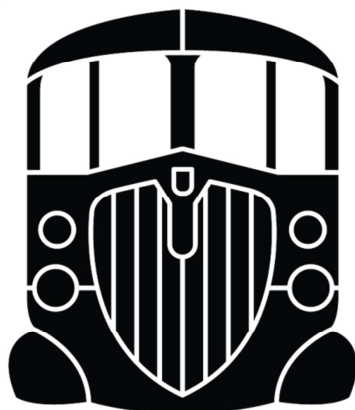


FOOD, BIKE & FISHING



LA LITTORINA

del Mincio

Benvenuti alla Littorina,

***vi diamo il benvenuto lungo le sponde del Mincio con una selezione di
Prodotti Senza Glutine.***

Le pietanze a voi dedicate saranno contraddistinte da piatti Colorati.

Vi auguriamo una buona Esperienza a tutto Gusto

@lalittorinadelmincio – Instagram o FaceBook





LA LITTORINA

del Mincio

· BAR ·

Caffè Espresso	€ 1,40
Caffè Decaffeinato	€ 1,50
Caffè Corretto	€ 1,90
Caffè Americano	€ 2,80
Cappuccino	€ 1,90
Cappuccino di Soia	€ 2,10
Macchiato	€ 1,70
Marocchino	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 2,50
Crema Caffè	€ 4,00
Caffè Shakerato	€ 4,00
Caffè Shakerato con Panna	€ 4,50
Spremuta d'Arancia	€ 4,00

ACQUA

Acqua 0.75 lt vetro € 3,30

VINO DELLA CASA

0.25 0.5lt 1 lt

Bianco Frizzante € 4,00 € 8,00 € 14,00



Scopri la nostra cantina Vini alla fine del Menu'

· LA NOSTRA BIRRA ARTIGIANALE SELEZIONATA PER VOI ·



Brew Gruff - KELLER 0,50lt - €7,00

Birra chiara dal colore dorato. Profumi mielosi risulta morbida ed equilibrio tra il malto ed il luppolo invogliano la sorsata successiva.



Mister B - BENZINA 0,5lt - € 7,00

Birra lager **BIONDA** secca e amara, semplice ma con carattere **Alc.4,8 %**



Mister B - BESTIA 0,33lt - € 5,50

Indian Pale Ale **Mostruosa**, Muscoli e luppolo. **Alc.6,3%**

#ILGELATOARTIGIANALE

@GELATERIAZOCCA **GELATERIA CERTIFICATA AIC**

PRODOTTO SOLO CON INGREDIENTI FRESCHI, NATURALI E DI ALTA' QUALITA'

PICCOLO 1 GUSTO €3,00
MEDIO 2 GUSTI €4,50
GRANDE 3 GUSTI €6,00

FIOR DI LATTE, CIOCCOLATO,
PISTACCHIO DI BRONTE,
CREMA , GUSTO DEL MESE,
FRAGOLA



AMARENATA

€ 9,00

GELATO FIOR DI
LATTE E PISTACCHIO
DI BRONTE, SALSA E
AMARENE, PANNA



MANGO PER SCHERZO

€ 9,00

GELATO AL MANGO
VARIEGATO
ALL'AMARENA, FIOR DI
LATTE, SALSA
ALL'AMARENE E PANNA

CIOCCOLOSOSA

€ 9,00

GELATO AL CIOCCOLATO E
FIOR DI LATTE, SALSA AL
CIOCCOLATO E SCAGLIE DI
CIOCCOLATO E PANNA



AFFOGATO AL CAFFE'

€ 9,00

GELATO ALLA CREMA
E FIOR DI LATTE,
SALSA CIOCCOLATO,
CAFFÈ E PANNA



YOGURT € 5,80

SCEGLI IL TUO PREFERITO:

