

Pìcara

L'unica vera "Tirata" a Casalmaggiore

...per iniziare

prova le nostre **MONTANARINE**, pizzette fritte super appetitose, ideali per accompagnare l'aperitivo

le Montanarine

Piatto Assortito € 10,00

San Secondo

(mozzarella di bufala, cipolline caramellate al balsamico IGP, Spalla cotta e Rucola) € 3,00

Reale

(mozzarella, zucchine grigliate, salmone affumicato, prezzemolo e olio EVO) € 3,00

Rizzoli

(pomodoro, mozzarella di bufala e acciughe "Rizzoli" piccanti) € 3,00

Brie e Porcini € 3,00

...per iniziare

prova le nostre **MONTANARINE**, pizzette fritte super appetitose, ideali per accompagnare l'aperitivo

I'Aperitivo

le Bollicine

Franciacorta DOCG Brut - Batudé 5,00 al calice
(Tenuta Ambrosini, Lombardia)

Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG Brut € 3,50 al calice
(Domus-Picta, Veneto)

Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG DRY € 3,50 al calice
(Sommariva Soc. Agr., Veneto)

i Classici

Negroni € 5,00

Camoari/Aperol Soritz € 4,50

Hugo € 4,50

Americano € 4,50

gli Analcolici

Hugo € 4,00

Passion Fruit € 4,00

Crodino € 3,00

*Per i GIN chiedere al personale

la Cucina

Antipasti & Insalate

 **Insalata di Mare** con Verdure Marinate e Citronette € 14,00

I Tagliere di Salumi con la Nostra Schiacciatina

Tagliere Parmigiano (Crudo di Parma "Slega 24 mesi", Spalla Cotta di San Secondo e Salame Campagnolo) € 17,00

Tagliere Piacentino (Mortadella Dolce Vita, Pancetta Piac. DOP, Coppa Piac. DOP e Salame Campagnolo) € 15,00

Carpaccio affumicato di Manzo con vinaigrette all'Arancia € 12,00

Insalata "La Gustosa"

(insalata verde, rucola, pomodoro, pollo alla piastra, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, pancetta croccante e dressing allo yogurt) € 12,00


* Tutti i salumi del nostro tagliere sono realizzati con suini selezionati pesanti NAZIONALI!

la Cucina

i Primi

Risotto al nero di seppia con gamberi e lacrime di zafferano
€ 14,00

Tagliolino di Pasta Fresca con Pesce Spada e Bottarga € 13,00

 Maccheroncini al Ragù di Salsiccia con scaglie di ricotta salata
€ 13,00

Linguine artigianali di Gragnano I.G.P. del pastificio Carmiano alla
Carbo'nduia € 12,00

Tortelli di Zucca Burro e Salvia € 10,00

la Cucina

i Secondi

Fritto di Calamari e Gamberi € 18,00

Filetto di Branzino in guazzetto di Pomodorini Gialli Confite e Olive
€ 15,00

Tagliata di Controfiletto di Scottona selezione Luxury LEM (230 g)
€ 19,00

Scaloppa di Pollo con Aceto Balsamico € 15,00

gli Hamburger Gourmet

Lo Stracolmo

(hamburger di Scottona selezione WagyuLEM, insalata iceberg, scamorza affumicata "Spinelli", pancetta croccante e salsa burger) € 12,50

Il Bufalino

(hamburger di Scottona selezione WagyuLEM, insalata iceberg, melanzane alla griglia, mozzarella di Bufala, basilico e pomodorini confit) € 12,50

la Cucina

i Contorni*

Verdure alla Griglia € 5,50

Insalata Mista € 5,00

Patate al Forno € 5,00

Patatine Fritte € 4,50

*Qualsiasi contorno può essere abbinato ad uno dei secondi in carta con soli € 3,50 di aggiunta

...per i più Piccoli

Farfalline al Pomodoro € 5,00

Würstel e Patatine Fritte € 7,50

Cotoletta e Patatine Fritte € 8,50

Coperto € 2,00

le Pizze

l'unica e vera tirata a Casalmaggiore

le Pizze del Buongustaio



Via Emilia

(pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini confite - DOPO COTTURA: scaglie di Grana Padano DOP e Culatta Cotta) - NORMALE € 12,00 - TIRATA € 14,00

