotti a base di senape.
11. **SEMI DI SESAMO** - ***sesame*** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** - ***solphur dioxide and sulphites*** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **LUPINI** - ***lupins*** e prodotti a base di lupini.
14. **MOLLUSCHI** - ***mollusc*** e prodotti a base di molluschi.

COPERTO € 2,50

*Prodotti di origine surgelata o congelata.
In caso di mancata reperibilità stagionale e/o esaurimento, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati.
Tutte le immagini sono puramente indicative e inserite a scopo illustrativo.

Il ristorante



Antipasti di mare

POLPO* CON PATATE	€	**14,00**	[14]
CAPESANTE* GRATINATE CON PECORINO E LIME	€	**14,00**	[1,7,14]
INSALATA ALLA CATALANA code di gamberi* argentini, sedano, carote, cipolla rossa	€	**14,00**	[2,9,12]
TARTARE DI SALMONE E AVOCADO	€	**14,00**	[4]
TRIS DI TARTARE	€	**18,00**	[4]
IMPEPATA DI COZZE	€	**15,00**	[14]
ZUPPA DI COZZE	€	**15,00**	[1,14]
ZUPPA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI cozze, vongole, calamari*, granchio*, gamberi*	€	**15,00**	[1,2,12,14]
OSTRICHE - a seconda della disponibilità del giorno	cad €	**5,00**	[14]



Antipasti di terra

SALUMI MISTI ACCOMPAGNATI DA GNOCCO FRITTO		€	14,00	[1,8]
BRUSCHETTA CON POMODORINI E STRACCIATELLA		€	8,00	[1,7]
MILLEFOGLIE SALATA verdure croccanti, pomodori secchi, stracciatella, pane di focaccia		€	12,00	[1,7]
BURRATA CON POMODORINI CONFIT E ACCIUGHE SU LETTO DI LATTUGA		€	12,00	[4,7]
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E ALICI*	4 pezzi	€	12,00	[1,4,7]
BRESAOLA RUCOLA E GRANA		€	11,00	[3,7]
CARPACCIO DI MANZO RUCOLA POMODORINI E GRANA		€	15,00	[3,7]



Primi di mare

PACCHERI CON MEZZO ASTICE TRIS DI POMODORINI E BISQUE DI CROSTACEI*	€	**20,00**	[1,2,9,12]
SPAGHETTI VONGOLE E CIME DI RAPA LEGGERMENTE PICCANTI	€	**18,00**	[1,14]
RISOTTO CAPESANTE* E CREMA DI ZUCCHINE	€	**18,00**	[14]
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON TARTARE DI GAMBERI* ROSSI E LIME	€	**18,00**	[1,2,3,4,12,14]
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO calamari*, gamberi*, gamberoni*, cozze, vongole	€	**18,00**	[1,2,9,12,14]
LINGUINE SOTTO COPERTA granchio*, gamberi*, gamberoni*, scampi*, polpo*	€	**22,00**	[1,2,3,9,12,14]
RISOTTO "LA GIOCONDA" salmone, calamari*, gamberi*	€	**18,00**	[2,4,12,14]
MARGHERITONI DI MARE CON GAMBERI* POMODORINI E BURRATA	€	**18,00**	[1,2,3,7,12]



Primi di terra

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CINGHIALE	€	**14,00**	[1,3,7,9]
RAVIOLI RIPIENI carne piemontese, fonduta di formaggi, coulis di piselli	€	**13,00**	[1,3,7]
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€	**13,00**	[1,3,7]
PACCHERI BURRATA PISTACCHIO E SALSICCIA	€	**15,00**	[1,7,8]
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	€	**13,00**	[1,3]
RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO	€	**20,00**	[7]