- CARAMELLO & FRUTTA SECCA

- FRUTTI DI BOSCO FRESCHI E GRANELLA DI PISTACCIO

LETTERINA

€ 6.00

GELATO FRAGOLA E
FIOR DI LATTE,
PANNA E MERINGHE



SECCO



• GINCLOPEDIA •

BEEFEATER 24 €9,00

TYPE: SECCO E DECISO

GARNISH: SCORZA DI LIMONE E BACCHE DI GINEPRO



TANQUERAY €9,00

TYPE: EXTRA DRY

GARNISH: SCORZA DI LIMONE, BACCA DI CANNELLA



SABATINI GIN €12,00

TYPE: SECCO E SPEZIATO

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE



GIN FRANCO €10,00

IL GIN DI VILLAFRANCA DI VERONA

TYPE: LEGNOSO E SECCO

GARNISH: LIME ESSICATO E CILIEGIA CANDITA



GIN CLANDESTINO €10,00

TYPE: SECCO E BALSAMICO

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO E SCORZE DI LIMONE



BIG GINO €8,00

TYPE: AGRUMATO E MORBIDO

GARNISH: MENTA, LIMONE E BACCHE DI GINEPRO



“GIN DEL PROFESSORE” MONSIEUR €10,00

TYPE: FLOREALE DAL GUSTO INTENSO

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE



“GIN DEL PROFESSORE” A' LA MADAME €10,00

TYPE: RUFFIANO E SENSUALE

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE



DRY AG 107 €10,50

TYPE: AGRUMATO ED ESTIVO

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, LAMPONE E SCORZE DI LIMONE

**NEW ENTRY!
DA PROVARE**



GIN TAGGIASCO €10,50

TYPE: AROMATICO E BALSAMICO

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO E OLIVE TAGGIASCHE



ROBY MARTON GIN €12,00

TYPE: AROMATICO E SENTORI DI LIQUIRIZIA

GARNISH: LAMPONE, MORA, BACCHE DI GINEPRO E LIME

AGRUMATO

AROMATICO

#VODKA



TONIC

CRISTAL HEAD

€ 5,00

€ 8,00

GREY GROOSE

€ 7,00

€ 10,00

VODKA BELVEDERE

€ 7,00

€ 10,00



APERITIVI

Spritz Select

originale Veneziano € 5,00

Spritz Hugo

€ 5,00

Spritzato Bianco

€ 3,50

MOCKTAIL-ANALCOLICI

FRAGOLOSO: Succo d'Arancia, Polpa di Fragola e Sweet&Sour €5,00

EROTICO: Succo Ananas, Polpa Di Cocco e Sweet&Sour €5,00

VIRGIN MOJITO: Zucchero di Canna, Lime, Menta, Sweet&Sour e Selz €6,00

Tanqueray Gin 0.0 , Ginepro, Limone E Tonica € 8,00



COCKTAIL

€ 8,00

MOJITO: Rum, Lime, Menta, Zucchero Canna Sweet&Sour

CAIPIRINHA: Cachaca, Lime, Zucchero Canna e S&S

CAIPIROSKA: Vodka, Lime, Zucchero Canna e S&S

CAIPIRILLA: Tequila, Lime, Zucchero Canna e S&S

CAIPIRISSIMA: Rum, Lime, Zucchero Canna e S&S

CUBALIBRE: Rum scuro, Coca Cola, Lime



LONG ISLAND ICED TEA: Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Coca Cola

PINA COLADA: Rum, Succo Ananas e polpa Cocco

TEQUILA SUNRISE: Tequila, Granatina, Succo Ananas e Arancia

•ANTIPASTI•

Coperto 2,50€

TAGLIERE DELLA LITTORINA

UNA COMPOSIZIONE DI SALUMI DEL NOSTRO TERRITORIO, FORMAGGI, POLENTA GRIGLIATA E LA NOSTRA GIARDINIERA

Mixed cold cuts, cheeses, grilled polenta, pickled vegetables.