Moby Dick

(pomodoro, olio EVO - DOPO COTTURA: misto tiepido di **Frutti di Mare**)
NORMALE € 12,00 - TIRATA € 14,00

La Gioiosa

(mozzarella, pesto al pistacchio - DOPO COTTURA: **Burrata** pugliese di Gioia del Colle e Mortadella Dolce Vita di suini selezionati pesanti NAZIONALI) - NORMALE € 11,00 - TIRATA € 13,00

San Secondo

(mozzarella di bufala - DOPO COTTURA: cipolline caramellate al balsamico IGP, Spalla cotta e Rucola) NORMALE € 11,00 TIRATA € 13,00

La Calabria*

(pomodoro, mozzarella, 'Nduia e cipolla rossa - DOPO COTTURA: Spianata calabra) - NORMALE € 10,00 - TIRATA € 12,00

Patty

(mozzarella, stracchino, carciofi - DOPO COTTURA: Rucola e Speck)
NORMALE € 10,00 - TIRATA € 12,00

*Chiedila col SALAME SUPER PICCANTE **MANGIAFUOCO**, di puro suino nazionale, stagionato coi due peperoncini più piccanti al mondo, coltivati in Italia da agricoltura Biologica.

Le Pizze

l'unica e vera tirata a Casalmaggiore

Le Pizze Tradizionali

Tartufata

(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, funghi porcini, salsiccia, crema tartufata MIRKO TARTUFI e basilico) NORMALE € 11,00
TIRATA € 13,00

Crudo di Parma

(pomodoro, mozzarella - DOPO COTTURA: Prosciutto crudo di Parma "Slega" 24 mesi) NORMALE € 9,00 - TIRATA € 11,00

Pere e Noci

(mozzarella, gorgonzola, Pere e Noci) - NORMALE € 10,00 - TIRATA € 12,00

Rizzoli

(pomodoro, mozzarella di bufala e acciughe "Rizzoli" piccanti)
NORMALE € 10,00 - TIRATA € 12,00

Primavera

(pomodoro, mozzarella di bufala DOP, scamorza affumicata "Spinelli", pomodorini freschi, origano e basilico) NORMALE € 8,50 - TIRATA € 10,50

Speck e Brie

(mozzarella, Brie e speck Alto Adige IGP) - NORMALE € 9,00 - TIRATA € 11,00

Mantovana

(mozzarella, fontina, crema di zucca e salsiccia)
NORMALE € 9,00 TIRATA € 11,00

Reale

(mozzarella, zucchine grigliate - DOPO COTTURA: salmone affumicato, prezzemolo e olio EVO) - NORMALE € 9,00 - TIRATA € 11,00

Le Pizze

l'unica e vera tirata a Casalmaggiore

Le Pizze Tradizionali

Vegetariana

(pomodoro, mozzarella e verdure miste) - NORMALE € 9,00 TIRATA € 11,00

Salsiccia e Friarielli

(mozzarella, salsiccia e friarielli) - NORMALE € 8,00 - TIRATA € 10,00

Capricciosa

(pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi champignon freschi, salsiccia e pros. cotto) - NORMALE € 9,00 - TIRATA € 11,00

Calzone

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio EVO e basilico) - € 7,50

Taggiasca

(pomodoro, mozzarella, olive taggiasche e origano) - NORMALE € 7,50
TIRATA € 9,50

Margherita Speciale

(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi e basilico)
NORMALE € 7,50 - TIRATA € 9,50

Napoletana

(pomodoro, mozzarella, acciughe "Rizzoli", capperi e origano)
NORMALE € 8,00 - TIRATA € 10,00

Tropea

(pomodoro, mozzarella e cipolla Rossa) - NORMALE € 7,00 - TIRATA € 9,00

Per l'impasto **Integrale** o **Senza Glutine** (solo normali), aggiungere € 2,00

Le super classiche Margherita, Prosciutto e Funghi ecc. sono sempre disponibili su richiesta



e per Finire...