Secondi di mare

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA		€	**25,00**	[4]
GRAN FRITTO MISTO CON ZUCCHINE CROCCANTI alici*, calamari*, gamberi*, gamberoni*, scamponi*, zucchine		€	**22,00**	[1,2,4,12,14]
TAGLIATA DI TONNO ABBATTUTO IN CROSTA DI SESAMO		€	**20,00**	[4,11]
ORATA AL FORNO CON OLIVE TAGGIASCHE E PATATE		€	**20,00**	[4]
ORATA O BRANZINO A PIACERE	400/600 g	€	**17,00**	[4]
TRANCIO DI PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA		€	**18,00**	[4]
GAMBERONI* O SCAMPONI* ALLA GRIGLIA		€	**18,00**	[2,12]
GAMBERONI* O SCAMPONI* GRATINATI		€	**18,00**	[1,2,12]



Secondi di terra

COSTATA DI ANGUS IRLANDESE CON PATATE AL FORNO	500 g	€	**25,00**	
FIORENTINA	all'etto	€	**5,00**	
TAGLIATA DI SCOTTONA CON RADICCHIO E ZOLA	250 g	€	**20,00**	[7]
TAGLIATA DI MANZO CON PATATE	250 g	€	**20,00**	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA	250 g	€	**22,00**	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	250 g	€	**22,00**	[7,10]
TARTARE DI FASSONA		€	**20,00**	
GRIGLIATA DI CARNE		€	**20,00**	

petto di pollo, entrecôte, salsiccia, wurstel, lonza di maiale



Contorni

PATATE AL FORNO O FRITTE*	€	5,00	[1]
INDIVIA BELGA ALLA GRIGLIA CON MIELE E SCAGLIE DI MANDORLE	€	8,00	[8]
INSALATA MISTA	€	5,00	
VERDURE ALLA GRIGLIA	€	6,00	
SPINACI* AGLIO OLIO E PEPERONCINO O SALTATI AL BURRO	€	5,00	[7]



Insalatone

CAESAR SALAD ..... € **11,00** [1,3,4,7,10]
insalata iceberg, pollo alla griglia, crostini di pane, salsa caesar

LA GIOCONDA ..... € **10,00** [7]
insalata iceberg, mozzarella di bufala, pomodorini, mais

MEDITERRANEA ..... € **11,00** [3,4,7]
insalata iceberg, tonno, cipolla rossa, olive, scaglie di grana



Le pizze



Pizze

1.	**AMALFI** pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, basilico, funghi, pomodorini	€	10,00	[1,7]
2.	**MARINARA** pomodoro, origano, aglio, basilico	€	6,00	[1]
3.	**VUSCARA** fior di latte, salame piccante, pepe nero, pecorino	€	10,00	[1,7]
4.	**VERACE** fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola	€	10,00	[1,7]
5.	**NAPOLI** pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, basilico	€	8,50	[1,4,7]
6.	**BOMBA** pomodoro, fior di latte, zucchine grigliate, salame piccante	€	9,00	[1,7]
7.	**PRIMAVERA** fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, burrata	€	12,00	[1,7]
8.	**PARTENOPEA** fior di latte, friarielli, salsiccia	€	9,50	[1,7]
9.	**SUPER DIAVOLA** pomodoro, fior di latte, salame piccante, 'nduja	€	10,00	[1,7]
10.	**BUFALINA** pomodoro, basilico, mozzarella di bufala	€	9,00	[1,7]
11.	**LA GIOCONDA** fior di latte affumicato, mortadella al pistacchio, ricotta, granella di pistacchio	€	15,00	[1,7,8]
12.	**A' TORRESE** fior di latte, melanzane a funghetto, salsiccia	€	9,50	[1,7]
13.	**MARGHERITA** pomodoro, fior di latte, basilico	€	7,00	[1,7]
14.	**MARE E MONTI** pomodoro, fior di latte, funghi porcini, gamberetti*	€	10,00	[1,2,7,12]
15.	**ESTIVA** base focaccia, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, bresaola	€	11,00	[1,7]
16.	**MADE IN NAPOLI** fior di latte affumicato, friarielli, peperoni, melanzane a funghetto	€	10,50	[1,7]
17.	**LA MONTAGNA** fior di latte, funghi porcini, fonduta di grana, noci, bresaola	€	13,00	[1,3,7,8]