X1 €14,00

X2 €26,00

X5 €62,00



LA PORCHETTA AUTUNNALE

LA NOSTRA PORCHETTA ARTIGIANALE COTTA DIRETTAMENTE AI 7PONTI SERVITA CON STRACCIATELLA E PUREA DI ZUCCA ARROSTITA AL ROSMARINO € 11.90



HOME MADE PORCHETTA WITH STRACCIATELLA CHEESE AND PUMPKING ROSEMARY PUREA

LUCCIO IN SALSA* € 12.50

COTTO E SPINATO DA NOI. SERVITO CON POLENTA FRESCA GRIGLIATA

Pike of garda in sauce with grilled polenta



GIARDINIERA FATTA IN CASA € 6,00

VERDURE FRESCHE LAVORATE IN AGRODOLCE PER ACCOMPAGNARE IL TUO APERITIVO E NON SOLO

Fresh cut, pickled vegetables to share as aperitive



ABBINALO CON:
LUGANA
SELVA CAPUZZA



**VALPOLICELLA RIPASSO
LE VIGNE DI ETTORE**



SAPEVI CHE...

LA PASTA FRESCA E I PRODOTTI SENZA GLUTINE CHE TROVERAI NEL NOSTRO MENU' COME IL PANE E IL PANE HAMBURGER SONO PRODOTTI ARTIGIANALI DEL

@FORNOSENZAGLUTINE

TORTELLINI DI VALEGGIO FATTI A MANO

AL BURRO E SALVIA* € 14,90

Tortellini di Valeggio with sage and butter sauce

TORTELLI FATTI A MANO RIPIENO DI STAGIONE

home made Tortelli with seasonal stuffing € 15.90

FETTUCCINE AL RAGU' DELLA CASA* € 14,90

FETTUCCINE WITH bolognese sauce

FETTUCCINE AL POMODORO E BASILICO* € 14,90

FETTUCCINE WITH tomatoes sauce

• SECONDI PIATTI •

SPIEDO DELLA LITTORINA € 37,90

NASCE DALL'IDEA DI UNA GRIGLIATA COTTA A BASSA TEMPERATURA,
5 TAGLI DI CARNE ITALIANA SELEZIONATA.

ACCOMPAGNATO DA PATATE, CON LA BUCCIA, AL FORNO

1 KG DI CARNE PER 2 PERSONE

1 KG MIXED MEAT COOKED AT LOW TEMPERATURE AND
SERVED WITH ROAST POTATOES 2 PERSONS



TUTTA LA NOSTRA CARNE È SELEZIONATA DALLA
@MACELLERIAMASSAGRANDE DI SONA. LA QUALITÀ E L'ESPERIENZA
CHE CI GARANTISCONO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA

POLLO MARINATO CON PATATE RUSTICHE € 15.50

UN COSCIOTTO DI POLLO RUSPANTE, ALLEVATO A TERRA E DISSOCCATO, IN SALSA BARBECUE SERVITO CON
PATATE RUSTICHE AL FORNO

MARINATED DEBONED CHICKEN THIGH WITH BAKED POTATOES AND OUR BBQ SAUCE



BRANZINO O ORATA FRESCA DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA

SECONDO DISPONIBILITÀ - FRESH MEDITERRANEAN SEA BASS GRILLED € 17.00

#BEVILOCON LUDOVICA ROSE



• INSALATONE •

TUTTE LE INSALATONE HANNO COME BASE INSALATA MISTA

CAESAR SALAD € 13.90

INSALATA VERDE, FETTINE DI POLLO VENETO, CROSTONI DI PANE E DRESSING

Green salad, chicken breast, crispy bread and dressing

IL CICLISTA € 13.90

INSALATA SCOMPOSTA, CARNE SALADA DI GARRONESE VENETA, STRACCIATELLA DEL CASEIFICIO E
VELA DI PANE CARASAU

sprawled salad, with stracciatella, carne salada, carasau bread



BRACCIO DI FERRO € 13.90

INSALATA COMPOSTA DA SPINACINO, VALERIANA, LENTICCHIE, FUNGO PLEUROTUS IN
AGRODOLCE, CHIPS DI GRANA

Composed salad with baby spinach, valerian, lentils, bitter-sweet oyster mushroom, grana
chips