i Nostri Dolci fatti in casa



Cremoso di Mascarpone con Mou salata e terra di cioccolato
€ 6,50

Sformatino di Cioccolato con Crema Inglese € 6,00

Cheesecake con Salsa alle Fragole € 6,00

Semifreddo al Torroncino con salsa al Cioccolato € 5,50

La Panna Cotta € 5,00

Ananas al Maraschino Luxardo € 6,00

Sorbetto Mango e Limone € 5,00

*****Qualsiasi dolce può essere abbinato ad un calice di Moscato Ambar con soli € 2,50 di aggiunta**

i Vini da Dessert

L'ideale accompagnamento per un Dolce

L'Eremita
(Recioto della Valpolicella - Az. Agr. Ca'Rugate) € 6,00

La Perlara
(**Recioto di Soave** - Az. Agr. Ca'Rugate) € 6,00

Ambar (Moscato Florio) € 4,50***

Caffè & Co.

Bibite in boccetto 33cl € 3,00

Estathé (limone o pesca) 33cl € 3,00

Chinotto Lurisia 27,5cl € 3,50

Coca Cola litro € 6,00

Acqua naturale e frizzante 75cl € 3,00

Caffè espresso € 1,50

Caffè espr. corretto € 2,00

Amari e liquori € 3,50

Distillati* € 4,00

*Per i Distillati Speciali chiedere al personale

www.lapicara.it

Si ritiene di dover segnalare, ai sensi dell'art. 44 del reg 1169/2011, la possibile presenza dei seguenti allergeni:

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati. 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei. 3) UOVA e prodotti a base di uova. 4) PESCE e prodotti a base di pesce. 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi. 6) SOIA e prodotti a base di soia. 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio. 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti. 9) SEDANO e prodotti a base di sedano. 10) SENAPE e prodotti a base di senape. 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo. 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale. 13) LUPINI e prodotti a base di lupini. 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi. Per qualsiasi informazione e approfondimento rimaniamo a vostra completa disposizione, non esitate a consultarci.

le Birre

le Birre alla Spina

LA Bionda - FORST V.I.P. PILS (Alc. 5,0%)

Piccola 20cl € 3,00 - Media 40cl € 5,00

La Weizen - WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSBIER (Alc. 5,4%)

Piccola 30cl € 3,50 - Media 50cl € 5,50

La Rossa - FORST SIXTUS (Alc. 6,5%)

Piccola 20cl € 3,50 - Media 40cl € 5,50



le Birre

le Birre Artigianali

Birrificio **Italiano** - bibock (...LA PREPOTENZA!) (Alc. 6,2%) 33cl € 6,50

Birra del **Salento** - **TIPA** (Alc. 4,8%) 33cl € 6,50

Birra del **Salento** - **IGEA** (Alc. 5,3%) 33cl € 6,50 **SENZA GLUTINE**

Birra del **Salento** - **AGRICOLA** (Alc. 5,0%) 33cl € 6,00

Birra del **Salento** - **AGRICOLA ROSSA** (Alc. 5,0%) 33cl € 6,00

...altre Birre in Bottiglia

König Ludwig **Dunkel** (Alc. 5,1%) 50cl € 6,50

HB **MÜNCHNER WEISSE** (Alc. 5,1%) 50cl € 6,00

FELSENKELLER - FORST (Alc. 5,2%) 33cl € 4,50

KELLERBIER - HACKER PSCHORR (Alc. 5,5%) 50cl € 6,00

KELLERBIER - DAB (Alc. 5,6%) 50cl € 5,50

i Vini

le Bollicine

FRANCIACORTA DOCG BRUT QBLACK € 32,00
(QUADRA, Lombardia)

1701 FRANCIACORTA DOCG BRUT NATURE € 29,00
(Soc. Agr. **1701**, Lombardia) (**AZIENDA BIODINAMICA**)

BATUDÉ - FRANCIACORTA DOCG BRUT € 27,00
(Tenuta Ambrosini, Lombardia)

HIRUNDO - LUGANA BRUT Metodo Classico Millesimato € 25,00
(SOC. Agr. SELVA CAPUZZA, Lombardia)

FIOL - PROSECCO DOC ROSE' Millesimato Extra Dry € 19,00
(FIOL, Veneto)