18. TIROLESE ..... € **12,00** [1,7]
pomodoro, fior di latte, funghi porcini, brie, speck

19. DELIZIA ..... € **12,00** [1,4,7,8]
fior di latte, pesto di basilico, acciughe, burrata

20. LA CROCCHETTOSA ..... € **13,00** [1,3,7,8]
fior di latte affumicato, crocche di patate*, fonduta di grana, pancetta, granella di pistacchio

21. NERANO ..... € **11,00** [1,7]
crema di zucchine, fior di latte, chips di zucchine, pecorino

22. LA CARAMELLATA ..... € **11,50** [1,7]
fior di latte, cipolla caramellata, speck, pecorino

23. VEGETARIANA ..... € **10,00** [1,7]
pomodoro, fior di latte, verdure grigliate

24. LA DIAVOLA ..... € **8,00** [1,7]
pomodoro, fior di latte, salame piccante

25. 4 STAGIONI ..... € **10,00** [1,7]
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche

26. LA SBAGLIATA ..... € **13,00** [1,7]
crema di datterino giallo, pomodorini secchi, 'nduja, burrata, basilico

27. A' CARCIOFATA ..... € **12,00** [1,7]
crema di datterino giallo, pomodorini secchi, carciofi, mozzarella di bufala

28. 4 FORMAGGI ..... € **10,00** [1,3,7]
fior di latte affumicato, gorgonzola, grana, brie

29. LA CAPRICCIOSA ..... € **11,00** [1,4,7]
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche, acciughe

30. LA COSACCA ..... € **11,00** [1,3,4,7]
pomodoro, acciughe, olive taggiasche, pecorino, grana, basilico

31. COTTO E FUNGHI ..... € **9,00** [1,7]
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi

32. 3 COLORI ..... € **11,50** [1,3,7]
pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, grana

33. SPACCA ..... € **12,00** [1,7]
crema di friarielli, fior di latte, melanzane fritte, salsiccia

34. SAPORITA ..... € **9,00** [1,4,7]
pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla

35. AMERICANA ..... € **9,50** [1,7]
pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte*

36. TRONCHETTO ..... € **13,00** [1,3,7]
ripieno di stracciatella, pepe nero, prosciutto crudo di Parma, rucola, grana

37. FRUTTI DI MARE ..... € **13,00** [1,2,7,12,14]
pomodoro, aglio, frutti di mare*



TUTTE LE PIZZE SI POSSONO FARE CON IL CORNICIONE RIPIENO AL COSTO AGGIUNTIVO DI € 2,50

Panuozzi

1.	**CENTRALE** prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola	€	**8,00**	[1,7]
2.	**SARACENO** scarola, fior di latte affumicato, acciughe, olive taggiasche	€	**9,00**	[1,4,7]
3.	**MILANZI** prosciutto crudo di Parma, fior di latte affumicato, zucchine grigliate	€	**8,00**	[1,7]
4.	**MARECHIARO** fior di latte affumicato, friarielli, salsiccia	€	**8,00**	[1,7]