• I NOSTRI PANINI •

...ACCOMPAGNATI DA PATATE AL FORNO...
ALL OUR GLUTEN FREE BURGER ARE SERVED WITH BAKED POTATOES



BINARIO 3 € 16,90

Pane Artigianale, Hamburger di Garronese Veneta 180gr,
Formaggio "STANGA", Cipolle caramellate,
Bacon croccante, Insalata, Pomodoro

BURGER GARRONESE VENETA 180GR, "STANGA CHEESE", ONIONS, BACON, SALAD, TOMATOES



BINARIO 4 VEGGIE € 15,90

Pane Artigianale con verdure alla griglia, Insalata, Pomodori
Secchi e Cipolle caramellate

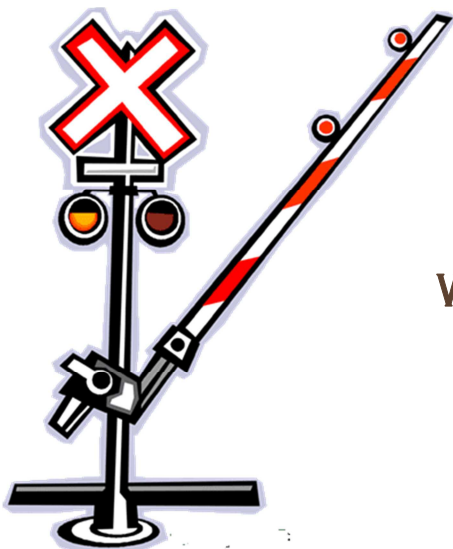
CURCUMA BREAD WITH GRILLED VEGETABLES, SALAD, SUN DRY TOMATOES AND STEWED ONION

BINARIO 5 € 15,50

(ESCLUSA LA DOMENICA A PRANZO)

PiadiPizza fatta con il nostro impasto Pizza farcito con Crudo di
Parma 30 mesi, stracciatella del caseificio e Rucola

PIADIPIZZA WITH CRUDO DI PARMA 30 MONTHS, STRACCIATELLA CHEESE AND ROCKET



• CONTORNI •

INSALATA MISTA *MIX SALAD* € 5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA DI STAGIONE *GRILL VEGETABLE* € 5,00

PATATE RUSTICHE AL FORNO *ROASTED POTATOE S* € 5,00

TAGLIATE A MANO, CON LA BUCCIA

• PIZZE •

L'ARCHITETTO € 15,90

Pomodoro, fior di latte, ciriello, Crudo di Parma 24/30 mesi Piazza e Rucola

Tomato, Mozzarella, cherry tomato Parma Ham Rucola

LO CHEF € 15,90

Pomodori secchi, colata d'acciughe
E stracciatella km0

Sun-dried tomatoes, anchovies and burrata

LA VEGANA € 15,90

Pomodoro, mozzarella di riso e
verdure fresche di stagione

Tomato, rice mozzarella and seasonal vegetable

LA CASALINGA € 15,90

Pomodoro fior di latte, zucchine grigliate,
Philadelphia e pancetta affumicata di Soave