FULVIO BEO - Spumante Metodo Classico (100% Garganega) € 21,00
(Az. Agricola Ca' Rugate, Veneto)

PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. DOCG DRY € 17,00
(Sommariva Soc. Agr., Veneto)

BLANC BRUT Spumante Metodo Classico € 32,00
(Terrazze dell'Etna, Sicilia)

i Vini

i Vini Bianchi

GEWÜRZTRAMINER - Alto Adige Gewürztraminer DOC € 22,00
(Tenuta Ritterhof - Alto Adige)

PUNTAY Alto Adige Sauvignon DOC € 22,00
(Erste+Neue, Alto Adige-Südtirol)

MONTE FIORENTINE - Soave Classico DOC € 20,00
(Az. Agricola Ca' Rugate, Veneto)

SAN MICHELE - SOAVE CLASSICO DOC **(375 ml)** € 8,00
(Az. Agricola Ca' Rugate, Veneto)

SELVA LUGANA DOC € 20,00
(SOC. Agr. SELVA CAPUZZA, Lombardia) VALCANZJRIA - Terre di
Sicilia IGT (chardonnay, caricante) € 18,00
(Az. Agricola Gulfi, Sicilia) (VINO **BIOLOGICO**)

SOLARIS - Colli Di Luni Vermentino € 20,00
(Az. Agricola FEDERICI – La Baia del Sole, Liguria)

FALANGHINA del Sannio DOC Taburno € 22,00
(Masseria Frattasi - Campania) (VINO **BIOLOGICO**)

LAUDÀRI - CHARDONNAY SICILIA DOC € 25,00
(Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia)

i Vini

LALÙCI - GRILLO SICILIA DOC € 21,00
(Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia)

C'D'C' Bianco Terre Siciliane IGP (grillo, chardonnay, insolia, catarratto) € 17,00
(Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia)

i Vini Rossi

AMARONE 'PUNTA 470' CA' RUGATE 2017 € 45,00
(Az. Agricola Ca' Rugate, Veneto)

CAMPO LAVEI - **VALPOLICELLA SUPERIORE** DOC € 23,00
(Az. Agricola Ca' Rugate, Veneto)

RIO ALBO - VALPOLICELLA CLASSICO DOC € 17,00
(Az. Agricola Ca' Rugate, Veneto)

RIO ALBO - VALPOLICELLA CLASSICO DOC (**375 ml**) € 10,00
(Az. Agricola Ca' Rugate, Veneto)

JANSEN - Pinot Nero dell'Alto Adige DOC € 25,00
(Tenuta Ritterhof, Alto Adige-Südtirol)

IL POGGIO 2015 **GUTTURNIO** D.O.C. RISERVA € 20,00
(Az. vitivinicola Pusterla, Em. Rom.)

i Vini

LAMBRUSCO IGT "MARCELLO GRAN CRU" € 16,00
(Ariola Vigne e Vini S.r.l, Emilia Romagna)

LAMBRUSCO IGT "MARCELLO GRAN CRU" (375 ml) € 9,00
(Ariola Vigne e Vini S.r.l, Emilia Romagna)

BELCANTO Chianti Classico € 20,00
(Nittardi, Toscana) (VINO **BIOLOGICO**)

LIVRUNI PRIMITIVO I.G.T. € 19,00
(Az. Agr. Vetrère, Puglia)

NEROJBLEO Rosso Terre di Sicilia IGT (Nero d'Avola) € 22,00
(Az. Agricola Gulfi, Sicilia) (VINO **BIOLOGICO**)

ADÈNZIA Rosso Terre Siciliane IGP (Nero d'Avola e Syrah) € 23,00
(Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia)

C'D'C' Rosso Terre Siciliane IGP (Nero d'Avola, Syrah, Cab. Sauv, Merlot) € 18,00
(Baglio del Cristo di Campobello, Sicilia)

i Vini della Casa

MONTEROSSO D.O.C. COLLI PIACENTINI
(Az. vitivinicola Pusterla, Em. Rom.)
1/4l € 3,50 - 1/2l € 6,50

GUTTURNIO D.O.C. COLLI PIACENTINI
(Az. vitivinicola Pusterla, Em. Rom.)
1/4l € 3,50 - 1/2l € 6,50