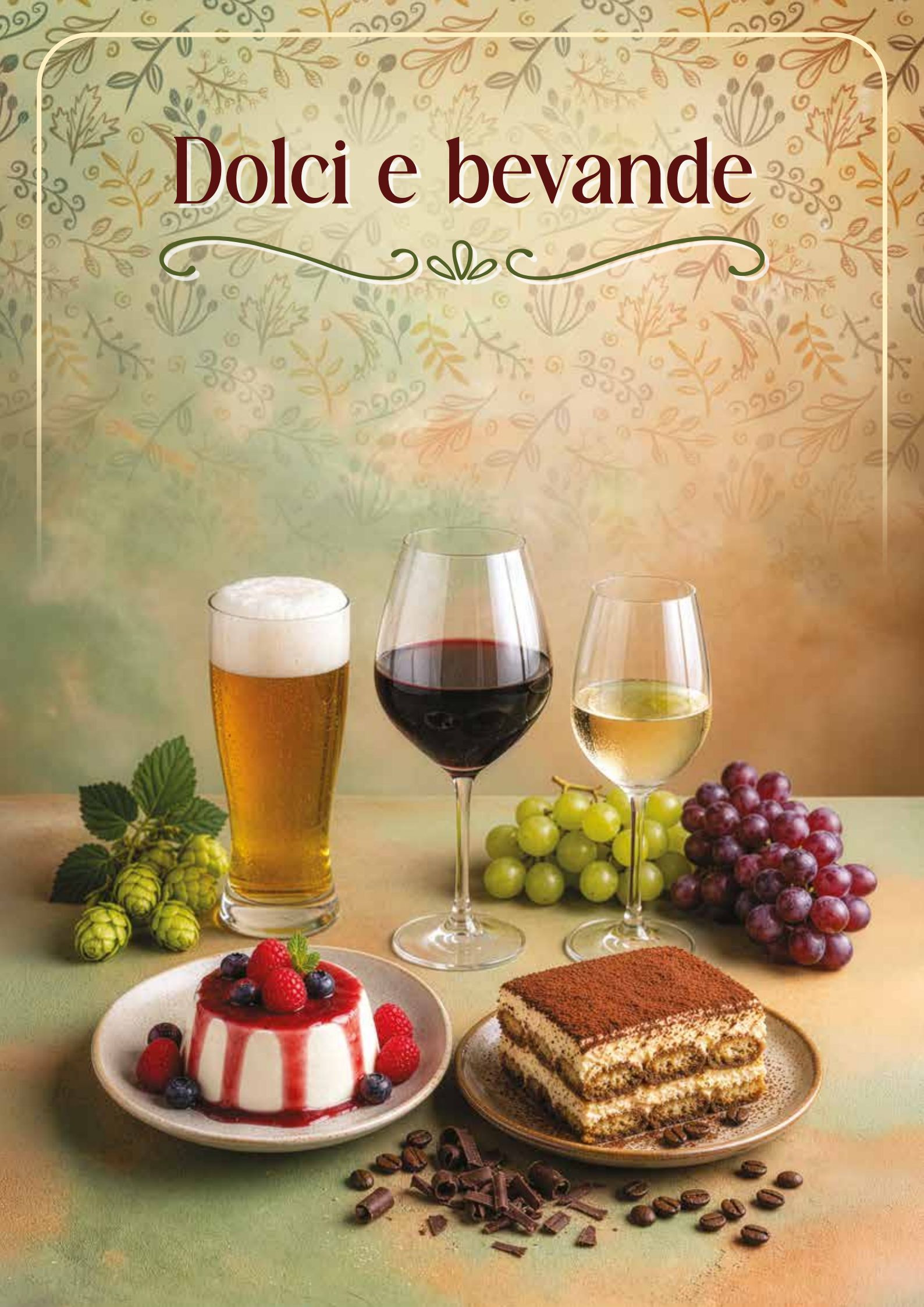


Calzoni

1.	**NORMALE** pomodoro, fior di latte, basilico	€	7,00	[1,7]
2.	**TOTÒ** ricotta, fior di latte, salame piccante	€	9,00	[1,7]
3.	**AL COTTO** pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	€	8,00	[1,7]
4.	**CASERECCIO** fior di latte, scarola, olive taggiasche, acciughe	€	10,00	[1,4,7]