**Tomato, mozzarella, grill zucchini, Philadelphia
and Bacon**

LA JAZZ € 15,90

Pomodoro fior di latte, tonno, capperi, carciofi e
salamino piccante

**Tomato, Mozzarella, tuna, cappers, artichokes
and spicy salami**

• LE BIANCHE •

BORGO STAZIONE € 14,50

Fior di latte, gorgonzola, salamino piccante e
cipolla di tropea

**Mozzarella, gorgonzola cheese, spicy salami
and red onion**

LA LOCOMOTIVA € 14,50

Fior di latte, brié, zucchine fresche grigliate
e Speck Trentino

Mozzarella, Brié, Zucchini and Speck

• I GRANDI CLASSICI •

LA MARGHERITA € 11,00

Pomodoro, fior di latte, basilico

Tomato, mozzarella and fresh basil

LA MARINARA € 11,00

Pomodoro, olio all'aglio, origano

Tomato, garlic oil and origan

E' UNA "BUFALA" € 14,50

Pomodoro, Ciriello, Mozzarella del Caseificio
San Girolamo, Basilico fresco

Tomatoes, Mozzarella and fresh basil

DIAVOLA € 12,50

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante
Tomato, mozzarella and spicy salami

WURSTEL DI GARRONESE € 12,50

Pomodoro, fior di latte, wurstel

Tomato, mozzarella and wurstel

PROSCIUTTO E FUNGHI € 13,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto "Pavoncelli" e funghi
freschi

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

CAPRICCIO € 14,50

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, olive Taggiasche,
carciofi e prosciutto cotto "Pavoncelli"

Tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, ham

ROMANA € 12,00

Pomodoro, fior di latte, Filetti di acciughe, capperi e
origano

Tomato, mozzarella, anchovies, cappers and origan

TONNO E CIPOLLA DI TROPEA € 13,50

Pomodoro, fior di latte, Tonno, cipolla di Tropea

Tomato, mozzarella, tuna and red onion

UN RICCO ORTO € 14,50

Pomodoro, fior di latte, verdure di stagione

Tomato, mozzarella, seasonal vegetables

#WursteldiGarronese 70% Manzo e 30% Maiale

HAI MAI PROVATO LA NOSTRA BASE PIZZA

“SENZA GLUTINE”

GLUTEEN FREE PIZZA AVAILABLE

DA PROVARE!!!



• DOLCI •

#FATTICONAMORE

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI ARTIGIANALMENTE

SALAME DI CIOCCOLATO

€6,00

Biscotti, cioccolato, Amaretti
e Rum



PANNA COTTA

€6,00

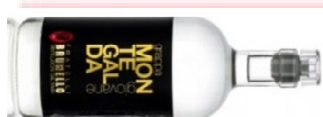
SCEGLI COME LA PREFERISCI:

- ✓ Cioccolato
- ✓ Caramello
- ✓ Frutti di Bosco

FRUTTA FRESCA

Su disponibilità €6,00

• GRAPPE •



MONTE GALDA

GRAPPA MILLESIMATA, VINACCE DI CARMENERE E
RABOS DI ORIGINE VENETA - €5,00



FIORI D'ARANCIO

GRAPPA AROMATICA, VINACCE DI FIOR D'ARANCIO
DOCG DEI COLLI EUGANEI - €5,00



LA SCURA 3 ANNI

GRAPPA INVECCHIATA, OTTENUTA DA VINACCE DI UVE
BIANCHE E ROSSE DI ORIGINE VENETA, INVECCHIATA 3
ANNI IN BARILI DI ROVERE - €5,00



MOSCATO

GRAPPA AROMATICA OTTENUTA DA MOSCATO DI COLLI
EUGANEI - €4,50



SPERGOLA

LA SPERGOLA È UN VITIGNO A BACCA BIANCA,
COLTIVATA A REGGIO EMILIA, GRAPPA MORBIDA CON
SENTORI DI PEPE VERDE E LIQUIRIZIA - €4,50



FRATELLI
BRUNELLO
DISTILLATORI DAL 1840

@DISTILLERIAFRATELLIBRUNELLO, FONDATA NEL 1840 E' LA PIÙ
ANTICA DISTILLERIA D'ITALIA. SI TROVANO A MONTEGALDA, VICENZA E LA GESTIONE
È ALLA QUINTA GENERAZIONE. OGGI L'AZIENDA VALORIZZA LE GRAPPE MONOVITIGNI
DELLA REGIONE VENETO.