Dolci e bevande



Bevande

ACQUA MINERALE NATURALE / FRIZZANTE ALLA SPINA ..... 75 cl € **2,50**

BIBITE IN LATTINA ..... 33 cl € **3,00**

Coca cola - Coca Cola Zero - Fanta - Sprite - Thè pesca - Thè limone

Liquori

AMARO CLASSICO ..... € **5,00**

WHISKY ..... € **6,00**

GRAPPA ..... € **5,00**

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO ..... € **1,50**

CAFFÈ DECAFFEINATO ..... € **1,50**

CAFFÈ D'ORZO ..... € **1,50**

CAFFÈ GINSENG ..... € **1,50**

Birre

Alla spina artigianali

KELLER BIONDA 4,8% ..... piccola € **4,00** [1,12]

KELLER BIONDA 4,8% ..... media € **6,00** [1,12]

DUNKEL ROSSA 5,0% ..... media € **6,00** [1,12]

In lattina artigianali

WEST COAST IPA 6,5% ..... € **7,00** [1,12]

BLANCHE 4,3% ..... € **7,00** [1,12]



Dessert

CHEESECAKE FATTA IN CASA	€	6,00	[1,7]
TIRAMISÙ	€	6,00	[1,3,7]
CREMA CATALANA	€	6,00	[3,7]
PANNA COTTA	€	6,00	[7]
TORTA CHANTILLY	€	6,00	[1,3,7]
TORTA MASCARPONE E LIMONCELLO	€	6,00	[1,3,7]
ANANAS	€	5,00	
SELEZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE	€	5,00	



Vini

I vini contengono o possono contenere l'allergene 12

Alla spina

	1/4 litro	1/2 litro	1 litro
CHARDONNAY FRIZZANTE Cantina Sociale di Gambellara Vino bianco frizzante a fermentazione naturale 11%	€ 4,00	€ 6,00	€ 11,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Vino rosso da tavola 12,5%	€ 4,00	€ 6,00	€ 11,00

Bianchi in bottiglia

	bottiglia	calice
CHARDONNAY PIEMONTE CANTINE POVERO	€ 20,00	€ 6,00
CORTESE PIEMONTE CANTINE POVERO	€ 20,00	
LUGANA CÀ DEI FRATI	€ 29,00	€ 7,00
BROLETTINO CÀ DEI FRATI	€ 33,00	
GRILLO SUR SUR DONNA FUGATA	€ 27,00	
MOSCATO SECCO LIGHEA DONNA FUGATA	€ 27,00	€ 6,00
LANGHE PIEMONTE TERRE DEL SINDIC	€ 20,00	€ 6,00
PECORINO D'ABRUZZO LAVA VIGNAMADRE	€ 25,00	
ROSATO PIEMONTE CANTINE POVERO	€ 25,00	€ 6,00
RÈMOLE TOSCANA FRESCO BALDI	€ 25,00	

Rossi in bottiglia

	bottiglia	calice
LANGHE CABANÈ PIEMONTE CANTINE POVERO	€ 22,00	€ 6,00
BARBERA D'ASTI PIEMONTE CANTINE POVERO	€ 22,00	€ 6,00
RÈMOLE TOSCANA FRESCO BALDI	€ 25,00	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LAVA VIGNAMADRE	€ 28,00	€ 6,00
GRIGNOLINO PIEMONTE CANTINE POVERO	€ 18,00	
ROERO TUMLIN PIEMONTE LARAMÈ	€ 27,00	
BARBARESCO BATÙ CANTINE POVERO	€ 39,00	
BONARDA PIEMONTE CANTINE POVERO	€ 18,00	
AMARONE PIETRO DAL CERO CÀ DEI FRATI	€ 99,00	

Bollicine

	bottiglia	calice
PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT COL VETORAZ	€ 25,00	€ 6,00
PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY COL VETORAZ	€ 25,00	€ 6,00
PROSECCO EXTRA DRY CADORO	€ 18,00	€ 6,00
SPUMANTE MILLESIMATO MASTIO LOGGIA	€ 22,00	€ 6,00
BRUT CUVÈE CÀ DEI FRATI	€ 35,00	€ 8,00